John Adams
Library.

IN THE CUSTODY OF THE
BOSTON PUBLIC LIBRARY.

SHELF No.
ADAMS
III.1
v.3

DICTIONNAIRE
ŒCONOMIQUE.

TOME TROISIEME.

PI = Z

DICTIONNAIRE
D'ÉCONOMIQUE.

TOME TROISIÈME.

P I — Z

DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE:

CONTENANT

L'ART DE FAIRE VALOIR LES TERRES, ET DE METTRE A PROFIT LES ENDROITS LES PLUS STÉRILES;

L'ÉTABLISSEMENT, L'ENTRETIEN ET LE PRODUIT DES PRÉS, tant Naturels, qu'Artificiels; le Jardinage; la Culture des Vignes, des Arbres (foreſtiers & fruitiers), & des Arbuſtes;

LE SOIN QU'EXIGENT LES BÊTES A CORNES ET CELLES A LAINE, LES CHEVAUX, LES CHIENS, &c;

LA FAÇON D'ÉLEVER ET GOUVERNER LES ABEILLES, LES VERS-A-SOIE, LES OISEAUX.

ON Y TROUVE

UN AMPLE DÉTAIL DES PROFITS ET AGRÉMENS que procurent les Biens de Campagne: Objet qui comprend la Chaſſe; la Pêche; la Fabrication des Filets, Pieges, &c; l'apprêt des Alimens; la compoſition des Liqueurs, Confitures & autres choſes d'Office:

UNE EXACTE DESCRIPTION DES VÉGÉTAUX les plus propres à nous ſervir d'Alimens, à favoriſer l'exploitation des Biens de campagne, à décorer les Jardins:

DES INSTRUCTIONS POUR PRÉVENIR LES MALADIES, ET POUR LES GUÉRIR:

LA CONNOISSANCE DES PLANTES UTILES A LA MEDECINE, A LA TEINTURE, & à d'autres Arts; le détail de leurs diverſes Propriétés, leur Culture, & les moyens de les Employer:

AVEC

UNE IDÉE SOMMAIRE DE CE QUI CONCERNE LES DROITS SEIGNEURIAUX, & ceux des Communautés & des Eccléſiaſtiques, par rapport aux biens de campagne: &c. &c. &c. &c.

Ouvrage compoſé originairement par M. NOEL CHOMEL, Curé de S. Vincent à Lyon.

NOUVELLE ÉDITION,

ENTIÉREMENT CORRIGÉE, ET TRÈS-CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE,

Par M. DE LA MARRE.

TOME TROISIEME.

A PARIS,

Chez
GANEAU, rue Saint-Severin, aux Armes de Dombes, & à Saint-Louis.
BAUCHE, quai des Auguſtins, à Sainte-Genevieve.
les Freres ESTIENNE, rue Saint-Jacques, à la Vertu.
D'HOURY, rue de la Vieille-Bouclerie, au Saint-Eſprit & au Soleil-d'or.

M. DCC. LXVII.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

ADAMS III.1

DICTIONNAIRE

ŒCONOMIQUE.

PIC

PIC. Instrument de labour. *Consultez* l'article PIOCHE.

PICALLE. Boisson. *Voyez* CIDRE, p. 623.

PICARD (*Franc*). Voyez PEUPLIER, *n.* 1.

PICEA. *Voyez* SAPIN.

PICOREUR. Voleur de bois. Les Picoreurs causent du dommage dans les forêts, non-seulement par le bois qu'ils abattent, mais encore par la quantité de plant de toute espece qu'ils arrachent pour le vendre.

PICOT : *terme de Fleuriste.* C'est la même chose que *Pistil.*

On dit que les fleurs d'oreille-d'ours *ont le Picot ;* dans la circonstance où les étamines sont trop courtes pour remplir la fleur, ensorte que l'on apperçoit un trou au milieu du disque. C'est un grand défaut suivant les Fleuristes.

PICOTE. Voyez *Claveau ;* entre les Maladies des BREBIS.

PICPOUX. *Voyez* PIÉ DE LION.

PICRIS. Voyez HERBE *de l'Epervier*, nn. 9 & 11.

PIE

PIE. Oiseau dont le plumage, en général blanc & noir, est varié d'autres couleurs ; assez souvent même d'une sorte de bleu. Consultez l'*Ornithologie* de M. Brisson, Tom. II, p. 35 & suivantes, avec les figures qui accompagnent la description de deux especes curieuses.

La Pie ne vole ; ni fort haut, ni bien loin ; & pour l'ordinaire ne va que d'arbre en arbre.

Elle vit de gland, de pois, & de fruits.

Elle fait son nid sur les arbres.

Pour *sa Chasse ;* consultez les articles CORNEILLE, p. 704, col. 1, n. 5 : REPUCE : GEAI : OISEAU, p. 719.

PIÉ, *ou* PIED. Terme qui a diverses significations. *Voyez* PIQUET. *Pied-Douche*, dans l'article BALUSTRE. MESURE, p. 523, col. 1.

PIÉ

PIÉ D'ALOUETTE : en Latin, *Delphinium :* en Anglois, *Larkspur* & *Larksheel.* Dans les plantes de ce genre, la fleur est irréguliere ; composée de plusieurs pétales différens les uns des autres : celui d'enhaut est terminé postérieurement par un long éperon ou espece de cornet assez ressemblant au crochet que les alouettes ont derriere le pié, & qui les distingue des autres oiseaux. Au milieu de la fleur est un *nectarium* séparé en deux. Il y a nombre de petites étamines inclinées, dont les sommets sont droits. Le pistil est formé de trois embryons de forme ovale, surmontés chacun d'un style, dont le stigmate est courbe. Il y succede trois capsules jointes ensemble, qui s'ouvrent en travers ; & qui ont chacune une seule loge, où sont contenues des semences anguleuses.

Especes.

1. *Delphinium segetum* Inst. R. Herb. Gaspard Bauhin la nomme *Consolida Regalis arvensis :* d'où lui est venu le nom François de *Consoude Royale.* Cette plante vient parmi les blés ; & porte une tige branchue, haute d'environ deux pieds. Ses feuilles sont découpées en lobes ; & embrassent la tige, où elles sont placées dans l'ordre alterne. Le sommet des branches & de la tige est garni d'un long épi de fleurs bleues, ou blanches, ou diversement nuées de rouge ; soutenues par de foibles pédoncules.

2. *Delphinium hortense* Inst. R. Herb. Cette espece, cultivée dans les jardins, n'a pas ses feuilles en lobes ; mais finement découpées. Sa fleur est diversement colorée, comme celle du *n.* 1 : & elle est, tantôt simple, tantôt double.

3. Celle que Cordus désigne par le nom de *Calcatrippa*, & que l'on cultive dans les jardins, ne porte que des fleurs peu considérables. Aussi M. Tournefort l'appelle-t-il *Delphinium hortense, flore minore.*

4. *Voyez* ACONIT, p. 26, col. 2.

5. *Delphinium Platani folio, Staphisagria dictum*

Inſt. R. Herb. La *Staphiſaigre ; l'Herbe aux Poux :* que les Anglois nomment pareillement *Louſe-worth*, & *Staves-acre.* Cette plante, ſouvent aſſez baſſe, a ſes feuilles alternes, attachées à de longues queues ; & découpées profondément en pluſieurs lobes inégaux, que l'on compare aux feuilles de platane. Elle porte de petites fleurs bleuâtres : auxquelles ſuccedent d'aſſez groſſes ſemences brunes, dont la ſaveur eſt âcre & brûlante.

6. Il y a du Pié d'alouette qui eſt *vivace.*

Uſages.

Le Pié d'alouette eſt un peu aſtringent & vulnéraire. On l'emploie utilement dans les accouchemens difficiles. On ſe ſert plutôt du ſauvage, que du cultivé.

Matthiole, (*ſur Dioſc.* L. III, ch. 60.) dit que les fleurs du *n.* 1 fourniſſent, par la diſtillation, une eau dont on fait grand cas pour diſſiper les nuages des yeux ; & que priſe intérieurement, ou appliquée à l'extérieur, elle calme toutes les inflammations tant internes qu'externes. Mais il ajoûte que le ſuc même de la plante y eſt encore plus efficace.

Selon Lémery (*Hiſt. des Drog.* p. 163) le *n.* 3 eſt aſtringent, vulnéraire, conſolidant ; propre à tempérer les ophthalmies, & appaiſer les ardeurs de l'eſtomac & du bas-ventre : on s'en ſert extérieurement & intérieurement. Cet Auteur ne dit rien de plus : ce que nous venons de dire du *n.* 1 peut y ſervir de commentaire.

La graine de la Staphiſaigre, mâchée, occaſionne la ſalivation ; en quoi elle ſoulage le mal de dents. Pour ſe faire vomir on en prend le poids de douze ou quinze grains dans de l'hydromel : mais après avoir avalé cette potion, il faut ſe promener ſans ceſſe, & boire ſouvent de l'hydromel, juſqu'à ce que l'on ait vomi : ſans cette précaution, l'on riſqueroit d'être ſuffoqué. En général, c'eſt un vomitif dangereux. On pile la graine, pour la mêler avec de l'huile, & en frotter les endroits affectés de poux : ce topique les fait mourir. Il guérit auſſi la gratelle. On mêle la poudre de cette graine avec de la farine, pour faire mourir les rats.

Voyez HUILE *de Staphiſaigre.*

Culture.

Le *n.* 5 vient communément en Languedoc, Provence, & autres pays chauds : où il ſe plaît à l'ombre.

Les *nn.* 2 & 3 ſe ſement d'eux-mêmes ; ainſi que le *n.* 1. Mais lorſqu'on préfere de diſpoſer de leur graine, on la ſeme ordinairement en automne, en pleine terre, ou dans les plates bandes, & bien au large, parce que les plantes deviennent hautes. Si on ne les avoit pas ſemé en automne, à cauſe de quelque forte gelée, ou de la pluie, on le pourroit faire au mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée. On les ſeme par rangées diſtantes d'un pouce, dans des endroits où il n'y ait point d'oignons de fleurs. On les arroſe à propos. Ils ne réuſſiſſent point quand ils ſont replantés. On dit que la graine ſe conſerve quelquefois dix ans en terre.

PIÉ-DE-CHAT. *Voyez* IMMORTELLE, p. 346, col. 1.

PIÉ-DE-COQ. *Voyez* GRAMEN, *n.* 2. RENONCULE.

PIÉ-DE-CORBIN. *Conſultez* l'article RENONCULE.

PIÉ-DE-CORNEILLE. *Voyez* CORNE-DE-CERF ; plante.

PIÉ-DE-GRIFFON. Voy. ELLEBORE *Noir*, n. 2.

PIÉ-DE-LIEVRE. *Conſultez* le mot TREFLE.

PIÉ-DE-LION, ou *Patte-de-Lion ; Pinnoux ;* & *Picpoux :* en Latin, *Alchimilla :* ou *Alchemilla :* en Anglois, *Ladies Mantle.* Des Botaniſtes modernes lui donnent le nom Latin de *Leontopodium*, que Dioſcoride attribue à une plante différente. De Lobel rapporte que les Chirurgiens d'Allemagne l'appelloient *Grande Sanicle.*

Dans les plantes de ce genre, le calyce de la fleur eſt d'une ſeule piece, découpée en huit parties. Il n'y a point de pétales : mais quatre, cinq, ou même huit, étamines ; leſquelles environnent un embryon oval, ſervant de ſupport à un long ſtyle qui eſt terminé par un ſtigmate rond. Cet embryon devient enſuite une ſemence applatie, qu'embraſſent les pointes du calyce.

Eſpeces.

1. *Alchimilla vulgaris* C. B. Plante célebre, particuliérement chez les Chymiſtes ; qui s'en ſervoient autrefois pour la poudre de projection. Sa racine eſt compoſée de fibres, qui s'étendent beaucoup quand elles ſont dans un terrein humide. Ces fibres ſont noirâtres au dehors, jaunes au dedans, & très-ameres. La plante forme une touffe conſidérable, ſans s'élever de terre. Ses feuilles ſortent immédiatement de la racine : & ſont en général d'une figure preſque ronde, larges, pliſſées ; découpées comme en pluſieurs lobes peu profonds, quelquefois arrondis, d'autrefois en angles obtus, mais toujours dentelés en ſcie & très-ſouvent bordés de rouge. Ces feuilles ſont mates & un peu velues : le deſſous tire ſur le jaune ; & les nervures y ſont très-ſenſibles. Quelques-unes des nervures ſont rouges, ainſi que la longue queue à laquelle toutes répondent, & qui ſoutient chaque feuille. D'entre les feuilles s'élevent quelques tiges, hautes d'environ un pié, garnies par intervalles de feuilles uniques ſemblables aux autres ; mais dont la queue, plus courte, fait partie d'une eſpece d'entonnoir membraneux, dentelé, & bordé de rouge, au travers duquel paſſe la tige. Il y a des rameaux qui ſortent de ces entonnoirs, pour porter des fleurs à leur ſommet, ainſi que la tige. Ces fleurs ſont en bouquets verds, lavés de pourpre, quelquefois tout blancs.

2. Les Alpes fourniſſent une eſpece dont les feuilles, preſque ſemblables à celles de la précédente, ſont plus petites, bien garnies d'un duvet fin qui les rend comme ſoyeuſes : *Alchimilla Alpina pubeſcens minor* H. R. Par.

3. Il vient encore ſur les Alpes un Pié-de-Lion, qu'on y connoît ſous le nom de *Tormentille.* M. Tournefort (*Inſt.* R. *Herb.*) l'appelle *Alchimilla Alpina Quinquefolii folio ſubtus argenteo.* Cette eſpece eſt vivace. Ses feuilles ſont argentées, ſatinées en deſſous, avec un bord blanc ſoyeux très-brillant, découpées profondément en ſept lobes qui ſemblent être des doigts. Sa tige n'a gueres que ſix pouces de haut : & ſes fleurs ne ſont pas apparentes.

4. Columna, & la plupart des modernes, mettent au rang des *Alchimilla* une plante baſſe qui croît ſur les montagnes & en d'autres lieux arides : laquelle a les feuilles à peu près comme celles du jeune cerfeuil, & blanches en deſſous : *Alchimilla minima montana* Columnæ. Elle eſt très-commune en Angleterre, du côté de Briſtol ; où on l'appelle *Percepier*, ou *Perchepier.* Parkinſon la nomme *Polygonum Selinoïdes.* Elle fleurit en Juin & Juillet. *Conſultez* la ſeconde Herboriſation de M. Tournefort aux environs de Paris.

5. Nombre d'Auteurs ont auſſi mis dans la claſſe des *Polygonum* le *Knawel* des Allemands; que M. Tournefort appelle *Alchimilla ſupina, gramineo folio; minore flore.* Voyez *le Botanicon Pariſienſe*, in-folio.

Uſages.

La feuille de la 1ere *eſpece* eſt très-vulnéraire & aſtringente. On l'emploie pour conſolider les plaies, & arrêter l'hémorrhagie. On en fait prendre intérieurement, en décoction ou en infuſion, pour les ulceres du poumon, la phthiſie, les fleurs blanches, les deſcentes des enfans. On peut auſſi avaler un gros de ſa poudre, pour obtenir les mêmes effets. On s'en ſert extérieurement pour les ulceres. Il ne faut pas l'employer quand il y a apparence d'inflammation aux plaies; ſelon De Lobel: d'autres aſſurent qu'elle ôte la chaleur & la douleur de toute ſorte d'inflammations, ainſi que des ulceres. On prétend que pour arrêter les pertes des femmes, de même que pour faire venir leurs regles, il eſt bon de prendre pendant dix jours le ſuc de la racine de cette plante, que l'on pile ſans l'avoir lavée. On attribue à toute la plante les vertus de la Bugle. On la pile pour la mettre ſur le ſein, afin d'en guérir les accidens; & lui donner de la fermeté. *Voyez* BAUME *excellent pour les plaies .... & le mal de côté.*

La 4e *eſpece* eſt d'uſage en Angleterre, comme très-diurétique. On la confit dans de la ſaumure. On en fait auſſi une eau diſtillée.

On donne la 5e en poudre, comme un puiſſant aſtringent.

Culture.

Toutes ces plantes peuvent être multipliées en ſéparant leurs racines en automne. On peut auſſi en ſemer la graine dans cette ſaiſon: ſi on attendoit au printems, elle ne leveroit peut-être pas dans la même année.

La 1ere *eſpece* vient naturellement dans les endroits humides. C'eſt un pareil ſol qu'il lui faut: ainſi que de l'ombre.

La 3e eſt originaire des pays froids, tels que les Alpes, la Suede, le Dannemark. Elle ſe plaît auſſi dans des marécages: dont il ſe trouve aſſez fréquemment ſur le haut des Alpes même.

La 4e dure toute l'année, en terrein ſec; & y vient abondamment.

La 5e ſe plaît de même dans les lieux ſecs & ſabloneux. Elle fleurit dès le mois d'Avril; & continue tout l'été: mais ſa fleur n'eſt que de couleur herbacée.

PIÉ-DE-LOUP. *Voyez* MOUSSE, *n.* 6.

PIÉ-D'OISON; ou *Patte-d'Oie*; que quelques-uns nomment *Senille*: en Latin, *Chenopodium*: que les Anglois nomment pareillement *Gooſe-Foot*; & *Wild-Orach.* Ce genre de plantes produit des fleurs dont le calyce eſt compoſé de cinq feuilles creuſées en cueilleron, qui ont les bords membraneux. Il n'y a point de pétales. Les étamines ſont au nombre de cinq; chacune ſurmontée d'un ſommet arrondi. Un embryon arrondi, qui ſert de ſupport à deux ou trois ſtyles ou filets courts, dont l'extrêmité eſt obtuſe, devient une ſemence arrondie & applatie; qui a toujours le calyce pour enveloppe.

En comparant ce caractere avec celui des Arroches; on apperçoit qu'un de ces genres differe de l'autre. D'ailleurs les feuilles ſont toujours alternes, dans les *Chenopodium*; & tantôt alternes, tantôt oppoſées, dans les *Atriplex.* Voyez auſſi BLETTE.

Eſpeces.

1. *Chenopodium: Pes Anſerinus primus* Taberna-montani. La vraie Patte-d'Oie. Cette plante, fort commune dans tous les endroits incultes, porte une tige haute d'environ un pié & demi, très-branchue, molle, ſucculente, verte, ſtriée, marquée de quatre ou cinq angles, ſur laquelle ſont placées alternativement des feuilles uniques, larges, faites à peu près en lozange, dont les côtés voiſins de la baſe ſont plus courts & ſans dentelure; les deux autres ſont oblongs, garnis de dentelures & découpures aiguës, comme crochues, & réciproquement inégales par rapport à la profondeur. Ces feuilles tiennent à de longs pédicules, creuſés en gouttiere. Dans leurs aiſſelles naiſſent de petites feuilles, d'entre leſquelles s'éleve un rameau garni de feuilles comme la tige, & qui a, vers ſon ſommet, pluſieurs étages de très-petites fleurs, qui produiſent des grappes de fruits tels que nous les avons décrits.

2. *Voyez* le mot BLETTE, Tome I, p. 333, col. 2.

3. *Chenopodium folio triangulo* Inſt. R. Herb. Le *Bon-Henri*; l'*Epinar ſauvage des montagnes*; que d'autres appellent *Oreille de Tours.* Cette plante eſt vivace; s'éleve à peu près à la hauteur de la précédente; mais eſt rarement branchue. Elle ſe plaît autour des villages. Sa feuille imite celle de l'Epinar commun: elle en differe par ſa couleur mate & cendrée. Les Anglois l'appellent *Good Henry*; *English Mercury*; & *All Good.*

4. *Chenopodium fœtidum* Inſt. R. Herb. L'*Arroche puante.* Elle eſt commune dans les champs, & ſur le bord des chemins; où elle s'étend beaucoup en rampant ſur terre. Toute cette plante a une odeur d'eau de morue, fort déſagréable. Auſſi quelques-uns l'ont-ils appellé *Herbe Puante.* Sa feuille eſt exactement en fer de pique court (ou en pique de jeu de cartes, avec la queue ou pédicule); d'un verd obſcur, ſur lequel eſt répandu une couleur cendrée, particuliérement abondante au-deſſous de la feuille. Ces feuilles ſont diſpoſées dans l'ordre alterne, loin les unes des autres: chacune d'elles eſt ſouvent accompagnée de pluſieurs autres plus petites, qui y ſont comme par bouquets. A l'extrémité des tiges, & dans les aiſſelles de quelques feuilles voiſines, naiſſent les fleurs, puis les fruits, en grappes.

5. *Chenopodium Lini folio villoſo* Inſt. R. Herb. La *Belvedere*; *Belle-Vue*; ou *Belle-Verdure.* On la cultive dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſon port; qui préſente des eſpeces de pyramides ou grouppes de verdure. Elle devient haute d'environ deux pieds & demi. Les Anglois lui donnent le nom de *Summer Cypreſs*: elle a effectivement le port de Cyprès.

6. *Chenopodium Sedi folio minimo, fruteſcens, perenne* Boerh. Le *Petit Sedum.* Petit arbuſte, que l'on trouve ſur les bords de la Méditerranée; & ſur pluſieurs côtes d'Angleterre. Ses feuilles ſont cylindriques, & très-charnues.

Il y en a pluſieurs variétés.

7. *Chenopodium maritimum, Kali folio.* La *Blanquette*; ainſi nommée de ce que ſa feuille eſt blanchâtre.

8. *Chenopodium Ambroſioïdes folio ſinuato* Inſt. R. Herb. L'*Ambroſie Vulgaire.* Elle eſt commune dans l'Eſt de la France. On la trouve auſſi dans l'Amérique Septentrionale. Son odeur eſt forte & graçieuſe. Le *Botrys.* Les Anglois l'appellent *Oak of Jeruſalem.* Ses feuilles ſont oblongues, & profondément découpées par ondes, à peu près comme des

feuilles de Chêne ; purpurines en-deſſous ; & ont une odeur forte. Les tiges, hautes de huit à dix pouces, ſont branchues ; & en partie garnies de petites feuilles pareilles à celles d'en-bas. Les fleurs naiſſent en épis lâches, ou grappes ; & ſont petites, & de couleur herbacée ; & paroiſſent dans les mois de Juin & Juillet.

9. *Chenopodium Ambroſioïdes Mexicanum* Inſt. R. Herb. Le *Botrys du Mexique*. Les Anglois le nomment *Oak of Cappadocia*. Cette eſpece, annuelle, ſe trouve au Mexique : M. Miller dit qu'elle vient auſſi ſans culture dans l'Amérique Septentrionale, & en divers endroits du Midi de l'Europe. On l'appelle *Thé du Mexique*, ou *Thé de Santé*. Elle eſt connue parmi les Anglois de l'Amérique Septentrionale ſous le nom de *Worm-Seed*. Elle eſt compoſée de pluſieurs tiges, hautes d'environ deux piés ; garnies de feuilles longuettes, tantôt entieres, tantôt légerement dentelées, & dont le verd eſt gai. Les fleurs naiſſent, en Juillet, vers le haut, dans les aiſſelles des feuilles, & par grappes ou épis lâches & branchus. Les graines ſont mûres en Septembre. La plante périt enſuite : car elle eſt annuelle. Son odeur eſt très-forte.

10. *Chenopodium Ambroſioïdes Mexicanu mfruticoſum* Boerh. Ind. alt. 2, p. 90. Cet arbuſte, haut de cinq à ſix pieds, & branchu, nous vient de l'Amérique Méridionale. Il a l'odeur de la feuille du *n.* précédent.

11. *Chenopodium Sylveſtre, folio ſinuato candicante* Inſt. R. Herb. L'*Arroche ſauvage* ; que quelques-uns nomment *Poule-Graſſe*. Cette eſpece, fort commune à la campagne, porte des feuilles oblongues, pointues par les deux extrémités, blanchâtres, & ondées, mais ſans dentelures. Ses fleurs & fruits ſont très-abondans, & forment des épis lâches & fort longs.

Propriétés.

Fuchſius & Tragus aſſurent que le *n.* 1 fait mourir les cochons. * Tournefort *Herb.* 1.

Le *Bon-Henri* eſt émollient & laxatif. Appliqué extérieurement, il eſt vulnéraire & déterſif ; préſerve les plaies, des vers & de la pourriture. Il eſt réſolutif, anodyn, calme les douleurs de la goute, en appliquant toute la plante bouillie en cataplaſme ſur la partie affligée. Ou bien on prend trois poignées des feuilles, avant que la plante ſoit fleurie ; & deux poignées de fleurs de camomille, ou de ſureau ; on hache le tout enſemble, & on le fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de ſureau, juſqu'à ce qu'il ſoit comme pourri : on y ajoûte alors demi-once de gomme caragne, & demi-gros de camphre, puis on en fait un cataplaſme, qu'on applique ſur la partie qui ſouffre.

Le *n.* 4 eſt utile pour les maladies des femmes ; ſurtout pour les vapeurs.

Le *n.* 5 orne joliment les jardins pendant tout l'été. On peut en faire des allées ; en mettre par compartimens ; & garnir des cours, &c. Lorſqu'elle jaunit, il faut en recueillir la graine, qui ſe mêle avec les feuilles à meſure qu'elles ſéchent. Cette graine eſt abondante, & très-fine. Les tiges qui reſtent après la chute des feuilles, peuvent ſervir à faire des balais de cabinet.

Les fleurs du *n.* 6 n'ont aucun mérite. Mais comme cet arbuſte ne quitte point ſes feuilles, & qu'il forme un petit buiſſon ; l'on peut le mettre dans les boſquets d'hiver. Il fournit de la ſoude pour les verreries. Auſſi les Anglois lui donnent-ils le nom de *Shrubby Glaſs-wort*.

La plante *n.* 7 eſt extrêmement ſaline. C'eſt d'où on tire la ſoude blanche de Languedoc.

Le *n.* 8 eſt propre contre l'aſthme & la difficulté de reſpirer. Cette plante eſt encore hyſtérique ; pouſſe les ordinaires & les vidanges, & fait ſortir l'enfant mort du ſein de la mere ; ſoit qu'on l'applique ſur la région de la matrice en forme de cataplaſme, après l'avoir fait bouillir légerement dans du vin, ſoit qu'on en donne intérieurement l'infuſion à la maniere du thé. La conſerve qu'on en prépare a les mêmes vertus. La poudre de cette plante, liée avec le miel en conſiſtance d'électuaire, fait cracher le pus qui eſt dans l'eſtomac, ou dans la poitrine. Son eau diſtillée diſſipe l'enflure du ventre des enfans ; & chaſſe les vents : on la leur donne par cueillerée. Ceux qui ont de la difficulté de reſpirer, la prennent bouillie dans du vin, avec un peu de miel. Ce Botrys donne au linge une odeur agréable, & garantit les étoffes de laine contre les vers. Enfin on mêle cette plante dans des loochs, & on la fait entrer dans la compoſition de pluſieurs baumes, ou huiles fortifiantes.

On cultive cette plante, & celle du *n.* 9, dans les jardins. Celle du Mexique forme une eſpece de buiſſon ; & fournit quantité de ſemence. On la croit vermifuge. On lui attribue auſſi toutes les propriétés du *n.* 8. Mais comme ſon odeur eſt trop forte, il y a des perſonnes qui commencent par faire une premiere infuſion, qu'elles jettent ; mettent enſuite ſécher les feuilles ; puis en prennent l'infuſion, qui eſt plus ſupportable. On dit que cette plante peut être convertie en maſſe, & ſervir à brûler, comme les mottes de tan.

Le *n.* 11 eſt bon pour engraiſſer la volaille.

Culture.

L'eſpece *n.* 5 vient aiſément partout, quand elle a du ſoleil, & de bonne terre. Elle ſe ſeme d'elle-même ſi l'on veut.

On multiplie de boutures & de marcottes le *n.* 6, qui d'ailleurs ne demande aucun ſoin particulier. Mais il craint un hiver rigoureux.

Les *nn.* 8 & 9 ſe multiplient de ſemence. Nous avons dit qu'ils périſſent après avoir perfectionné leur graine. Mais ſi on prend alors le ſoin de couper les plantes juſqu'au bas, & de mettre les racines ſous un chaſſis ordinaire ; les plantes repouſſeront au printems ſuivant. * *Gard. Dict.*

Le *n.* 8 ſe plaît dans des endroits un peu humides. Il ne laiſſe pas de bien réuſſir dans des ſables aſſez ſecs. Il vient au mieux parmi des oliviers.

On fait des boutures du *n.* 10 pendant l'été. On traite cet arbuſte comme l'oranger & autres plantes exotiques ſemblables.

PIÉ-DE-PIGEON. *Voyez* GERANIUM, *n.* 7.

PIÉ-DE-POULE. *Voyez* FUMETERRE, *n.* 6. GRAMEN, *n.* 2.

PIÉ-DE-POULET. *Voyez* RENONCULE, *n.* 7.

PIÉ-DE-VEAU : que quelques-uns appellent *Aron*, par corruption de ſon nom Latin. D'autres l'appellent encore *Fuſeau ; Pilon ; Epileſte ; Pileſte ; Iarum ; Thoureux ; Cheval-Bayard ; la Marquette ; Grand-Claujol ; Pain-de-Lievre ; Cornet ; Chou à la Serpente ; Herbe à Prêtre ; Contre-feu ; Mourride ; Langue-de-Bœuf ; Chevalet*, &c. Les dénominations Latines du Pié-de-veau ſont *Arum ; Barba Aaron ; Serpentaria minor ; Gicherum ſeu Gigarum ; Dracontia minor*, &c. En Anglois on le nomme *Wake Robin ;* & *Cuckow Pint*. Le nom François Iarum, dont nous avons fait mention, eſt (dit-on) dérivé de l'Arabe *Iarus*, dont les Eſpagnols ont fait *Yaro*, & qui a été défiguré ſous celui de *Tarus*, dans quelques

livres François. Les Arabes l'ont encore appellé *Sara*. Ses noms Allemands ſont *Klein*; & *Natter Wurtz*.

Ce genre de plantes, aſſez nombreux, a pour caractere de produire avant ſa fleur une longue gaîne d'une ſeule piece, arrondie en oreille d'âne, colorée intérieurement, & qui ne ſubſiſte pas avec le fruit. Cette gaîne renferme une ſorte d'épi très-ſerré, ou corps cylindrique, déſigné en Latin par le nom de *Spadix*. Autour de ce ſpadix ſont arrangés en anneaux, à la partie ſupérieure, les fleurs mâles formées ſimplement par des ſommets quadrangulaires; dont les pouſſieres fécondent les fleurs femelles ſituées au deſſous pareillement en anneaux, garnies d'un double rang de filets qui ſemblent ſortir du ſpadix. Aux fleurs femelles ſuccedent des embryons de forme ovale: où on n'apperçoit pas de ſtyle, mais à chacun un ſtigmate garni de longs poils. Ces embryons deviennent de petits fruits mollets, à peu près ſphériques, & aſſez ordinairement de couleur orangée; dans l'intérieur deſquels eſt une ſeule loge, deſtinée à contenir deux, trois, ou quatre ſemences rondes. Quand les fruits ſont formés, tout l'épi reſſemble beaucoup à celui du Mays: & la partie ſupérieure eſt nue, parce que c'étoit la place des fleurs mâles.

La ſinguliere conformation des fleurs de l'Arum a exercé beaucoup de Savans.

M. Tournefort ajoûte au caractere ci-deſſus de la plante, ſes feuilles entieres, ou preſqu'entieres, & faites en fer de fleche. Mais M. Linnæus regarde cette diſtinction comme peu conſidérable; & réunit au genre des Arum les *Dracunculus* & les *Ariſarum*, de M. Tournefort.

Eſpeces principales.

1. *Arum vulgare, non maculatum* C. B. Cette eſpece, fort commune dans des haies dont le pié eſt humide, ſe nomme en Provence *Fugueiron*. Sa racine eſt un tubercule preſque noirâtre, médiocrement gros, garni de fibres, dont la chair eſt gluante, comme farineuſe, & ſi âcre, que l'on ne peut en mâcher ſans que l'impreſſion dure quelque tems. Il en ſort, au premier printems, des feuilles longues, larges, faites en fer de fleche, très-pointues à leur extrêmité, luiſantes & d'un verd foncé. D'entre ces feuilles s'éleve l'épi, ſans tige, dans les mois d'Avril & Mai. Le fruit eſt formé en Juillet; mais il n'eſt quelquefois mûr qu'à la fin de Septembre.

On eſt ſujet à trouver, mêlés avec cette eſpece, des piés qui ont les *feuilles tachées* de noir ou de blanc. D'où M. Tournefort (*Herb.* 6) conjecture que ce n'en ſont que des variétés.

Il y a des feuilles plus ou moins allongées en fer de fleche: quelques-unes ſont très-mouſſes: à d'autres, les oreilles ſe jettent en dedans. M. Vaillant (*Bot. Par.*) rapporte à l'*Arum maculatum, folio ſubrotundo* H. R. Par. la plante déſignée par Jonquet ſous le nom d'*Arum vulgare folio ſubrotundo maculatum, maculis nigris, ſpicâ violaceâ:* dont l'épi eſt effectivement d'un pourpre très-chargé. On trouve auſſi des feuilles bordées: & d'autres, dont les nervures deviennent blanches: ce qui n'empêche pas les autres taches. Pluſieurs Anciens ont appellé *Ariſarum* les Arum à veines blanches. On obſerve que ceux-ci ont le cornet de leur fleur très-grand; ce qui lui donne un air de Dracunculus. Auſſi Cordus a-t-il appellé l'*Arum venis albis* C. B. *Dracunculus Henicophyllos:* en quoi il le diſtingue des Dracunculus proprement dits, qui n'ont pas ainſi la feuille entiere.

En général, M. Guettard (*Obſerv. ſur les Plantes*) remarque que les unes & les autres feuilles des Arum ſont pointillées; & que ces points rendent quelquefois des grains durs & cryſtallins.

2. Il y en a, dans les pays chauds, une eſpece dont la feuille eſt longue & très-étroite; & que, pour cette raiſon, on dit avoir la *feuille de Scorſonere*. Sa fleur eſt communément d'un pourpre très-foncé. Le P. Barrelier a repréſenté cette plante, Icon 234, ſous le nom d'*Ariſarum anguſtifolium majus*. Mais M. Tournefort, en la mettant au nombre des *Arum*, obſerve que Boccone l'a appellée *Serpentaria minor, Ariſari anguſtifolii foliis*.

3. L'Egypte produit pluſieurs eſpeces d'Arum, connues ſous la dénomination Latine de *Colocaſia;* & en Egypte ſous celle de *Culcas*. Loin d'avoir l'âcreté des autres eſpeces, elles ſont ſi douces, que l'on mange & les racines & les plantes entieres. *Voyez* Barrelier, Obſerv. 169, &c. avec les figures qui y répondent.

4. *Le Chou Caraïbe du Tertre, Chou poivré*, ou *Chou du Breſil*, le *Taiaoba*, qui vient auſſi dans l'Iſle de Ceylan; eſt une plante peu conſidérable: dont la feuille, charnue & cendrée, eſt comparée par les Botaniſtes à la forme de celle du Nénufar. On cultive, dans les Antilles, beaucoup de cette eſpece d'Arum, ſous le nom de *Kale des Indes*. C'eſt encore une de celles qui ſe mangent.

On pourroit préſumer que c'eſt la plante dont Pena & De Lobel ont parlé dans leur *Stirpium Adverſaria nova*, (Tit. COLOCASIA, ſive ÆGYPTIA FABA *an ſit* ARON ÆGYPTIUM *putatum*, *Italiæ nuper inquilinum*). Ces habiles Botaniſtes diſent que les fruits qu'on leur avoit envoyés en quantité, des Indes Orientales & Occidentales, avoient quelqu'air de féve; mais que cette prétendue *Féve Greque* ou *d'Egypte*, venoit d'une plante dont les feuilles ſont grandes comme celles du Pétaſite (ainſi que le diſent auſſi Théophraſte & Galien). La racine eſt ſemblable à celle des roſeaux, longue, épaiſſe, & s'étend horizontalement. Elle a d'ailleurs toute l'apparence de racines d'Arum, mais eſt trois ou quatre fois plus conſidérable; au reſte ſuculente, tendre, orangée en dedans & en dehors: on la mange, crue ou cuite. Les feuilles que ces racines produiſirent par la culture de Pena & de De Lobel furent comme de très-grandes feuilles de Nénufar; & en avoient l'épaiſſeur, la couleur, & preſque la reſſemblance; mais la diſpoſition des nervures & de leurs ramifications, ainſi que la ſurface & le goût, annoncerent que c'étoit de l'Arum. [Si elles étoient âcres, on ne pouvoit donc pas les manger comme les Colocaſia.] Ni ces deux curieux, ni d'autres d'Italie, ne purent parvenir à en voir les fleurs. *Voyez* la 670 figure du P. Barrelier.

M. Miller dit que l'*Arum maximum Ægyptiacum, quod vulgò Colocaſia cauliculis nigricantibus Zeilanica* H. L. B. dont les feuilles ſont en fleche pointue, & garnies de nervures ſenſibles; a de plus groſſes racines que l'*Arum minus Nympheæ folio eſculentum*, Sloane Cat. Jam. 62 (le Chou Caraïbe du Tertre): & que pour cette derniere raiſon on le cultive par préférence dans les Colonies Eſpagnoles des Indes Occidentales; où on en mange la racine.

5. Il y a un *Faux Chou Caraïbe*, qui ſe mange, & qui eſt une eſpece d'Arum. Ses feuilles ſont violettes, faites en fer de fleche, accompagnées de queues rougeâtres. Cette plante vient aux Barbades. C'eſt encore un *Taiaoba* ou *Chou du Breſil*.

6. On trouve dans le Canada un Arum, nommé par les Anglois *Scunk-Weed*. Ses feuilles ſont comparées à celles de la Bete. Les fleurs précedent les feuilles; leur gaîne eſt grande; l'épi court & mouſſe:

les fleurs femelles ſont rangées comme en échiquier, diagonalement à l'épi. Cette plante a une odeur d'ail.

7. On mange les racines de l'eſpece nommée par M. Linnæus (*Spec. Plant.* 966) *Arum acaule, foliis cordatis angulatis divaricatis.*

8. En certains endroits de l'Amérique on donne le nom d'*Edder* à pluſieurs eſpeces pareillement bonnes à manger. Mais la plus commune eſt celle que M. Linnæus (*Hort. Cliff.* 439) appelle *Arum acaule, foliis cordatis obtuſis, mucronatis, angulis rotundatis.*

9. *Arum arboreſcens, Sagittariæ foliis*, Plum. Amer. 44 : que les Anglois nomment *Dumb Cane*, & les Breſiliens *Aninga Iba :* eſt appellé *Arum caule geniculato, Cannæ Indicæ foliis*, par le Chevalier Hans Sloane *Cat. Jam.* 63. Cette plante pouſſe une tige de ſix à ſept piés de haut, verte & noueuſe. Au ſommet naiſſent des touffes de longues feuilles, qui ſont d'un verd gai. Leurs aiſſelles donnent naiſſance aux fleurs : qui ont, entr'autres ſingularités, celle de n'avoir qu'un côté du ſpadix garni de fleurs tant mâles que femelles. Le P. Barrelier en a donné la figure, *Icon* 282. Le même Auteur, *Obſerv.* 184, ſemble avoir confondu cette plante avec celle de ſa figure 281, & qu'il nomme *Ariſarum majus, caudeſcens, aquaticum, Braſilianum.*

10. L'eſpece que M. Tournefort nomme *Arum amplis foliis cordiformibus, radice nodoſâ rubrâ*, eſt une plante aſſez baſſe : dont les feuilles, longues d'environ deux piés, & larges de quinze à ſeize pouces, ont des pédicules fort courts, & ſillonés. Sa racine eſt rouge, & noueuſe. Cette plante vient naturellement à Campêche. La forme de ſes racines lui a fait donner le nom de *Squine*, à la Martinique.

11. L'Arum *des Indes*, ou *d'Ethiopie*, connu des Botaniſtes ſous la dénomination d'*Arum Africanum flore albo odorato ;* vient de lui-même au Cap de Bonne-Eſpérance. Sa racine eſt charnue, aſſez groſſe, en tubercule, couverte d'une pellicule brune, & très-garnie de groſſes fibres. Il en ſort une touffe de feuilles, portées par des queues à peu près longues d'un pié. Chaque feuille a huit ou neuf pouces de long, terminée en pointe aiguë, courbée comme celle du cœur. D'entre cette touffe, s'éleve une groſſe tige, d'un verd brillant comme les feuilles : elle porte une ſeule fleur ; dont la gaîne ou ſpathe eſt très-blanche ; le *Spadix*, d'un verd pâle tirant ſur le jaune : les fleurs, tant mâles que femelles, ſont petites, de couleur à peu près herbacée, & ſi preſſées qu'on ne peut preſque pas les diſtinguer ſans l'aide d'une loupe. Les fruits ſont applatis des deux côtés ; & renferment chacun deux ou trois ſemences. L'odeur des fleurs eſt aſſez foible. M. Linnæus a ſéparé cette plante d'avec les Arum, pour la nommer CALLA.

12. M. Tournefort a ſuivi le P. Plumier, en nommant *Arum Hederaceum, amplis foliis perforatis*, l'eſpece qu'il croit être celle appellée par G. Bauhin CLEMATIS *Malabarenſis, foliis Vitis, colore Dracunculi ;* & le *Lignum Colubrinum* 1, d'Acoſta. L'expreſſion de *foliis Vitis*, aſſez impropre ici, renverroit cette plante au genre des *Dracunculus ;* puiſque M. Tournefort leur aſſigne pour caractere partiel les feuilles pluſieurs fois découpées profondément. Mais M. Tournefort a conſervé ſon ſyſtême en en faiſant un Arum ; la feuille étant entiere, quoiqu'anguleuſe. C'eſt un DRACONTIUM, ſelon M. Linnæus. Elle vient naturellement dans preſque toutes les Iſles de l'Amérique Méridionale. Ses tiges ſont menues & noueuſes : chaque articulation jette des eſpeces de crampons, au moyen deſquels la plante grimpe le long des murs, des rochers, des arbres, &c. quelquefois juſqu'à trente pieds de haut. Les feuilles ſont placées alternativement, longues de quatre à cinq pouces (ce qui peut faire le double de leur largeur), briſées en nombre d'endroits comme de coups de couteau, & portées par de longues queues. Moins la plante s'éleve, plus les feuilles ſont larges : il y a telle plante qui n'a pas plus de ſept à huit pieds de haut : & toutes ceſſent de croître quand elles commencent à donner des fleurs.

13. *Voyez* ARISARUM. SERPENTAIRE.

Culture.

En général, les Arum ſe multiplient ſurtout par les eſpeces de cayeux qui naiſſent quelquefois juſqu'au nombre de quinze, vers le mois d'Août, autour de la racine. On les en ſépare auſſitôt après la maturité du fruit. Cette méthode eſt plus expéditive que celle de ſemer la graine. Au reſte, quand on veut ſe ſervir de celle-ci, on ſeme au mois de Mars.

Ces plantes aiment l'ombre. Elles s'accommodent de preſque toute ſorte de terre, & du ſable même ; pourvu qu'elles y rencontrent de l'humidité, de l'ombrage, & aſſez de chaleur. C'eſt pourquoi il peut être avantageux de couvrir de feuilles, &c. pendant l'hiver, la terre où elles ſont.

Il ne leur faut point d'autres ſoins ; & quand elles ſe plaiſent dans un endroit, elles s'y multiplient naturellement, & ſe perpétuent d'année en année. Ces endroits ſont les revers des montagnes ; les collines étroites ou autrement à l'abri de la grande ardeur du ſoleil, par des haies, des paliſſades, des maiſons, des murs. On en voit quelquefois dans les vignes, où elles déſolent les vignerons.

Après avoir donné une ou deux façons à la terre où l'on veut mettre cette plante, depuis la fin d'Août juſqu'à celle d'Octobre, on leve les racines & les cayeux ; pour les planter indiſtinctement à environ un pié de diſtance les uns des autres ; & les couvrir de ſix pouces de terre, au moins. Il eſt mieux de prévenir le mois d'Octobre ; parce qu'il y a des automnes doux où la racine commence déja à germer.

La qualité du terroir & de l'expoſition contribue à donner aux racines plus ou moins de volume. Mais quand elles ſont petites, elles ſont plus nombreuſes : ce qui rend le produit à peu près égal pour les unes ou les autres.

M. Bernard Jacquet a publié en 1749, à Montauban, une petite brochure *in*-8°, ſous le titre de *Découverte d'un nouvel Amidon ;* de laquelle nous avons fait uſage pour cet article. Il y obſerve, p. 15 & 16, qu'une meſure de terre d'environ quatre mille piés quarrés, peut rapporter, au bout de quatre ans, environ quatre-vingt quintaux de ces racines. Les Amidoniers les payent, dans ſon pays, de vingt à cinquante ſols le quintal. Sur quoi les frais de récolte ſe montent à quatre livres pour huit foſſoyeurs qui remueront toute cette terre en un jour ; & quarante ſols pour huit enfans qui ramaſſeront les racines, à la ſuite des foſſoyeurs.

Le plant une fois établi dans un endroit, il faut au mois d'Août de la premiere année ne rien recueillir ; mais le faucher ; ou bêcher la terre : ce qui enfouit toute les graines, & répand les racines & leurs cayeux. On fera de même à la ſeconde & à la troiſieme : mais on pourra prendre à celle-ci les groſſes racines. Ce procédé rend le plant preſqu'inépuiſable : V. p. 18 de l'ouvrage de M. Jacquet.

Quand on veut nétoyer les vignes infectées de cette plante, il faut en enlever les racines en Avril & Mai. Un petit nombre d'années ſuffira pour l'y détruire entiérement. Ces racines ne peuvent pas ſervir à faire des plantations : la ſaiſon eſt trop avancée. Mais on peut en faire de bon amidon : qui cependant donnera plus de peine & de déchet, à cauſe des filamens dont les racines ſont alors environnées, & qu'il faut en ôter.

Le *n.* 9 vient naturellement dans les Antilles & en d'autres cantons de l'Amérique Méridionale ; mais preſque toujours dans des baſſures. Pour multiplier cette eſpece, on coupe les tiges en pluſieurs morceaux, dont la longueur contienne trois ou quatre nœuds : & on les laiſſe ſécher pendant environ deux mois ; ſi la plaie n'étoit pas parfaitement cicatriſée de la ſorte avant de planter ces morceaux, ils pourriroient. On les met dans des pots, avec de la terre légere & ſabloneuſe. Cette plante s'éleve difficilement en Europe : on croit devoir l'y tenir preſque toujours dans les ſerres chaudes, en ne lui donnant que très-peu d'eau en hiver.

On prend à peu près les mêmes ſoins de l'eſpece *n.* 10.

Le *n.* 11 perd ſes feuilles à la fin d'Août : & c'eſt alors qu'il faut lever ſes cayeux. Cette plante n'eſt cependant jamais tout-à-fait dépouillée. Il naît de nouvelles feuilles avant la chute des autres : & elles grandiſſent durant tout l'hiver ; quoique la racine ſoit alors entiérement privée d'action : [Remarque de M. Miller, *Gardener's Diction.* article CALLA]. Comme cette plante jette beaucoup de cayeux, on choiſit les plus beaux : que l'on met dans de la terre de potager. En Europe on les éleve comme les plantes exotiques qui paſſent l'été dehors : & en hiver on les arroſe peu ; l'humidité riſquant de pourrir les racines. Au reſte, M. Miller dit que cette eſpece d'Arum ſoutient bien un hiver tempéré, ſans avoir beſoin d'être garantie ; pourvu qu'elle ſoit à une expoſition chaude, & dans une terre plus ſéche qu'humide : qu'elle peut même facilement ſubſiſter en pleine terre par le plus grand froid, ſi on la couvre de paille.

On multiplie le *n.* 12 au moyen de marcottes, plantées dans une terre maigre & ſabloneuſe. Les racines qui ſe trouvent naturellement à chaque articulation, avancent beaucoup le progrès de ces nouvelles plantes. Cette eſpece réſiſte mal au froid de nos climats : c'eſt pourquoi on la tient en dehors des murs des ſerres chaudes, enſorte que la racine ſoit au dedans. Plus il fait chaud, plus ſouvent il faut l'arroſer. Elle fleurit, tantôt en automne, tantôt au printems.

Propriétés.

Olivier de Serres dit que les eſpeces compriſes ſous le *n.* 1, pouſſant de bonne heure au printems, les cochons en mangent volontiers les feuilles.

Ces plantes ſont d'uſage en Médecine ; pour les maladies de la rate, pour la goute des piés ; pour diviſer & évacuer les flegmes, faireuriner, provoquer les regles. Leur ſuc eſt bon pour toutes ſortes d'ulceres ; & pour les brebis bleſſées, même par le loup. On en fait cuire les feuilles avec du vin & de l'huile, pour fomenter les brûlures, les diſlocations, & les hémorrhoïdes enflammées ; leur décoction eſt utile pour les toux invétérées. La racine ſe donne en poudre pour l'aſthme humide, l'hydropiſie, la mélancolie hypocondriaque, &c. depuis demi-ſcrupule juſqu'à une dragme : mais on l'adminiſtre preſque toujours avec différens correctifs. (*Conſultez* M. Tournefort *Environs de Paris*, Herb. 5.) On fait des véſicatoires avec la racine. *Voyez* ANTI-SCORBUTIQUES.

Si on leve de terre les racines pendant que la plante eſt dans ſa plus grande force, & avant la formation du fruit, elles ne conſervent pas longtems leur âcreté : mais celles qu'on ne prend qu'après la chute des feuilles de cette plante, demeurent un an entier dans le même degré de qualité : ſelon M. Miller.

L'eau diſtillée des feuilles eſt déterſive, & nétoïe le viſage. Céſalpin dit qu'en Italie on ſe ſervoit des racines pour effacer les taches de la peau ; & qu'en les broyant & faiſant paſſer par pluſieurs lotions, on en tiroit une eſpece de fécule ; propre à embellir le tein, ſelon Matthiole.

Quelques Auteurs ont avancé que dans des tems de famine on a fait du pain avec la racine de ces Arum âcres. Il eſt probable que l'on s'eſt alors ſervi principalement des eſpeces douces, dont nous avons parlé ſous les *nn.* 3, 4, 5, 7, 8 ; ou que l'on a adouci les eſpeces âcres, à peu près de la maniere que nous indiquerons ci-deſſous.

On a appellé le Pié-de-Veau, *Contre-feu* ; parce qu'on a employé ſes feuilles avec ſuccès pour guérir les brûlures. Et comme on a auſſi prétendu qu'en portant ſur ſoi la racine, on ſe guériſſoit des hémorrhoïdes ; de-là lui eſt venu le nom de *Mourride*.

Les Colocaſia, *n.* 3, ont l'avantage de donner des feuilles qu'on mange en potage ; & des racines d'une ſaveur douce & agréable.

Le Chou Caraïbe, *n.* 4, eſt dans le même cas ; & d'un grand uſage chez les habitans des Antilles.

Nous avons parlé de l'incertitude où l'on eſt ſur l'*Arum Ægyptiacum*. C'eſt pourquoi nous croyons inutile de rapporter ici les propriétés que les Anciens lui attribuoient.

L'Arum *n.* 6 eſt employé au Canada, pour les maladies contagieuſes. Nous ne ſavons s'il a beſoin de quelque correctif.

L'eſpece *n.* 9 eſt très-remplie de ſuc âcre. Il ſuffit d'appliquer à la langue un morceau de la feuille ou de la tige, pour occaſionner beaucoup de douleur, faire enfler la langue, & exciter une abondante ſalivation. Auſſi emploie-t-on quelquefois ce moyen pour punir les Negres. * *Miller.*

La racine du *n.* 10 étant ſéche, occaſionne des maux de gorge, lors même qu'on en uſe en tiſane.

On prétend que l'Arum veiné de blanc, *n.* 1, a la racine plus âcre que n'eſt celle des autres variétés ; & qu'en conſéquence elle eſt plus efficace pour réprimer les ulceres corroſifs. La petite Hiſtoire des Plantes, imprimée à Lyon *in*-12, dit (*p.* 337) qu'on en fait de bons collires pour les fiſtules des yeux : & qu'elle détruit les parties de la génération dans tous les animaux, ſi on l'y applique en forme d'emplâtre.

On lit dans Olivier de Serres, qu'en pluſieurs endroits de Normandie on faiſoit de bel Amidon avec la racine d'Arum, pour empéſer le linge. Après avoir ratiſſé cette racine, & l'avoir pilée & fait bouillir, on paſſoit par un linge la décoction, qui acquéroit enſuite de la conſiſtance ſur le feu. On en faiſoit proviſion en été : on grattoit le deſſus ; & on les enfiloit, pour les ſécher & garder.

M. Tournefort a vû, dans tout le bas Poitou, les femmes de la campagne couper en morceaux la tige d'Arum encore en fleur ; la mettre macérer pendant trois ſemaines dans de l'eau, qu'elles changent tous les jours ; & faire ſécher le marc réduit en forme de pâte ; pour blanchir le linge.

Ces uſages œconomiques de l'Arum ont été renouvellés pluſieurs fois depuis 1714. On lui a donné

en conſéquence le nom de *Racine Amidoniere.*

On auroit tort de négliger ce moyen d'épargner le froment, & tirer bon parti de terreins que l'on regarde comme inutiles.

Mais il y a un art pour extraire l'amidon des racines. Faute de le bien connoître, on a été pluſieurs fois contraint à en abandonner des entrepriſes. Nous allons donner ici la ſubſtance des inſtructions de M. Jacquet ſur cet article.

La racine de Pié-de-Veau répand dans l'eau où elle trempe, une âcreté qui occaſionne de fortes démangeaiſons aux mains des travailleurs, & y fait même naître des veſſies. Cet accident dont l'effet ne ſubſiſte que peu de jours, eſt néanmoins ſuffiſant pour rebuter ceux qui devroient manier la racine dans l'eau.

Il ſeroit bon de comparer ce que dit ici M. Jacquet, avec l'obſervation que nous avons ci-deſſus rapportée d'après M. Miller.

On a eu tort de croire que la peau de cette racine ſalit l'éclatante blancheur de ſon amidon; & qu'ainſi il falloit l'en dépouiller, en la maniant beaucoup dans l'eau. Ce qui rend cet amidon moins blanc, n'eſt qu'une eſpece de limon jaunâtre, qui eſt dans les racines, blanchit en ſéchant, & paſſe avec l'amidon à travers les toiles les plus ſerrées. Pour avoir l'amidon bien pur, toute la préparation conſiſte à couper avec un couteau les filamens qui peuvent tenir à chaque racine: avoir un vaiſſeau proportionné à la quantité des racines; le percer au niveau de ſon fond avec un très-gros perçoir; boucher ce trou par dehors; & mettre les racines & de l'eau dans le vaiſſeau: puis avec un bon balai d'oſier, de canne, ou de quelqu'autre matiere forte, les y remuer juſqu'à ce que l'eau ſoit bien trouble: alors ouvrir le trou, pour laiſſer écouler l'eau mêlée de terre, de fibres, & d'une partie de la peau qui couvre les racines; enſuite reboucher; mettre de nouvelle eau; & continuer le même procédé, juſqu'à ce que l'eau ne ſe ſaliſſe plus. Au reſte cette premiere préparation n'eſt néceſſaire que pour les racines cueillies avant leur parfaite maturité; c'eſt-à-dire avant le mois d'Août.

Etant ainſi nettoyée d'une partie conſidérable de ce qui en terniroit l'amidon; on les met de nouveau tremper dans un pareil vaiſſeau avec de l'eau claire: qu'on fait écouler au bout de vingt-quatre heures, remuant les racines avec un bâton, pendant que l'eau s'écoule. On réitere ce procédé toutes les vingt-quatre heures, pendant ſix jours, quand il fait chaud; ſinon pendant huit, dix, & même douze jours; afin d'enlever toute l'âcreté. Les trois premieres eaux ont en effet une odeur forte, âcre, & pénétrante: enſuite on n'a qu'une odeur d'excellente farine de froment; & les dernieres eaux ne ſentent rien. Quand on eſt parvenu à ce point, on écraſe les racines dans un moulin à huile; ou dans un paitrin, en y roulant un boulet de canon, ou quelqu'autre corps peſant. On peut ſe ſervir de quelque expédient que ce ſoit, pourvu qu'on les écraſe bien, & avec propreté. A meſure qu'on les écraſe, on y verſe de l'eau; qui, devenue laiteuſe, doit paſſer par un tamis de crin, pour tomber dans un vaiſſeau très-propre. On remet de nouvelle eau: & on continue à écraſer & paſſer, juſqu'à ce que l'eau demeure claire. Toutes les eaux doivent être laiſſées tranquilles pendant douze heures: tems ſuffiſant pour qu'elles dépoſent leur amidon; qui eſt ferme, & adhérant au fond du vaiſſeau, mais couvert d'une eſpece de croute molle, mobile, & griſâtre. Pour les ſéparer, il ſuffit d'y verſer de l'eau, remuer le vaiſſeau, & verſer dans un autre l'eau qui ſera chargée de ce limon diſſout. Il reſte encore un peu de limon jaunâtre mêlé avec l'amidon, & qui eſt le plus à craindre pour ſa blancheur. M. Jacquet auroit échoué à cet égard, ainſi que les autres: s'il n'eût enfin reconnu qu'en délayant tout l'amidon avec ce limon jaunâtre dans de l'eau claire; le verſant dans un vaiſſeau plus haut que large, & percé vers la moitié de ſa hauteur; l'y laiſſant repoſer préciſément un quart-d'heure; faiſant enſuite couler par ce trou la même eau dans un vaiſſeau propre qui ait un trou plus bas; remettant de nouvelle eau ſur l'amidon, & le délayant bien avec un bâton, puis le laiſſant repoſer un quart d'heure; enſuite débouchant le trou du ſecond vaiſſeau pour en faire couler l'eau dans un troiſieme percé plus bas, tandis que l'eau du premier tombe dans le ſecond; & faiſant ainſi juſqu'à ce que pluſieurs vaiſſeaux ſucceſſifs ſoient remplis; l'amidon reſte pur au fond de ces vaiſſeaux, & le limon jaunâtre dans celui qui étoit à la tête. Alors l'amidon a une ſaveur délicate, fondante, pâteuſe, & n'a plus beſoin que d'être mis dans un endroit où il puiſſe ſécher.

Cet Auteur prétend que l'on peut s'en ſervir dans les Offices, au lieu de farine.

Quant au limon jaunâtre, il faut le mêler avec le gris; & lorſqu'ils ſont repoſés, les faire ſécher. Ils blanchiſſent au ſoleil. On en fera de bonne colle pour les cordonniers & autres ouvriers. C'eſt auſſi une bonne nourriture pour les cochons, la volaille de baſſe-cour & les pigeons.

M. Jacquet obſerve que pour réuſſir dans une entrepriſe de cet amidon, il faut employer les racines fraîchement tirées de terre; attendu qu'elles rendent alors une fois autant que lorſqu'elles ſont ſéches.

Au reſte, quand on n'a pas la commodité de s'en ſervir autrement que ſéches; il faut, au ſortir de terre, les étendre ſur des claies ou des planches, ſans les mouiller, ni les laiſſer frapper du ſoleil. Et quand la terre qui les environne ſera ſéche, on les criblera comme on crible le blé, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute détachée. Après quoi on les mettra en monceaux, pour les garder en lieu ſec, auſſi longtems que l'on voudra. Elles rendront, ſéches, autant d'amidon qu'en rend le froment. On peut encore les ſécher dans des fours ou des étuves.

Il y a de l'œconomie à avoir les vaiſſeaux ci-deſſus, de terre; au lieu de bois. Et comme le procédé ne demande pas qu'on les déplace, on les élevera de terre à une hauteur commode pour l'écoulement des eaux.

PIÉ *ou* PIED: Extrêmité de la jambe *des Animaux;* ainſi que de la nôtre.

Puanteur & Sueur des Piés.

Voyez l'article PUANTEUR.

Pour l'Enflure des Piés.

1. Faites une forte décoction d'hieble dans du vin blanc: Etuvez bien les piés avec cette décoction; & enſuite appliquez-y le marc, mêlé avec du miel. *Conſultez* ce mot, entre les *Maladies du* BŒUF: & *Mazole*, dans l'article des maladies du CHEVAL.

2. Appliquez-y l'emplâtre réſolutif & fortifiant, décrit dans l'article SCIATIQUE.

3. Les piés enflent ordinairement après de longues maladies; ou après avoir marché trop longtems.

Pour guérir cette enflure, après les remedes généraux néceſſaires, lavez-les ſouvent avec une décoction

décoction d'écorce de ſureau, faite dans de l'eau ſalée.

Entorſe au Pié.

Prenez ſur le champ de la fiente de vache; la plus fraîche & la meilleure. Faites-la fricaſſer avec du beurre bien frais; appliquez cette matiere ſur le pié en forme de cataplaſme. Vingt-quatre heures après, vous l'ôterez; & mettrez à ſa place, deux ou trois poignées de tanéſie, que vous ferez amortir auparavant ſur une pelle bien chaude. Il faut appliquer cette herbe le plus chaudement qu'il eſt poſſible; & réitérer de tems en tems juſqu'à parfaite guériſon.

Pié Rétréci, ou *Endurci.*

Conſultez ce mot entre les *Maladies du* BŒUF.

Pour Endurcir la plante des Piés.

Voyez l'article *Crevaſſes*, entre les *Maladies du* CHIEN.

Crevaſſes des Piés.

Voyez CREVASSES.

Contre le froid des Piés.

Conſultez l'article FROID.

PIÉ DE BŒUF. On fait des fricaſſées de Piés de bœuf. *Conſultez* ce mot, dans l'article BŒUF.

Voyez auſſi, dans ce même article, l'uſage de la graiſſe du Pié de cet animal.

PIÉ DE MOUTON. *Conſultez* l'article MOUTON.

PIÉ DE VEAU. *Conſultez* l'article VEAU.

Le PIÉ *du Sanglier* s'appelle *Trace*, en terme de Vénerie: au lieu que pour le cerf & autres qui ne font que brouter, l'on dit *Piés* ou *Voies.*

PIÉ, *ou* PIED, *Cornier:* Terme de Forêt. *Voyez* CORNIER.

PIÉ *ou* PIED: Terme d'Arts. En *Architecture*, & en *Géométrie*; c'eſt une meſure imitée de la longueur du Pié humain, & différente ſelon les lieux: de laquelle on ſe ſert pour meſurer les ſuperficies & les ſolides. *Conſultez* l'article JOURNAL. On appelle auſſi Pié, l'Inſtrument en forme de petite regle, qui a la longueur de cette meſure, & ſur lequel ſont gravées toutes ſes diviſions.

Les Piés doivent être conſidérés ou comme Antiques, ou comme Modernes. Ceux qui ſont rapportés ci-après ont été tirés de pluſieurs Mémoires & meſures originales; & de Snellius, Riccioli, Scamozzi, de MM. Petit, Picart, & autres Géometres & Architectes: & on a réduit les uns & les autres au Pié de Roi, qui eſt la meſure établie à Paris & en quelques autres villes de France. Six de ces Piés font la Toiſe. Chaque Pié eſt diviſé en douze pouces; le pouce en douze lignes; & la ligne en dix parties: ainſi ce Pié entier a mille quatre cent quarante parties. On ſe ſert de palmes & de braſſes, au lieu de Piés, en quelques villes d'Italie. Toutes ces meſures ſont utiles pour l'intelligence des livres, des deſſeins, & des ouvrages d'Architecture, des divers lieux.

Piés Antiques, par rapport au Pié de Roi.

Pié Arabique, douze pouces, quatre lignes.
Pié Grec, onze pouces, cinq lignes & demie.
Pié Hébreu, treize pouces, trois lignes.
Pié Romain, ſelon Riccioli & Villalpand, onze pouces, une ligne, huit parties; ſelon Lucas Pœtus, au rapport de M. Perrault, dix pouces, dix lignes, & ſix parties; ſelon M. Picart, dix pouces, dix lignes, ſix parties, qui eſt la longueur de celui qui ſe voit au Capitole, & apparemment la meilleure meſure: cependant, ſelon M. Petit, qui prend le milieu de toutes les différentes meſures que nous avons, il eſt d'onze pouces.

Piés Modernes, par rapport au Pié de Roi.

Pié d'Amſterdam, dix pouces, cinq lignes, trois parties.
Pié d'Anvers, dix pouces, ſix lignes.
Pié de Baviere, dix pouces, huit lignes.
Pié du Caire, vingt pouces, ſix lignes.
Pié ou *Pic de Conſtantinople*, vingt-quatre pouces, cinq lignes.
Pié de Leipſic, onze pouces, ſept lignes, ſept parties.
Pié de Leide, onze pouces, ſept lignes.
Pié de Liege, dix pouces, ſept lignes, ſix parties.
Pié de Lisbonne, onze pouces, ſix lignes, ſept parties.
Pié de Londres, & de toute l'Angleterre, onze pouces, trois lignes.
Pié de Lyon, douze pouces, ſept lignes, deux parties.
Pié de Mayence, onze pouces, une ligne & demie.
Pié de Naples. Voyez PALME.
Pié de Prague, onze pouces, une ligne, huit parties.
Pié du Rhin, onze pouces, cinq lignes, trois parties.
Pié de Stockholm, douze pouces, une ligne.
Pié de Tolede, ou *Caſtillan*, onze pouces, deux lignes, deux parties.
Pié de Turin, ou *de Piémont*, ſeize pouces, ſelon Scamozzi.
Pié de Veniſe, douze pouces, dix lignes.

Pié ſelon ſes Dimenſions.

Pié Courant. C'eſt celui qui eſt meſuré ſuivant ſa longueur.

Pié Superficiel, ou *Quarré:* celui qui, ayant douze pouces par chacun de ſes côtés, en contient cent quarante-quatre ſuperficiels.

Pié Cube: celui qui contient mille ſept cent vingt-huit pouces cubes ou ſolides.

PIÉ DE CHEVRE. C'eſt une troiſieme piece de bois qu'on ajoûte à la Machine nommée Chevre; pour lui ſervir de jambe, lorſqu'on ne peut l'appuier contre un mur: pour enlever quelque fardeau à plomb, de peu de hauteur; comme une poutre ſur des treteaux, pour la débiter, &c.

PIÉ DE MUR. C'eſt la partie inférieure d'un mur; compriſe depuis l'empatement du fondement, juſqu'au-deſſus ou à hauteur de retraite.

PIECE *d'Appui.* C'eſt, dans un chaſſis de menuiſerie, une groſſe moulure en ſaillie; qui poſe en recouvrement ſur l'appui ou tablette de pierre d'une croiſée, pour empêcher que l'eau n'entre dans la feuillure.

PIECE *de Bois.* C'eſt, en général, un ſolide de bois, propre pour la Charpente ou la Menuiſerie: &, ſelon l'uſage, une meſure de ſix piés de long, ſur ſoixante-douze pouces d'équarriſſage. Ainſi une piece de bois de douze pouces de largeur, ſur ſix pouces de groſſeur, & ſix piés de long; ou une ſolive de ſix pouces de gros, ſur douze piés de long; ſera ce qu'on appelle une *Piece:* à quoi on réduit toutes les pieces de bois de différentes groſſeurs & longueurs, qui entrent dans la

conſtruction des bâtimens, pour les eſtimer par cent.

Pieces Coupées. On appelle ainſi, dans le Jardinage, un compartiment de pluſieurs petites pieces figurées ou formées de lignes paralleles & d'enroulemens, & ſéparées par des ſentiers, pour faire un parterre de fleurs ou de gazon.

Piece d'Eau. Voyez BASSIN.

Piece Tremblante. Conſultez ce mot dans l'article BŒUF, ſous le mot *Poitrine.*

Pieces de Tuile. Ce ſont tous les morceaux de tuile qui ſervent à divers endroits ſur les couvertures. On nomme *Tiercines*, les morceaux d'une tuile fendue en longueur, employés aux batelemens : & *Nigoteaux* (ou *Rigoteaux*), ceux d'une tuile fendue en quatre pour ſervir aux ſolins.

PIED. *Voyez* PIÉ.

PIEGE. Machine que l'on tend dans les bois, ou ailleurs, pour prendre les bêtes.

Voyez Chaſſe du RENARD : BLEREAU : LOUP : LAPIN.

Piege pour prendre les Cerfs, Sangliers, Loups, Renards, Lapins, & autres animaux grands ou petits.

Il faut d'abord connoître l'endroit par où les animaux paſſent. Enſuite choiſir un arbre A, (*Planche* 1) dont la tige ne ſoit pas plus groſſe qu'une bonne perche, & haute de dix à douze piés : ſi l'on vouloit tendre un piege à un petit animal, il faudroit proportionner la groſſeur & la hauteur de l'arbre ou de l'arbriſſeau à ſa taille. Vous ébrancherez l'arbre A juſqu'à la cîme, du côté que la bête doit paſſer ; & vous y attacherez un collet G de fil de fer, ou de corde, à l'endroit F. Vis-à-vis de cet arbre, vous en chercherez un autre, près duquel vous attacherez un piquet B, que vous cocherez à la hauteur de quatre ou cinq piés, plus ou moins, à proportion de la hauteur de la bête que vous voulez prendre.

Enſuite tirant l'arbre A par la corde du collet, vous le ploierez en arc, & l'arrêterez par l'extrêmité dans la coche C de l'arbre B ; aſſujettiſſant auſſi le collet avec deux fils ou deux brins d'herbe D E, afin qu'il ne ſe tourne pas de côté dans la paſſée. Il faut que ce collet ſoit aſſez large, & placé à la hauteur de la bête ; laquelle s'y trouvant embarraſſée, & l'arbre ſortant de ſa coche avec violence, l'enleve, & le collet l'étrangle. On peut tendre de ces pieges en pluſieurs endroits à la fois.

Autre Piege pour prendre toutes ſortes de bêtes.

Il faut d'abord ſuppoſer que la paſſée de la bête qu'on veut prendre, eſt un ſentier bordé d'une haie, ou d'un bois taillis : ſi cela n'étoit pas, il faudroit piquer quelques branches d'arbres, à l'endroit où l'on voudroit tendre le piege.

Cela préſuppoſé, il faut choiſir, comme ci-deſſus, un arbre A, (*Planche* 2) de douze ou quinze piés de haut, plus ou moins, ſuivant la hauteur de la bête. Ebranchez cet arbre du côté de la paſſée ; & attachez-y, à l'endroit F, deux petites cordes, ou ficelles qui ſoient fortes, dont l'une ſervira à attacher le collet G, long de ſept à huit pouces.

Au défaut de l'arbre A, on pique fortement en terre, une perche de bois verd, à laquelle on fait une coche à un pié & demi de terre ; puis on cherche un autre arbre (B), vis-à-vis du premier, & on le coche à trois ou quatre pouces de terre. Au défaut de ce dernier arbre, on choiſit une ſouche, ou bien on enfonce un piquet en terre, qui tienne bien, & qui ne recule point. Au reſte, le premier arbre ne doit pas être gros : afin qu'on puiſſe le ployer, comme nous l'avons marqué plus haut.

Enſuite vous prendrez une autre perche (E), de moyenne groſſeur ; ou à ſon défaut, un cerceau de cuve, plus long d'un tiers ou de moitié, que le chemin n'eſt large ; que vous fendrez par le milieu dans ſa longueur : vous lierez les deux extrêmités chacune avec une ficelle ; puis vous mettrez deux petits coins (L) dans la fente, tout auprès des ficelles, pour tenir la perche entr'ouverte ; & dans le milieu de cette ouverture, vous attacherez de chaque côté, trois ou quatre pointes de fer, fortes, aiguës, & longues de deux doigts ou environ. Vous lierez fortement cette perche à l'arbre A, dans l'endroit H, & de même au piquet B, ayant ſoin de la courber en arc.

Après cela, vous prendrez une autre perche (D) dont la longueur ſoit égale à la largeur du chemin ; vous l'applatirez par l'une de ſes extrêmités, & vous la cocherez par l'autre ; puis appuyant le bout applati contre l'arbre A, vous tirerez fortement la ficelle, & le petit bâton C, pour courber en arc par le haut, l'arbre A auquel vous l'aurez auparavant attaché.

Le tout étant ainſi diſpoſé, vous ferez une coche à l'arbre B ; & vous y ferez entrer de force un des bouts du petit bâton, & l'autre dans la coche de la perche D ; de maniere qu'elle ne ſoit pas élevée de terre, de plus de trois ou quatre doigts, vers ce bout ;

PLANCHE 1.

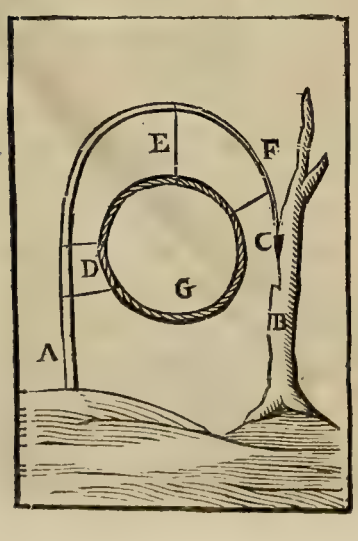
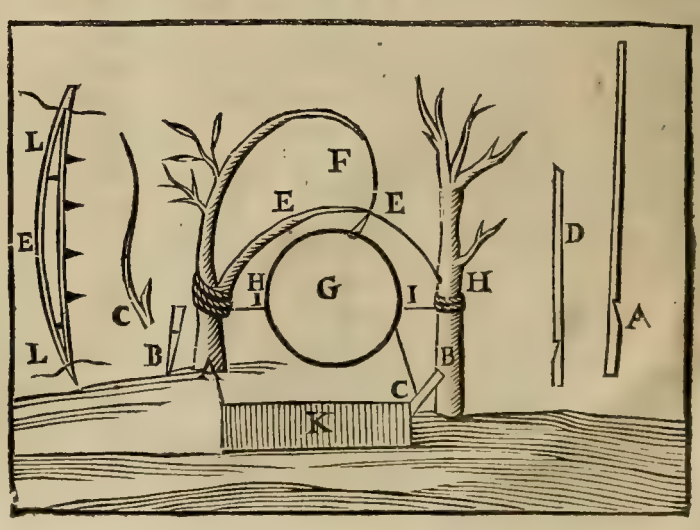


PLANCHE 2.



au lieu que de l'autre côté, elle doit l'être d'un pié ou environ. Enſuite attachez fortement le collet G, à l'autre ficelle qui pend à F. On peut le laiſſer un peu monter dans la fente de la perche E, ou bien l'attacher avec un fil, ou avec quelque brin d'herbe, aux deux arbres A & B, par les endroits I, I. Il eſt à propos de l'attacher ainſi, pour l'empêcher de ſe tourner, & pour le tenir de face.

Le piege étant dreſſé de la ſorte, vous mettrez une planche K, ſur la perche D, pour ſervir de marchette, quoique cela ne ſoit pas abſolument néceſſaire. Cela étant fait, toute la machine ſe trouve tendue; & il eſt impoſſible que les bêtes paſſent par cet endroit, ſans s'y prendre. Au reſte, pour leur ôter le ſentiment de l'homme, qui pourroit les futer, & les détourner du paſſage; il faut, avant de tendre ce piege, ſe frotter les mains avec le ſuc des herbes, ou la fiente des animaux, qu'elles aiment. On pourroit même cacher auprès du piege, du gland, de la chair, ou des herbes; ſelon la nature des bêtes qu'on veut prendre.

Sorte de Piege pour les Bêtes carnaſſieres.

Il faut faire une eſpece de petite chambre, ou loge, en forme de quarré long, avec des perches dont la groſſeur ait quatre ou cinq pouces de diametre, & huit ou neuf piés de hauteur; les piquer fortement en terre, eſpacées de deux pouces, ou environ; & les affermir par d'autres perches, qui les traverſent en-dehors. A l'un des petits côtés de cette loge, vous laiſſerez une ouverture, à laquelle vous mettrez une porte, avec de bonnes pentures, & bonne ferrure, & qui ſe ferme d'elle-même en tombant. A l'autre côté qui eſt vis-à-vis la porte, ſera un anneau dans lequel vous paſſerez une corde: à un des bouts de laquelle vous attacherez quelque groſſe piece de chair, & à l'autre, un petit bâton, que vous mettrez de travers entre la porte & le jambage, afin de la tenir entr'ouverte. Auſſitôt que la bête ſentira la viande, elle entrera pour la prendre; & voulant l'emporter, elle tirera la corde fortement, & fera par ce moyen décocher le bâton qui tient la porte ouverte: auſſitôt elle ſe fermera d'elle-même. Pour la faire fermer encore plus promptement, il eſt bon d'y attacher une groſſe pierre par-derriere; laquelle donnant plus de poids, accélérera ſon mouvement. Ce piege eſt facile, & n'a aucun inconvénient pour les voyageurs, qui tombent quelquefois dans les foſſes, ou trapes, que l'on creuſe, & courent riſque de ſe bleſſer ou de paſſer fort mal leur tems.

Attirer les loups, les renards, &c. au piege. *Voyez* APPÂT.

PIERRE *dans les Reins, & dans la Veſſie.* La Pierre eſt une maladie que l'on ſuppoſe engendrée dans les reins par une humeur gluante & groſſiere, deſſéchée, & endurcie par la chaleur.

Elle attaque les vieillards; faute de chaleur pour cuire & conſommer cette viſcoſité, qui ſe convertit en Pierre.

Elle ſurvient pareillement aux perſonnes qui, à la fleur de leur âge, ſe nourriſſent de viandes ſalées & poivrées; qui vivent dans la crapule; qui boivent par excès, & qui ſe livrent à l'incontinence. Elle peut leur arriver auſſi par la ſeule foibleſſe de la faculté expultrice, ou par des humeurs crues & indigeſtes.

Signes de la Pierre.

L'urine trouble & épaiſſe, mêlée de beaucoup de ſable; avec douleur très-vive au dos & aux reins, dénotent que la pierre eſt formée dans les reins. On a de la peine à ſe courber. Durant la violence des douleurs, on vomit d'abord de la pituite, enſuite de la bile jaune, puis une bile érugineuſe; après quoi les douleurs diminuent. Au commencement de l'accès, on rend un peu d'urine crue & claire; mais dans le fort de la douleur, elle eſt entiérement ſupprimée. Sitôt que la Pierre eſt deſcendue dans la veſſie, l'urine vient abondamment; elle eſt épaiſſe, & chargée de ſable & de graviers, qui entraînent bientôt avec eux de petites Pierres inégales. Ces urines ſont quelquefois pleines de bulles, & fétides; on a de fréquentes envies d'uriner, & une grande ardeur au col de la veſſie. Ceux qui ſont ſujets à cette incommodité, rendent des urines preſque toujours épaiſſes & rougeâtres, avec une écume épaiſſe & tenace. Toutes les Pierres ſont pour l'ordinaire rougeâtres au ſortir des reins. Néanmoins ſi les reins ſont ulcérés, la Pierre a communément quelque apparence de blancheur.

Si on urine avec peine & douleur; qu'il y ait ſouvent érection, démangeaiſon à l'extrêmité de la verge, peſanteur dans la région du pubis, envies infructueuſes d'uriner & d'aller à la ſelle, inquiétudes qui obligent à changer toujours de ſituation: il eſt encore à préſumer que la Pierre eſt dans la veſſie.

Lorſqu'en urinant il ſe forme de petites bulles à la ſuperficie de l'urine, elles préſagent que les reins ſeront longtems malades. Si l'on s'apperçoit que dans les urines épaiſſes il y a comme des cheveux; c'eſt marque aſſurée que les reins ſouffrent.

Les vieillards qui ont la Pierre dans les reins ou dans la veſſie en guériſſent rarement. Il ſe trouve aſſez peu de femmes ſujettes à la Pierre; à cauſe que leurs ordinaires les en garantiſſent: ou plutôt à cauſe que le conduit de l'urine eſt plus court & plus large, & que le gravier ſort plus facilement.

Au reſte, quelques indices que l'on ait de la Pierre, on ne peut être bien ſûr de ſon exiſtence que quand on la touche avec la ſonde, ou autrement. Par exemple, en mettant le doigt dans l'anus, & l'approchant vers le pubis, on doit ſentir la Pierre à travers la veſſie. Lorſqu'on ſe ſert de la ſonde, on l'introduit dans la veſſie par le canal de l'urine, & donnant avec elle quelques légeres ſecouſſes de côté & d'autre, on doit entendre ou ſentir la Pierre heurter contre l'inſtrument.

Ceux qui urinent ſouvent, & qui jettent quantité de petits graviers, ne ſont gueres attaqués de la Pierre. C'eſt encore une eſpece d'axiome, que quand on a le ventre libre, on n'appréhende point la Pierre.

Nombre de Modernes rejettent l'opinion qu'il y ait des humeurs viſqueuſes qui s'épaiſſiſſent & s'endurciſſent pour former une Pierre. Ils prétendent que les acides ſe joignant avec les volatils, compoſent ce corps dur & ſolide qui cauſe tant de douleur. Voici de quelle maniere ils prouvent leur ſentiment. Si l'on fait diſſoudre une Pierre, il en ſort des eſprits volatils; leſquels étant ſortis, la Pierre devient friable, & ſe réduit facilement en poudre en la frottant avec les doigts; & ſi, après avoir diſſout la Pierre, on l'imbibe des eſprits volatils qui en ſont ſortis, ou d'autres eſprits de même nature, la Pierre reprend ſa premiere dureté.

On a cru, juſqu'au tems de Fernel, que la Pierre ſe formoit dans la veſſie; où elle ſe trouve preſque toujours. Mais depuis, on a ſuppoſé avoir aſſez conſtamment obſervé les progrès du mal, pour être en état de prouver que les reins donnent à la Pierre ſa

premiere exiſtence. C'eſt en effet dans les reins que commencent les douleurs de la Pierre.

Le Docteur Mead, aſſiſtant à la diſſection d'un enfant de cinq ou ſix ans, qui étoit mort après divers accès de douleurs néphrétiques, accompagnées de vomiſſement & de diarrhées; obſerva que les reins & les ureteres paroiſſoient entierement obſtrués par une matiere calculeuſe très-menue. D'où il tira une preuve confirmative en faveur de l'opinion qui prétend que la concrétion de cette matiere ſe forme par degrés; & qu'elle paſſe ſucceſſivement, de l'état d'une eau claire & tranſparente, à celui d'une ſubſtance dure & friable. En effet, les Pierres humaines, étant miſes dans un diſſolvant approprié, ſe réſolvent en glaires. Les perſonnes qui ont la Pierre, & celles qui en ſont menacées, rendent ordinairement beaucoup de glaires dans leurs urines. Et c'eſt, ſelon ce Docteur Anglois, un des ſignes les plus certains qu'on puiſſe avoir de l'exiſtence de la Pierre dans les reins ou dans la veſſie.

Pour ce qui eſt des graviers qui ſortent quelquefois avec les urines: on voit rarement que les perſonnes qui en rendent, ſoient ſujettes à la Pierre. Ils peuvent être regardés comme le tartre de l'urine. D'autres penſent que c'eſt le germe de la Pierre.

Les reins & la veſſie ne ſont pas les ſeuls endroits où la Pierre s'engendre: il s'en produit encore dans toutes les autres parties du corps. Mais ces Pierres ne ſont ni ſi douloureuſes, ni ſi dangereuſes que les autres.

Il mourut en Angleterre, en 1753, un Gentilhomme; à qui l'on trouva quarante-deux pierres dans les reins, quatorze dans le fiel, & dix dans la veſſie.

M. Boyle (dans ſon Traité des *Remedes Spécifiques* comparés avec le ſyſtême des Corpuſcules) dit que l'on avoit trouvé une pierre dans la partie inférieure de la langue d'un homme.

Voyez *Pierres trouvées dans l'eſtomac & dans la véſicule du* BŒUF.

Moyens de ſe préſerver & guérir de la Pierre.

1. Ceux qui voudront ſe préſerver & ſe guérir de la Pierre, ſe retrancheront les choſes ſalées, épicées, poivrées; la moutarde, l'ail, l'oignon, le fromage, les œufs durs, les marrons, les coings, les neffles, & tout ce qui pourroit provoquer l'urine avec trop de violence: car la quantité de diurétiques, & leur fréquent uſage, affoibliroient entiérement les reins, & les diſpoſeroient à recevoir davantage toutes les ſuperfluités du corps. Ils mangeront du veau, de l'agneau, & tout ce qui ſera facile à digérer; aſſaiſonneront leurs viandes de capres, laitues, chicorée, houblon, aſperges, panets, courges, ou de concombres. Les fruits dont ils mangeront, ſont le melon, les figues, les pêches, les pavies, les piſtaches, les raiſins ſecs, les amandes, & les noiſettes. Ils boiront du vin vieux, dans lequel ils mettront de la ſauge ou des feuilles de rhue.

[*Nota.* Ce qui vient d'être preſcrit concernant l'abſtinence d'ail & d'oignon, ne s'accorde pas avec la notion commune fondée ſur l'expérience, qui attribue à l'ail la proprieté de briſer la Pierre. D'ailleurs, s'il eſt vrai que la Pierre ſoit originairement un mucilage, peut-on avec confiance ſe ſervir de choſes mucilagineuſes, dans la vue d'adoucir les douleurs qu'occaſionne la Pierre? Il ſemble que ce ſoit en fortifier la cauſe, & entretenir le mal.]

2. Mêlez demi-once de beurre frais, avec autant du meilleur ſucre fin; formez-en des bols; & avalez-les, le matin à jeûn, pluſieurs jours de l'année; le plus ſouvent eſt le meilleur. Ce remede eſt facile, agréable; & convient aux perſonnes qui ont, dans les reins, la Pierre ou la gravelle: auſſi-bien qu'à celles qui ſont conſtipées, ou qui ont une grande difficulté de cracher.

3. Prenez en maſticatoire (ou avalez le matin à jeûn) deux ſcrupules de rhubarbe, trois fois par mois, pendant un an. Les perſonnes délicates peuvent la mêler avec le ſucre roſat: qui par lui-même eſt très-ſalutaire; car il fortifie les reins, les remet dans leur état naturel quand ils ſont trop lâches, les rafraîchit, les nettoie, & en leve toutes les obſtructions. On en peut prendre demi-once, une heure avant le dîner.

4. *Voyez*, ci-deſſous, les remedes curatifs de cette maladie.

5. Mâchez (dit-on) du tabac en feuilles.

6. Les pilules de ſavon blanc de Marſeille ou d'Alicante ſont un des meilleurs remedes.

Remedes réputés curatifs pour la Pierre, & pour la Gravelle.

1. Boire du jus de limon, avec du vin blanc.

2. Prendre de la poudre de noyaux de neffles, lavée premiérement dans du vin blanc, puis deſſéchée; des ſemences de genêt, de pimprenelle, d'aſperges, de guimauve, de ſaxifrage, de citrouille, d'herbe aux perles; & en uſer avec du vin blanc.

3. Il y a une herbe qui croît à Villeneuve-la-Guyard, nommée *Crépinette* par les habitans: de laquelle Mlle de Villeneuve, ſœur de M. le Cardinal du Bellay, faiſoit diſtiller une eau ſinguliérement utile pour la difficulté d'uriner, & le calcul ou gravier de la veſſie.

4. La poudre de Pierre d'éponge; ou d'une pierre que l'on trouve dans la tête des écreviſſes; ou de la coquille de noiſette; ou de la gomme de ceriſier; priſe avec du vin blanc, ou du jus de raves, ou dans de l'eau diſtillée de coſſes de féves, de lupins, & graine de guimauves, eſt recommandée dans quelques livres.

5. On aſſure que le verre ſept fois rougi au feu, & ſept fois éteint dans de l'eau de ſaxifrage, puis pulvériſé très-fin; & donné à boire aux graveleux, avec du vin blanc; rompt la Pierre.

6. La coque de l'œuf duquel le pouſſin eſt ſorti, broyée avec du vin blanc, rompt le calcul tant des reins que de la veſſie.

[Nous n'avons pas grande confiance dans tous ces remedes: excepté le 1, & peut-être le 3.]

Quand la Pierre eſt formée.

1. Faites diſtiller deux livres d'huile d'olives dans une cornue, au feu de ſable. L'eau ou flegme qui en viendra, eſt utile pour ceci. On en prend trois cuillerées chaque jour, le matin, trois heures après avoir dîné, & le ſoir en ſe couchant; pendant neuf jours. On prétend que cette eau diſſout la Pierre des reins & de la veſſie. Ce qui reſte dans la cornue eſt utile pour la goute, & la contraction des nerfs venant de cauſe froide.

2. Prenez une poignée de l'extrêmité des joncs, où naiſſent leurs fleurs & graines; & une autre poignée de feuilles ou de graine de cumin ſauvage. Faites infuſer le tout dans une pinte de vin blanc, juſqu'à ce qu'il ſoit diminué de moitié. Puis faites boire une écuellée de ce vin bien chaud; l'ayant auparavant paſſé par un linge.

3. Prenez des porcelaines (petits coquillages de

mer) : mettez-les infuſer dans du ſuc de limon. Etant diſſoutes en eau, faites-là boire au malade : qui enſuite, quand il urinera, ſe trouvera ſoulagé. Ce remede briſe (dit-on) la pierre, & la fait rendre par les urines.

4. Faites tremper du genêt fleuri, dans du vin, pendant une nuit ; & faites-en boire la colature au malade : elle fait uriner abondamment. Enſuite ſervez-vous de l'eau ſuivante :

Ayez un grand pot de terre ; faites-le rougir au feu ; puis mettez-y trois levreaux nouvellement aſſommés, tout entiers. Bouchez le pot ; lutez-le ; remettez-le ſur le feu ; & laiſſez-le juſqu'à ce que les levreaux ſoient réduits en cendre : ſur laquelle vous jetterez du ſang de bouc à diſcrétion ; & remuerez le tout avec une verge de fer, pour les bien incorporer enſemble. Puis diſtillez le tout. Il en ſortira une eau, qui briſe (dit-on) la pierre des reins & de la veſſie.

Vous connoîtrez ſi cette eau eſt bien faite, en en mettant dans un verre, où vous mettrez un morceau de chair de mouton & une petite pierre : laquelle doit ſe diſſoudre & ſe réduire en poudre, & la chair demeurer vermeille ſans être offenſée.

5. Il eſt bon de boire des eaux chargées de ſel alkali : ou des eaux ſulphureuſes.

6. Il arrive ſouvent que le vomiſſement enfonce la pierre dans les reins ; & qu'il l'y fixe.

7. Mettez de la plante nommée Verge d'or, en poudre très-fine. Prenez-en plein une cuiller : mêlez-le bien dans un œuf mollet. Faites avaler cela de grand matin : & que le malade reſte au moins quatre heures après ſans manger. Il urinera dans moins de demi-heure ; quand même il ne l'auroit pas fait depuis quatre jours. Continuant pendant dix à douze jours l'uſage de ce remede, il jettera de petites pierres ſans aucune douleur.

8. Prenez quatre onces d'huile de térébenthine, deux onces d'huile d'ambre blanc, une once d'eſprit de ſel, & du ſang d'un jeune bouc préparé comme il eſt dit dans l'article BOUC. Mettez le tout dans un alembic de verre, avec une poignée de graines de genievre concaſſées. Lutez-y bien un chapiteau à bec, & un récipient : diſtillez à feu de ſable ; & gardez l'huile qui en diſtillera, dans un vaiſſeau bien bouché, pour vous en ſervir comme il ſera dit.

Eau pour le même effet.

Prenez une pinte de jus de pariétaire, une pinte de jus de petits limaçons, demi-pinte de jus d'oignons blancs ; une dragme de tout ce qui ſuit, ſel de tartre, ſang de jeune bouc préparé, ſemence de roquette, ſemence d'anis, ſel commun, & fenouil. Mettez tout dans un alembic : diſtillez ; & conſervez l'eau bien bouchée, pour vous en ſervir.

Uſage & doſe. Prenez un verre de vin blanc : mettez-y douze gouttes de votre ſuſdite huile obtenue par diſtillation, & vingt-quatre gouttes de l'eau ſuſdite ; & buvez-le le matin à jeûn ſept à huit jours de ſuite.

Conſultez l'article BOUC. DISTILLATION, p. 821.

9. Prenez une livre de ſalpêtre de trois eaux, bien pur & net. Deſſéchez-le bien au ſoleil. Faites-le fondre dans un grand creuſet. Etant bien fondu, jettez-y trois onces de ſoufre, peu à peu, gros chaque fois comme une féve ; laiſſant brûler une partie avant d'y jetter l'autre. Et continuez ainſi juſqu'à ce que vous ayiez employé votre ſoufre, & qu'il ſoit tout brûlé & conſumé. Laiſſez-le enſuite refroidir : broyez-le très-fin ; & verſez deſſus de l'eau commune : il ſe diſſoudra. Filtrez la diſſolution, afin d'en ſéparer l'impureté. Réitérez ce procédé trois fois, en y ajoûtant toujours du ſoufre, mais non pas en ſi grande quantité ; les deux dernieres fois une demi-once ſuffit. [Cette préparation donne une ſorte de Cryſtal Minéral.]

Uſage. Prenez une once de ce ſalpêtre ainſi préparé, & de ſel d'abſinthe ; demi-once de carabé blanc (ou de ſon huile, qui ſera beaucoup meilleure) ; ſix onces de ſucre blanc. Mettez-les avec cinq ou ſix gouttes d'anis. Mêlez bien toutes ces matieres enſemble. Et prenez-en tous les jours, trois ou quatre fois, ſur la pointe d'un couteau, l'eſpace d'un mois : vous vuiderez tous les flegmes & impuretés de la veſſie. Quand même la pierre ſeroit parvenue à ſa coagulation, ce remede la fera (dit-on) ſortir par le fondement dès la premiere fois, ſans aucune inciſion : ce que l'on a bien lieu d'appeller une merveille. D'ailleurs, ce remede va juſqu'à détruire la racine du mal, comme l'expérience le montre. Quiconque urinera avec difficulté ; guérira infailliblement par ſon uſage.

10. Mettez au four une peau de lievre, dans un pot bien couvert. Laiſſez-l'y juſqu'à ce qu'elle puiſſe être réduite en poudre. La doſe de cette poudre eſt d'une cuillerée dans un verre de vin blanc. Si vous jettez de cette poudre dans du vin, & que vous y mettiez enſuite un caillou de riviere, il ſe fondra (dit-on) quelques heures après. Il faut avoir ſoin de couvrir le vaiſſeau. Cette expérience, qu'on prétend avoir été faite, eſt capable de prouver la vertu du remede. *Voyez* ci-après, *n.* 20.

11. Le ſel de gouſſes de féves, mêlé dans du vin blanc, eſt un très-bon diſſolvant pour la pierre : la doſe eſt d'une demi-dragme pour les grandes perſonnes.

12. La poudre de la mâchoire d'un brochet, priſe au poids d'un gros dans du vin blanc, eſt un aſſez bon remede.

13. Prenez du vitriol romain. L'ayant mis dans un pot verniſſé, faites-le chauffer, en remuant toujours ; juſqu'à ce qu'il ſe forme au deſſus une petite écume blanche. Cette écume étant bien formée, tirez le pot du feu : & la matiere étant refroidie, caſſez le pot, pour en tirer la pierre de vitriol, qui eſt reſtée au fond. Ayez ſoin de la bien nettoyer. Quand vous voudrez en faire uſage, vous en ferez infuſer, pendant vingt-quatre heures, la groſſeur d'une féve dans une pinte d'eau commune. Vous donnerez au malade, trois jours de ſuite, un verre de cette infuſion, à jeûn. S'il a un bon eſtomac, vous pourrez auſſi lui en donner un verre le ſoir ; deux heures avant ou trois heures après le ſouper.

14. Faites ſécher, & réduiſez en poudre ſubtile ſéparément, des racines de petit houx, de glouteron, d'arrête-bœuf, & de chardon à cent têtes. Prenez un ſcrupule de chacune de ces poudres ; demi-ſcrupule de poivre long ; & une dragme de *milium ſolis* ; réduits auſſi en poudre très-fine. Enſuite prenez deux livres de ſucre fin : faites-le cuire en conſiſtance ſolide. Puis ayant tiré la baſſine ou le poëlon de deſſus le feu, verſez ſur le ſucre un peu d'eau de genêt diſtillée, & un blanc d'œuf ; agitez & battez bien le tout enſemble, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit clarifié & qu'il paroiſſe très-blanc. Alors mêlez-y les poudres, & incorporez-les bien, en agitant longtems avec la ſpatule, ou la cuiller. Enſuite laiſſez repoſer quelque tems cette préparation : & faites-en des tablettes, du poids d'une dragme. Il en faut prendre une, le matin à jeûn, pendant trois jours

consécutifs, au déclin de la lune; & avaler, un moment après, un bouillon de veau, ou de poulet, dans lequel on aura fait cuire des racines d'asperges & de persil.

15. Prenez seulement les coquilles d'une bonne quantité d'œufs frais. Faites-les sécher au four: & ensuite réduisez-les en poudre fine. Mettez une cuillerée de cette poudre, infusée pendant trois heures dans un verre de bon vin blanc. Après cela, passez la liqueur par un linge bien net; & faites-la prendre au malade, le matin à jeûn. Il faut réitérer le même remede, pendant six ou sept jours consécutifs. *Voyez* ci-dessous, *n.* 25.

16. Prenez les jambes & les piés d'un coq. Après les avoir lavés, faites-les secher au feu, ou au four, de maniere que vous les puissiez réduire en poudre fine. Il faut prendre cette poudre, plusieurs matins à jeûn, dans du vin blanc; dans lequel vous aurez fait bouillir de la racine de quintefeuille, ou plutôt de tormentille.

17. Prenez une quantité suffisante de cloportes. Après les avoir bien lavés dans de bon vin blanc, mettez-les dans un pot de terre vernissé, ou de verre; lequel vous couvrirez & luterez. Puis vous le mettrez dans le four; & l'y laisserez jusqu'à ce que les cloportes puissent être réduits en poudre fine. Vous arroserez cette poudre de bon vin blanc, autant qu'elle en pourra imbiber. Puis vous la remettrez au four. Et l'ayant retirée, vous ferez encore la même chose. Vous la remettrez au four encore une troisieme fois. Si vous avez de l'eau de fraise distillée, vous en mêlerez avec le vin, à chaque fois que vous arroserez la poudre; & vous y ajoûterez un scrupule d'esprit de vitriol. Cette poudre se garde dans un vaisseau bien propre & bien fermé.

Usage. Ce remede se prend cinq heures avant le repas. La dose est d'une dragme, ou tout au plus de quatre scrupules, dans neuf à dix onces de bouillon de pois chiches rouges. Il faut y ajoûter environ demi-once d'eau de vie.

Ce remede échauffe beaucoup pendant deux heures. Il altere & tourmente le malade, & lui cause des douleurs vers le fondement. Mais cinq heures après il commence à rendre des urines épaisses. Le second jour qu'on en prend, il produit à peu près les mêmes effets; mais les urines sont plus épaisses que le premier jour. Le troisieme, on rend beaucoup de sable: & les jours suivans, toujours de plus en plus. Enfin le neuvieme, on se trouve entiérement guéri.

D'autres mêlent ensemble deux dragmes de poudre de cloportes, une once d'eau de vie, & une chopine de décoction de pois chiches. Cette potion se partage en deux, pour être prise à jeûn deux jours de suite.

Voyez le *n.* 25.

18. Faites sécher de la racine d'orties rouges. Et après l'avoir réduite en poudre fine, prenez-en le matin à jeûn, une cuillerée, dans du vin blanc un peu chaud.

19. Prenez de l'herbe appellée Turquette: faites-la sécher, & réduisez-la en poudre. Quand vous voudrez en user, prenez de cette poudre le poids d'un gros: & mettez-la dans deux verres de vin blanc.

20. Mettez au four un lievre tout entier, avec la peau & les entrailles, pour le faire sécher. Quand il sera sec, faites-en de la poudre: dont vous prendrez le poids de trois gros. *Voyez* ci-devant *nn.* 3 & 10.

21. Il faut prendre deux bonnes poignées de la racine de l'herbe qu'on appelle carcbœuf ou arrête-bœuf; la bien laver & nettoyer; la couper par petits morceaux; & la mettre dans une quarte de vin blanc: que vous ferez bouillir dans un coquemar jusqu'à ce que la liqueur soit réduite au tiers. Il faut en prendre tous les matins un verre, & autant en se mettant au lit; on sera plus-tôt guéri. Il faut mettre son urine dans des verres tous à part, & la laisser reposer: le sable tombera au fond: & quand la quantité diminuera, ou qu'il n'y en aura plus, on jugera que la pierre sera dissipée.

22. Prenez deux onces de racine de petite chelidoine. Lavez-les bien. Quand elles seront bien nettes, piquez-les avec une épingle en divers endroits; & mettez-les à mesure dans une pinte de vin blanc, que vous laisserez infuser vingt-quatre heures sans les ôter. Prenez tous les matins un demi-verre de ce vin: & continuez longtems à en prendre. On dit qu'il délivre de la pierre, sans que l'on ressente aucune douleur.

23. Pour la boisson ordinaire du malade, vous ferez légerement bouillir une once de semence de lin dans un petit nouet de linge, que vous laisserez tremper dans de l'eau. *Ou* vous ferez bouillir deux onces de racine de guimauve dans deux pintes d'eau, que vous ferez réduire à trois chopines, y ajoûtant sur la fin un peu de réglisse.

Nota. Cette ordonnance, qui est d'usage, peut cependant contribuer à entretenir le mal; si l'on convient une fois que la cause primordiale en soit un mucilage. J'ai vû ces boissons augmenter la difficulté d'uriner: que l'on regarde cet effet comme un préparatif d'évacuation, l'accident ne peut subsister plusieurs jours sans tourmenter & sans donner de l'inquiétude. Les Anciens conseilloient l'usage de l'eau pure, soit chaude, soit froide.

24. Lorsqu'on veut faire sortir la pierre de la vessie, il faut commencer toujours par de légeres tisannes apéritives; & lorsque l'on en donnera de telles, que ce soit à jeûn, ou quatre heures après le repas.

25. Prenez une dragme de cloportes en poudre, une demi-dragme de coques d'œufs frais. Mêlez l'un & l'autre dans un verre de vin blanc; y ajoûtant une cuillerée de suc d'oignons blancs. *Voyez* les *n.* 15. & 17.

26. Faites boire, l'espace de six semaines, le matin à jeûn, un verre d'eau d'oignons distillés.

27. *Voyez* DIURÉTIQUE. GRAVELLE, *nn.* III, VI, IX, XVII, XVIII, XXIX, XLVI. Ci-dessus, *Moyens de se préserver de la* PIERRE. BERLE. BOULEAU. CERISIER, p. 496. ARMOISE. *Grande* BARDANE. *Propriétés du* BEZOARD. *Pierre* dans la vessie, entre les maladies du BŒUF. BRUYERE. ASPERGE. AIL. AGE, *n.* IV. ALOSE. *Gomme* AMMONIAC. CAFFÉ. BAUME *du Pérou.* La fin de l'article BROCHET. GONORRHÉE, p. 200. REINS. *Propriétés du* PÊCHER.

REMEDE DE MADE STEPHENS: pour la Pierre & la Gravelle.

28. Ce remede consiste en une poudre, une décoction, & des pilules. La poudre est composée de coquilles d'œufs & de limaçons calcinés. Pour faire la décoction, on met bouillir quelques herbes dans de l'eau; avec une boule, composée de savon, de petit cresson sauvage brûlé jusqu'à noirceur, & de miel. Les pilules sont faites avec des limaçons calcinés, de la graine de carotte sauvage, de la graine de bardane, des fruits de frêne, des grateculs, des

fruits d'aubépin ; le tout brûlé juſqu'à noirceur ; du ſavon & du miel.

Préparation de la Poudre.

Prenez des coquilles d'œufs de poule, bien ſeches, bien nettes, & où il ne ſoit rien reſté des blancs. Ecraſez-les bien avec les mains : & rempliſſez-en légerement un creuſet contenant près de trois chopines. Placez ce creuſet dans le feu : couvrez-le d'une tuile : mettez des charbons par-deſſus : & tenez-le au milieu d'un feu clair très-violent ; juſqu'à ce que les coquilles ſoient calcinées au gris blanc, & qu'elles aient acquis un goût âcre ſalé. Cette opération demande au moins huit heures. Quand les coquilles auront ainſi été calcinées, mettez-les dans un vaiſſeau de terre bien ſec & bien net ; que vous ne remplirez que juſqu'aux trois quarts, afin qu'elles trouvent de l'eſpace lorſqu'elles viendront à être humectées. Placez dans un lieu ſec ce vaiſſeau ; & laiſſez-le découvert pendant deux mois, mais pas davantage. Dans cet intervalle de tems, les coquilles prendront un goût plus doux ; & la partie qui ſera ſuffiſamment calcinée deviendra aſſez fine pour paſſer à travers un tamis de crin, ordinaire : car il faut la tamiſer.

Il faut prendre auſſi des limaçons de jardin, avec leurs coquilles ; les bien nettoyer ; & en remplir un creuſet, de la même grandeur que celui qui a ſervi pour les coquilles d'œufs : couvrir ce creuſet ; le placer au feu, comme dans l'opération précédente ; & l'y laiſſer juſqu'à ce que les limaçons ayent ceſſé de fumer, c'eſt-à-dire, pendant environ une heure ; mais il ne faut pas qu'il y reſte davantage. Auſſitôt qu'on aura retiré les limaçons du creuſet, il faudra les réduire dans un mortier en poudre fine, qui doit devenir d'un gris fort obſcur.

Si l'on ſe ſert de charbon de terre ; il faudra, pour que le feu gagne plus vîte au deſſus des creuſets, mettre ſur les tuiles qui les couvrent, de gros morceaux de charbon à demi conſommés ; & non du charbon neuf.

Ces poudres étant ainſi préparées, il faut mêler enſemble ſix parties de poudre de coquilles d'œufs, & une partie de poudre de limaçons ; les pulvériſer dans un mortier ; & paſſer le tout au travers d'un tamis fin. Auſſitôt après on renfermera ce mêlange dans des bouteilles bien bouchées ; & on le conſervera pour l'uſage dans un lieu ſec. On a toujours ajoûté au mêlange un peu de creſſon ſauvage, brûlé juſqu'à noirceur, & pulvériſé très-fin : mais ce n'a été que pour déguiſer le remede.

On peut préparer les coquilles d'œufs toute l'année : le meilleur tems eſt cependant l'été. La préparation des limaçons ne doit ſe faire que pendant les mois de Mai, Juin, Juillet & Août ; & de tous ces mois on doit préférer celui de Mai.

Préparation de la Décoction.

Prenez quatre onces & demie du meilleur ſavon d'Alicante. Battez-les dans un mortier, avec une bonne cuillerée de creſſon ſauvage brûlé juſqu'à noirceur, & avec autant de miel ; juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en conſiſtance de pâte ; formez-en une boule. Prenez cette boule ; & des feuilles de camomille, des feuilles de fenouil (*fœniculum dulce C. B.*), des feuilles de perſil, & des feuilles de bardane, de chacune une once : ſi ces plantes ne ſont pas vertes & fraîches, prenez une once de leur racine. Hachez les herbes ou les racines : coupez par tranches la boule de pâte : & faites bouillir le tout pendant une demi-heure, dans deux pintes d'eau. Paſſez enſuite cette décoction : & mêlez-y du miel pour l'adoucir.

Préparation des Pilules.

Prenez poids égaux de limaçons calcinés, ſemence de carotte ſauvage, ſemence de bardane, fruits de frêne, grateculs, & fruits d'aubépin. Faites-les brûler juſqu'à noirceur, ou ce qui eſt la même choſe, juſqu'à ce qu'ils ceſſent de rendre de la fumée. Mêlez-les enſemble : pulvériſez-les dans un mortier : & les paſſez dans un tamis fin. Prenez enſuite une grande cuillerée de ce mêlange, & quatre onces du meilleur ſavon d'Alicante : & avec une ſuffiſante quantité de miel, réduiſez-les dans un mortier en conſiſtence de pilules. Chaque once de cette compoſition doit faire ſoixante pilules.

Manieres de donner ces Préparations.

Quand il y a une pierre dans la veſſie ou dans les reins, il faut prendre de la poudre trois fois par jour : c'eſt-à-dire le matin, après le déjeûner ; l'après-midi ſur les cinq ou ſix heures, & le ſoir avant de ſe mettre au lit. La doſe eſt une dragme ; ou cinquante-quatre grains, poids de marc. Il faut prendre cette poudre dans une grande taſſe, pleine de vin blanc, de cidre, ou de punch léger. Après chaque doſe on boit un demi-ſeptier de la décoction ; froide ou tiede.

Ces remedes cauſent quelquefois beaucoup de répugnance dans les commencemens : pour lors il faut donner au malade une Opiate ; & en réitérer l'uſage dans le beſoin.

Si le malade eſt conſtipé pendant l'uſage de ces remedes, on lui donnera un électuaire lénitif, ou quelqu'autre laxatif ; mais pendant le tems ſeulement que durera ſon incommodité. Car il faut avoir grande attention en tout tems d'empêcher le dévoiement ; parce qu'il entraîneroit les remedes. Si même, par malheur, le dévoiement ſurvient, il faut augmenter la doſe de la poudre, qui eſt aſtringente ; ou diminuer celle de la décoction, qui eſt laxative : ou bien avoir recours à quelqu'autre moyen, ſuivant l'avis des Médecins.

Pendant l'uſage de ces remedes, il ne faut point manger de mets ſalés ; point boire de vin ni de lait ; prendre peu de liquide ; & faire un exercice modéré : afin que l'urine s'impregne davantage de ces remedes, & qu'elle ſoit retenue plus longtems dans la veſſie.

Si l'eſtomac ne peut pas ſupporter la décoction, il faut prendre après chaque doſe de poudre, un ſixieme de la boule préparée pour les pilules.

Si la perſonne eſt âgée, d'une conſtitution foible, ou fort abattue par les douleurs ou par la perte de l'appétit : il faut faire entrer dans la compoſition de la poudre une plus grande doſe de limaçons calcinés. On peut même, ſuivant l'exigence des cas, augmenter cette doſe juſqu'à ce qu'il y ait parties égales de poudre de limaçons & de poudre de coquilles d'œufs. On peut auſſi par les mêmes raiſons, diminuer la quantité des deux poudres & celle de la décoction : mais ſi la perſonne peut en ſoutenir la doſe ordinaire, cela n'en ſera que mieux.

Aux herbes & aux racines dont on vient de parler, Me Stephens en a quelquefois ſubſtitué d'autres ; comme la mauve ordinaire, la guimauve, la millefeuille rouge & blanche, la dent de lion, le creſſon d'eau, & la racine de cran [*Cochlearia folio cubitali*] : parce qu'elle ne penſoit pas qu'il y eût à cet égard entre toutes ces plantes aucune différence eſſentielle.

Le principal uſage des pilules eſt dans des accès

de gravelle accompagnés de douleurs dans les reins & de vomiſſemens; & dans les ſuppreſſions d'urine, occaſionnées par une obſtruction dans les ureteres. Il faut, dans ces cas, que le malade prenne, toutes les heures, jour & nuit, s'il ne repoſe pas, cinq pilules juſqu'à ce que ſes douleurs ſoient diſſipées. Les perſonnes ſujettes à la gravelle, ou à rendre du gravier, en préviendront la formation, ſi elles prennent tous les jours dix ou quinze de ces pilules.

29. L'eau de chaux, propoſée par M. Robert Whytt, fait voir que l'alkali fixe eſt le genre dont on doit attendre la guériſon de la pierre; & que la partie onctueuſe qui entre dans le remede de Mr Stephens, ne ſert tout au plus que de véhicule à l'alkali fixe, pour qu'il s'introduiſe dans le corps humain ſans y cauſer de ravage.

En réfléchiſſant attentivement ſur ces moyens, on doit trouver moins ridicules les idées des Anciens, qui, pour diſſoudre la pierre, propoſoient le crâne, la cervelle, le géſier, brûlés, de certains animaux. La combuſtion réduit toutes ces ſubſtances en une eſpece de chaux animale: qui peut avoir plus d'analogie avec nos humeurs, que toutes les chaux tirées du regne minéral.

Au reſte, M. Thierry (*Médecine Expérimentale*, p. 162) fait obſerver que de treize perſonnes à qui il a donné le remede de M Stephens, ſix ont rendu beaucoup d'écailles de la pierre, ſans que la mine ait paru épuiſée; trois ont dit être guéries; & qu'il ne peut rien dire d'avantageux des quatre autres. Il ajoûte qu'un homme de ſa connoiſſance eſt mort avec la pierre qu'on lui a trouvée encore entiere après ſon décès, quoiqu'il eût pris le remede de M. Stephens pendant neuf années conſécutives: d'où il conclud que les effets de ce remede ne ſont que rélatifs.

On ne peut conteſter que pluſieurs de ceux qui ont pris ce même remede, ſe ſont crus guéris, parce qu'ils ne ſouffroient plus: mais après la mort on leur a trouvé la pierre dans la veſſie.

30. Prenez douze livres d'urine d'un garçon d'environ douze années, & quatre onces de ſalpêtre bien rafiné. Mettez le tout dans un alembic de verre avec ſon chapiteau: & diſtillez à feu lent. Lorſque l'*Eſprit d'urine* commencera à ſortir, vous appliquerez un récipient au bec du chapiteau; & continuerez ainſi la diſtillation. Quand les gouttes commenceront à paſſer rouges, changez de récipient; & continuez la diſtillation juſqu'à ce que vous voyiez monter un ſel volatil au haut du chapiteau. Alors augmentez un peu le feu, juſqu'à ce que le ſel ſoit tout ſublimé. Après quoi vous le ſéparerez du chapiteau: & le garderez dans une bouteille de verre bien bouchée.

Vous donnerez deux dragmes de l'eſprit rouge, & une dragme du ſel ſublimé, dans un bouillon ou autre véhicule propre aux reins: & dans trois jours vous verrez la gravelle évacuée, & même (dit-on) la pierre ſortir par morceaux.

31. Prenez deux livres de crême de tartre: faites-la calciner pendant ſix à ſept heures à un feu de reverbere le plus fort, en remuant toujours avec une ſpatule de fer. Prenez deux autres livres de crême de tartre, pilée & paſſée par le tamis fin. Ayez enſuite un pot de terre bien verniſſé au-dedans, qui contienne huit ou dix pots d'eau: dans lequel vous en mettrez ſix pots avec votre tartre calciné. Mettez-le ſur le feu. Et lorſqu'il voudra bouillir, vous le tirerez du feu, le laiſſerez refroidir, le verſerez par inclination dans une terrine, jetterez la ſubſtance terreuſe qui reſtera dans le fond du pot, & le laverez bien. Après quoi vous remettrez la même eau dans le pot, pour la faire chauffer juſqu'à ce qu'elle bouille bien fort. Alors vous commencerez à y jetter, cuillerée par cuillerée, la poudre de tartre crud; & laiſſerez paſſer l'ébullition, avant d'y jetter une ſeconde cuillerée. Le tout étant fini, vous tirerez votre pot du feu, & le laiſſerez refroidir. Après quoi vous verſerez encore par inclination, ou bien vous filtrerez cette eau par le papier gris; & la mettrez dans des bouteilles, ſur leſquelles vous verſerez un verre d'eau-de-vie: & laiſſerez fermenter ſur une table ſans y toucher, pendant douze jours. Puis vous filtrerez encore une fois l'eau: & vous aurez un grand plat d'étain fin, que vous mettrez ſur un fourneau avec un petit feu de charbon; pour y faire évaporer doucement l'eau. A la fin il reſtera un marc épais: qu'il faudra toujours remuer avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que votre ſel devienne blanc & ſec. Gardez-le dans une bouteille bien bouchée.

Pour s'en ſervir: il faut avoir une bouteille d'un pot; la remplir d'eau bonne à boire; & y mettre par deſſus, cinq dragmes dudit ſel; pour en faire prendre trois verres par jour: ſavoir, un le matin à jeûn; un autre, deux heures après dîner; & un autre, deux heures après ſouper. Vous verrez un bel effet de ce remede pour la pierre, le ſable, & les flegmes coagulés.

32. Le fruit d'alkekenge, ou les trochiſques que l'on en fait, ont une vertu ſinguliere pour précipiter les urines, déterger les reins & la veſſie, & calmer les violentes douleurs de la pierre.

33. Les anciens Médecins conſeilloient de faire ſouvent vomir après ſouper ceux qui étant attaqués de la pierre vouloient recevoir du ſoulagement des remedes internes. C'eſt effectivement un bon moyen de chaſſer les glaires des premieres voies, atténuer la lymphe trop épaiſſe qui ſéjourne dans les viſceres, & briſer les mucilages répandus dans les articulations. Les vomitifs augmentent la force tonique de toutes les fibres & de tous les vaiſſeaux; & par conſéquent diviſent, ſoit médiatement, ſoit immédiatement, toutes les humeurs qui auroient de la diſpoſition à ſe coaguler. On a vû de très-bons effets de l'ipécacuanha, preſcrit d'abord pluſieurs fois comme émétique, & continué enſuite comme inciſif.

34. Les Anciens recommandoient encore une diéte legere, atténuante, peu nourriſſante; & beaucoup d'exercice. C'étoit un moyen très-efficace pour détruire le mucilage ſurabondant, & empêcher qu'il ne s'en formât une trop grande quantité.

35. Nous répétons qu'un des meilleurs palliatifs, eſt le ſavon blanc.

36. Les eaux minérales ferrugineuſes produiſent de bons effets pour arrêter les progrès de la pierre dans les reins & la veſſie.

37. Quand la pierre eſt formée, & trop groſſe pour ſortir par le canal de l'urethre, le vrai remede curatif eſt l'opération de la Taille. *Voyez* TAILLE.

PIERRES MÉDICINALES.

Pierre réputée merveilleuſe pour les maladies putrides, & pour beaucoup d'autres.

Prenez de la limaille d'acier, ce que vous voudrez. Verſez-y de l'urine d'enfant bien ſain; auquel vous aurez fait boire du vin bien trempé, huit ou neuf jours. Il eſt à propos que l'urine ſurpaſſe de cinq ou ſix doigts la limaille; que vous y laiſſerez rouiller pendant quelques jours. Séparez l'urine d'avec l'acier par le filtre. Tirez cette teinture juſqu'à ſiccité.

ſiccité. Prenez-en deux dragmes ; & ſix dragmes de régule d'antimoine, fondu trois fois avec le tartre crud & avec le ſoufre, lavé deux fois à l'eau chaude, & filtré par le papier gris : par cette voie on réduit le ſoufre en poudre impalpable. L'ayant mis ſur le papier gris, on jette de l'eau chaude par deſſus. Il ne faut point de nître en préparant le régule, comme on fait ordinairement. Enſuite prenez deux dragmes d'or en lames, calciné avec deux fois ſon poids de mercure ; remuant ce mêlange avec un petit bâton, juſqu'à la calcination. Jettez du ſel commun, à diſcrétion, dans le creuſet ; remuant bien le tout enſemble. Après quoi il faut le mettre au feu de roue, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de mercure. Lorſque vous verrez votre or d'une belle couleur, jettez-le dans l'eau : & lavez-le juſqu'à ce que l'eau reſte claire & inſipide. Alors prenez ces trois matieres (acier, antimoine & or) : faites-les fondre dans un creuſet, à feu de fuſion, puis donnez à la matiere telle figure que vous voudrez.

Pour s'en ſervir, il faut la faire infuſer dans du vin blanc pendant vingt-quatre heures ; & en donner deux ou trois onces, ſelon les forces du malade : il ſera purgé bénignement & ſans danger. Ce remede eſt ſpécifique & infaillible contre la peſte, les maladies vénériennes, la petite vérole, le pourpre, la rougeole, l'ébullition de ſang, la gale, la gratelle ; ſans qu'il ſoit beſoin de ſe faire ſaigner, ni uſer d'autre précaution. Il guérit (dit-on) abſolument les fievres chaude, tierce & continue ; la colique bilieuſe, & venteuſe ; les migraines, & maux de tête ; & la pleuréſie. Il purge généralement les humeurs ſuperflues & viciées ; celles qui procédent de la bile, de la pituite, & autres : enfin il va chercher juſqu'au bout des doigts les mauvaiſes humeurs ; pour les faire ſortir du corps par les excrémens, ſelles & urines ; ſans aucun vomiſſement. Cette infuſion eſt ſouveraine, & infaillible pour les purgations des femmes & le mal de matrice ; ſi elles en prennent deux ou trois fois avant que le tems des purgations doive venir. Elle eſt bonne pour celles qui ſont en couche, & en danger de mort à cauſe de l'arriere-faix, menſtrues & autres humeurs reſtées dans la matrice : elles ſont incontinent guéries, ſi elles uſent de ce remede : & il leur fera ſortir ſans peine & ſans danger tout ce qui en reſte dans le corps. Il n'y a point de jauniſſe ni pâles-couleurs qu'elle ne guériſſe entiérement. Si on en continue quelque tems l'uſage, elle guérit le mal caduc, la ſciatique ; & généralement elle eſt admirable en ſes effets. Vous pouvez auſſi faire infuſer ladite pierre dans des eaux appropriées aux circonſtances : elle purifie merveilleuſement le ſang.

Pierre de Butler : ou *le Drif de Vanhelmont.*

Prenez du premier être du ſel marin, une partie ; du premier être de Vénus, trois parties ; d'uſnée, une quatrieme partie : le tout étant réduit en poudre très-ſubtile, ſera lié avec de la colle de poiſſon diſſoute dans l'eſprit de vin.

Le premier être du ſel marin ſe tire par lixiviation du *caput mortuum* qui reſte après la diſtillation du ſel : peut-être qu'on le tireroit mieux de l'eau mere du ſel, ſuppoſé que l'on pût enſuite le réduire en ſel.

Le premier être de Vénus ſe fait avec le colcothar de vitriol de Vénus, deux parties ; ſel ammoniac, une partie : on les mêle exactement enſemble, & on ſublime par trois fois, mêlant toujours le *caput mortuum* avec ce qui eſt ſublimé.

Pierre Médicamenteuſe.

C'eſt un mêlange de matieres déterſives, & aſtringentes, qu'on réduit en pierre par la calcination.

Prenez du colcothar, ou à ſon défaut, du vitriol calciné à rougeur, deux onces ; de la litharge, du bol, & de l'alun, de chacun quatre onces. Mettez le tout dans un pot verniſſé : & après y avoir verſé du meilleur vinaigre, juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe de deux doigts la matiere, vous luterez ou boucherez bien le pot, & laiſſerez ce mêlange en digeſtion l'eſpace de deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems-là, vous y ajoûterez huit onces de nître, & deux onces de ſel ammoniac ; & ferez conſumer ſur le feu toute l'humidité. Cela fait, vous calcinerez à grand feu la maſſe qui reſte, pendant une heure ou environ ; puis vous la garderez pour l'uſage.

La Pierre Médicamenteuſe eſt propre pour arrêter les gonorrhées, ou pertes de ſemence. La doſe eſt d'une dragme ; qu'on fait diſſoudre dans l'eau de plantain diſtillée, ou dans l'eau de forge, pour en faire une injection dans l'urethre ou dans le vagin. Elle eſt bonne pour nettoyer les yeux. On en fait des collyres dans la petite vérole : la doſe eſt alors de ſept ou huit grains, qu'on mêle dans quatre onces d'eau de plantain ou d'euphraiſe. Elle eſt vulnéraire, & très-propre à arrêter le ſang : on la diſſout dans l'eau diſtillée de centinode ; pour l'appliquer enſuite ſur la plaie.

Autre Pierre Médicamenteuſe.

Prenez vitriol blanc, neuf onces ; ſalpêtre, & ſucre fin, de chacun quatre onces & demie ; camphre, le quart d'une once ; alun, une once ; ſel ammoniac trois grains. Vous mettrez le tout dans un pot verniſſé : puis l'ayant humecté avec de la ſaumure d'olives, vous ferez évaporer doucement l'humidité, ſur un petit feu, juſqu'à ce que la matiere ait pris la conſiſtance ou dureté d'une pierre. Vous la garderez bien couverte, ou enveloppée, dans un lieu ſec, parce qu'elle s'amollit aiſément à l'humidité.

Cette pierre a les mêmes vertus, à peu de choſe près, que la précédente : on en fait le même uſage. On l'emploie auſſi en collyre pour les taies des yeux ; & en injection, pour les vieilles gonorrhées, & les ulceres ſcorbutiques. On s'en ſert encore pour arrêter la gangrene.

Comme le camphre eſt très-volatil, il s'en évapore beaucoup pendant l'opération ; c'eſt pourquoi il faut modérer beaucoup le feu, ou en ajoûter encore quelques grains lorſqu'on fait uſage de cette pierre.

Autre Pierre Médicamenteuſe ; nommée communément PIERRE DES PHILOSOPHES.

Prenez poudre d'alun de roche, douze onces ; & autant de vitriol Romain (ou à ſon défaut, autant de vitriol d'Angleterre) ; ſel de tartre, une once ; encens mâle, deux dragmes ; & autant de camphre. Après avoir mêlé le tout enſemble, mettez-le dans un plat de terre : puis verſez deſſus, ſix onces de bon vinaigre ; & remuez en même tems la matiere avec une ſpatule. Enſuite mettez le plat ſur un petit feu ; & laiſſez durcir le mêlange.

Cette pierre eſt déterſive, aſtringente & deſſiccative ; particuliérement propre pour nettoyer & guérir les ulceres, quelque invétérés qu'ils ſoient.

On en met infuſer une once dans douze onces de vin blanc, mêlé d'eau de plantain. Enſuite on filtre l'infuſion : puis on y trempe de petits linges bien nets ; qu'on applique ſur le mal.

Pierre Médicinale de Crollius.

Prenez alun de plume, une livre & demie ; vitriol ou couperoſe verte, une livre ; vitriol blanc, demi-livre ; ſel commun, trois onces ; & autant d'antimoine diaphorétique ; ſel d'armoiſe, ſel de perſicaire, ſel de chicorée, ſel d'abſinthe, ſel de tartre, & ſel de plantain, demi-once de chacun. Mêlez le tout enſemble dans un pot, ou dans un plat de terre ; faites cuire la matiere ſur les charbons, ayant ſoin de la remuer ſouvent avec une ſpatule. Auſſitôt que vous remarquerez qu'elle commence à s'épaiſſir, mêlez-y demi-livre de poudre de céruſe, & quatre onces de bol d'Arménie : on peut ajoûter en même tems de l'encens, & de la myrrhe, mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire. Ce dernier mêlange étant fait, ayez ſoin de remuer continuellement, juſqu'à ce qu'enfin la matiere prenne la conſiſtance de pierre.

Cette pierre eſt vulnéraire, aſtringente, & déterſive. On en diſſout environ une once dans une livre d'eau de pluie ou de riviere, non de fontaine ; puis on la filtre, & l'on y trempe des linges bien blancs, pour étuver les plaies & les ulceres ; ſur leſquels on applique auſſi ces linges, ayant ſoin de les humecter de nouveau quand on le juge néceſſaire. Cette pierre empêche la corruption, arrête la gangrene, affermit les dents & les gencives, corrige la puanteur des gencives malſaines, eſt propre pour arrêter les fluxions & les larmes des yeux, pour en calmer la douleur, & en ôter la rougeur. Il faut ſeulement les étuver extérieurement avec cette eau, ou les mouiller avec les barbes d'une plume, ſi la douleur eſt trop grande. On s'en ſert auſſi dans l'ophthalmie ; mais il faut la mêler avec l'eau de roſes, d'euphraiſe, ou de plantain, & de verveine. Elle eſt propre pour la brûlure ; pour les ampoules des piés & des mains ; pour les apoſtumes, chancres, cancers, gale, teigne, dartres, éryſipeles. On applique ſur tous ces maux des linges trempés dans la diſſolution ordinaire de cette pierre : & il eſt ſouvent à propos de l'employer chaude. On s'en ſert de même pour guérir cette eſpece d'ulcere qui ſe forme ordinairement entre les doigts, & que le vulgaire appelle *Feu de Saint Fiacre.* On l'emploie avec ſuccès contre les puſtules ou veſſies blanches qui ſe forment aux piés ; on les lave de cette eau, qui les guérit en très-peu de tems.

La diſſolution doit être plus forte, pour les dartres & la teigne, que pour les autres maux. S'il reſte quelque cavité après que la gale a été guérie par ce remede, on en continuera l'application ; les endroits ne tarderont pas à ſe relever.

Pierre Vulnéraire : autrement nommée *Boule de Mars ; Boule de Nancy ; Pierre d'Acier.*

1. Délayez avec le vin blanc, & l'eau de vie, parties égales de limaille de fer & de tartre blanc pulvériſé ; puis en ayant formé une eſpece de pâte, faites-la digérer au ſoleil, pendant l'été, ayant ſoin de remuer de tems en tems, juſqu'à ce que l'humidité ſoit entiérement évaporée. Alors mettez la maſſe, en poudre ; détrempez-la encore avec le vin, & faites-la digérer une ſeconde fois au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement deſſéchée. Réitérez la même opération juſqu'à ce que vous n'apperceviez plus du tout de limaille, & que la maſſe deſſéchée ſe réduiſe en poudre fine. Alors vous en formerez des boules, en la paîtriſſant avec de l'eau de vie ; & vous les ferez durcir en les expoſant à l'air.

C'eſt avec cette pierre que Willis compoſoit des eaux minérales artificielles ; en la mettant tremper dans une grande quantité d'eau. C'eſt auſſi ce qu'on appelle *Mars Potabilis.*

Pour ſe ſervir de cette pierre, on la laiſſe tremper pendant quelque tems dans l'eau de vie, dans le vin, ou dans l'urine ; puis on lave les plaies avec cette diſſolution, & l'on applique des linges ou compreſſes qui en ſont imbibées, & qu'on a ſoin de rafraîchir de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures. On ſeringue auſſi quelquefois de cette diſſolution dans les plaies, ſurtout quand elles ſont internes & profondes. On peut encore appliquer cette pierre en poudre ſur les plaies, pour arrêter l'hémorrhagie.

Il faut obſerver de ne pas trop charger l'infuſion, ni la doſe de poudre : cela occaſionne une inflammation & un engorgement, contraires à l'effet qu'on s'eſt propoſé. Si l'on met de cette infuſion tiede dans une plaie récente, & qu'on ait ſoin de tenir la plaie toujours humectée avec cette liqueur, les vaiſſeaux ſe dégonflent, tout le ſang caillé s'évacue en peu d'heures, la plaie ſe nettoie, s'applatit, & devient en très-bon état.

Conſultez l'article des EAUX *minérales artificielles.*

Nota. On peut faire la pierre vulnéraire avec l'eau commune, au lieu de vin blanc & d'eau de vie ; & elle n'en eſt pas moins bonne. Si l'on ſe ſert d'une infuſion vulnéraire, cette pierre conſerve une odeur très-agréable.

Autre méthode.

2. ☞ Prenez de la limaille de fer, bien exempte de cuivre. Pour cela, il faut éviter d'en prendre chez les ouvriers qui travaillent ces deux métaux. L'ayant donc bien pure, mettez-la dans une terrine de grès, avec de la crême de tartre. Verſez-y un peu d'eau ; & remuez avec une ſpatule de bois. Ajoûtez de l'eau auſſitôt que la matiere ſera ſéche ; & remuez avec la ſpatule. Au bout de trois ſemaines, mettez, au lieu d'eau, de l'eau-de-vie où vous aurez fait infuſer quelque plante aromatique : & continuez juſqu'à ce que la matiere paroiſſe comme une ſubſtance réſineuſe. Quelques-uns y ajoûtent alors un peu de mucilage de gomme adraganth ; pour mieux lier la pâte, & en former des boules.

Pierre Vulnéraire Compoſée.

Il faut prendre trois onces de limaille de fer, avec autant de pierre hématite réduite en poudre, & ſix onces de crême de tartre ; délayer le tout enſemble dans du vin ; & en faire une pâte qu'on met digérer à l'ardeur du ſoleil : & qu'on prépare en réitérant pluſieurs fois les digeſtions, & les exſiccations, comme il eſt marqué dans le *n.* 1, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de limaille de fer, & que la pierre puiſſe aiſément ſe réduire en poudre très-fine. Alors on y mêle exactement du maſtic en larmes, & du ſafran bien pulvériſé, de chacun une demi-once ; puis ayant fait diſſoudre dans le vin, aloës & myrrhe, de chacun deux onces ; on arroſe la poudre avec cette diſſolution, & l'on verſe du vin par deſſus, juſqu'à ce

qu'il ſurnage de la hauteur de quatre doigts ; laiſſant le tout en digeſtion, & remuant la matiere de tems en tems. Enſuite il faut faire évaporer entiérement la liqueur, réduire la pâte en poudre, & l'humecter avec de bonne eau de vie. Cela fait, on en forme des boules ; que l'on garde pour l'uſage, qui eſt le même que celui de la pierre vulnéraire ſimple.

PIERRE *de Fiel.* Voyez BÉZOARD *de Bœuf.*

PIERRE *de Malaca.* C'eſt une eſpece de bézoard, qui ſe trouve, mais aſſez rarement, dans le fiel, ou dans l'eſtomac, ou dans la tête, du Porc-épic des Indes ; & gueres ailleurs que dans le Royaume de Malaca. Cette pierre reſſemble beaucoup à celle de Porc ; mais elle eſt un peu plus par écailles.

PIERRE *de Porc.* Voyez BÉZOARD *de Porc.*

PIERRE *d'Os rompus.* Voyez OSTÉOCOLLE.

PIERRE COMMUNE. Minéral dur, ſolide, qui ne s'étend pas ſous le marteau ; & que le feu tantôt calcine, & tantôt vitrifie. Il y en a de pluſieurs ſortes. M. Tournefort prétend que les pierres ont des graines, & qu'elles prennent leur accroiſſement comme les plantes, par le moyen d'un ſuc nourricier qui les nourrit en les pénétrant. Il confirme ſon ſentiment par ce qu'il a vu dans le labyrinte de Crete, où les lettres d'un nom qu'on avoit gravées ſur la pierre, étoient relevées en boſſe, de la même maniere que celles qu'on grave ſur l'écorce des arbres avec la pointe d'un couteau.

Dans la grotte d'Antiparos il vit différentes pieces de marbre, encore naiſſantes ou jeunes ; & qui, ſelon toutes les circonſtances dont leur formation eſt accompagnée, n'avoient pu que végéter. *Conſultez* ſon *Voyage au Levant*, p. 67, 191-2.

Cependant tous les Naturaliſtes penſent que les pierres ſe forment par incruſtation.

La pierre eſt une matiere des plus utiles pour bâtir. Il y en a de dure ; & de tendre.

Une glaiſe rougeâtre & fort ſolide couvre ſouvent une carriere de pierre.

Pierres Dures.

La Pierre de Belle Hache eſt la plus dure de toutes les pierres ; quoique moins parfaite que le Liais feraut, à cauſe des cailloux qui s'y rencontrent. Auſſi s'en ſert-on rarement. Elle ſe tire vers *Arcueil*, d'un endroit appellé la *Carriere Royale* ; & porte de hauteur dix-huit à dix-neuf pouces.

Pierre de Bon Banc : qui ſe tire vers *Vaugirard* ; porte depuis quinze juſqu'à vingt-quatre pouces de hauteur.

Pierre de Caën. Eſpece de pierre noire qui tient de la pierre d'ardoiſe : mais qui eſt beaucoup plus dure, reçoit le poli, & ſert dans les compartimens de pavé.

Pierre de Saint-Cloud. Se tire des environs d'*Arcueil* ; & ſe livre depuis dix-huit juſqu'à vingt-quatre pouces de hauteur, nette & taillée.

Pierre de Liais. Se trouve de pluſieurs eſpeces. Le *Franc Liais* ; & le *Liais Feraut*, qui eſt plus dur que le franc ; ſe tirent tous deux de la même carriere hors la porte Saint-Jacques à *Paris*. Le *Liais Roſé* eſt le plus doux, & reçoit un beau poli au grais : Il ſe tire vers *Saint-Cloud*. Le *Franc Liais* de *Saint-Leu* s'y prend le long des côtes de la montagne. Toutes ces eſpeces de Liais portent depuis ſix juſqu'à huit pouces de hauteur.

Marbre. Voyez MARBRE.

Eſprit qui diſſout les PIERRES *les plus dures.* Voyez ſous le mot ESPRIT.

Pierres Tendres.

Les eſpeces principales ſont :

Pierre de Craie. Voyez CRAIE.

Pierre d'Ardoiſe. Voyez SCHITE.

Pierre Calcaire. Voyez CHAUX. MARNE.

PIERRE *de Lare.* } Conſultez l'article MARNE.
PIERRE *Olaire.* }

Pierre ſuivant ſes Qualités & Uſages.

Pierre à Chaux : ſorte de pierre graſſe, qui ſe trouve ordinairement ſur la pente des montagnes ; & qu'on calcine pour faire de la chaux. *Voyez* CHAUX.

Pierre Coquillere ou *Coquilleuſe :* celle où ſe rencontrent de petites coquilles qui rendent ſon parement troué.

Pierre de Couleur. C'eſt celle qui étant rougeâtre, griſâtre, ou noirâtre, cauſe une variété agréable dans les bâtimens.

Pierre Feuilletée : celle qui ſe débite par feuillets ou écailles, à cauſe de la gelée ; comme la lambourde.

Pierre Fiere. Celle qui eſt difficile à travailler, à cauſe qu'elle eſt ſéche ; comme la plupart des pierres dures.

Pierre Franche. C'eſt la pierre parfaite dans ſon eſpece ; qui ne tient point de la dureté, ni du tendre du moilon de la carriere.

Pierre Fuſiliere. Eſpece de pierre dure & ſéche ; qui tient de la nature du caillou. Il y en a de griſe ; & de la petite noire (qui eſt la pierre à fuſil), dont on pave les terraſſes & les baſſins de fontaine.

Pierre Graſſe : celle qui étant humide, eſt ſujette à ſe geler : comme le *Cliquart.*

Pierre Moulinée : celle qui eſt graveleuſe, & s'égraine à la lune & à l'humidité ; comme la lambourde.

Pierre Moyée ou *Tendre.* Elle eſt abattue avec perte, parce que ſon lit n'eſt pas également dur.

Pierre à Plâtre. Sorte de pierre qui ſe tire aux environs de Paris ; qu'on cuit dans des fours ; & qu'on pulvériſe enſuite pour faire le plâtre.

Pierre Pleine. Celle qui n'a point de cailloux, de coquillages, de trous : comme le plus beau Liais, & la pierre de Tonnerre.

Pierre de Souchet. On nomme ainſi en quelques endroits la pierre du banc le plus bas ; qui, n'étant pas formée, non plus que le bouzin, eſt de nulle valeur.

Pierre de Soupie. C'eſt, dans les carrieres de Saint-Leu, la pierre du banc le plus bas ; dont on ne ſe ſert point, parce qu'elle eſt trouée & défectueuſe.

Pierre de Taille. C'eſt toute pierre, dure ou tendre, qui peut être équarrie & taillée avec paremens ou architecture, pour la ſolidité & la décoration des bâtimens.

Pierre Trouée ou *Poreuſe.* Celle qui a des trous ; comme le *Ruſtic* de Meudon, le *Tuf*, & toutes les pierres de *Meuliere.*

Pierre Verte : celle qui eſt nouvellement tirée, & qui n'a pas encore jetté ſon eau de carriere.

Pierre Vive. C'eſt, ſelon *Palladio*, celle qui fait maſſe dans une carriere, & qui ſe durcit auſſi-bien dedans que dehors de la carriere : comme ſont les marbres, le *Tevertin*, le *Peperin.* On nomme auſſi pierre vive, celle qui conſerve ſes arrêtes vives & ſon architecture liſſe & unie.

Recoupe & Gravier de Pierre. Voyez AMENDER, *n.* 8.

Pierre ſuivant ſes Façons.

PIERRE *d'Attente.* Voyez ATTENTE.

Pierre de Bas Appareil. C'eſt celle qui porte peu de hauteur de banc : comme le bas appareil d'Arcueil, de Liais, &c.

Pierre Bien Faite. Se dit d'un carreau de pierre qui approche le plus de la figure quarrée, & où il y a peu de déchet pour l'équarrir.

Pierre au Binard. C'eſt un gros bloc de pierre qui eſt apporté de la carriere ſur un binard attelé de pluſieurs couples de chevaux, parce qu'il ne le peut être par les charrois ordinaires.

Brider une Pierre. Conſultez l'article CARRIER.

Pierre en Chantier. C'eſt celle qui eſt calée par le Tailleur de pierre, & diſpoſée pour être taillée.

Pierre Coupée : celle qui eſt gâtée, parce qu'étant mal taillée, elle ne peut ſervir où elle étoit deſtinée.

Couper la Pierre. Conſultez les articles CARRIER. COUPE *de pierres.* COUPER.

Pierre Débitée : celle qui eſt ſciée. La pierre dure ſe débite à la ſcie ſans dents, avec l'eau & le grais ; & la tendre, comme le Saint-Leu, avec la ſcie à dents.

Débrider une Pierre. Conſultez l'article CARRIER.

Pierre en Délit : celle qui n'eſt pas poſée ſur ſon lit de carriere dans *un cours d'aſſiſe ;* mais ſur ſon parement.

Dorer les Pierres. Voyez ſous le mot DORER.

Dreſſer une Pierre. Voyez ſous le mot DRESSER.

Pierre Ebouzinée : celle dont on a abattu le bouzin, ou tendre.

Pierre d'Echantillon. C'eſt un bloc de pierre de certaine meſure néceſſaire, commandée exprès aux Carriers.

Pierre d'Encognure : celle qui, ayant deux paremens, cantonne l'angle d'un bâtiment ou de quelque avant-corps.

Pierre Eſmillée : celle qui eſt équarrie & taillée groſſiérement avec la pointe du marteau, pour être ſeulement employée dans le garni des gros murs & le rempliſſage des piles & culées des ponts.

Pierre Faite : celle qui eſt entiérement taillée, & prête à enlever pour être miſe en place.

Pierre Gauche : celle dont les paremens & les côtés oppoſés ne ſe bornoyent pas, parce qu'ils ne ſont point paralleles.

Pierre Hachée : celle dont les paremens ſont dreſſés avec la hache du marteau bretelé, pour être enſuite layée ou ruſtiquée.

Pierres Jointes : celles dont le dehors des joints eſt bouché & ragréé de mortier ſerré de plâtre ou de ciment.

Pierre Layée : celle qui eſt travaillée à la laye ou marteau, avec bretures. *Conſultez* l'article CARRIER. La pierre eſt dite *Traverſée*, quand les traits des bretures ſont croiſés.

Parement de Pierre. Voyez PAREMENT.

Pierre Parpeigne : celle qui traverſe l'épaiſſeur d'un mur, & en fait les deux paremens.

Pierre Piquée : celle dont les paremens ſont piqués proprement à la pointe ; & dont les ciſelures ſont relevées.

Pierre Polie : toute pierre dure, qui prend le poli avec le grais, enſorte qu'il n'y paroît aucun coup d'outil.

Pierre Ragrée au fer : celle qui eſt repaſſée au riflard ; eſpece de ciſeau large, avec des dents.

Pierre de Refend. Conſultez l'article BOSSAGE.

Pierre Retaillée. C'eſt non ſeulement celle qui ayant été coupée, eſt retaillée avec déchet ; mais encore toute pierre tirée d'une démolition, & refaite pour être derechef miſe en œuvre. Les Latins nommoient cette eſpece de pierre, *Lapis Redivivus.*

Pierre Retournée : celle dont les paremens, oppoſés les uns aux autres, ſont d'équerre & paralleles.

Pierre Ruſtiquée : celle qui, après avoir été dreſſée & hachée, eſt piquée groſſiérement avec la pointe.

Souchever la Pierre. Conſultez l'article CARRIER.

Taille de la Pierre. Voyez au mot TOISER. AMAIGRIR.

Tonneau de Pierres. Voyez ſous le mot TONNEAU.

Pierre Velue. C'eſt toute pierre brute, telle qu'on l'amene de la carriere.

CHARBON *de Pierre.* Voyez ſous le mot CHARBON.

PIERRE *Arabeſque.* Cette pierre eſt de la couleur de l'ivoire, reluiſante & madrée. On dit qu'elle eſt bonne aux hémorrhoïdes ; & à blanchir les dents.

PIERRE *d'Azur.* Voyez AZUR.

PIERRE *de Bologne.* Conſultez l'article PHOSPHORE.

PIERRE *Calaminaire.* Voyez CALAMINE.

L'Académie des Sciences de Paris, a publié en 1764 l'*Art de convertir le cuivre rouge ou cuivre de roſette, en laiton ou cuivre jaune ; au moyen de la* PIERRE CALAMINAIRE *; de le fondre en tables ; de le battre ſous le martinet, & de le tirer à la filiere :* ouvrage de M. Galon, Correſpondant de l'Académie. M. Baron, Académicien, y a joint une traduction de ce que Swedemborg a raſſemblé ſur la *Calamine* & ſur la converſion de la Roſette en Laiton ; où cet Auteur traite de diverſes Pierres Calaminaires, & rapporte des obſervations mêlangées ſur les phénomenes qui ſe préſentent dans l'uſage de ces pierres. A la ſuite de ce Recueil intéreſſant, on trouve une deſcription *De la fonte & de l'affinage du cuivre & du potin, à Ville-Dieu-les-poëles en Normandie ;* une *Explication des Termes de l'Art*, uſités à Ville-Dieu ; une courte *Addition* ſur la belle couleur d'or que donne au cuivre rouge le zinc, qui contribue auſſi beaucoup aux effets de la Calamine ſur la roſette ; enfin une *Deſcription de la manufacture d'Eſſone :* ces quatre morceaux inſtructifs ſont de M. Duhamel du Monceau.

PIERRE NOIRE ; *Terre Ampelite*, ou *à Vigne ; Terre Bitumineuſe :* en Latin, *Ampelitis ; Pharmacitis ; Bitumen terrâ mineraliſatum.* C'eſt une Terre noire, qui contient ou une huile groſſiere de pétrole, ou du bitume foſſile : & qui brûle dans le feu, & y répand une odeur très-forte. Elle eſt diviſée par couches ou feuillets, comme le charbon de terre ou l'ardoiſe. On en trouve de dure, & de plus tendre. Elle eſt plus ou moins inflammable, à proportion de ce qu'elle contient de bitume. En vieilliſſant, elle ſe pulvériſe d'elle-même ; & on peut alors en tirer du ſalpêtre.

Il y en a une carriere conſidérable auprès d'Alençon. On en trouve auſſi à deux lieues de Grenoble ; en Suiſſe, près de Zurich, &c.

La plupart des ouvriers, ſoit en pierre, ſoit en bois, s'en ſervent pour tracer.

On doit la choiſir nouvellement tirée de la mine, légere, ni trop tendre, ni trop dure.

Cette pierre eſt quelquefois employée dans les emplâtres deſſicatifs & aſtringens. On dit qu'étant appliquée ſur le ventre, elle fait mourir les vers. Elle teint les cheveux en noir.

On prétend qu'en la mettant dans un vignoble, elle fait périr les vers qui attaqueroient la vigne.

PIERRE *Ponce*. Elle eſt blanchâtre, friable, ſpongieuſe, & ſi légere qu'elle nage ſur l'eau. Etant bien pulvériſée, elle nettoie & embellit les dents.

Faites rougir au feu telle quantité qu'il vous plaira de pierre ponce; puis l'éteignez dans du lait de vache : elle s'attendrira, de maniere que vous pourrez la broyer ſur le porphyre, la réduire en poudre ſubtile, & former de petits trochiſques, propres à arrêter le cours de ventre, abſorber les acides de l'eſtomac, & blanchir les dents.

PIERRE *de Samos*. Voyez TRIPOLI.

PIERRE *Spéculaire*. C'eſt la même choſe que le Gypſe.

PIERRE PRÉCIEUSE.

Sorte de pierre, très-eſtimée à cauſe de ſon éclat. On en diſtingue pluſieurs eſpeces; dont on fait différentes claſſes. On met au premier rang le diamant, le rubis, l'éméraude, & l'opale. L'agate, la ſardoine, l'onix, le jaſpe, & pluſieurs autres, tiennent le ſecond rang. Les Pierres Orientales & celles de la Vieille Roche ſont les plus recherchées. Les ouvriers ont beaucoup de peine à polir les pierres précieuſes, à les tailler, & à les monter pour les faire paroître dans tout leur brillant.

PIERRES PRÉCIEUSES ARTIFICIELLES.

I.

Les Topaſes jaunes du Bréſil perdent au feu leur couleur jaune, & deviennent d'un couleur-de-roſe plus ou moins clair, qui les fait reſſembler au *Rubis-Balais*.

Si jamais on a été trompé par des Marchands, ſans pouvoir ſe plaindre de leur peu de ſincérité, c'eſt ſûrement en cette occaſion. C'eſt réellement un rubis que l'on achete. Et pour n'avoir pas reçu de la nature même ſa perfection, il n'en eſt pas moins précieux; puiſque l'art ne fait que lui prêter un peu de ſecours, pour lui procurer une couleur auſſi permanente que celle des plus parfaits rubis, & d'autant plus belle que le jaune eſt plus foncé & moins beau.

Pour cela, on met une de ces topaſes dans un creuſet à eſſai; on l'enterre dans la cendre : on l'entoure enſuite avec du charbon : & ayant ſoufflé pour faire rougir le creuſet, on le laiſſe refroidir preſqu'entiérement dans le foyer. Il arrive aſſez ſouvent que ces nouveaux rubis ont quelques reſtes de leur couleur primitive : ce qui fait un défaut plus ou moins grand.

Les Topaſes d'Orient & d'Inde ne ſouffrent aucun changement, par un feu ſemblable; non plus que le ſaphir, le vermeil, & l'hyacinthe d'Orient. La couleur des deux topaſes ſuſdites paſſe pour être immuable, à moins qu'on ne les expoſe longtems à un feu violent : c'eſt de-là même qu'elles tirent une partie de leur valeur.

Une *Améthiſte*, miſe dans le creuſet, comme les topaſes du Bréſil ci-deſſus, devient blanche, & ſe glace.

La *Prime d'Emeraude*, couverte de cendres bien chaudes, perd ſa foible couleur, & devient de l'éclat du plus beau CRYSTAL. C'eſt ce qui arrive auſſi aux *Pierres d'Alençon*; & à celles de *Camberteau*, ainſi appellées du nom d'un endroit où il s'en trouve, dans le Bas-Poitou : toutes ces pierres ſont tranſparentes.

Une *Cornaline*, miſe dans le creuſet au même feu que les topaſes du Bréſil, devient preſqu'entiérement blanche. Il ne faudroit peut-être que la laiſſer plus longtems au feu, pour qu'elle la devînt tout-à-fait.

Il n'eſt pas vrai que ce qu'on nomme *Topaſe blanche* du Bréſil, devienne jaune au feu; même aſſez long & violent.

Les Joyalliers prétendent qu'on n'apporte point d'autres Rubis du Bréſil, que ceux qui le deviennent par l'action du feu. Cela me fait ſouvenir d'un endroit de l'Hiſtoire de l'Iſle de Ceylan, concernant l'épreuve que l'on y fait des rubis. Lorſqu'on en préſente un de groſſeur conſidérable, (dit Ribeyro), le Roi fait venir ſes Joyalliers; qui indiquent le degré de feu dont il eſt ſuſceptible, & le tems que ce feu doit durer. Alors on le jette au feu; & on l'y laiſſe le tems marqué. Si au ſortir de cette épreuve, il a une couleur plus vive, on l'eſtime beaucoup plus que les rubis du Pégu.

Ribeyro dit auſſi que quand les topaſes du pays tirent trop ſur le blanc, les habitans même s'en ſervent pour faire des diamans faux.

Façon de changer le Saphir en Diamant.

Enſeveliſſez le ſaphir dans de la limaille de fer dans un creuſet; mettez-le au feu, faiſant rougir la limaille, ſans pourtant la laiſſer fondre. Cette opération blanchit le ſaphir. Enſuite prenez de la poudre d'émail blanc; où vous empâterez le ſaphir avec de la ſalive, de l'épaiſſeur d'un louis, ou d'un écu. Cette pâte étant ſéche, prenez encore de l'émail en poudre & de la limaille de fer, mêlez-les dans un creuſet : & faites-les ſimplement rougir au feu, comme ci-deſſus.

Pour faire des Diamans avec des Saphirs blancs.

1. Choiſiſſez des ſaphirs d'une belle couleur blanche; & mettez-les au feu dans un creuſet, avec de la limaille de fer. Quand vous verrez qu'elle ſera preſqu'entiérement rouge, & comme prête à fondre, vous y plongerez vos ſaphirs, & les y laiſſerez un peu de tems : puis ayant retiré les ſaphirs, vous verrez s'ils ont pris aſſez de brillant : ſinon, vous les plongerez encore dans la limaille; ce que vous ferez pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Enſuite vous les retirerez, pour les *enchâſſer*, & les teindre : ce qui ſe fait de cette maniere :

Empâtez du noir de chandelle, avec un peu d'huile de maſtic; & mettez de cette mixtion ſous le diamant, dans la châſſe de la bague.

2. Prenez de l'émail blanc en poudre bien fine, avec partie égale de limaille de fer; & mêlez le tout enſemble. Prenez auſſi un peu d'autre émail blanc; empâtez-le avec votre ſalive, & enveloppez le ſaphir blanc dans cette pâte : laiſſez-le enſuite ſécher entiérement au four. L'ayant retiré, attachez-le au bout d'un fil de fer très-menu, & qui ſoit aſſez long pour le pouvoir retirer quand il ſera néceſſaire : puis l'ayant enſeveli dans le mêlange de limaille de fer & d'émail, vous mettrez le creuſet au feu; & l'y laiſſerez juſqu'à ce que la limaille ſoit prête à fondre. Alors il faudra retirer votre pierre; & ſi elle a pris aſſez de couleur, vous ne la remettrez pas une ſeconde fois.

Pour faire des Diamans avec des Jargons.

Mettez dans un creuſet égales parties de limaille bien pulvériſée & paſſée par le tamis fin, & de

poudre de charbon de bois blanc. Enfoncez vos jargons dans cette mixtion : enſuite donnez d'abord un petit feu ; & augmentez-le par degrés juſqu'à ce que les jargons ſoient rouges. Vous les entretiendrez pendant quelque tems dans cette rougeur ; puis vous laiſſerez éteindre peu à peu le feu, de même que vous l'avez augmenté. Le creuſet étant refroidi, vous retirerez les jargons, & vous leur *donnerez la couleur d'eau*, comme au diamant, en les enſeveliſſant dans parties égales de charbon de bois blanc en poudre, & de minium bien pulvériſé. Vous mettrez le creuſet au feu, que vous aurez bien ſoin d'augmenter, & de laiſſer éteindre peu à peu ; comme nous venons de le marquer.

Pour Imiter en général les Pierres précieuſes.

II.

Prenez des cailloux à faire du feu, les plus noirs & les plus clairs qu'il ſe pourra : ôtez leur croute, de ſorte qu'il ne reſte que le clair ; que vous ferez rougir au feu & éteindre dans de fort vinaigre : réitérez cette opération deux fois ; puis broyez ces cailloux dans un mortier de fonte ; & paſſez-les par le tamis.

Prenez auſſi de petits cailloux de riviere, luiſans, tirant ſur le jaune, & clairs ; faites-les rougir, & éteignez-les dans de fort vinaigre : broyez & tamiſez comme il a été dit.

Diamant. Prenez moitié de l'une & moitié de l'autre des calcinations ſuſdites ; avec une quatrieme partie de *loubſoude* préparée, bien nettoyée & impalpable : que vous mettrez dans un petit pot fait de terre de verrier, qui ſoit auſſi large au fond qu'à ſon ouverture : vous le mettrez dans un four de verrier, ou au fourneau de reverbere ; où vous le laiſſerez l'eſpace de trente jours : après leſquels vous prendrez une verge de fer pour remuer la matiere ; & en tirerez une épreuve : pour l'achever, il la faut laiſſer ordinairement encore dix jours. Vous tirerez alors une ſeconde épreuve : & ſi vous la trouvez belle & nette, ôtez le pot du feu ; enfermez-le dans de la braiſe bien allumée, dont vous mettrez deux piés de haut tout à l'entour, deſſus & deſſous ; & le laiſſerez devenir très-froid, avant d'y toucher. Vous trouverez enſuite votre diamant très-dur.

Rubis-Balais. Prenez de la ſuſdite matiere, autant d'une calcination que de l'autre. Sur quinze livres de matiere, mettez deux onces de minium, & trois onces de rouille calcinée : mêlez bien le tout enſemble dans un creuſet ; & faites-le cuire pendant quarante jours : puis écumez ; éprouvez s'il eſt net ; mêlez-y une demi-once d'or en chaux, préparé comme il ſera enſeigné ci-après : enfin laiſſez-le cuire pendant quinze jours ; & mettez-le refroidir.

Maniere de calciner & de préparer l'Or. Prenez de l'or bien pur en lames : faites-le diſſoudre dans de très-bonne eau régale : puis jettez-y, goutte à goutte, de l'huile de tartre ; & faites-le précipiter au fond. Verſez votre diſſolution par inclination dans un vaiſſeau de verre ; & ſur la chaux d'or, verſez de l'eau de fontaine un peu chaude ; remuez le tout enſemble ; laiſſez repoſer ; & verſez l'eau par inclination : puis faites ſécher votre chaux au ſoleil, ſur du papier brouillard : donnez-vous de garde de l'approcher du feu ; elle ſe diſſiperoit, en faiſant du bruit comme un coup de canon. Quand elle ſera ſéche, mettez-la ſur un marbre : & s'il y a une once de chaux, il y faudra mettre une once de ſel de tartre, un gros de camphre préparé, & deux gros de minium préparé ; le tout broyé enſemble. Serrez-le enſuite pour vous en ſervir au beſoin.

Girozole. Prenez quinze livres de la matiere ſuſdite ; faites-la cuire pendant quarante jours : procédez comme auparavant : puis mêlez-y un gros d'or préparé, & autant de minium ; mêlez bien le tout avec la matiere ; & laiſſez-le cuire pendant treize jours.

Emeraude. Prenez quinze livres de matiere ; faites-la cuire durant quarante jours, après y avoir mis une demi-livre de cryſtal de verdet, une livre de rouille calcinée, & une demi-livre de minium ; laiſſez-la refroidir, comme il eſt dit : &, après que vous aurez vu ſi l'épreuve eſt belle, vous trouverez de très-belles émeraudes. Renverſez le creuſet : au fond ſeront de belles *Topaſes*.

Saphir. Prenez quinze livres de matiere : mettez-y une livre de manganeſe avec une de ſoute, & une demi-livre de céruſe, broyées : le tout étant paſſé par le tamis & bien mêlé enſemble, faites-le cuire pendant quarante jours ; & procédez comme il a été dit.

Aigue-Marine. Prenez quinze livres de matiere avec ſix onces de cuivre de trois cuites, comme on l'enſeigne ci-deſſous ; une demi-livre de ſel de tartre ; deux onces de roſette préparée ; trois onces de ſaffre préparé ; le tout paſſé par le tamis & bien mêlé enſemble : faites-le cuire pendant trente jours ; écumez, & éprouvez ; puis joignez-y un gros d'or préparé, bien mêlé dans la matiere ; laiſſez recuire durant dix jours, & refroidir comme il eſt dit.

Cuivre de trois Cuites.

Prenez du cuivre rouge en lames bien minces ; ou en limaille ; ou les écailles de cuivre qui tombent lorſqu'on bat les chaudrons : mettez-les dans un vaſe de terre de creuſet, qui ſoit plat ; poſez-les au feu de reverbere, ou bien auprès de la fournaiſe d'une verrerie ; & laiſſez-les calciner ainſi durant quatre jours. Le cuivre deviendra comme de la poudre noire. Pulvériſez-le alors ; tamiſez-le ; puis faites encore calciner comme ci-deſſus pendant quatre jours. Ce cuivre ne ſera plus en grumeaux, ni de couleur noire ; mais il ſe réduira en poudre par lui-même. A la derniere calcination, il ne faut pas que le cuivre ſoit trop calciné ; il ne couleroit pas bien. Le ſigne de ſa parfaite calcination ſera que la fritte fondue s'enflera & bouillira ; ce que fera auſſi le cuivre, lorſque vous le jetterez deſſus la fritte.

III.

Faites diſſoudre du ſel alkali dans l'eau commune ; puis diſtillez cette eau par le feutre ; & faites-la évaporer, pour en retirer le ſel. Vous réitérerez par trois fois la même opération ; après quoi vous pulvériſerez votre ſel. Vous broyerez auſſi, & réduirez en poudre fine, du plus beau cryſtal que vous pourrez trouver : puis, l'ayant paſſé par un tamis fin, vous en prendrez deux onces & demie, deux onces de ſel alkali préparé, & une once de verdet qui aura été auparavant détrempé dans le vinaigre & enſuite coulé. Vous mêlerez le tout enſemble ; & le mettrez dans un petit pot de terre, que vous couvrirez de ſon couvercle, dont vous luterez exactement les jointures pour empêcher d'y pénétrer. Vous laiſſerez ſécher le lut, pendant quelques jours : & quand il ſera bien ſec, vous mettrez le pot dans un four de potier ; & l'y laiſſerez pendant vingt-quatre heures. Après cela vous retirerez la matiere ; qui vous fournira grand nombre de belles *Emeraudes*.

Si vous voulez d'*autres Pierres ;* au lieu du verdet, vous mettrez les couleurs qui leur conviennent : par exemple, pour des Saphirs, vous mettrez du lapis lazuli ; du cinnabre, pour les Rubis ; & du corail, pour les Hyacinthes.

IV.

Prenez du cryſtal de roche, le plus net ; mettez-le ſur des couvercles de terre cuite non verniſſée ; laiſſez-le expoſé à une très-grande chaleur. Quand le cryſtal ſera bien rouge, éteignez-le dans de l'eau fraîche, en l'y plongeant ſix fois. Alors le cryſtal ſera fragile & ſe briſera entre les doigts. Pulvériſez-le extrêmement fin dans un mortier de bronze, & tamiſez-le, pour n'en avoir qu'une poudre impalpable. Conſervez-le nettement dans un vaſe, que vous boucherez bien.

On peut calciner la Calcédoine de la même maniere que le cryſtal. Mais pour que la calcination de l'un & de l'autre ſoit plus parfaite, il faut les faire rougir, comme nous l'avons marqué, & les éteindre ſix ou ſept fois, dans de l'eau où l'on aura fait diſſoudre du tartre calciné. On en met ordinairement une once, ſur une chopine d'eau.

Il faut piler ces matieres dans un mortier de bronze, ou d'airain, ſi l'on en veut faire des Emeraudes : mais pour en faire des Rubis, il les faut piler dans un mortier de fer.

Prenez de ce cryſtal préparé, & du ſel de tartre purifié, autant de l'un que de l'autre ; mettez le tout dans un bon creuſet ; & laiſſez-le dans la fournaiſe des Verriers : où il ſe fondra ; ce qu'il ne feroit pas à un autre feu. Vous vous ſervirez de ce cryſtal pour toutes les pierres couleur de verd de mer : ils deviendront très-durs.

Il faut laiſſer ce cryſtal longtems au feu ; deux mois, & même plus : parce qu'il faut néceſſairement que le feu conſume l'onctuoſité du ſel de tartre ; plus il reſtera au feu, plus il deviendra net & dur.

Très-beau Saphir. Prenez de ce cryſtal préparé, & du ſel de tartre purifié, autant de l'un que de l'autre ; & ſur chaque once de cryſtal, joignez-y deux grains de *Safre préparé*, c'eſt-à-dire, brûlé quatre fois dans la fournaiſe, & quatre fois éteint dans le vinaigre diſtillé. Puis mettez la matiere dans un bon creuſet, au fourneau, pendant deux mois.

Durant ce tems, il faut prendre quelquefois de la matiere pour l'éprouver : & quand la couleur ſera à votre gré, vous la laiſſerez ainſi ; mais ſi elle eſt trop claire, il y faudra joindre un peu de ſafre préparé : ſi elle eſt trop épaiſſe, vous y mettrez du cryſtal & du ſel de tartre, à diſcrétion.

Autre maniere de faire des Saphirs. Prenez deux onces de cryſtal préparé, une once de borax, huit grains de lapis lazuli ; & douze grains de magnéſie, ou d'aimant, en poudre. Mettez le tout dans un creuſet ; adaptez-y un couvercle bien fort ; & lutez-le bien. Le lut étant ſec, mettez votre creuſet dans un four de Potier ; & laiſſez l'y pendant une heure & demie, ou deux heures tout au plus. Quand vous l'aurez retiré, vous laiſſerez refroidir la matiere ; & caſſerez enſuite le creuſet, pour la retirer.

Amétiſte Orientale. Prenez du cryſtal préparé : & ſur chaque once mettez deux grains de manganeſe de Piémont (c'eſt la ſeule qui ſoit bonne, mais il faut qu'elle ſoit préparée comme le ſafre) : procédez comme vous avez fait pour le premier des deux articles du Saphir.

Notez que par rapport aux compoſitions où le ſel de tartre n'entre point, il ne faut laiſſer la matiere que deux jours entiers au feu.

Emeraude Orientale. Prenez dix livres de cryſtal ordinaire ; ou encore mieux, de moitié cryſtal paſſé pluſieurs fois à l'eau, & moitié verre en poudre impalpable, bien incorporés enſemble. Puis vous aurez à part quatre livres de fritte commune, dont on fait le verre, avec laquelle vous unirez très-bien trois livres de minium. Vous ajoûterez cette derniere compoſition aux premieres dix livres fondues : & en peu d'heures le tout ſera fort uni. Alors jettez la compoſition totale dans l'eau claire ; & prenez bien garde qu'au fond du poëlon ou vaſe où ſera fondue la matiere, il n'y ait du plomb attaché, ou quelque reſte du minium ; s'il y en a, vous l'ôterez avec diligence. Puis vous verſerez la compoſition dans le poëlon ; & la laiſſerez bouillir pendant un jour. Cela fait, vous lui donnerez la couleur avec de la poudre faite du *caput mortuum* de l'eſprit de vitriol, du cuivre de trois cuites, & d'un peu de ſafran de mars préparé avec le vinaigre ; toutefois en petite quantité.

Ce *Safran de Mars* ſe fait ainſi. Prenez de la limaille de fer bien nette ; imbibez-la de bon vinaigre diſtillé, dans lequel vous aurez fait diſſoudre un peu de ſel ammoniac : puis faites deſſécher la limaille ; & réitérez les imbibitions & deſſications cinq ou ſix fois. Cela fait, mettez la limaille dans un vaſe de terre non verniſſé, & l'expoſez au feu de reverbere. Le ſafran s'élevera en fleur très-rouge & légere, en un jour ou deux. Il faut ramaſſer ces fleurs chaque jour ; afin qu'elles ne ſoient point perdues par la violence du feu, ou que de rouges, elles ne deviennent noires : ce qu'il faut éviter. [*Voyez* les *Préparations de Safran de Mars pour l'uſage de la Verrerie ;* que l'Académie des Sciences de Paris a publiées en 1762, dans la quatrieme Section de l'*Art des Forges & Fourneaux à Fer ;* pp. 149, 150-1.]

Autres Emeraudes.

1. Prenez une livre de fritte, deux livres & demie de cuivre de trois cuites, deux onces de ſafran de mars, & une livre de cuivre. Mêlez bien le tout enſemble : puis appliquez ce mêlange ſur la fritte bien fondue. Il faut, de tems en tems, éprouver cette matiere, pour obſerver la couleur & la mettre à ſon point ; augmentant de fritte ou des deux poudres de cuivre & de ſafran de mars, ainſi que vous jugerez néceſſaire.

2. Prenez deux onces de cryſtal préparé, une once de borax, huit grains de chaux d'étain de glace, vingt grains de magnéſie : & procédez comme nous le venons de marquer, au ſecond article des Saphirs. Il faut obſerver de bien mêler la chaux d'étain, avec la magnéſie, avant de l'incorporer avec le cryſtal. Cette chaux n'eſt autre choſe qu'une diſſolution d'étain de glace dans l'eau forte, puis adoucie avec l'eau commune filtrée.

Emeraude Orientale.

3. Prenez deux onces de cryſtal préparé comme il a été dit ; & quatre onces de minium : mêlez-les bien enſemble : ajoûtez à ce mêlange quarante-huit grains de ſafran de mars : broyez de nouveau : incorporez bien enſemble : & mettez le tout dans un bon creuſet neuf ; & ſi grand qu'y ayant mis cette compoſition il y ait un bon pouce de vuide, car cette pâte & les ſuivantes s'enflent en cuiſant, s'attachent au couvercle, & ſortent ſouvent du creuſet, ce qui eſt cauſe que ces compoſitions ne réuſ-

ſiſſent pas bien. Couvrez enſuite le creuſet avec un couvercle fait exprès : lutez-les, de bon lut ; que vous laiſſerez ſécher : puis mettez le creuſet au feu de fuſion, pendant vingt-quatre heures, afin que tout ſe fonde. Pour être plus aſſuré & ne point manquer, vous donnerez ſix heures de feu d'avantage : & ainſi la matiere ſera bien cuite. Laiſſez refroidir le creuſet : puis ouvrez-le ; & tirez-en nettement la matiere, qui ſera comme une Emeraude Orientale.

Notez qu'avec la doſe ſuſdite la pâte ſera plus dure qu'avec la doſe ordinaire ; qui eſt que pour deux onces de cryſtal préparé, on y joint ſix onces de minium ; & il ne ſe cuit que pendant douze heures : plus la matiere eſt cuite, plus elle eſt tendre.

Hyacinthe Orientale. Prenez un pot de cette terre où l'on fond le verre, qui ſoit large au fond & aſſez épais. Mettez une ou deux livres d'étain le plus fin : placez le creuſet dans un fourneau de Verrier ; & donnez-lui grand feu pendant huit jours. Enſuite laiſſez-le au feu dans le même fourneau, pendant un mois & demi. Puis retirez le creuſet, rompez-le : vous y trouverez l'hyacinthe très-belle, tranſparente & dure. Pour l'étain qui reſtera ; vous pourrez vous en ſervir une autre fois. Prenez bien garde qu'il n'y ait rien de la terre du creuſet attaché à l'hyacinthe, ni même aucune choſe des feces ; l'hyacinthe doit être en pierre nette.

2. Prenez deux onces de cryſtal préparé, une once de borax, quatre ou cinq grains de ſafran de mars, & autant de magnéſie. Procédez comme nous l'avons enſeigné au dernier article des Saphirs.

Rubis. Prenez un vaſe de terre de Verrier ; mettez-y dix livres de beau verre, (qui eſt meilleur pour ceci, que le cryſtal). Etant fondu, ajoûtez-y une livre de minium ; & mêlez le tout enſemble, afin que le minium n'aille pas au fond : laiſſez-le cuire pendant ſix heures ; puis jettez dans cette compoſition fondue trois onces de cuivre rouge (de celui avec lequel on fait la couleur rouge des Verriers) ; qu'il ſoit pulvériſé bien fin, & tamiſé. Remuez & mêlez bien le tout enſemble ; & les laiſſez repoſer en flux pendant trois heures. Après ce tems, mettez-y une once de votre hyacinthe orientale faite comme il eſt enſeigné ci-deſſus, réduite en poudre ſubtile, & tamiſée ; remuez bien avec une verge de fer ou une ſpatule bien nette, ſept ou huit fois : vous verrez auſſitôt une belle couleur de rubis. Laiſſez-le cuire durant ſix heures, remuant quelquefois ; puis laiſſez refroidir. Cette matiere, mêlée enſuite avec un autre verre, produira de belles choſes ; à raiſon que c'eſt un rouge de *rubis tranſparent.*

2. Prenez huit gros de jaſpe rouge d'Allemagne, deux gros de cryſtal préparé, vingt-quatre grains de minium. Réduiſez le tout en poudre ſubtile ; que vous mettrez dans un creuſet bien luté, & que vous ferez cuire pendant ſix ou ſept heures.

3. Prenez une livre de cryſtal, ou de caillou préparé : & y ajoûtez un quart d'once de ſang de dragon. Mettez cette matiere en fuſion pendant deux jours, ou environ. Quand elle vous paroîtra nette & fort brillante, retirez le creuſet ; & laiſſez-la refroidir pour la mettre en œuvre.

Très-belle Calcédoine. Prenez du verre commun (parce qu'il eſt propre pour le corps de la Calcédoine) ; la quantité de quinze livres : mettez-le dans un poëlon ou autre vaſe de terre de Verrier : jettez-y deux onces d'argent calciné, comme il a été dit dans l'article ARGENT, p. 166 : mêlez promptement le tout avec une verge de fer, ou ſpatule, bien nette ; afin que l'argent s'incorpore & s'étende partout. Enſuite laiſſez-les cuire pendant un jour ; les remuant d'heure en heure pour empêcher que l'argent ne tombe au fond. Votre verre étant ainſi cuit, il le faudra barbouiller avec du verre jaune tranſparent, dont vous aurez toujours un poëlon préparé ; & le mettrez devant un bon feu, pour fixer cette compoſition. Pour faire encore mieux, il faudra de nouveau le colorer avec le rouge de rubis tranſparent.

2. *Calcédoine Etrangere.* Prenez trois livres de cinnabre, une livre de cuivre blanc, une livre d'argent fin en feuilles, une once de ſoufre pulvériſé ; mêlez le tout ; mettez-le dans un creuſet à un feu lent de charbon ; & l'y laiſſez juſqu'à ce que tout le ſoufre ſoit conſommé ; alors l'argent ſera calciné. Prenez cinq livres de cryſtallin, & quatre livres de verre de plomb ; incorporez-les enſemble, & les faites fondre dans un poëlon de terre de Verrier. Quand ils ſeront en flux, jettez-y votre argent calciné, ſi vous pouvez l'avoir ſeul ; ſinon, jettez toute la compoſition calcinée comme ci-deſſus, dans le verre fondu : & remuez bien avec une ſpatule de bois, afin que tout s'uniſſe. Si vous y joignez un peu d'étaim, la calcédoine ſera encore plus belle.

3. *Autre Calcédoine.* Prenez du verre commun ; que vous ferez fondre dans un vaiſſeau de terre : teignez-le ſelon l'art en couleur d'azur avec le ſafre préparé ; rendez-le ſi épais qu'il ne ſoit point du tout tranſparent ; laiſſez-le au feu durant vingt jours : il ſera bien teint ; & d'une couleur griſâtre. Cependant plus la couleur ſera claire & peu chargée de ſafre, plus elle aura de nuances différentes. Pour faire la Calcédoine, il faut procéder de cette maniere : le maître, qui fera le vaſe, levera ſur ſon fer une bulle de verre blanc commun ; puis levera dudit azur : enſuite il prendra une feuille d'argent fin battu bien mince, & l'étendra habilement ſur le verre azuré ; le mettant chauffer dans la fournaiſe juſqu'à ce que l'argent ſoit incorporé. Il mettra enſuite un nouvel enduit de verre, avec beaucoup d'adreſſe.

4. Prenez un amalgame de trois onces d'argent fin limé en poudre ſubtile, & de ſuffiſante quantité de mercure purifié ; mêlez cet amalgame avec égal poids de ſel marin préparé & bien broyé ſur le marbre : mettez-le, dans un creuſet, au feu de charbons ardens, juſqu'à ce que le mercure ſoit exhalé. Alors faites bon feu, & jettez la matiere dans de l'eau preſque tiede, afin de diſſoudre le ſel : l'argent demeurera au fond, calciné & pulvériſé. Cet argent étant deſſéché, il faudra le broyer avec poids égal de nouveau ſel préparé ; pour le calciner dans un creuſet pendant ſix heures : puis jetter la matiere dans l'eau tiede pour diſſoudre le ſel ; la chaux d'argent tombera au fond : laquelle il faudra dulcifier quatre fois avec l'eau commune. Vous ferez enſuite diſſoudre cette chaux, à l'eau froide, dans un matras. Faites auſſi diſſoudre quatre onces d'argent fin dans l'eau commune ; &, dans l'eau forte, cinq onces de mercure purifié avec du vinaigre & du ſel.

Faites une eau régale de vitriol & de ſalpêtre : mettez diſſoudre trois onces de ſel ammoniac dans dix-huit onces de cette eau ; & lutez bien le vaiſſeau. La diſſolution étant faite, verſez l'eau par inclination, & ſéchez le réſidu.

Diſſolvez un quart d'once d'or pur dans une ſuffiſante quantité de cette eau : prenez ſeize onces de cette liqueur ; mettez-y peu à peu, à cauſe de la grande ébullition, une demi-once de ſafran de mars fait avec du vinaigre, une demi-once de chaux d'étaim, une demi-once de ſoufre bien préparé, une demi-

once

once de cinnabre, le tout bien pulvériſé & mêlé. Faites encore diſſoudre dans l'eau régale une demi-once de cuivre calciné avec du ſoufre, une demi-once de cuivre de trois cuites fait des écailles de chaudron, demi-once de manganeſe de Piémont préparé, demi-once d'écaille de fer qui tombe des enclumes des maréchaux; le tout broyé & mêlé: il faut le mettre peu-à-peu dans l'eau régale, à cauſe de la grande fermentation qui en proviendra.

Faites pareillement diſſoudre dans un autre vaiſſeau d'eau régale, peu-à-peu, une demi-once de minium, une once de verdet, une demi-once d'antimoine crud, une demi-once de *caput mortuum* de vitriol: purifiez le tout; broyez, & mêlez.

Enfin faites diſſoudre, auſſi dans de l'eau régale, une demi-once d'orpiment, une demi-once d'arſénic cryſtallin, une demi-once de laque; broyez, & mêlez.

Toutes ces diſſolutions étant chacune dans leurs matras bien bouchés, il faut les laiſſer en digeſtion ſur des cendres chaudes pendant quinze jours; & les remuer pluſieurs fois, afin que l'eau pénetre bien toutes les matieres dont elle doit extraire la partie colorante. Après cela, mettez tous ces menſtrues dans une grande cucurbite de verre, où vous les verſerez peu-à-peu; car en les mêlant enſemble, ils ſe gonflent beaucoup: bouchez bien la cucurbite, & laiſſez ainſi le tout pendant ſix jours, la remuant tous les jours. Diſtillez enſuite au bain de cendres lent, pour tirer ſeulement l'eau, & que les eſprits demeurent unis avec les matieres. Il faut que la cucurbite ſoit bien lutée. Toute l'eau étant diſtillée, il reſtera au fond de la cucurbite, une matiere de couleur brune verdâtre; dont vous donnerez à votre verre la doſe convenable. Ce verre doit être poli auparavant; & de cryſtal; parce que la calcédoine ne réuſſit pas bien au verre. Il faut auſſi, avant de travailler le verre, lui donner ſon corps, c'eſt-à-dire, du tartre calciné, de la ſuie de cheminée, & du ſafran de mars fait avec du vinaigre: au bout de vingt-quatre heures, vous ferez travailler promptement le verre avec les tenailles & autres inſtrumens propres; puis l'ayant mis au feu ſelon l'art du Verrier, vous aurez un ouvrage très-beau.

Aigue Marine. Elle réuſſit mieux avec la fritte dont ſe fait le verre, qu'avec le cryſtal de roche. [M. Haudicquer de Blancourt dit poſitivement le contraire, dans ſon *Art de la Verrerie*, imprimé à Paris en 1718, T. I, p. 253.]

Prenez quarante livres de fritte commune: fondez-les dans un poëlon de terre de Verrier; puis ayant broyé & bien mêlé douze onces de cuivre de trois cuites avec une demi-once de ſafre préparé, vous les jetterez dans la fritte fondue; à quatre diverſes fois, mêlant toujours le verre exactement. Laiſſez repoſer le poëlon deux heures en flux; éprouvez la couleur; & la réglez à votre volonté.

2. Prenez le *caput mortuum* de l'eſprit de vitriol de cuivre fait ſans corroſif. Etant laiſſé à l'air durant quelques jours, il prendra de ſoi-même une couleur verte-blanche. Cette matiere pulvériſée, accompagnée d'une doſe convenable de ſafre préparé, & de cuivre de trois cuites; doit être jettée ſur la compoſition de fritte fondue dans le poëlon, en procédant comme il eſt dit ci-devant.

IV.

Verre de Plomb, ou *de Saturne.* Prenez quinze livres de plomb calciné, & quinze [douze, ſelon M. de Blancourt] livres de fritte de cryſtal, ou de rochette, ſelon la couleur que vous voudrez obtenir. Mêlez-les bien enſemble; mettez-les fondre dans un poëlon de terre de Verrier; laiſſez-les au feu pendant dix heures. Lorſque le tout ſera fondu, jettez cette matiere dans l'eau froide: prenez garde que ſouvent, au fond des vaſes, il demeure du plomb; qu'il faut diligemment ôter; car le laiſſant, il feroit fendre votre poëlon. Regardez auſſi parmi la matiere jettée dans l'eau; vous y trouverez des grains de plomb, leſquels il faudra ôter. Cela fait, remettez la matiere dans le poëlon au feu comme ci-devant: en dix heures au plus elle ſera comme il faut.

Pour colorer le verre de plomb en très-belles Emeraudes.

Prenez ſeize livres de ce verre, ſix onces de cuivre de trois cuites, & vingt-quatre grains de ſafran de mars. Mêlez bien enſemble le ſafran & le cuivre. Il faut les mettre dans le poëlon, à trois ou ſix diverſes fois, ſur le verre de plomb en fuſion; mêlant bien le verre, & mettant deux à trois minutes d'intervalle entre chaque projection. Après cela, il faut laiſſer repoſer, une bonne heure; puis vous remuerez la matiere, & en tirerez une épreuve, pour voir ſi la couleur eſt comme il faut; ſi elle n'eſt pas à ſon point, vous y jetterez encore un peu de ces poudres de cuivre & de ſafran. Quand elle ſera bien, il faudra laiſſer incorporer le tout avec le verre pendant huit heures. Vous en ferez enſuite des médailles, &c.

Si, ſur un pot de la quantité ci-deſſus, outre le poids de la poudre de cuivre & de ſafran, on y joint ſur la fin encore un peu de *caput mortuum* de l'eſprit de vitriol de cuivre; on obtiendra un verd d'émeraude beaucoup plus beau.

Pour donner au verre de plomb la couleur d'Or.

Prenez ſeize livres de plomb calciné, & ſeize onces de cryſtal. Broyez & paſſez le tout enſemble par un tamis très-fin: joignez à cette matiere ſix onces de cuivre de trois cuites, deux deniers (quarante-huit grains) de ſafran de mars: mêlez bien le tout enſemble; faites-le fondre dans un poëlon, à feu modéré; & laiſſez ainſi en flux pendant douze heures: puis jettez-le dans de l'eau commune; ſéparez le plomb: faites-le fondre encore, & laiſſez-le en flux pendant douze heures: puis tirez-en une épreuve, après l'avoir bien remué: & ſi la matiere verdoie trop, vous y jetterez un peu de ſafran de mars, parce qu'il ôte le verd. Ainſi la matiere prendra une belle couleur d'or; dont vous pourrez vous ſervir pour faire des vaſes & médailles.

V.

Rubis Balais. Prenez du cryſtal de roche bien luſtré, & taillé de la maniere que vous voudrez: cependant il ſeroit plus à propos qu'il fût taillé en cabochon, mogolon, boteſado, avec certains défauts qui ſemblent naturels; parce que de cette maniere il reſſemblera mieux à la roche.

Prenez du ſang de dragon en larmes, le plus fin qu'il ſera poſſible de trouver: il eſt très-rare, à cauſe de ſa couleur qui eſt fort eſtimée; on en trouve néanmoins à Veniſe & à Londres: il faut choiſir celui qui eſt enveloppé avec de petites feuilles d'herbes, il eſt ordinairement bien broyé. Après l'avoir nettoyé, & en avoir ſéparé les ordures, ne prenez que le plus pur; détrempez-le avec de l'eſprit de vin

bien déflegmé, juſqu'à ce qu'il ait une conſiſtance d'onguent. En le détrempant, mêlez-y un peu de ſel de ſoude purifié. Conſervez cette mixtion dans un petit matras de verre; que vous mettrez ſur les cendres chaudes, quand vous voudrez vous en ſervir, le remuant de tems à autre avec une ſpatule de bois, afin que la matiere ne s'épaiſſiſſe pas, & ne s'attache point au vaſe.

Prenez un réchaud plein de charbons ardens; & accommodez deſſus, une lame de fer bien mince, ſur laquelle vous mettrez vos pieces de cryſtal taillées, les tournant & retournant toujours avec une pince ou petite tenaille; de peur que la grande chaleur ne les caſſe. Lorſque vous verrez qu'elles ſeront aſſez embrâſées, jettez-les promptement dans de l'eau fraîche bien nette; tirez hors de l'eau vos pieces de cryſtal, eſſuyez-les bien; puis les mettez ſur des charbons ardens qui les couvrent tout à l'entour, & les laiſſez ainſi, autant de tems qu'il faudra pour compter depuis un juſqu'à ſoixante. Alors vous les jetterez chaudement & promptement dans le vaſe contenant votre compoſition de ſang de dragon: qui ſera, comme il eſt dit, ſur des cendres chaudes. Les pieces de cryſtal feront alors du bruit; & il s'élevera une fumée blanche: laiſſez-les un peu ainſi, afin que le cryſtal, alors couvert, s'imbibe de la teinture: puis vous le nettoyerez avec ſoin. L'épaiſſeur de la couleur étant bien nettoyée, vous aurez de beaux rubis balais & comme naturels; ayant de petites gouttes qui les rendront très-ſemblables à ceux de la roche. L'Art conſiſte en beaucoup de diligence, & principalement en la bonté du ſang de dragon.

Notez qu'il faut exactement broyer & mêler les matieres pour *faire toutes les Pierreries;* plus elles ſeront broyées & mêlées, plus les pierres ſeront belles & claires, & n'auront point de veſſies.

Notez auſſi que les pierreries doivent être faites, lorſque le ciel eſt ſerein. Elles réuſſiſſent mieux alors.

Préparation, ou *calcination*, *du Cryſtal.*

Prenez des fragmens du plus beau cryſtal; mettez-les dans un creuſet; couvrez-le exactement: poſez-le entre les charbons ardens; faites un ſi bon feu, que le creuſet rougiſſe, & le cryſtal auſſi. Alors vous jetterez promptement le cryſtal dans un vaſe de terre neuf & verni, plein d'eau froide & claire. Etant refroidi, prenez-le: &, après l'avoir deſſéché avec un linge blanc, remettez-le dans un creuſet; faites-le rougir, & l'éteignez comme ci-devant dans de l'eau froide & claire. Réitérez ces ignitions & extinctions au moins juſqu'à douze fois. Enſuite broyez-le peu-à-peu ſur le marbre; puis paſſez-le par un tamis bien fin, qui le rende en poudre impalpable. Conſervez-le dans un vaſe de verre, que vous boucherez bien, pour vous en ſervir au beſoin: c'eſt la baſe & la matiere de toutes ſortes de pâtes ou pierreries artificielles.

Au lieu du Cryſtal de roche, vous pourrez prendre des Cailloux de riviere, beaux & tranſparens; ou bien une Calcédoine; qu'il faudra préparer comme ci-deſſus. Néanmoins le cryſtal fait beaucoup plus clair & plus tranſparent.

1. *Emeraudes bien chargées de couleur.* Prenez cryſtal bien préparé, une once; minium, ſix onces & demie: mêlez bien avec chaque once de cette matiere dix grains de cryſtal de verdet; ce ſera en tout ſoixante & quinze grains. Ajoûtez dix grains de ſafran de mars. Broyez & incorporez très-bien le tout; que vous mettrez dans un bon creuſet: qui doit demeurer vuide d'un bon pouce, & être couvert avec ſon couvercle approprié. Lutez les jointures; mettez le creuſet à feu de fuſion; & faites cuire la matiere comme il eſt dit ci-deſſus.

Cette matiere ſe doit cuire plus de tems que les préparations d'Emeraude ci-devant décrites; afin de conſumer toute l'imperfection qu'a ordinairement le minium. Votre pâte ſera plus tendre, parce qu'il y a plus de minium; mais la couleur en ſera plus agréable.

2. *Autres Emeraudes.* Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, ſix onces: broyez-les bien enſemble; puis uniſſez-les avec dix grains pour chaque once, de cryſtal de verdet; ce qui ſera tout enſemble quatre-vingt grains; mettez le tout dans un creuſet, que vous couvrirez de ſon couvercle; vous le luterez; & ferez cuire la matiere comme ci-deſſus.

3. *Emeraudes parfaitement belles.* Prenez cryſtal de roche calciné, broyé ſur la pierre de cryſtal, avec la molette de cryſtal, & réduit en poudre impalpable; mêlez-le avec autant de ſel de tartre rouge réduit en poudre bien fine: ajoûtez-y ſoixante grains de cuivre rouge en coquille, & quinze grains d'argent auſſi en coquille. Il faut broyer à part ces deux matieres. Mêlez bien le tout enſemble ſur la pierre de marbre; & mettez-le dans un creuſet, que vous aurez ſoin de bien couvrir, & luter exactement. Le lut étant ſec, vous mettrez le creuſet à un feu que vous entretiendrez doux & modéré pendant ſix ou ſept jours, & que vous augmenterez après, juſqu'à ce que le creuſet paroiſſe rouge. Alors vous le mettrez au grand feu de Verrier, & l'y laiſſerez pendant un mois ſans diſcontinuer. Puis vous laiſſerez éteindre le feu, & refroidir le creuſet de lui-même: pour cela vous boucherez tous les trous & fentes du fourneau. Quand vous aurez retiré le creuſet, vous le caſſerez; & vous trouverez une matiere qui donnera des Emeraudes auſſi dures, auſſi peſantes, & auſſi brillantes, que les naturelles.

4. Prenez verd de gris, la groſſeur d'un pois: pulvériſez-le, & mettez-le ſur douze onces des deux ſuſdites poudres de cryſtal & de ſel de tartre. Tamiſez ces trois poudres enſemble, & jettez-les dans un creuſet qui ne ſoit qu'environ à demi-plein; couvrez-le; lutez-le, & le donnez à un Potier, pour le faire cuire avec ſes pots. Etant cuit, ce qui ſera fait dans trois jours & trois nuits, rompez-le: vous trouverez votre pâte d'Emeraudes.

Saphir Oriental. Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, ou ſel de tartre, ſix onces; broyez-les bien enſemble; puis mêlez-les, pour chaque once, avec cinq grains de ſafre préparé, ce qui fait en tout quarante grains: mettez ſeulement ſix grains de manganeſe de Piémont préparée. Le tout étant bien incorporé, il faudra le mettre dans un creuſet, & le faire cuire comme il eſt dit: vous aurez une belle matiere de ſaphir oriental, avec un beau violet.

2. *Saphir Oriental, plus chargé de couleur.* Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, cinq onces. Pour chaque once, joignez-y ſix grains de ſafre préparé, & ſeulement huit grains de manganeſe préparée. Broyez, & du reſte procédez comme il eſt dit: vous aurez une belle pâte de ſaphir violet fort agréable à l'œil.

3. *Saphir.* Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, quatre onces. Mêlez le tout avec trois grains pour chaque once de ſafre préparé. Broyez, & faites cuire: vous aurez une belle couleur céleſte.

4. Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, quatre onces & demie: mêlez bien le tout avec

quatre grains pour chaque once de mêlange d'azur d'émail cuit. Cette matiere étant miſe en œuvre fera un beau violet.

Grenat Oriental. Prenez cryſtal préparé, deux onces; broyez-les avec trois grains pour chaque once de manganeſe, & ſeulement trois grains de ſafre auſſi préparé. Puis procédez comme ci-deſſus.

2. *Grenat Oriental, plus chargé.* Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, cinq onces & demie: broyez & mêlez le tout avec trois grains pour chaque once, de manganeſe, & quatre grains de ſafre préparé. Mettez le tout dans un creuſet qui ait un bon pouce de vuide, avec un couvercle approprié, & luté: faites cuire comme il eſt dit.

3. *Autre beau Grenat.* Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, cinq onces; manganeſe préparé, quatre grains par once; & ſeulement ſix grains de ſafre préparé: broyez & uniſſez bien le tout dans un creuſet luté: & faites cuire.

Topaſe Orientale. Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium, ſept onces: broyez & mêlez bien; & cuiſez comme il eſt dit.

2. Prenez deux onces de cryſtal, une once de borax, huit grains de teinture de mars: pilez le tout dans un mortier de fer; paſſez-le enſuite par un tamis fin: puis faites cuire à grand feu.

Chryſopale Orientale. Prenez cryſtal préparé, deux onces; minium huit onces; ſeulement dix grains de ſafran de mars. Broyez & incorporez: puis procédez comme il eſt dit dans l'article des *Emeraudes bien chargées de couleur.*

Chryſolite. Il faut mêler avec du cryſtal fondu, ſix fois autant de ſcories de fer; donner un feu très-fort, pendant trois fois vingt-quatre heures; & quand on a retiré le vaiſſeau, laiſſer refroidir la matiere.

V I.

Une des plus belles pâtes pour les pierres artificielles eſt celle qui ſe fait avec les cryſtaux, les cailloux, ou la topaſe de Bohême. Celle qu'on fait avec le verre & le plomb, produit des pierres plus tendres & plus lourdes. Les cailloux & la topaſe ſe calcinent comme le cryſtal. Enſuite on y joint la couleur que l'on veut. Le ſel ammoniac, & l'argent donnent la couleur aux ſaphirs; le ſafre, au lapis lazuli; le verdet, & le minium, aux émeraudes; le minium & la céruſe, aux chryſolites; la céruſe & le ſafran de mars, aux hyacinthes.

Calcination & préparation des Cailloux avec le Minium.

Prenez des cailloux blancs les plus brillans que vous pourrez trouver: faites-les rougir au feu, & les éteignez dans de bon vinaigre: réitérez cette extinction juſqu'à ce qu'ils commencent à s'élever en écailles. Alors vous les mettrez dans un mortier, & les pilerez avec un pilon de fer juſqu'à ce qu'ils ſoient en poudre très-ſubtile; que vous paſſerez par un tamis bien fin. Prenez trois onces, (ou comme d'autres veulent, une once) de cette poudre bien tamiſée, & neuf onces de minium de plomb nettoyé de toutes ſes ordures: ces poudres ainſi proportionnées peuvent ſervir de matiere pour toutes les pierreries.

Préparation de la poudre de Cailloux avec le Sel de Tartre.

Prenez les cailloux calcinés & pulvériſés comme il a été dit; lavez cette poudre; & la laiſſez ſécher: au lieu de minium de plomb, vous mêlerez deux parties & un quart de cette poudre de cailloux avec une partie de ſel de tartre très-pur & bien ſec. Ce mêlange mis dans un four de Verrier durant une ſemaine, donne un beau cryſtal: dont on fait des pierres précieuſes en les éteignant dans le commencement, avant de les mettre au feu de Verrier.

Saphir. Mêlez avec cette poudre de cailloux & de ſel de tartre, pour chaque once de matiere, quatre grains de ſafre en poudre très-ſubtile.

Amétiſte. Mettez en même proportion, une pierre de laquelle les Verriers ſe ſervent, ſous le nom de *Couleur.*

Emeraude. Mettez en même proportion que ci-deſſus, du verdet brûlé & des écailles de fer, de chacun deux grains.

Pour la *Topaſe:* Mettez ſix grains de ſafran de mars.

Diamant très-beau. Prenez poudre impalpable de cailloux, ſix parties; ſel de tartre pulvériſé de même, quatre parties; & ſept parties de ſel de ſoude. Mêlez ces poudres enſemble; & les ayant miſes dans un creuſet de terre de Verrier, faites-les fondre au feu de verrerie; & laiſſez-les en fuſion très-longtems: plus cette matiere y reſtera, plus elle ſera belle & dure. Il faut l'y laiſſer au moins ſept ou huit mois.

V I I.

On brunit le cryſtal, ou autre pierre de plus vive étoffe, à la roue: & les ayant bien façonnés, ou en quarré, ou en toute autre forme; ſi l'on veut avoir une émeraude, on colore de verd de gris; ſi c'eſt un rubis, avec du cinnabre ou du breſil; pour un ſaphir, avec de l'azur; & pour une chryſolite, qui eſt la vraie topaſe, avec de l'orpiment entremêlé d'or. Pour ne pas obſcurcir ou ternir le brillant, on doit ajoûter des larmes de maſtic, ou de la gomme. Puis les pierres étant éparſes çà & là ſur une lame poſée ſur un petit feu, deviennent jointes & unies, & elles s'incorporent ſi bien, qu'elles ne ſe peuvent ſéparer. Si elles deviennent trop rouges, mettez-y de l'eau. Au contraire, ſi elles paroiſſent trop blafardes, ajoûtez-y de la couleur. Au deſſous de la pierre l'on accommode une feuille quarrée: & après que la pierre eſt enchâſſée dans l'anneau, ſi les coins ou extrêmités qui touchent l'enchâſſement, ou cabochon, ne ſont pas colorés au naturel, ce ſera une preuve qu'elles ſont fauſſes.

V I I I.

Pulvériſez bien fin une livre de chaux vive toute récente, & autant de pierre d'aimant; ajoûtez-y demi-livre de ſoufre vif, auſſi en poudre. Le tout étant bien mêlé enſemble, mettez-en un lit au fond du creuſet, enſuite un lit de cryſtal taillé, puis un lit de la même mixtion, & par-deſſus encore un lit de cryſtal; continuant ainſi alternativement, lit par lit; & finiſſant par un lit des poudres ſuſdites. Mettez le creuſet dans un four de Verrier; & l'y laiſſez, trois fois vingt-quatre heures. Vous en retirerez de très-belles pierres, & fort ſemblables aux *Diamans* les plus eſtimés.

Préparation du Sandarach: pour des Rubis.

Prenez une once d'huile d'aſpic, & deux onces de ſandarach nettoyé de ſes ordures & mis en poudre: mettez cette poudre dans la phiole où eſt l'huile d'aſpic; & faites-la cuire ſur le ſable ni trop

froid, ni trop échauffé : découvrez la phiole, & la chargez du ſable : laiſſez bouillir cette huile plus d'une heure juſqu'à ce qu'elle devienne plus rougeâtre ; alors elle ſera bien cuite. Laiſſez-la repoſer un jour entier ſans vous en ſervir.

Broyez de fine laque avec cette huile, durant plus de trois heures. Pour connoître ſi la couleur de rubis eſt trop chargée ou trop claire, prenez un pinceau, pour en faire un trait ſur une vitre ; ſon effet vous apprendra s'il y faut ajoûter de l'huile & broyer derechef, ou ſi la couleur eſt en bon état. Quand elle eſt comme il faut, paſſez ce que vous avez broyé, dans un tafetas blanc ; le preſſant fortement entre les doigts, & l'échauffant un peu pour le faire mieux couler : gardez dans une phiole ce qui dégouttera : & le laiſſez repoſer vingt-quatre heures. Pour vous en ſervir, faites tailler du cryſtal un peu cavé en-deſſous ; & le faites ajuſter par l'Orfevre, au chaton : après cela, attachez ce cryſtal à la pointe d'un bâton, avec de la cire d'Eſpagne ou du maſtic ; teignez de cette couleur rouge le deſſous ſeulement qui entre dans le chaton : étant teint, & ſéché à l'ombre, donnez-le à l'Orfevre pour l'enchâſſer dans le chaton préparé ; mettant une feuille deſſous, qui ne doit pas toucher la pierre.

Perles reſſemblantes aux naturelles.

Prenez ſemences de perles fines, des plus blanches ; que vous mettrez dans un alembic de verre, après les avoir concaſſé dans un mortier de marbre. Vous mettrez par deſſus, du ſuc de limons récent, filtré quatre fois, afin qu'il ſoit plus net. Il faut que ce ſuc ſurnage de deux doigts vos perles. Renouvellez le ſuc, au moins deux ou trois fois le jour ; pendant deux jours, ôtant le vieux ſuc par inclination. Puis vous tirerez vos perles hors du ſuc & les mettrez dans un nouveau vaſe bien luté, que vous tiendrez dans du fumier de cheval ou au ſoleil, juſqu'à ce que les perles ſoient réduites en pâte, enſorte qu'il ne paroiſſe aucuns petits grains. Il ſe pourra engendrer quelque inſecte dans la matiere ; mais pourvu qu'il y en ait deux parties qui ſoient bonnes, tout ira bien. Après que la diſſolution des perles ſera faite, vous les mettrez dans un moule d'argent doré en dedans, fait de la façon qu'il vous plaira ; où il les faudra laiſſer pendant ſeize jours. Retirez-les enſuite ; & les percez ; puis remettez-les dans les mêmes moules pendant quatre jours. Retirez-les encore des moules ; & les faites tremper dans de l'eau de lune, que vous aurez préparée pendant quatre jours ; puis mettez-les dans des veſſies d'anguilles ; & les y laiſſez quatre jours. Après quoi, remettez-les pour la derniere fois en moules ; où elles demeureront quatre ou cinq jours. Il faut les mettre enſuite dans une pâte faite de farine d'orge ; les faire cuire comme le pain ordinaire ; après la cuiſſon de la pâte, les retirer, les mettre avec une ou deux pintes de lait d'ânesſe, dans un pot de terre, & les laiſſer bouillir juſqu'à la conſomption du lait.

Au reſte *Conſultez* l'article PERLE.

Pour durcir le Cryſtal, & lui donner l'éclat du Diamant.

Prenez de la farine d'orge paſſée au gros ſas ; paitriſſez-la avec de l'huile de pétrole ; & faites-en une pâte fort dure. Coupez cette pâte en deux moitiés ; placez vos cryſtaux ſur celle de deſſous, enſorte qu'ils ne ſe touchent pas ; couvrez-les de l'autre moitié. Enſuite couvrez cette maſſe, d'un bon lut ; & faites-la cuire à feu de roue gradué pendant quatre ou cinq heures, augmentant le feu, de deux en deux heures.

Nota. On ſe ſert de la même méthode, pour donner du brillant aux *Saphirs d'Alençon ;* & pour les rendre ſi durs, qu'ils puiſſent couper facilement le verre.

Pour Durcir toutes ſortes de Pierres artificielles.

Prenez de la calamite calcinée, & bien pulvériſée ; mettez-la dans un lieu humide, & l'y laiſſez juſqu'à ce qu'elle ſoit diſſoute & convertie en eau. Servez-vous de cette eau, pour faire une pâte avec du vitriol crud. Mettez cette pâte molle dans une cornue : & de l'eau qui en diſtillera, faites une pâte dure avec de la farine d'orge. Enveloppez vos pierres dans cette pâte ; que vous mettrez au four, lorſqu'on y met le pain ; & laquelle vous retirerez, en même tems que lui. Si vous trouvez que vos pierres ne ſoient pas aſſez dures, vous pourrez les remettre au four de la même maniere.

Pour leur rendre le Luſtre & le Brillant qu'elles avoient auparavant : il faut les polir ſur une table de plomb bien unie, ſur laquelle vous aurez étendu de la poudre d'antimoine.

Pour Eprouver le Diamant.

1. Vous ferez chauffer une plaque de fer ; puis ayant paſſé de l'huile par-deſſus, vous y étendrez du verre en poudre ; & mettrez par-deſſus cette poudre, des charbons allumés. Si la pierre ne perd pas ſon luſtre, en l'approchant des charbons, c'eſt ſigne qu'elle eſt fine ; ſi au contraire elle perd ſon luſtre, c'eſt une marque évidente qu'elle eſt fauſſe.

2. Echauffez votre pierre, en la frottant avec un morceau de drap : enſuite frottez-la contre un morceau de plomb. S'il en demeure ſur la pierre quelque impreſſion, c'eſt ſigne qu'elle eſt fauſſe.

Nota. On ne doit pas préſumer que les épreuves ſoient applicables à d'autres pierres. La Cornaline, par exemple, qui eſt une pierre fine, perd ſa couleur au feu. Il y a auſſi des pierres tendres qui, quoique fines, ne ſoutiendroient pas l'épreuve du *n.* 2.

Pour Contretirer ſur les Pierres artificielles les Gravures originales qui ſont ſur de vraies Pierres.

Réduiſez du tripoli en poudre impalpable ; & le paitriſſant avec un peu d'eau, faites-en une pâte molle, en conſiſtance de couleur à peindre. Vous mettrez un peu de cette pâte dans un petit quarré de fer blanc, qui ait des rebords tout autour : l'ayant bien entâſſé, & uni ſa ſuperficie, vous y appliquerez, quand elle commencera à ſécher, la pierre fine dont voulez avoir l'empreinte ; & après l'avoir levée adroitement, vous laiſſerez ſécher votre pâte. Etant bien ſéche & dure, vous y mettrez de la poudre de la pierre artificielle que vous voulez graver : On ſuppoſe que vous l'avez calcinée, & réduite en poudre auparavant. Enſuite vous ſoufflerez ſur cette poudre la lumiere d'une lampe, ou d'une bougie, avec un petit chalumeau ou tuyau de métal, pour la fondre entiérement à l'endroit de l'empreinte ; puis vous appuierez ſur cette matiere fondue, une petite palette de fer, à peu près de la grandeur de l'empreinte, afin qu'elle ſe marque plus exactement. Enſuite ayant laiſſé refroidir votre piece, qui ſera devenue ſolide, & qui aura pris tous les

traits de l'empreinte; vous la leverez pour l'enchâſſer, ou en faire tel autre uſage que vous jugerez à propos.

Il faut obſerver qu'il eſt beaucoup mieux de faire recuire le tripoli, après qu'il a reçu l'empreinte. Pour y réuſſir ſûrement, & pour empêcher que les charbons du fourneau ne gâtent & alterent le relief, il faut mettre le tripoli ſous une petite moufle: lorſqu'il eſt bien recuit, on le couvre de la matiere fuſible; & on le remet encore au fourneau, ſous la moufle, pour faire fondre la matiere. Lorſqu'elle eſt fondue, on appuie deſſus avec la palette; puis on la laiſſe refroidir; & on la leve, comme nous venons de marquer.

PIERRÉE. Petite conduite d'eau; qu'on fait ſous terre avec du moilon à pierre ſéche, & que l'on couvre par-deſſus avec du mortier, pour faire écouler des eaux ſouterraines, & les raſſembler dans un même canal. *Voyez* RESERVOIR.

On fait auſſi des Pierrées pour deſſécher les terres d'un jardin; lorſqu'on prévoit qu'elles ſeroient trop humides, trop froides & pourriſſantes.

PIERREUX. Se dit de certaines poires qui ſont naturellement dures; & qui ont une eſpece de petites pierres ou gravier, ſurtout vers le cœur. Ainſi on dit: *le Gros Muſc eſt trop pierreux.* Il en eſt de même de l'Amadotte; du Bon Chrétien d'hiver, quand il eſt petit & contrefait, &c.

PIERREUX (*Terrein.*) Voyez ARBRE, art. I. L'article TERRE.

PIERRURES. C'eſt ce qui forme la fraize qui eſt autour des meules de la tête d'un cerf, d'un daim, & d'un chevreuil.

Voyez ſous le mot TÊTE, *Terme de Chaſſe.*

PIET, ou *Pitte.* Voyez ALOÏDES, *nn.* 1 & 2.

PIEU. Bâton pointu par l'un de ſes bouts. Les oiſeleurs ſe ſervent de ces ſortes de pieux pour faire agir leurs piéges.

On attache à des pieux fourchus, les toiles qu'on tend pour la chaſſe.

2. On nomme PIEUX, des pieces de bois de chêne, qu'on emploie de leur groſſeur, pour faire les palées des ponts de bois; ou qu'on équarrit pour les files des pieux qui retiennent les berges de terre, les digues; ou qui ſervent à conſtruire les batardeaux. Ces pieux ſont différens des pilotis; en ce qu'ils ne ſont jamais tout-à-fait enfoncés en terre; & que ce qui en paroît au dehors eſt ſouvent équarri.

Voyez FILE *de Pieux.* REFUS.

3. PIEUX. Ce ſont encore les bâtons dont on frappe & tue les bêtes noires, quand elles ſont dans le parc: le coup mortel eſt ſur le boutoir.

PIEUTRER: Terme d'Agriculture, uſité dans quelques provinces. Il ſignifie *Paſſer le Rouleau* ſur les terres.

PIG

PIGACHE: *Terme de chaſſe.* C'eſt la connoiſſance qu'on remarque au pié du ſanglier, quand il a une pince, à la trace, plus longue que l'autre.

PIGAU. Voyez OLIVIER, *n.* 12.

PIGEON. Oiſeau dont le bec eſt droit, mais un peu renflé & courbé dans la partie ſupérieure. Ses narines ſont à demi couvertes par une membrane épaiſſe & ſouple. Il y a trois doigts au devant de chaque pié, & un derriere.

Les pigeons vivent de ſemences dures, qu'ils avalent ſans les caſſer.

Ces oiſeaux ne font, à chaque ponte, pour l'ordinaire que deux œufs; dont communément il vient un mâle & une femelle. Mais ces pontes ſont répétées dans le cours de l'année. Le mâle couve alternativement, ainſi que la femelle. Ils nourriſſent leurs petits (nommés PIGEONNEAUX), en leur dégorgeant les grains qu'ils ont avalés, & vraiſemblablement amollis & macérés dans leur jabot.

Tous les Pigeons n'ont pas le bec également long. Dans les uns il eſt épais & fort court. D'autres l'ont plus mince & plus allongé.

Notre *Pigeon Domeſtique*, celui des colombiers à pié, eſt encore nommé *Coulon.*

Le Pigeon *Romain* eſt plus gros & plus allongé. Tantôt ſes piés ſont couverts de plumes juſques vers le bout des doigts (c'eſt ce qu'on nomme *Pigeon Pattu*): tantôt il a une *Hupe* ſur la tête. Dans d'autres la naiſſance de cette hupe eſt plus baſſe; ce qui lui donne quelque air de capuchon: c'eſt ce qui caractériſe le Pigeon *Nonain*, *Nonet*, ou *Moineau.* Il a le bec court. Le Pigeon *Friſé* eſt médiocrement gros. Tout ſon corps eſt garni de plumes friſées.

Le Pigeon *Polonois*, ou *Turc*, ou *de Perſe*, eſt un peu haut de jambes; qu'il a d'un rouge pâle. Son bec eſt long & jaune. Le tour de ſes yeux eſt rouge. Au deſſus des narines, ſont des membranes larges, fort épaiſſes, entourées de petits mammelons ordinairement rouges.

On nomme Pigeon *Grand Goſier*, *Groſſe Gave*, ou *Groſſe Gorge*, une eſpece de Pigeon Romain; qui, inſpirant beaucoup d'air, a la faculté d'enfler conſidérablement ſon jabot, enſorte que cette partie paroît ſouvent preſque plus groſſe que tout le corps.

Les Pigeons *Mondains* ſont de gros Pigeons Romains, ou tout blancs, ou tout gris, ou tout noirs; ou mêlés de gris, de blanc, de fauve, de noir.

Le Pigeon *Batteur*, autre Pigeon Romain, tourne en rond lorſqu'il vole; & fait alors avec ſes aîles autant ou plus de bruit que deux planches qu'on battroit l'une contre l'autre. Auſſi les plumes de ſes aîles ſont-elles ſujettes à ſe rompre; & ſon vol en devient gêné.

La queue du Pigeon *Paon*, ou Pigeon *à large queue*, eſt très-fournie de plumes. Lorſque l'oiſeau marche, il la porte ſouvent élevée & étendue; comme font le dindon & le paon. Il remue preſque ſans ceſſe la tête, de côté & d'autre: d'où lui eſt venu encore le nom de *Trembleur;* qui lui eſt commun avec un autre Pigeon qui donne à ſon corps un mouvement preſque continuel.

On nomme Pigeons *Sauvages* ceux qui ne ſont dans un pays qu'en certains tems de l'année. Leur groſſeur & leur taille répondent à celle du Pigeon Domeſtique: mais leur plumage tire plus ſur le gris brun, ou la couleur d'ardoiſe. Tels ſont le *Biſet*, que l'on nomme encore *Ramier*, ou *Croiſeau;* & le *Ramier* proprement dit, ou *Fuyard*, *Manſard*, *Coulon.* Le Biſet eſt plus petit & d'une couleur plus approchante du noir, que le fuyard. Ces deux eſpeces de Pigeons ſauvages ſe perchent ſur les arbres. On croit qu'ils vivent juſqu'à trente ou quarante ans. Ils changent de pays, ſuivant les ſaiſons. Ils viennent en France par bandes, vers la fin de Septembre. On juge de leur vieilleſſe, par la longueur de leurs ongles. *Voyez* BISET.

Conſultez auſſi l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. I. p. 67 & ſuivantes.

Quand on n'a point la permiſſion d'avoir de colombier à pié, on éleve des Pigeons dans une *Fuye*, qui eſt une eſpece de petite voliere fermée avec un volet.

Les Pigeons blancs ſont moins eſtimés que les autres ; parce qu'ils ſont moins féconds ; & plus en danger d'être pris par les oiſeaux de proie.

Un bon Pigeon eſt gris, tirant ſur le cendré & le noir : & il montre ordinairement ſa fécondité par la rougeur de ſes yeux & de ſes piés, & par le jaune cuivreux dont ſon cou eſt environné.

Les Pigeons *Pattus* donnent des petits tous les mois, ſi on les nourrit bien. Leur fécondité, & le prix qu'on les vend, ſeroient des raiſons pour en élever beaucoup, s'il ne falloit pas avoir égard à la dépenſe de leur nourriture : & comme le point eſſentiel, dans l'œconomie, eſt de mettre peu pour retirer beaucoup, on préfere ceux qui coûtent peu à nourrir. Cependant comme les pattus ſont moins farouches, & qu'ils ne quittent pas ſitôt leur colombier ; on peut, dans les commencemens, faire un mêlange de ces Pigeons ; afin que leur accouplement multiplie des petits qui tiendront de la nature de l'un & de l'autre. Au reſte, on parlera ci-deſſous, dans un article particulier, des ſoins qu'exigent les Pigeons pattus.

Il n'y a que deux ſaiſons où l'on puiſſe *Garnir un Colombier.* La premiere eſt au mois de Mai ; parce que les pigeonneaux qui naiſſent depuis ce tems, ſe fortifiant beaucoup avant l'hiver, ſont bientôt en état d'apporter beaucoup de profit. La ſeconde ſaiſon eſt le mois d'Août : il y a alors quantité de Pigeonneaux bien nourris, à cauſe du grain que les pere & mere leur apportent en abondance, des moiſſons qui ont été faites.

Il faut avoir ſoin de garnir le colombier à proportion de ſa grandeur. Si vous y mettiez peu de pigeons, vous reſteriez trop de tems ſans manger des pigeonneaux ; car il n'en faut tirer aucun du colombier avant qu'il ſoit bien garni.

Il y a des œconomes qui garniſſent leurs colombiers, quand les Pigeons ont commencé à faire des petits ; & donnent pour raiſon, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier. Il s'en trouve d'autres qui prétendent qu'il les faut choiſir à ſix mois ; & préférer ceux qui naiſſent aux mois de Mars & Juillet. D'autres ſont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. De plus grands connoiſſeurs croient qu'il les faut enlever de deſſous leurs pere & mere, lorſque le duvet ſera venu ; c'eſt-à-dire, un peu avant que les grandes plumes des aîles aient pouſſé : parce que ſi on les y mettoit plus tôt, ils feroient en danger d'y mourir de faim, au moins pour la plupart ; à cauſe que tout autre que leurs pere & mere ne ſavent pas ſi bien l'art de leur donner la nourriture ; & ſi on attendoit que leurs plumes fuſſent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'accoutumer au nouveau colombier, ils prendroient incontinent l'eſſor pour s'en retourner à leur premiere demeure.

Après que vous les y aurez mis, il faudra les tenir enfermés pendant quinze jours ou trois ſemaines, ayant ſoin de ne pas ouvrir la fenêtre du colombier, qui ſe ferme & ouvre par le moyen d'une couliſſe.

Ces jeunes Pigeons pris ſous l'aîle de la mere, ne mangeant pas encore ſeuls ; il faut avoir ſoin de les abéquer pendant quelque tems : & comme naturellement ces petits animaux ne bâillent point d'eux-mêmes, lorſqu'on leur préſente de la nourriture, il faut avoir la patience de leur ouvrir le bec, & y mettre la nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, ou avec la bouche : & pour les accoutumer plus tôt à manger eux-mêmes, on mêle parmi eux de petits poulets ; qui mangeant naturellement ſeuls, les excitent en béquetant à le faire auſſi. Il faut avoir encore ſoin de les faire boire, en mettant leur bec dans l'eau, afin qu'ils boivent à diſcrétion.

La nourriture que vous donnerez aux jeunes Pigeons ainſi renfermés dans le colombier, ſera du grain de millet, & du chenevi ; quelquefois un peu de froment. Le cumin eſt très-bon pour les attacher au colombier. Quand ils mangeront d'eux-mêmes, vous leur pourrez donner la liberté, en ouvrant le colombier ; afin qu'ils aillent chercher plus loin leur nourriture.

Vous prendrez garde de ne leur pas donner d'abord une entiere liberté, de crainte que les premiers jours ils ne s'écartent trop, & ſoient même en danger de ne plus revenir. C'eſt pourquoi quelques-uns ne leur donnent la liberté de ſortir pour la premiere fois, que dans un jour nébuleux ; parce que les Pigeons craignant naturellement d'être mouillés, ne s'éloignent alors jamais du colombier. Pluſieurs prétendent qu'il faut attendre qu'ils aient des œufs, & qu'ils couvent. D'autres enfin leur arrachent les grandes plumes des aîles ; afin que, ne pouvant voler que foiblement, ils ne s'éloignent pas du colombier, & s'y habituent pour ne le plus quitter.

Les Pigeons vivent juſqu'à huit ans. Mais ils n'ont que les quatre premieres années de fécondes ; les autres ne produiſent rien. Ainſi, lorſqu'un Pigeon a paſſé quatre ans, il n'eſt plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui ſont plus jeunes. La difficulté eſt de les connoître : pour cela, dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut, en les y jettant, leur couper à chacun, avec les ciſeaux, l'extrêmité d'un ongle ſeulement, & marquer le tems auquel on le fait. Puis, l'année ſuivante à pareil tems, lorſque les Pigeons ſont tous retirés dans le colombier, deux hommes, après que tout a été fermé, & qu'on n'y voit plus, entrent ſans bruit avec une lanterne ſourde qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid : l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, & leur coupe à chacun une ſeconde fois l'extrêmité d'un ongle à un autre pié : & ainſi ſucceſſivement tous les ans ; juſqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois. Il n'y a pas à craindre que cette viſite épouvante les Pigeons.

La quatrieme année paſſée, on entre dans le colombier, de la même maniere qu'on a dit ; excepté qu'on porte avec ſoi deux cages, ſuffiſamment grandes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce colombier. On met dans l'une tous ceux qui ont quatre marques ; pour les envoyer au marché ou à la cuiſine : & dans l'autre, ceux qu'on connoît par les marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans. On lâche ceux-ci dans le colombier, comme étant encore bons.

Il ſemble d'abord que cette opération ſoit difficile à exécuter. Quand on l'aura fait une premiere année, on s'en acquittera avec plaiſir, & toujours de plus en plus ; ſurtout lorſqu'avec le tems on remarquera la grande abondance de Pigeons qu'elle apportera au colombier.

Il n'eſt pas néceſſaire d'avertir qu'il faut donner de la *nourriture* aux Pigeons, quand ils ne trouvent plus rien à la campagne ; c'eſt-à-dire depuis la mi-Novembre, que les grains ſont tous ſemés. L'on pourra recommencer, par cette même raiſon, au mois d'Avril, après qu'on a fini la ſemaille des mars.

On les nourrit ordinairement de petites feves; de criblures de blé, d'orge, & d'aveine. C'eſt ce qui fait qu'on n'oubliera pas d'en faire une proviſion ſuffiſante pour la quantité des Pigeons qu'on voudra avoir. L'ivraie leur eſt très-bonne; & ils l'aiment beaucoup. On peut leur donner du millet; mais ce n'eſt pas une œconomie. Le blé de Turquie leur eſt encore bon. La veſce eſt auſſi un grain ordinaire, dont on les nourrit; il n'eſt point cher, & vient aiſément.

Les Pigeons ſe jettent avec avidité ſur le chenevi; il n'y a même rien de meilleur pour les fixer au colombier, que de leur en jetter. Ils vivent encore de gland; & il y a des gens qui en font amas, pour les en nourrir en hiver, apres l'avoir coupé en morceaux.

Voyez ANATRON. SARRASIN. CYTISE, *n.* 14.

Pendant les grandes gelées, on leur jette des pepins de raiſin qui ont été criblés: on dit que cela les empêche de pondre pendant ce tems, auquel tous les œufs ſeroient perdus, & les petits qu'ils pourroient produire, trop en danger de mourir: ces pepins ne laiſſent pas d'aider à leur nourriture: ainſi, plus tard on leur en donnera, plus tard ils feront des œufs. Il faut cependant que la prudence de celui qui les gouverne agiſſe à cet égard auſſi bien qu'en tout le reſte.

Le *lieu où on leur donnera leur nourriture*, doit être uni, & tenu propre. On a coutume de les ſifler en leur jettant la nourriture: ce ſignal ordinaire les attire tous.

Le matin & le ſoir ſeront les heures deſtinées pour leur donner à manger.

Lorſqu'il y a des œufs dans le colombier, & que l'on nourrit encore les Pigeons; il ne faut pas répandre tout le grain dès le matin: les femelles ſe tiennent alors ſur les œufs, juſques vers les dix ou onze heures; qu'elles ſortent, pour ne rentrer que vers deux heures après midi. Il eſt à propos de leur réſerver de la nourriture.

Il faut être exact à ce que la nourriture ne manque point aux Pigeons; autrement ils ſeroient contraints de quitter le colombier. Ce ſeroit pareillement ſe porter du préjudice, que de donner à ſes Pigeons leur nourriture ordinaire toujours à la même heure; les Pigeons voiſins ne manqueroient pas de venir la leur dérober: il faut donc leur donner tantôt plus tôt, tantôt plus tard.

Pour empêcher que les Pigeons ne quittent leur colombier.

1. Il faut prendre la tête & les piés d'un mouton; que l'on mettra bouillir enſemble, juſqu'à ce que les os ſe ſéparent de la chair; puis la faire encore bouillir dans le même bouillon, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée. Dans cette décoction fort épaiſſe, on broyera de la terre à Potier; dont on aura ôté toutes les pierres: on y mettra force ſel, de l'urine, de la veſce, du fumier, du chenevi & du blé. Le tout ſera paîtri enſemble, & réduit en une pâte; qu'on mettra, par petits pains de la groſſeur des deux poings, ſécher au ſoleil ou au four, prenant garde de ne les point laiſſer brûler. Lorſque ces pains ſeront cuits, on les placera en divers endroits dans le colombier. Ils n'y ſeront pas plutôt mis, que les Pigeons s'amuſeront à les béqueter, & y trouvant une ſaveur qui leur plaît, ils s'y attacheront de ſorte qu'ils ne ſortiront après cela du colombier qu'à regret.

2. Il y en a qui ſe ſervent d'une tête de chevre, qu'ils font bouillir dans l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevi & de l'urine; puis l'expoſent dans le colombier, pour ſervir d'amuſement aux Pigeons.

3. Quelques-uns font cuire du millet dans du miel, y ajoûtant un peu d'eau pour les empêcher de brûler: c'eſt un appât qui fait prendre à ces oiſeaux tant d'affection pour leur habitation ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

4. On dit que ſi on frotte les portes & les fenêtres d'un colombier avec de l'huile de baume, c'eſt un moyen de les y retenir.

5. Il y en a qui ſe ſervent de cumin & de lentilles trempées dans de l'hydromel; & prétendent qu'en mangeant de ces grains ainſi apprêtés, les Pigeons affectionnent le colombier.

6. D'autres prennent de la farine d'orge, avec du miel, à doſes égales; dont ils font un mêlange, qu'ils donnent à manger aux Pigeons.

7. Au ſortir du colombier on leur jette d'abord du cumin. On prétend que non ſeulement cette nourriture les empêche de déſerter; mais encore, qu'en les frottant de quelque odeur agréable, on fait qu'ils en amenent d'autres avec eux.

8. Il y en a qui broyent de la brique, & la paſſent au gros tamis; puis y mêlent de l'herbe appellée poivrette; & détrempent le tout avec du vin vieux rendu odoriférant par le moyen de quelques drogues. Ils donnent cette mangeaille aux Pigeons dans le tems qu'ils les laiſſent ſortir pour aller aux champs.

9. Il y a (dit-on) une herbe appellée *Périſtéreon*, que les Pigeons aiment beaucoup: on prétend qu'en en jettant dans le colombier, & en attachant autour des boulins, elle les amuſe & les attache à leur demeure ordinaire. *Voyez* PERISTÉREON.

10. On aſſaiſonne de l'argile avec du ſel: ou bien on prend la liqueur qui dégoutte des fromages ſalés, & qu'on met affiner: & on met l'un ou l'autre dans le colombier. Les Pigeons aiment le ſel.

Voyez l'*Hiſtoire de la Louiſiane*, T. II. p. 293-4. M. Le Page y obſerve que la glaiſe, ſurtout après la pluie, a un goût de ſel; qui attire les animaux. *Conſultez* auſſi le *Journal Œconomique*, Janvier 1765, p. 43.

11. Prenez un demi-boiſſeau de balayures de grenier à ſel, ſix livres de miel, quatorze onces de cumin en poudre, un picotin d'aveine, une livre de froment, & un demi-quart de ſenevé. Mêlez bien le tout dans un grand vaiſſeau, pour le paîtrir. Mettez-le cuire au four d'un boulanger, deux fournées de ſuite. Puis le laiſſez refroidir. Il deviendra en maſſe dure comme de la pierre: & le mettrez alors dans le colombier.

12. Dans les pays où le millet d'Inde eſt commun, on en fait cuire dans de l'eau; puis on le met ſécher à l'air, & cuire encore avec du miel. Cela fait, on en frotte les nids du colombier, ſurtout aux endroits où les Pigeons peuvent ſe barbouiller les piés ou les aîles. Ceux qui ſe ſont ſervis de ce ſecret, aſſurent qu'il eſt ſinguliérement bon, non ſeulement pour attacher les Pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

13. Mettez du froment dans l'eau où aura bouilli de l'anis; laiſſez-l'y macérer pendant trois jours; enſuite donnez-en à manger aux Pigeons dans le colombier.

14. Les haricots bouillis dans de l'eau, macérés

enſuite dans du miel, & ſaupoudrés de cumin, paſſent pour avoir une ſemblable propriété.

15. Ayez une once de vieille argille, cuite dans un four juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue toute rouge; quatre dragmes de verveine femelle; autant de froment macéré dans du vin, & bien broyé; une demi-dragme de camfre; trois dragmes de cumin, & une demi-once d'eau-de-vie: mêlez le tout avec du miel; détrempez-le bien; & faites-en une eſpece de pâte: que vous couperez par morceaux comme de gros pois: & les donnerez aux Pigeons.

On prétend que plein une bourſe de fourmis rouges, jetté dans un colombier, en fait ſortir les Pigeons.

On dit auſſi qu'il y a des payſans, qui, pour faire mourir les Pigeons, leur jettent du froment trempé dans du fiel de bœuf. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on nous en indiquât le remede.

La propreté eſt importante pour les Pigeons: ſans quoi ils deviennent galeux, ou pleins de poux. On doit donc *Nettoyer le colombier* tous les mois. Le fumier qu'on en ôtera, ſera remué le plus doucement qu'il ſera poſſible; de crainte que la pouſſiere (qu'on dit être préjudiciable à la production des pigeonneaux) ne vole en trop grande abondance ſur les œufs qui ſont dans les nids. Car on doit préſumer que lorſqu'on fait cette beſogne, les Pigeons ne ſe tiennent point dans le colombier, & laiſſent par conſéquent leurs œufs à découvert. C'eſt ce qui fait auſſi qu'on doit ſe preſſer quand on les nettoie; de crainte que ces œufs ne ſe refroidiſſent.

Il faut ôter toutes les ſaletés, qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on y prend des pigeonneaux.

On jettera dehors tous les pigeons qu'on trouvera morts ou languiſſans; de crainte qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'infecter tout le reſte.

On trouve quelquefois des pigeonneaux tombés de leurs nids. Il faut les ramaſſer pour les y remettre; ſans en eſpérer néanmoins une bonne iſſue: le Pigeon abandonnant preſque toujours ſes petits lorſqu'on les a maniés. Ainſi on ſe donnera de garde, tant qu'ils ſont dans leurs nids, de cette curioſité dangereuſe.

Le Pigeon a l'odorat fin; & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux, que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur: c'eſt la raiſon pour laquelle *on doit Parfumer ſouvent le colombier.*

Le parfum qu'on y brûle eſt compoſé d'encens, de benjoin ou de ſtorax; ou bien on y fait brûler des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genévrier, &c.

Des Pigeons Pattus.

Ces Pigeons ne different pas des autres, quant à la nourriture. Les plumes qui leur couvrent les jambes, & deſcendent juſques ſur les piés, leur ſont ſouvent préjudiciables; lorſqu'ils reviennent au colombier avec ces plumes chargées de boue, & toutes pleines d'eau: ſe mettant en cet état ſur leurs œufs, ils les refroidiſſent, ou les jettent hors de leurs nids; ce qui rend la ponte inutile. On peut prévenir ces inconvéniens, en rognant avec des ciſeaux les plumes des pattes.

Le lieu où vous les logerez ſera une voliere où le chaud ni le froid ne ſe faſſe point trop reſſentir; qui ſoit claire, & reçoive le jour du côté du levant ou du midi. Ces pigeons ne s'écartent pas: plus ils ſeront nourris, moins ils ſortiront; & conſéquemment ils rendront davantage.

Il faut obſerver de ne les point laiſſer (ſurtout lorſqu'ils couvent) ſans eau dans leur voliere; que vous aurez ſoin de viſiter pour la renouveller, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, & des ordures qui la rendroient infecte, ou qui pourroient autrement la gâter, ou incommoder les Pigeons.

On balayera ſouvent cette voliere; & les nids ſeront nettoyés de même, pour en ôter enſuite tout le fumier; afin qu'étant parfumée de tems en tems, les pigeons n'y contractent aucune maladie.

Lorſqu'on veut avoir des Pigeons en hiver, il les faut tenir dans un lieu chaud, & où ils ne reſpirent qu'un air tempéré. On ne les y laiſſera point manquer de nourriture; qui eſt ordinairement de l'aveine, de la veſce, ſouvent du chenevi, afin de les échauffer: & on aura ſoin de leur tenir de l'eau qui ſoit claire, auprès d'eux; & qu'on viſitera de tems, de crainte qu'elle ne gêle.

Pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, & même pendant les plus grands froids, on conſeille encore de donner à manger aux Pigeons des lentilles cuites dans de gros vin; & leur jetter de tems en tems un peu de chenevi, comme nous l'avons dit.

Si vous voulez avoir des *Pigeonneaux pattus bien Gras*, & en état d'être ſervis ſur les tables les plus délicates, comme un mets exquis, il ne faut pas attendre qu'ils puiſſent voler, mais ſeulement qu'ils ſoient un peu forts. En cet état on leur arrache les plus groſſes plumes des aîles, pour les obliger de ne point quitter le nid; ou bien on leur attache les piés; quelques-uns même leur briſent les os des jambes: par ce moyen, ils s'engraiſſent à vue d'œil, & en peu de tems; parce que la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent pour lors n'étant pas diſſipée, ſe convertit en graiſſe.

Voyez AVRIL, p. 234. MARS, p. 483.

Les Pigeons *Friſés* ſont plus délicats à élever dans notre climat, que ceux qui y ſont accoutumés ou naturels.

Il faut *Choiſir* des Pigeons qui aient l'œil vif & plein de feu, la tête haute, & la démarche fiere. Les mâles doivent être gros & forts, & avoir le vol roide; ce que l'on peut connoître en leur étendant les aîles, ou les agitant: car s'ils les retirent avec roideur, c'eſt marque qu'ils ſont forts & vigoureux; au contraire, s'ils ſont lents à les retirer, c'eſt ſigne qu'ils ſont foibles & d'un tempérament trop délicat. Il faut auſſi prendre garde que les Pigeons que vous choiſiſſez ſoient en bon corps; s'ils étoient maigres, ils n'apporteroient aucun profit.

Quand vous aurez choiſi vos Pigeons, vous les ferez apparier avant de les mettre dans la voliere. Pour cela vous les ſéparerez par paires, & les enfermerez ainſi chacune dans des endroits en particulier, où vous les laiſſerez douze ou quinze jours; ayant ſoin de les bien nourrir, & de mêler un peu de chenevi parmi leur mangeaille, pour les échauffer. Il faut auſſi avoir grand ſoin de changer ſouvent leur eau, qui doit être belle & claire; & de les tenir proprement.

Quand vous les aurez mis dans la voliere, il faudra les bien ſoigner: & pour empêcher que leur mangeaille ne ſe perde dans les ordures, vous pourrez les mettre dans une tremie longue, ou pyramidale, afin qu'elle ne tombe dans l'auget qu'à meſure que les Pigeons la mangent.

Il faut avoir ſoin de mettre de la paille dans un coin

coin de la voliere, pour faire les nids des pigeons; particuliérement ſi elle n'eſt pas placée dans une baſſe-cour, ou autre lieu qui puiſſe leur en fournir.

Chaſſe des Pigeons ſauvages.

On chaſſe ces oiſeaux au fuſil. Ou bien on les prend en vie avec le filet, pour les nourrir & engraiſſer. On n'a pas encore trouvé le ſecret de les apprivoiſer aſſez, pour les faire pondre & couver comme les pigeons domeſtiques.

Chaſſe au Fuſil.

Ayant remarqué l'arbre ſur lequel ils ſe perchent, on va pendant la nuit ſous cet arbre, avec des poëles, des tambours, ou d'autres inſtrumens propres à faire beaucoup de bruit. On frappe auſſitôt ſur ces inſtrumens avec force, afin d'étourdir les oiſeaux; & l'on continue pendant tout le tems que dure la chaſſe, qui ſe fait à coups de fuſils, que l'on tire ſur les pigeons, après avoir découvert à la faveur d'une lanterne ſourde, la branche ſur laquelle ils ſont perchés. On les tue ainſi les uns après les autres, ſans qu'ils prennent la fuite; tant ils ſont épouvantés & étourdis du bruit.

Pour les prendre en vie.

On ſe ſert de la pantiere ſimple, ou dn tramail. Mais comme ce filet n'a pas aſſez d'étendue, & que la chaſſe n'en eſt pas ſi abondante, on réuſſit beaucoup mieux en ſe ſervant du grand filet dont vous voyez la figure ci-jointe.

Il faut attacher le filet A, à des perches B, enſorte qu'il avance par le haut, beaucoup plus que par le bas, afin qu'en tombant il enveloppe tous les oiſeaux qui ſeront deſſous. Le filet étant ainſi tendu, un des chaſſeurs, marqué E, ſe met auprès, enſorte pourtant qu'il ne puiſſe être apperçu; & par le moyen de la corde C, attachée au piquet D, il fait tomber le filet quand les pigeons ſe trouvent deſſous.

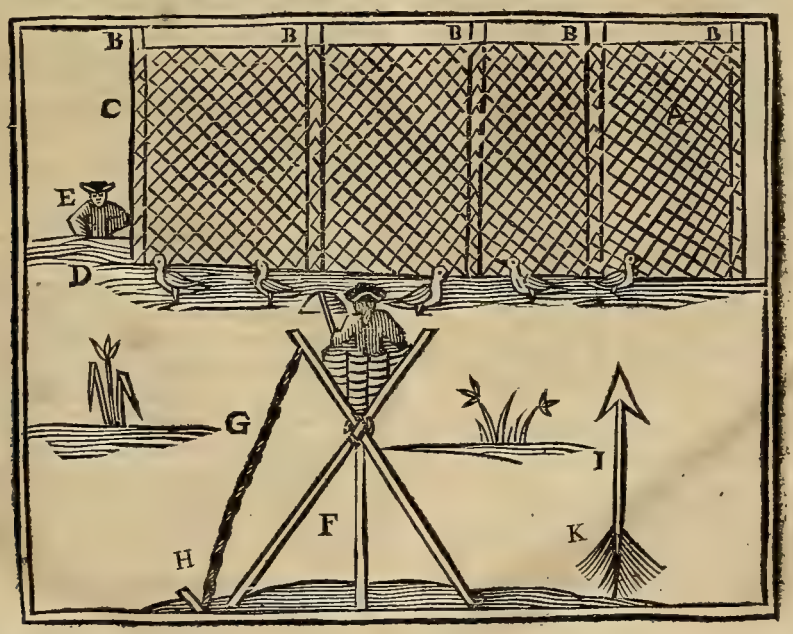
Pour les y attirer, on ſe ſert de la machine F, compoſée de trois perches les plus longues & les plus fortes que l'on peut trouver. On les poſe en triangle; & les trois fourchons d'enhaut ſont tiſſus d'oſier. En dedans on fait un petit ſiege avec une planche, pour y aſſeoir un des chaſſeurs. Il ſe ſert de l'échelle de corde G, pour monter ſur cette machine, au haut de laquelle l'échelle eſt attachée par un bout, & par l'autre au piquet H. Le chaſſeur étant placé ſur la machine, doit être armé d'un arc, & d'une fleche I garnie de plumes de queue d'oiſeaux de proie K; & auſſitôt qu'il apperçoit la bande des pigeons, il doit tirer ſa fleche en haut, à leur vue. L'appercevant, ils s'imaginent peut-être qu'ils ſont pourſuivis par de véritables oiſeaux de proie: du moins ſe rabattent-ils tout-à-coup au pié du filet; que le chaſſeur E fait tomber ſur eux. De cette maniere on en prend quelquefois cinq ou ſix cent d'un ſeul coup. Il faut en aſſommer: car il ſeroit trop embarraſſant de les prendre tous en vie. Mais on en réſerve une certaine quantité de vivans, pour en avoir tout l'hiver. Un petit garçon paſſe deſſous le filet, avec un ſac pour mettre ceux-ci; qu'il porte enſuite dans des greniers.

Le filet repréſenté ici peut être ſuſpendu aux perches avec des poulies. Mais on ſe contente quelquefois d'y faire une coche en biais, très-unie, ſur laquelle on poſe très-légérement le filet: il tombe dès qu'on le lâche.

Autre chaſſe des Ramiers.

En ſe promenant dans les hautes futaies, il faut regarder au pié des arbres qui ont le plus de branches, & examiner s'il y a beaucoup de fiente. Alors il faut les remarquer pour les reconnoître lorſqu'on y retournera un peu avant dans la nuit. Après quoi l'on prend cinq ou ſix aſſiettes de terre, ou morceaux de pots caſſés; avec deux onces de ſoufre en poudre, pluſieurs ſacs, un tiſon allumé & de la paille. Etant au pié d'un des arbres qu'on a remarqués, on y diſpoſe les aſſiettes avec du ſoufre, à peu près à égale diſtance tout autour de l'eſpace que couvrent les branches: on met le feu au ſoufre; & on ſe retire du côté que vient le vent. La vapeur du ſoufre fait bientôt tomber les ramiers. Quand il n'y a plus de ſoufre, ils ne tombent plus: & alors on les ramaſſe avec le flambeau de paille.

Les Dames peuvent faire cette chaſſe, qui n'a ni fatigue ni danger.



Propriétés du Pigeon.

La chair du pigeon, tant domeſtique que ſauvage, eſt fort nourriſſante; nettoie les reins; excite l'urine; fortifie; mais reſſerre un peu le ventre. Il faut le choiſir jeune, gras, & (autant que l'on peut) élevé dans un air pur. Le pigeon au pot, a une propriété particuliere pour rétablir l'appétit ſupprimé par une intempérie froide. On prétend que ſi on le mange autrement, il ne convient pas aux mélancoliques. On ajoûte que quand le pigeon eſt vieux, ſa chair produit beaucoup d'humeurs groſſieres, parce qu'alors elle eſt plus ſéche, plus maſſive & plus difficile à digérer; à moins qu'on ne l'ait fait bouillir: il rend la ſoupe excellente.

Dans la phrénéſie, l'apoplexie, la léthargie & les fievres malignes qui cauſent des tranſports, on applique un pigeon ouvert vivant ſur la tête du malade, après lui avoir coupé les cheveux; pour ouvrir les pores, & occaſionner une tranſpiration abondante. Le même remede, employé pour le cancer des mammelles, en rallentit les progrès: on le renouvelle tous les jours.

La tunique du géſier, deſſéchée & pulvériſée, eſt recommandée contre la dyſenterie.

Le ſang qu'on tire de deſſous l'aîle d'un pigeon mâle, eſt un baume ſouverain pour guérir les plaies récentes des yeux, & tempérer les âcretés qui ſurviennent en cette partie. Il ne ſort que peu de gouttes de ce ſang: mais en bandant l'ouverture, on peut en tirer de nouveau au bout de dix à douze heures. M. De Réaumur a éprouvé que le ſang qui ſe trouve au bout des plumes qu'on arrache aux pigeons, plaît beaucoup aux araignées, & ſurtout aux plus jeunes; & qu'on peut les nourrir avec de ces plumes coupées très-menu. *Voyez* ARAIGNÉE.

On mêle la fiente de pigeon (autrement nommée *Colombine*) dans les cataplaſmes fortifians & réſolutifs. Elle eſt auſſi attractive. On la pile, on la tamiſe, puis on la mêle avec la ſemence de creſſon; pour appliquer dans les cas de goute, de migraine, vertige, & dans les douleurs de côté, de l'épine du dos, du cou, & des reins; de même que pour la colique, l'apoplexie, & la léthargie. Elle diſſipe les écrouelles non invétérées, & autres humeurs, étant appliquée avec de la farine d'orge & du vinaigre. Si l'on en enduit la tête, elle fait revenir les cheveux. Donnée en clyſtere, elle ſoulage la colique. Appliquée avec de l'huile & du vinaigre, elle diſſipe les fluxions qui ſe jettent ſur les genoux. Priſe intérieurement, elle atténue quelquefois la pierre; & pouſſe par les urines: la doſe eſt d'un ou deux ſcrupules. Après l'avoir calcinée, on en fait une leſſive avec de l'eau commune: dont la boiſſon pouſſe beaucoup par les urines, & convient ainſi aux hydropiques. Si on lave les piés & les mains avec la même leſſive, ces parties ſeront pendant quelque tems à l'abri du froid. Les gants & bas de toile, trempés dans la même leſſive, défendent pendant environ trois ſemaines les piés & les mains contre la plus grande rigueur de l'hiver. *Conſultez* le mot DISTILLATION, p. 821.

Voyez, dans l'article AMENDER, l'utilité de cette fiente par rapport aux terres.

Manieres d'Apprêter le Pigeon.

Conſultez l'article BISET.

Les pigeons *rôtis*, peuvent être ſervis au ſec; ou avec une ſauſſe compoſée de vinaigre, ſel, & poivre blanc. On les ſert à chaque perſonne, ou entiers, ou coupés en travers par la moitié.

Les pigeons ornent bien un *potage*, & lui donnent un très-bon goût.

Pigeons aux Oignons: pour potage.

Prenez de gros pigeons: plumez-les; épluchez-les bien, vuidez-les, & les trouſſez proprement. Faites-les blanchir, en ne les laiſſant qu'un moment dans l'eau bouillante. Empotez-les dans une marmite, avec de bon bouillon, pour qu'ils cuiſent. Prenez de petits oignons; coupez-en les deux extrêmités; & les faites blanchir: puis vous les mettrez avec les pigeons dans une petite marmite avec du bouillon, & du jus de veau: étant cuits, tirez-les proprement ſur un tamis. Prenez un pain à potage; levez-en les croutes, & les faites mitonner dans une caſſerole juſqu'à ce qu'elles s'y attachent un peu; mouillez-les avec votre bouillon d'oignons; & les faites mitonner. Votre potage étant mitonné, dreſſez-le dans ſon plat, avec les pigeons deſſus; & le garniſſez d'une bordure d'oignons: achevez de le mouiller avec un peu de bouillon.

Biſque de Pigeons.

Voyez dans l'article BISQUE.

Pigeons en Compote.

1. On les pique de gros lard; & on les paſſe enſuite à la poële dans du lard fondu. Puis on les fait cuire dans une caſſerole, avec du ſel, poivre, muſcade, écorce d'orange, clou de gérofle, champignons, un verre de vin blanc, & du bouillon: On les ſert chauds.

2. Faites-les cuire dans un petit pot; où vous les aſſaiſonnerez avec du ſel, poivre, clou de gérofle, thim, oignons, & un peu de vin blanc: & lorſque vous voudrez les ſervir, mettez-y un jus de citron.

Pigeons en Compote, aux petits Pois.

3. Echaudez des pigeons tendres, épluchez-les bien, trouſſez-les, & les blanchiſſez. Puis mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, une petite tranche de jambon, un morceau de lard, un bouquet, & la quantité de petits pois que vous jugerez à propos. Paſſez-les ſur le fourneau; liez le tout avec une pincée de farine, mouillez-le de bouillon, & le laiſſez cuire à petit feu. Il faut avoir ſoin qu'il ſoit de bon goût. Etant cuit, mêlez-y une liaiſon; dreſſez les pigeons dans le plat, mettez les pois par-deſſus; & ſervez chaud pour entrée.

Pigeons à la Crapaudine.

Plumez des pigeons au ſec: vuidez-les; trouſſez les cuiſſes en dedans le corps: coupez le corps en long, relevant l'eſtomac par-deſſus la tête; ce que vous ferez avec le plat du coupret. Mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, ou du beurre, perſil, ciboules, ſel, poivre, & fines herbes. Faites-leur prendre du goût ſur le feu. Panez-les enſuite de mie de pain bien fine: & les faites griller. Vous les ſervirez avec un jus d'échalotes ou de ciboules hachées, & un jus de citron par-deſſus.

Pigeons en Marinade.

Voyez MARINADE.

Pigeons en Ragoût.

On les retrouſſe proprement : puis on les farcit de leurs foies, joints à quelques blancs de chapon hachés avec du lard & de fines herbes ; le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil. On les met enſuite dans une caſſerole, avec feu médiocre deſſus & deſſous. Sitôt que ces pigeons ſont cuits, on les ſert pour être mangés tout chauds. On les préſente à chaque perſonne, ou tout entiers, ou coupés en travers par la moitié.

Pigeons à la Braiſe.

Ayez de gros pigeons bien épluchés, vuidés, retrouſſés, & piqués de gros lard bien aſſaiſonné : empliſſez-les d'une farce faite avec de la rouelle de veau, du lard, de la moëlle de bœuf, du perſil, ſel, & poivre. Garniſſez le fond d'une marmite avec des bardes de lard, & des tranches de bœuf ou de veau, & des oignons : rangez les pigeons par deſſus ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre & fines herbes ; & couvrez-les de bardes & de tranches. Après avoir fermé la marmite avec ſon couvercle, vous la mettrez à la braiſe, où vous les laiſſerez cuire doucement. Lorſqu'ils ſeront cuits, il faudra les tirer, en égoutter la graiſſe, les dreſſer dans un plat ſans bardes ni tranches ; & les ſervir avec un ragoût de ris de veau, de truffes & de champignons.

Pigeons aux Truffes.

Après avoir piqué ou farci les pigeons ; faites-les revenir au lard. Quand ils auront pris une belle couleur, vous les ferez cuire avec des truffes, des culs d'artichaux, des champignons, des pointes d'aſperges, des ris de veau, du ſel, du poivre, de fines herbes & de bon bouillon. Lorſqu'ils ſeront cuits, vous les ſervirez chaudement pour Entrée, avec du jus de citron ; & du perſil frit, pour garniture.

Pâté de Pigeons.

Choiſiſſez de gros pigeons ; vuidez-les ; retrouſſez-les en dedans ; faites-les revenir ; & caſſez les os de l'eſtomac en les battant. Lardez-les enſuite de gros lardons bien aſſaiſonnés : faites une farce avec les foies, du lard crud, du perſil, des ciboules, de fines herbes, des truffes, des champignons, & de la moëlle de bœuf ; mettez cette farce dans le corps, & gardez-en un peu pour mettre par-deſſous.

Quand la pâte blanche aura été faite, & que vous aurez dreſſé le pâté, mettez la farce ſur l'abaiſſe, & enſuite les pigeons bien rangés & bien aſſaiſonnés. Ajoûtez-y une feuille de laurier. Couvrez les pigeons de bardes de lard ; & mettez l'abaiſſe de deſſus. Le pâté étant cuit, il faut le dégraiſſer, & y mettre un bon ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, & de ce que vous jugerez à propos. On peut ſervir chaud ce pâté pour Entrée.

Pâté de Pigeons, aux Laitues.

Les pigeons étant retrouſſés en dedans, on les fait revenir, & on leur bat un peu l'eſtomac. On fait blanchir des laitues. On dreſſe le pâté : on le fonce d'une petite farce ; on y arrange les pigeons & laitues, en les entremêlant. Aſſaiſonnez-le de perſil, ſel, poivre, ciboules, & épices douces ; nourriſſez-le deſſus & deſſous avec du beurre : bardez-le, & le finiſſez. Il doit reſter deux heures & demie au four. Etant cuit, vous le dégraiſſerez, & y mettrez une bonne eſſence de jambon, & un jus de citron : & ſervirez chaud.

PIGEONNEAU. C'eſt un pigeon nouvellement éclos.

On ne le mange gueres que quand il a huit à dix jours.

Pigeonneaux rôtis.

Etant tués, & ayant bien ſaigné, vuidez-les & les faites blanchir ſur la braiſe. Frottez-les enſuite avec un peu de lard, enveloppez-les dans une ſerviette, & les tenez chaudement pour avoir plus de facilité à les éplucher. Coupez-leur la tête & le bout des pattes. Ayez des bardes aſſez longues pour qu'elles puiſſent faire le tour de chaque pigeonneau. Prenez une de ces bardes par le milieu, & une feuille de vigne de la même maniere : & paſſez la brochette à travers d'elles & du pigeonneau ; puis ramenant les bouts ſur ſon eſtomac, où vous les croiſerez l'un ſur l'autre, mettez le pigeonneau au hatelet. Faites de même aux autres. Enſuite paſſez un bout de ficelle des deux côtés de chacun, pour ſoutenir les bardes & empêcher qu'elles ne caſſent. Attachez le tout ſur une broche, & les couchez ſur le feu ; où vous les ferez cuire, ayant ſoin que le feu ne ſoit pas trop ardent.

Tourte de Pigeonneaux.

Voyez au mot TOURTE.

PIGEONNIER. *Voyez* COLOMBIER.
PIGNET. C'eſt la même choſe que PESSE.
PIGNIER. *Voyez* PIN, *n.* 1.
PIGNOLET. Voyez entre les *Uſages* du PIN.
PIGNON. Fruit. *Voyez* l'article PIN.
PIGNON *d'Inde.* Voyez RICIN.

P I L

PILASTRE. C'eſt une maniere de colomne, quarrée par ſon plan, quelquefois iſolée, mais plus ſouvent engagée dans le mur, enſorte qu'elle ne paroît que le quart ou le cinquieme de ſon épaiſſeur. Le pilaſtre eſt différent ſelon les Ordres : il emprunte le nom de chacun ; ayant les mêmes proportions & les mêmes ornemens que les colomnes. Le mot *Antæ* ſe doit entendre dans Vitruve des pilaſtres engagés : & celui de *Paraſtatæ*, des pilaſtres iſolés.

Pilaſtre dans l'Angle : celui qui ne préſente qu'une encognure, & n'a de ſaillie de chaque côté que le ſixieme ou ſeptieme de ſon diametre ; comme au portail du Louvre.

Pilaſtre Angulaire, ou *Cornier :* celui qui cantonne l'angle ou l'encognure d'un bâtiment ; comme au portail du Louvre.

Pilaſtre Attique. C'eſt un petit pilaſtre, d'une proportion particuliere, & plus courte qu'aucune de ceux des cinq Ordres. Il y en a de *ſimples*, comme à la porte de l'hôtel de Jars, du deſſein de François Manſard, rue de Richelieu à Paris ; & de *ravalés*, comme à l'Attique du château de Verſailles.

Pilaſtre Bandé : celui qui, à l'imitation des colomnes bandées, a des bandes ſur ſon fût uni ou canelé ; comme les petits pilaſtres Toſcans de la galerie du Louvre, du côté de la riviere.

Pilaſtre Cannelé : celui qui, ſuivant les regles ordinaires, a ſept cannelures dans chaque face de ſon fût.

Pilaſtre Ceintré : celui dont le plan eſt curviligne,

parce qu'il ſuit le contour du mur circulaire d'une tour ronde ou creuſe ; comme ceux d'un chevet d'égliſe, d'un dôme, &c.

Pilaſtre Coupé : celui qui eſt traverſé par un impoſte qui paſſe par deſſus : ce qui fait un mauvais effet, comme on le peut voir aux pilaſtres Ioniques des portiques du palais des Tuilleries.

Pilaſtre Diminué : celui qui étant derriere ou à côté d'une colomne, en retient le même contour, & a de la diminution par le haut, pour empêcher qu'il n'excede l'aplomb de l'entablement : comme au portail de l'égliſe de S. Gervais, & à celui du College Mazarin à Paris.

Pilaſtre Double : celui qui eſt formé de deux pilaſtres entiers, qui ſe joignent en angle droit & rentrant, & qui ont leurs baſes & chapiteaux confondus ; comme les pilaſtres Corinthiens du grand ſalon de Clagni : ou en angle obtus, comme ceux qui ſont derriere les huit colomnes Corinthiennes du dedans de l'égliſe des Invalides.

Pilaſtre Ebraſé : celui qui eſt plié en angle obtus, par ſujétion d'un pan coupé ; comme il ſe pratique aux égliſes qui ont un dôme ſur leur croiſée.

Pilaſtre Engagé : celui qui étant derriere une colomne qui lui eſt adoſſée, n'en ſuit pas le contour, mais eſt contenu entre deux lignes paralleles, & a ſa baſe & ſon chapiteau confondus avec ceux de la colomne ; comme aux quatre chapelles d'encognure de l'égliſe des Invalides.

Pilaſtre de Fer. On appelle ainſi, dans la ferrurerie, certains montans à jour qu'on met d'eſpace en eſpace, pour entretenir les travées des grilles, avec des ornemens convenables ; comme il y en a aux grilles du château & des écuries de Verſailles.

Pilaſtre Flanqué : celui qui eſt accompagné de deux demi-pilaſtres, avec une médiocre ſaillie ; comme les Corinthiens de l'égliſe de S. André-della-Valle à Rome.

Pilaſtre en Gaine de Terme : celui qui eſt plus étroit par le bas que par le haut ; comme les grands pilaſtres ruſtiques de la haute terraſſe de Meudon.

Pilaſtre Grêlé : celui qui derriere une colomne eſt plus étroit que ſa proportion, parce qu'il n'a de largeur parallele que le diametre de la diminution de la colomne ; pour éviter un reſſaut dans l'entablement : comme à l'Ordre Dorique du gros pavillon du château de Clagni, & au grand portail de l'égliſe des Invalides.

Pilaſtre de Lambris. : eſpece de montant, le plus ſouvent ravalé entre les panneaux des lambris d'appui & de revêtement.

Pilaſtre Lié. On peut appeller ainſi, non ſeulement un pilaſtre qui eſt joint à une colomne par une languette, comme le Cavalier Bernin l'a pratiqué à la colomnade de S. Pierre de Rome ; mais encore ceux qui ont quelques parties de leurs baſes & chapitaux jointes enſemble, comme les pilaſtres Doriques du portail des Minimes de la Place Royale à Paris.

Pilaſtre Rampant : celui qui, bien qu'à plomb ſuivant la rampe d'un eſcalier, ſe trouve d'équerre ſur les paliers, & ſert pour la décoration des murs de la cage ou de l'échifre : ou celui qui eſt aſſujetti par quelque autre pente, comme les pilaſtres Doriques des aîles qui font communiquer la colomnade avec le portail de S. Pierre de Rome.

Pilaſtre de Rampe. On appelle ainſi tous les petits pilaſtres à hauteur d'appui, qui ont quelquefois des baſes & chapiteaux, & qui ſervent à retenir les travées des baluſtres des rampes d'eſcalier & des balcons.

Pilaſtre Ravalé : celui dont le parement eſt refouillé & incruſté d'une tranche de marbre, bordée d'une moulure, ou avec des ornemens ; comme il s'en voit aux pilaſtres de l'arc des Orfevres : ou bien avec des compartimens en relief, ou des marbres de diverſes couleurs, comme à ceux des chapelles Sixtine & Pauline à Sainte Marie Majeure de Rome.

Pilaſtre Rudenté : celui dont les cannelures ſont remplies juſqu'au tiers, d'une rudenture ronde, ou d'une rudenture plate, ou enfin de pareils ornemens que les colomnes rudentées.

Pilaſtre de Treillage : Corps d'Architecture long & étroit, fait d'échalas en compartimens, pour décorer les portiques & cabinets de treillage dans les jardins.

PILE. C'eſt un maſſif de forte maçonnerie, dont le plan eſt le plus ſouvent hexagone barlong ; & qui ſépare & porte les arches d'un pont de pierre, ou les travées d'un pont de bois.

PILE, ou *Meule, de fumier.* C'eſt un tas de long fumier, proprement rangé ou entâſſé pendant l'été, pour s'en ſervir l'hiver à couvrir des plantes ; ou à faire des couches, étant mêlé avec de grand fumier neuf. De-là vient qu'on dit, *Empiler du fumier :* c'eſt-à-dire, le mettre en pile.

PILÊCHE. Il y a des provinces où on nomme ainſi le *gruau* d'aveine.

PILER *le Chanvre.* Voyez CHANVRE, p. 518.

PILESTE. Voyez PIÉ DE VEAU.

PILIER. Eſpece de colomne ronde & iſolée, trop maſſive ou trop grêle, ſans proportion ; comme ſont les piliers qui portent les voûtes des bâtimens gothiques. Il y en a diverſes eſpeces.

Pilier Butant. C'eſt un corps de maçonnerie, élevé pour contretenir la pouſſée d'une voûte, ou arc. Il y en a de différens profils, comme en adouciſſement, ou en enroulement ; & quelquefois avec des arcades, comme à la plupart des nouvelles égliſes.

Pilier butant en Conſole : Eſpece de pilaſtre attique, dont la partie inférieure forme un enroulement par ſon profil, comme une conſole renverſée : ce qui ſert autant pour buter contre un arc ou une voûte, que pour raccorder deux plans ronds l'un ſur l'autre, différens de diametre par une large retraite ; comme il s'en voit à l'attique du dôme des Invalides à Paris.

Piliers de Carriere. Ce ſont des maſſes de pierre qu'on laiſſe d'eſpace en eſpace, pour ſoutenir le ciel d'une carriere.

Pilier Quarré. Maſſif appellé auſſi *Jambage ;* qui ſert pour porter les arcades, plate-bandes, & les retombées des voûtes.

Pilier de Moulin à vent. C'eſt le maſſif de maçonnerie qui termine en cône, & porte la cage, d'un moulin à vent ; laquelle tourne verticalement ſur un pivot pour en expoſer les volans ou aîles au vent.

PILLART. C'eſt un chien querelleur.

PILLULE. *Voyez* PILULE.

PILON : *Plante.* Voyez PIÉ-DE-VEAU.

PILON : *Terme de Fleuriſte.* C'eſt la même choſe que *Piſtil.*

PILOSELLE ; *Oreille de Souris ; Bulette ;* ou *Barbette :* en Latin, *Auricula Muris ;* & PILOSELLA : que les Anglois nomment *Mouſe Ear ;* de même que la *Myoſotis.*

On appelle ainſi des plantes dont les unes appartiennent au genre du *Dens Leonis,* & les autres à celui d'*Hieracium.*

Voyez DENT DE LION, *n.* 3. HERBE *de l'Epervier,* n. 5.

Les Botaniſtes mettent encore de ce nombre:

1. Les diverſes eſpeces ou variétés de *Hieracum Murorum*. Voyez M. Tournefort *Inſt. R. Herb.* p. 471.

2. *Hieracium Piloſellæ folio, erectum, majus* Inſt. R. Herb.

3. *Hieracium Piloſellæ folio, erectum, minus* Inſt. R. Herb.

4. *Hieracium mentanum, umbellatum, anguſtifolium* Inſt. R. Herb.

5. *Hieracium hortenſe, floribus atro-purpuraſcentibus* C. B: notre HERBE *de l'Epervier*, n. 2.

6. *Hieracium Alpinum, latifolium, hirſutie incanum, flore magno* C. B.

Propriétés.

On regarde les unes & les autres comme de bons vulnéraires aſtringens. Mais on eſt preſque d'accord pour ne nommer aujourd'hui ſimplement *Piloſelle*, que celle que nous avons décrite ſous le nom de DENT *de Lion*, n. 3.

On dit qu'il y a des Bergers qui ont l'attention de ne pas conduire le bétail dans les cantons où il y a beaucoup de cette Piloſelle; parce qu'elle occaſionne à ces animaux une conſtipation ſouvent mortelle.

Cette plante eſt d'uſage en décoction pour la dyſenterie, les pertes des femmes, le crachement de ſang, le flux de ventre bilieux; & pour conſolider les plaies, tant internes qu'externes.

On guérit la jauniſſe, & on prévient l'hydropiſie, en la faiſant infuſer à chaud dans l'eau ou dans le vin blanc, que l'on prend enſuite avec un peu de ſucre, à la maniere du thé. On a éprouvé que cette infuſion dans le vin blanc, faite pendant vingt-quatre heures, & priſe enſuite une heure avant l'accès de la fievre tierce, la guérit radicalement. La Piloſelle réduite en poudre, & aſpirée par le nez, en arrête l'hémorragie. Elle eſt recommandée pour les deſcentes; ſoit qu'on la prenne en infuſion, ſoit qu'on l'applique extérieurement. On donne ſon extrait pour la phthiſie, & pour les ulceres internes; la doſe eſt de deux gros. Elle s'emploie avec les vulnéraires, dans des décoctions & infuſions aſtringentes & déterſives: elle entre encore dans la compoſition de l'eau vulnéraire.

On veut qu'étant bien pilée, puis appliquée avec un bandeau ſur les yeux d'un poulet à qui on les a crevés, il recouvre la vue.

PILOTIS. Piece de bois employée de ſa groſſeur, affilée par un bout, quelquefois armée d'un fer pointu & à quatre branches, & frettée en ſa couronne d'une frette de fer. On nomme *Pilotis de Bordage*, ceux qui bordent ou environnent le pilotage, & qui portent les patins & racineaux; & *Pilotis de Remplage*, ceux qui garniſſent l'eſpace piloté. Il en peut entrer dix-huit à vingt dans une toiſe ſuperficielle. Le pilotis eſt différent du pieu, en ce qu'il eſt tout-à-fait enfoncé dans la terre; & que partie du pieu paroît au dehors, ou au deſſus de l'eau, dans une palée.

Voyez REFUS.

PILULE. Médicament en forme de petite boule; compoſé de pluſieurs médicamens réduits en poudre, & enſuite incorporés enſemble par le moyen d'un peu de ſirop, ou de miel, huile, eau commune, ou eau diſtillée, ſucre, vin, vinaigre, ou autre liqueur appropriée.

Pilules pour purger la Bile & la Pituite.

1. Prenez parties égales d'aloës ſucotrin, de bonne rhubarbe, & de trochiſques d'agaric. Réduiſez l'aloës en poudre ſéparément, & les deux autres drogues enſemble. Enſuite incorporez ces poudres avec du ſirop de roſes ſolutif: faites-en une maſſe ſolide, de laquelle vous formerez des pilules, que vous conſerverez dans un pot, ou dans une boëte, pour le beſoin. C'eſt ce qu'on appelle communément les *Pilules de trois Drogues*.

On les donne depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Elles ſont apéritives, hyſtériques, & ſtomachiques.

2. Prenez aloës ſucotrin, quatre onces; rhubarbe, demi-once; turbith, une once; myrobalans citrins, une once; tartre ſoluble, deux dragmes. Faites une maſſe de ces drogues, en les incorporant enſemble, avec quantité ſuffiſante de ſirop d'abſinthe; & formez des pilules. En purgeant les humeurs pituiteuſes & bilieuſes, elles fortifient la tête & l'eſtomac. On peut en prendre depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Pilules pour purger la Bile, &c.

1. Prenez ſantal citrin, deux onces; rhubarbe choiſie, une once. Réduiſez le tout en poudre; que vous mêlerez avec demi-livre d'extrait d'aloës, & quantité ſuffiſante de ſirop de roſes pâles, pour en faire une maſſe ſolide, que vous formerez en pilules, & garderez comme ci-deſſus. La doſe eſt depuis demi-ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Ces pilules font fermenter le ſang, & le raréfient; elles levent les obſtructions des viſceres, particuliérement celles du foie; provoquent les regles aux femmes, & fortifient l'eſtomac. On en uſe pendant le repas, ou immédiatement auparavant.

Pilules pour purger la bile jaune, & corriger la trop grande fougue du ſang.

2. Prenez hiere-picre, une once; rhubarbe, ſix dragmes; ſel d'abſinthe, deux dragmes; agaric, deux dragmes & demie; avec autant de diagrede. Faites une maſſe de toutes ces drogues, avec quantité ſuffiſante de bonne caſſe; & enſuite formez vos pilules. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme, ou une dragme & demie. Ces pilules ſont très-ſalutaires dans les fievres bilieuſes.

Pilules Tartarées, pour purger toutes ſortes de biles.

1. Prenez aloës ſucotrin en poudre, trois onces; gomme ammoniac dépurée, une once & demie; tartre vitriolé, quatre gros. Incorporez ces drogues enſemble avec quantité ſuffiſante de vinaigre ſcillitique. Formez-en une maſſe, en remuant longtems la matiere; & partagez-la en pilules, que vous garderez pour le beſoin. Elles ſont propres pour réſoudre; fondre les duretés de la rate, & du méſentere; & lever les autres obſtructions. On les emploie contre la lepre, les cancers, & les maladies vénériennes. Elles purgent la mélancolie, ſoulagent les hypocondriaques, & ſont utiles dans la fievre quarte.

On en uſe pluſieurs jours de ſuite, immédiatement avant le repas. Le doſe eſt depuis demi-gros, juſqu'à deux gros.

2. Prenez une once & demie de crême de tartre & autant de ſel ammoniac, avec ſix gros d'aloës ſucotrin. Incorporez ces drogues avec quantité ſuffiſante de ſirop de pommes compoſé: & formez vos pilules. La doſe & l'uſage en ſont les mêmes que ci-devant.

Pilules de Térébenthine.

Voyez COLOPHONE.

Pilules qui purgent toutes les humeurs.

1. Prenez d'une part, racine de bryone séche, des roſes, des cinq eſpeces de myrobalans, de chacun demi-once; caſtoreum, une dragme & demie; ſafran une demi-dragme. Prenez d'une autre part, aloës ſucotrin, deux onces; aſarum, demi-once; diagrede & maſtic, de chacun demi-once. Ayant réduit toutes ces drogues en poudre, formez-en une maſſe ſolide, avec quantité ſuffiſante de ſuc de fenouil dépuré; pour en faire des pilules, que vous garderez pour l'uſage. On les donne depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Elles ſont utiles contre les vapeurs; provoquent les regles; éclairciſſent la vue; purgent la mélancolie; diſſipent les maux de tête.

Autres Pilules, pour purger toutes les humeurs, & particuliérement la pituite.

2. Prenez aloës ſucotrin, une once & demie, ou une once & ſix gros; agaric, demi-once; rhubarbe, demi-once; & autant de feuilles de ſéné; diagrede, ſix gros; tartre ſoluble, deux gros; avec autant de ſemences de violette. Incorporez le tout avec quantité ſuffiſante de ſirop, ou de ſuc dépuré, de fenouil; & formez-en des pilules pour l'uſage. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux. On les donne, pour les maladies des yeux & des oreilles, juſqu'à une dragme.

3. Prenez aloës ſucotrin, une once; agaric, ellebore noir, turbith, & ſcammonée, de chacun demi-once; tartre ſoluble, trois gros; & le double de trochiſques d'Alhandal. Faites-en une maſſe avec le ſirop de nerprun: & enſuite formez vos pilules. On s'en ſert dans l'apoplexie, la léthargie, les vapeurs hypocondriaques, & la fievre quarte. La doſe eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à demi-dragme.

Voyez *Pilule Purgative;* à la ſuite des REMEDES *Sudorifiques.* L'article OISEAU.

Pilules Aſtringentes, Somniferes, Bechiques, & Fondantes.

Pilez dans un mortier un peu chaud, d'une part gommes adraganth & arabique, de chacune demi-once; d'une autre part, réduiſez en poudre enſemble, myrrhe, encens, ſtyrax, de chacun quatre ſcrupules; d'une autre part encore, pulvériſez deux dragmes d'amidon. Puis incorporez le tout, avec quatre ſcrupules de ſuc de réglisſe & autant d'opium, que vous aurez battu longtems avec un peu de ſapa (ou réſiné), dans un mortier de bronze. En faiſant le mêlange des poudres, il faut continuer à battre; & ajoûter du ſapa, s'il eſt néceſſaire, pour bien lier la matiere. La doſe des pilules que vous formerez, eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à demi-dragme.

Pilules Antidotales qui purgent doucement.

Pilez dans un mortier, deux onces d'aloës, & une once de myrrhe, après avoir oint le fond du mortier avec un peu d'huile d'amandes douces. D'autre part, pilez demi-once de ſafran ſec. Puis, ayant incorporé les poudres avec quantité ſuffiſante de bon vin rouge: formez vos pilules. Elles ſont excellentes dans toutes les maladies contagieuſes & peſtilentielles. On en uſe le matin à jeun, ou le ſoir en ſe mettant au lit: on peut auſſi en prendre avant de ſe mettre à table. Si l'on veut être purgé copieuſement, on en peut prendre juſqu'à un gros & demi, pour les perſonnes d'un tempérament fort & vigoureux; & un gros ſeulement, pour les perſonnes délicates. Si l'on veut ſeulement ſe tenir le ventre libre, on ſe contentera d'un demi-ſcrupule; ou l'on ira juſqu'à un ſcrupule, ſelon le tempérament.

Pilules pour lever les Obſtructions de la rate, du foie, du méſentere, &c.

Prenez gomme ammoniac, une once; aloës ſucotrin, deux gros; maſtic, une dragme; & autant de myrrhe. Pilez le tout enſemble, & réduiſez-le en poudre. D'une autre part prenez ſafran de mars, & ſemence de frêne, de chacun un ſcrupule; broyez-les enſemble. D'une autre part encore, ſels de petite centaurée & d'abſinthe, de chacun demi-dragme; réduiſez-les en poudre: & tartre vitriolé, deux dragmes. Incorporez ces poudres avec demi-once d'extrait de racine de fougere, & quantité ſuffiſante de ſuc de fumeterre épaiſſi en conſiſtance de miel. Enſuite formez vos pilules, pour vous en ſervir dans le beſoin.

La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux dragmes. On en uſe ordinairement le matin à jeûn; & l'on ſe promene enſuite.

Voyez-en d'autres, dans l'article RATE, ſous les mots *Obſtruction* & *Schirre;* & dans les articles MÉLANCOLIE. PÂLES-COULEURS. MOIS. MOLE. OBSTRUCTION.

Pilules Diurétiques.

Voyez ſous le mot DIURÉTIQUE.

Pilules pour les Páles-Couleurs.

Conſultez l'article de cette maladie.

Pilules de Longue Vie; ou *de Macrobe.*

Prenez aloës ſucotrin, quatre onces; ſafran de mars, une once; myrrhe en larmes, deux onces; rhubarbe choiſie, quatre gros. Réduiſez ces drogues en poudre, chacune ſéparément. Enſuite les ayant mêlées enſemble, dans un pot de terre verniſſée, & ajoûté huit onces de ſuc de chicorée ſauvage bien dépuré, vous expoſerez la matiere au ſoleil, ou à un feu modéré; & lorſqu'elle ſera ſuffiſamment épaiſſie, vous en formerez des pilules, que vous garderez dans une boëte où il y aura de la farine. Chaque pilule doit être de la groſſeur d'un bon pois. On peut en prendre avant le repas, depuis deux ou trois, juſqu'à ſix.

L'aloës peut ſeul produire le même effet, que les pilules *ante-cibum*, ou que celles d'hiere ſimple; angeliques; & autres purgatives.

Voyez *Pilules d'*ALOES: & T. I. *p.* 23.

Pilules d'Angleterre, ou *de Starkey:*
Suivant les Mémoires du Chevalier Digby.

Ces pilules ſont véritablement un remede polychreſte: qui convient à preſque toutes les maladies; mais particuliérement à celles où il s'agit de calmer & tranquilliſer les fureurs de l'archée, les

mouvemens convulsifs, les délires, les vomissemens, les fievres continues, les diarrhées & dysenteries, les vapeurs hystériques & semblables, les douleurs de la goute, les rhumatismes, la toux, le hoquet, les douleurs d'estomac; & coliques, tant humorales, que venteuses, & rénales.

Prenez une livre d'opium: dissolvez-le dans du vinaigre distillé; ajoûtez-y une livre d'ellebore noir en poudre fine, mise dans un matras en digestion avec d'autre vinaigre distillé pendant deux jours, & évaporé en consistance de miel. Mêlez-y une livre de crême ou correctif de tartre, & de salpêtre purifié avec la lessive de chaux vive, & volatilisé avec l'huile de térébenthine. Puis mettez-y deux onces d'huile d'ambre jaune rectifiée, une livre de réglisse séche en poudre, demi-livre de safran sec & pilé; le tout dans un mortier chauffé avec du charbon. Il faut battre le tout; ajoûtant, peu-à-peu, à cette masse, trois onces d'huile de térébenthine rouge, & quatre onces de *Teinture d'antimoine* faite comme il s'ensuit.

Prenez antimoine & sel de tartre, de chacun égales parties. Fondez-les ensemble à grand feu; & les tenez en bonne fonte pendant une demi-heure. Versez la fusion dans un mortier de bronze chauffé. Etant coagulés, pilez-les, & mettez la poudre toute chaude dans un matras. Imbibez-la d'esprit-de-vin rectifié, ensorte qu'il surnage de quatre doigts: faites bouillir à feu de sable. L'esprit se chargera d'une teinture très-rouge; que vous verserez par inclination. Ajoûtez-y encore deux onces d'huile d'anis, deux onces d'huile de genievre, autant d'huile de sassafras, autant d'huile de vitriol, autant d'esprit de corne de cerf, & demi-once de gomme arabique dissoute dans du vinaigre distillé; mêlant & battant bien le tout. En formant les pilules; ajoûtez un peu d'huile de térébenthine, si la masse est trop dure. Conservez-la dans un pot de fayance, couvert d'une vessie & de cire. La dose est, deux pilules de la grosseur d'un pois, le soir en se mettant au lit.

Pilules pour la Courte-Haleine.

Voyez COURTE-HALEINE.

Pilules de Francfort.

Consultez ce mot dans l'article ALOES.

P I M

PIMENT. On donne ce nom, en Basse-Normandie, au *Baume Verd* de nos jardins. Voyez MENTHE, *n.* 16.

PIMENT *Royal.* Voyez CIRIER.

PIMENTO. Voyez MYRTE, *n.* 7.

PIMINA. Voyez OBIER, *n.* 3.

PIMPERNEL: Mot Anglois. Voyez MOURON.

PIMPRENELLE: en Latin PIMPINELLA; & *Poterium: Burnet*, en Anglois. Genre de Plantes: qui porte des fleurs mâles, & des femelles, sur un même épi. On remarque, dans les fleurs *mâles*, un calyce formé de trois pieces; un pétale découpé en quatre parties ovales & concaves. Les étamines sont très-menues, fort nombreuses, surmontées de sommets doubles. Le pétale des fleurs *femelles* est un tuyau court, dont la partie supérieure est divisée en quatre segmens, qui s'écartent en forme de raies de roue. Il y a deux embryons oblongs, de forme ovale, dont chacun porte un style velu, terminé par une espece d'aigrette colorée. Le pétale subsiste pour servir d'enveloppe à une ou deux semences dures, à-peu-près quarrées.

Especes.

1. *Pimpinella Sanguisorba minor* C. B. Cette plante, qui vient d'elle-même dans des terreins crétacés, se cultive aussi dans les jardins. Sa racine est brune, pivotante, menue. Son extrêmité est une espece de houpe; d'où sortent des feuilles composées de nerfs cylindriques, foibles, plus ou moins velus, & en partie purpurins: auxquels tiennent plusieurs rangs de folioles à-peu-près rondes, profondément dentelées, assez séches, comme cendrées en dessous, ameres, tantôt lisses, tantôt velues, quelquefois même rudes au toucher. D'entre ces feuilles, naissent des tiges: dont le sommet produit parmi nous, au mois de Juin, une espece de tête, formée de l'assemblage des fleurs. La graine n'est gueres mûre qu'en automne. Cette plante est vivace.

2. *Pimpinella Agrimonoïdes odorata* H. R. Par. Cette espece vient sans culture dans nos Provinces Méridionales; ainsi qu'en Portugal & en Italie. Elle est bisannuelle; & périt dès que ses semences sont mûres. Ses feuilles ont une odeur agréable. Elles sont composées de trois ou quatre rangs de folioles longuettes, profondément dentelées, fort velues, qui ont l'apparence de celles d'aigremoine. Les tiges deviennent très-branchues. L'épi qui les termine est arrondi, assez petit; & paroît en Juillet. Les semences mûrissent en automne.

Usages.

On met les feuilles du *n.* 1, dans les fournitures de salades. Son suc, pris en breuvage, est souverain pour modérer l'écoulement des regles, & toute sorte de flux de ventre, principalement celui du sang; il arrête aussi le vomissement causé par l'abondance de la bile. Pour dessécher les plaies & ulceres, on applique, en forme de cataplasme, les feuilles bien pilées. Cette plante entre dans des onguens préparés pour les plaies de la tête, & pour les chancres. Matthiole fait grand cas de cette herbe, dans les fievres pestilentielles & contagieuses.

On dit que le fréquent usage de pimprenelle, & principalement de son suc, est bon contre les maladies du foie, & autres semblables qui sont dangereuses. Les feuilles, mises dans le vin, le rendent plus agréable, plus vineux; & lui donnent quelque saveur de melon.

Cette plante est astringente & apéritive. On la fait infuser à froid dans de l'eau commune ou dans du vin, pour la gravelle, & la rétention d'urine. On l'emploie dans les bouillons & décoctions apéritives & vulnéraires. Elle est encore utile pour provoquer la sueur.

Voyez *Eau de Pimprenelle*, T. I. p. 822, & 856 col. 2.

Cette eau est d'usage en quelques endroits, comme liqueur fraîche, durant l'été.

Les Anglois recommandent beaucoup la racine de la plante, mise en poudre, pour le crachement de sang.

En comparant les pages 291, 288, 290, du troisieme volume du *Practical Husbandry* de M. Mills, on voit que cet Auteur regarde notre Pimprenelle, *n.* 1, comme propre à faire une bonne nourriture, particuliérement pour les chevaux; que l'on purge en leur donnant la premiere coupe qui en est faite au printems.

M. Miller ne parle point de cette espece, ni

d'aucune autre, comme ayant déja été cultivée pour nourrir les animaux domeſtiques; *Gard. Dict.* 1759.

Culture.

Cette plante (*n.* 1) eſt aiſée à multiplier de graine, que l'on ſeme en automne. Si on ne la met en terre qu'au printems, elle eſt ſujette à y demeurer pluſieurs mois ſans lever. Les plantes qui ont levé d'elles-mêmes, peuvent enſuite être tranſplantées à un pié les unes des autres: elles ſubſiſtent ainſi pluſieurs années, pourvu qu'on ne leur donne pas de fumier, & que le terrein ſoit ſec. Il ſuffit alors de ſarcler à propos.

On multiplie encore cette pimprenelle, en éclatant ſes racines durant l'automne. Mais on le fait rarement; l'autre maniere ne ſouffrant aucune difficulté.

M. Mills (*Syſtem of pract. Husb.* vol. III. p. 288), ſuppoſant que c'eſt cette plante que M. Roques a cultivée près de Windſor, dit qu'elle vient bien dans du gravier & dans des endroits fort arides; qu'elle n'y pâlit pas même lorſque l'ardeur de l'été brûle tout le reſte. Il obſerve auſſi que l'on trouve un avantage réel à en ſemer la graine dans les mois de Juillet & Août; parce que les pluies d'automne, les fortes roſées, & la fraîcheur des nuits, en avancent la levée vers la fin de Novembre; au lieu que celle qui ne leve qu'au printems, court beaucoup de riſque ſi l'été eſt fort chaud.

On ne recueille la graine, que quand la plante eſt preſque ſéche.

PIN

PIN; ou *Arbre du Scorbut*: en Latin, *Pinus*, & *Peuce*: en Anglois, *Pine*. Ce genre de plantes porte des fleurs mâles, & de femelles, ſur différentes branches du même pié; ou, ſelon les eſpeces, au bout des mêmes branches. Les fleurs *mâles* paroiſſent toujours à l'extrêmité des branches: elles tiennent à des filets ligneux qui partent d'un filet commun: & leur aſſemblage forme des bouquets, dont la forme varie ſuivant les eſpeces. Elles ſortent ainſi par épis ou chatons, d'un calyce compoſé de pluſieurs pieces oblongues & inégales, qui tombent quand la floraiſon eſt paſſée. On n'y apperçoit pas de pétale; mais ſeulement un grand nombre d'étamines, dont les ſommets ſont arrondis, ſoutenus par un filet qu'accompagne une écaille triangulaire & colorée, & qui forment deux petites bourſes, d'où il ſort quelquefois une telle quantité de pouſſiere jaune, que toute la plante & les corps voiſins paroiſſent couverts comme d'un ſoufre minéral. Voyez à la fin du Traité *Des Semis & Plantations*, la 21e page des *Additions* que M. Duhamel y a miſes pour ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*. Les bouquets de fleurs mâles ſont, tantôt d'un beau rouge, tantôt blancs, ou jaunâtres. La principale nervure produit à ſon extrêmité une nouvelle branche, qui fournit des fleurs les années ſuivantes: mais quand les fleurs ſont tombées, la branche reſte nue & ſans feuilles à la place qu'elles occupoient.

Les fleurs *femelles*, ſoit auprès des fleurs mâles, ſoit aîlleurs ſur le même arbre, ſont toujours vers l'extrêmité des jeunes branches. Leur forme eſt preſque ſphérique. Elles ſont raſſemblées les unes à côté des autres. On voit des eſpeces où elles ont une très-belle couleur. Ces fleurs ſont formées de pluſieurs écailles très-exactement jointes les unes aux autres, & qui ſubſiſtent juſqu'à la maturité des ſemences. On trouve ſous chaque écaille deux piſtils, dont chacun eſt formé d'un embryon oval, ſurmonté d'un ſtyle en forme d'alêne. Il y ſuccede un ou deux noyaux, quelquefois aſſez durs, d'autres fois tendres, plus ou moins gros, & terminés par une aîle membraneuſe. On trouve dans l'intérieur de ce noyau une amande compoſée de pluſieurs lobes. A meſure que les amandes ſe forment, les petites têtes fleuries dont nous avons parlé groſſiſſent & forment ce que l'on appelle *Cônes* ou *Pommes*: ces fruits ſont plus ou moins gros; les uns, longs & terminés en pointe; les autres, preſque ronds, & obtus. Preſque tous ſont formés par des écailles ligneuſes, très-dures, fort épaiſſes à l'extérieur du fruit, & qui s'aminciſſent en rentrant dans l'intérieur, enſorte qu'elles vont toujours en diminuant d'épaiſſeur juſqu'à leur inſertion ſur le poinçon ligneux, qui eſt à l'axe du fruit, & qui leur fournit une attache commune. Lorſque les écailles ne ſont point ouvertes, la ſuperficie des cônes ou pommes paroît compoſée de petits cailloux rangés en ſpirale, & qui reſſemblent à des têtes de cloux de charrette: mais quand la chaleur du ſoleil fait ouvrir les écailles, ces mêmes cônes changent entiérement de figure. Les fruits reſtent au moins deux ans ſur les arbres avant d'avoir acquis leur maturité.

Voyez MELESE.

Preſque tous les Pins ſont de grands arbres, dont les branches s'étendent de côté & d'autre en forme de candelabre, placées par étage, de trois à cinq, autour d'une tige qui s'éleve perpendiculairement.

Leurs *feuilles* ſont étroites, filamenteuſes, plus ou moins longues; & ſubſiſtent pendant l'hiver. Elles ſortent d'une gaîne qui eſt à leur baſe; tantôt deux, trois ou quatre enſemble, jamais plus de ſix (au moins dans les eſpeces connues à préſent). Il y a des eſpeces où cette gaîne tombe, pour ne plus reparoître, quand les feuilles ont acquis leur longueur. Conſultez le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, de M. Duhamel, T. II. p. 124-5.

Eſpeces.

1. *Pinus Sativa* C. B. Le *Pin Pignier*, ou *Pin Domeſtique*: nommé en Anglois *Stone Pine*.

Il ne ſort ordinairement que deux feuilles de chaque gaîne; elles ſont longues de cinq à ſix pouces, & d'un beau verd.

Les cônes de cet arbre ſont gros, rougeâtres, & contiennent dans chaque noyau, oblong & oſſeux, une amande bonne à manger, que l'on nomme *Pignon*.

Cet arbre pouſſe une belle tige, fort haute, bien touffue, & dont le bas eſt nud. Son écorce eſt rougeâtre & rude.

2. *Pinus maritima minor* C. B. Le Petit Pin Maritime, de Provence & d'Italie. C'eſt un grand arbre. Ses feuilles ſont par couples, plus courtes & plus menues que dans l'eſpece précédente. Les fruits ſont auſſi plus petits.

3. *Pinus Sylveſtris* C. B. Le *Pin d'Ecoſſe*, ou *de Geneve*. Ses feuilles, par paires, ſont courtes, piquantes, très-fines, d'un verd cendré, & diſtribuées dans toute la longueur des jeunes branches. Ses cônes ſont petits, blanchâtres, & terminés en pointe fine. La ſuperficie de leurs écailles a des éminences très-ſaillantes, qui ſont des pyramides relevées de quatre arrêtes. Ces cônes ſont raſſemblés par bouquets de deux, trois, ou quatre, placés autour des branches. Les amandes ſont petites, preſque ſemblables à celles du ſapin, & faciles à rompre. L'arbre s'éleve d'une belle hauteur; ſon port eſt cependant

cependant moins avantageux que celui de pluſieurs autres eſpeces : ce qui a porté bien des gens à en négliger la culture.

Conſultez le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II. p. 134.

4. *Pinus Silveſtris montana altera* C. B. vel *Mugho* (ſeu *Mugo*) Matth. Le *Torchepin :* le Pin *Suffis*, du Briançonnois. Ses feuilles ſont auſſi deux à deux ; ſont fortes, d'un beau verd, piquantes à leur extrêmité, longues d'environ deux pouces. Cet arbre s'éleve fort haut, & ſoutient bien toutes ſes branches ; à l'exception des plus jeunes, qui ſe courbent un peu. Conſultez le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II. p. 134.

M. Duhamel y fait encore mention (p. 136) d'un autre *Mugo ;* qui rampe, pour ainſi dire, aſſez près de la terre, ſans s'élever beaucoup.

5. *Pinus Americana foliis prælongis ſubinde ternis, conis plurimis confertim naſcentibus :* Rand. Le *Pin à Trochet :* ainſi nommé de ce que ſes cônes ſont raſſemblés par trochets ou gros bouquets. *Voyez* le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 137.

6. *Pinus Americana quinis ex uno folliculo ſetis longis, tenuibus, triquetris, ad unum angulum per totam longitudinem minutiſſimis, conis aſperatis* Pluk. Le Pin *Blanc* du Canada ; ou Pin *de Lord Weymouth*. Ses feuilles ſont par quatre ou cinq, triangulaires, longues, étroites : un des côtés du triangle eſt dentelé ; ce qui rend la feuille un peu rude. Les cônes de ce Pin ſont longs, pendans ; & leurs écailles ſont molles, preſque comme celles du Sapin. *Conſultez* les pp. 137 & 138 du *Traité des Arbres & Arbuſtes*.

7. *Pinus Sylveſtris montana tertia* C. B. PINASTER *Belloni ;* vel *Pinus cui oſſicula fragili putamine, ſive* CEMBRO J. B. L'*Alviez* du Briançonnois. Ses feuilles ſont douces, raſſemblées au nombre de quatre, cinq, ou ſix. Ses cônes ont quelquefois près de deux pouces de diametre : ils ſont courts ; ſe tiennent droits ; & leurs noyaux, faciles à rompre, ſont bons à manger. Cet arbre vient ſur de hautes montagnes ; & ſe plaît dans des endroits où le froid & la neige ſubſiſtent pendant une partie de l'année. Conſultez le *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* T. II. p. 138-9.

8. *Pinus Virginiana, foliis binis, brevioribus & craſſioribus ſetis ; minori cono, ſingulis ſquamarum capitibus aculeo donatis* Pluk. Cette eſpece eſt nommée en Angleterre Pin *de Jerſey*. Elle vient ſans culture dans l'Amérique Septentrionale ; où on en fait peu de cas. Ce Pin a un aſſez beau port juſqu'à ce qu'il ait atteint la hauteur de ſept à huit pieds : pour lors il devient ſouvent rabougri.

9. *Pinus Virginiana tenuifolia tripilis, ſeu ternis plerumque ex uno folliculo ſetis, ſtrobilis majoribus* Pluk. Ses feuilles, trois enſemble, ſont longues & étroites. Ses cônes ſont gros comme ceux du *n.* 1, peu ſerrés, & bien terminés en pointe. Ses écailles, en s'ouvrant horizontalement, laiſſent échapper la ſemence. C'eſt un arbre de l'Amérique Septentrionale ; où on le nomme *Franc-Encens ;* & parmi les Anglois, *Frankincenſe Tree*.

10. Le *Cipre*, ou *Pin-Cipre*, aſſez commun au Canada, à la Louiſiane, & en d'autres endroits de l'Amérique ; s'éleve extrêmement droit, devient fort haut, & acquiert une groſſeur proportionnée. Il porte peu de branches. Ses feuilles ſont très-longues & menues, & ſortent trois à trois d'une gaîne commune : il y a une rainure qui ſe prolonge dans toute la longueur de leur face externe. Les cônes ont à l'extrêmité de leurs écailles, une pointe ou épine aſſez piquante pour offenſer les mains. Il ſort du pié de cet arbre, des côtes qui lui ſervent de contreforts, & ont quelquefois un pié & demi de ſaillie. Son bois eſt d'une belle couleur, tirant ſur le rouge ; tendre, doux, uni, liant, fort réſineux : le fil en eſt droit, & le grain très-fin. Il ne ſe fend pas de lui-même ; mais cede très-aiſément à l'outil. Il a peu d'aubour, & n'eſt pas ſujet à ſe courber. Quelque tems après que l'on a abattu un cipre, on voit ſortir de ſes racines un jet fait en pain de ſucre, & dont la groſſeur eſt à-peu-près le quart de ſa hauteur. Ce jet, deſtiné à renouveller l'arbre, s'éleve ainſi quelquefois juſqu'à plus de dix piés ſans pouſſer aucune branche ; puis ſe développe par la tête.

Conſultez, pour un plus grand détail, le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, de M. Duhamel, p. 125-6, 131.

Culture.

En général, les Pins aiment les endroits montueux & pierreux. On en trouve, en quelques endroits de l'Amérique, dans des fonds de ſable blanc & très-fin, voiſins de l'eau. Ils ne laiſſent pas de réuſſir ſupérieurement dans des terres légeres, ſubſtantieuſes, & qui ont beaucoup de fond.

Quand on fait des ſemis de ces arbres, il faut les garantir ſoigneuſement juſqu'à ce qu'ils ſoient levés ; ſans quoi les pies, les corneilles, &c, qui ſont très-avides de ces ſemences, en détruiſent beaucoup.

M. Duhamel donne des détails fort inſtructifs ſur la maniere d'élever les jeunes Pins de ſemence, dans ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*. Il ne conviendroit pas de tranſcrire ici des choſes que tout amateur doit conſulter dans l'ouvrage même que nous citons, comme étant celui d'un grand Maître. Voici une obſervation que notre plan nous permet de détacher de ſon Traité *Des Semis & Plantations*, p. 14. Des ſemis de Pin viennent à merveille dans un ſable preſque pur. Mais quand le ſable eſt ſi léger que le vent peut le tranſporter d'un lieu en un autre ; comme ces tranſports découvriroient les ſemences de Pin, il faut (principalement ſur les côteaux) y ſemer d'abord du Genêt, de l'Ajonc, ou d'autres plantes dont les tiges & les racines donnent de la ſolidité au terrein : on répand enſuite les ſemences de pin, qui réuſſiſſent mieux à l'ombre qu'expoſées à la grande ardeur du ſoleil.

Un Pin de deux ou trois ans ſoutient mieux la tranſplantation, que ceux qui ſont plus avancés. Il faut leur laiſſer un peu de terre au pié, en les levant.

☞ La vraie ſaiſon de les déplacer eſt vers la fin d'Août ; lorſqu'ils ſont encore en pleine ſeve. Levés alors en motte, & tranſportés avec les précautions convenables, ils reprennent tous, même après un voyage de dix à douze jours.

On a l'expérience qu'un petit élaguage, borné à ſept ou huit piés depuis la terre, & fait avec précaution, eſt favorable au progrès de ces arbres. Conſultez le *Traité des Arbres & Arb.* T. II. p. 129 & 130.

Du reſte, les Pins diſpenſent de toute culture.

M. Miller dit qu'on peut les Greffer en approche.

Comme les cônes doivent demeurer ſur l'arbre juſqu'à leur point de maturité, on ne cueille que ceux qui ont pris une couleur cannelle ; choiſiſſant pour cela l'hiver, afin de prévenir le retour du ſoleil, dont la chaleur feroit ouvrir les écailles & répandre à terre les ſemences. *Conſultez* la p. 131 du *Traité des Arbres & Arbuſtes*.

Uſages.

Le Pin, outre le bois de chauffage & de con-

ſtruction, produit la réſine commune, le brai, le goudron, la térébenthine commune; & l'eſſence de térébenthine, dont la France n'eſt pas encore aſſez fournie par elle-même, puiſqu'on en tire beaucoup des pays étrangers.

En multipliant cet arbre dans des terreins qui ne peuvent produire autre choſe, on multiplieroit les richeſſes de l'Etat, à peu de frais; puiſqu'un arpent de *Pinade* peut coûter au plus dix livres à enſemencer; & que, dans vingt ans, on peut en jouir par la vivacité de ſon progrès, ſupérieur à celui de beaucoup d'autres plantations.

Conſultez la *p.* 169 du ſecond vol. du *Traité des Arbres & Arbuſtes.*

Dans les vignobles du Bordelois on fait grand uſage d'échalas que produiſent des taillis de Pins, que l'on coupe fort jeunes. *Conſultez* la *p.* 305 du Traité *Des Semis & Plantations.*

M. Duhamel fait obſerver que les Pins deviennent une reſſource dans les endroits où il y a des vers ou des mulots qui dépouillent les racines d'autres arbres. *Voyez* ſon Traité *Des Semis & Plantations*, pp. 291, 271, 286.

Les amandes du *n.* 1 ſont bonnes à manger, ſoit crues, ſoit en dragées, ou en prâlines: elles ſont réputées adouciſſantes pour la toux. On en fait des émulſions. Enfin, après les avoir pilé dans un mortier de marbre, on en tire par expreſſion une huile auſſi douce que celle des noiſettes; & qui eſt pectorale & adouciſſante. Les Anciens conſeilloient d'en prendre dans du vin de Malvoiſie, pour réparer l'épuiſement cauſé par le trop grand uſage des femmes. La pâte qui reſte après l'expreſſion, peut ſervir à nettoyer les mains.

Ce fruit a été fort en uſage parmi nous dans les ragoûts & pâtiſſeries.

Le bois de cette eſpece de Pin eſt aſſez blanc, & médiocrement réſineux. On en fait néanmoins, en Suiſſe, des conduites d'eau; & à Toulon, des corps de pompes. On le débite encore en planches, qui ſont bonnes.

Son écorce eſt employée comme un remede aſtringent & deſſicatif.

Quelques Lapons la mêlent en poudre avec le poiſſon écraſé & pilé, pour en faire une eſpece de bouillie. *Voyez* le T. I. p. 803, col. 2.

On dit que les Pommes de cet arbre, diſtillées encore vertes, donnent une eau qui efface les rides de la peau, empêche l'accroiſſement exceſſif des mammelles, reſſerre les voies de la génération, & détourne les fluxions de cette partie. Le ſuc exprimé des feuilles a (dit-on) plus de vertu pour tous ces effets: mais elles ſont trop ſéches pour en obtenir ſuffiſamment de ſuc: peut-être a-t-on voulu indiquer leur forte décoction.

Divers Auteurs conſeillent de manger ſouvent des pignons, comme un préſervatif contre les accès de ſciatique, & de paralyſie: avertiſſant de laiſſer macérer auparavant ces amandes, dans de l'eau froide.

On emploie, dans le Nord, les ſommités de Pin, infuſées dans de l'eau; pour guérir le ſcorbut: ce remede y eſt regardé comme un ſpécifique. M. De Saint-Sauveur, Conſul de France en Ruſſie, ayant envoyé à Paris une certaine quantité de ces ſommités, ou *Bourgeons*; on y en a reconnu l'efficacité, pour guérir radicalement les ulceres, & d'autres affections ſcorbutiques. Leur uſage a beaucoup ſoulagé des poumoniques. Au reſte, il paroît que cette propriété ſalutaire eſt commune aux jeunes pouſſées de la plupart des eſpeces de Pins; quoique ce ſoit le *n.* 3 dont on faſſe communément uſage en Ruſſie. En Flandre on coupe par petits morceaux des cônes de Pin, ou de l'écorce même de l'arbre; & les ayant fait infuſer dans de la bierre, on fait réduire cette liqueur par l'ébullition juſqu'à la moitié ou au tiers. [Sur un pot de bierre, on met deux ou trois onces d'écorce, ou une poignée de morceaux de cônes.] On en boit de tems en tems un verre. L'uſage continué de cette décoction prévient les contractions de membres, les douleurs vagues, & autres ſymptomes du ſcorbut.

Le *Pignolet* eſt une confiture faite avec les Pignons du *n.* 1 ou du *n.* 7.

M. Le Page dit que le bois du Cipre (*n.* 10) eſt léger. On le croit néanmoins plus peſant que celui des mâts de Riga, ſuivant quelques obſervations. *Voyez* le *Traité des Arbres & Arbuſtes.* T. II. p. 137.

Ce bois eſt preſqu'auſſi précieux que le Cedre: & on le regarde comme étant incorruptible à l'air & dans l'eau. Il ſe prête à toutes ſortes d'ouvrages. Quoiqu'on l'emploie verd, il ne ſe tourmente jamais. Un ſeul tronc ſert ordinairement à faire une pirogue ou canot, qui a plus d'un pouce d'épaiſſeur, & porte une charge de pluſieurs milliers. Quelques-uns de ces arbres peuvent fournir des mâts de hune pour un vaiſſeau de ſoixante-dix pieces de canon. En les abattant dans le tems de la ſeve, on en leve l'écorce par pieces de ſix piés de long pour couvrir des cabanes: & l'on ſcie le bois en planches.

Voyez le T. II. de l'*Hiſt de la Louiſiane*, par M. Le Page.

Cet Auteur ſuggere, dans le IIIe Tome, d'en faire des bordages de vaiſſeaux; avec la précaution ſeulement de les tenir plus forts que ceux de chêne. Il dit avoir remarqué que ce bois ne ſouffre point de vers: & que le ver à tuyau pourroit bien auſſi ne pas l'attaquer.

De bons Connoiſſeurs font grand cas du *n.* 3, pour la mâture. Auſſi les Anglois s'appliquent-ils aujourd'hui à le multiplier.

Le bois du *n.* 4. eſt un peu roux lorſqu'il eſt nouvellement coupé. L'abondance de réſine dont il eſt chargé le rend tranſparent. *Voyez* le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 135. Les Payſans ſe ſervent de ce bois pour faire des torches, qui brûlent très-bien. En Provence, en Languedoc, & dans l'Amérique méridionale, on emploie en flambeaux le bois de toutes les eſpeces de Pins; donnant néanmoins la préférence aux morceaux qui ont les veines les plus réſineuſes: c'eſt ce que l'on nomme Pin *Gras.* Quelques Américains donnent aux Pins le nom de *Bois de Chandelle*, à cauſe de l'uſage qu'ils en font pour s'éclairer: cette dénomination eſt d'autant plus impropre, qu'elle eſt donnée à plus juſte titre à un bois tout différent, qui croît dans les mêmes pays, & que l'on appelle encore *Arbre de Suif.*

Le bois du *n.* 6 eſt blanc; chargé d'une réſine fluide, bien tranſparente, qui s'écoule aſſez abondamment des entailles qu'on fait au bois. Cette eſpece de Pin eſt trop garnie de nœuds pour pouvoir fournir des mâts: mais on en fait de très-bonnes planches.

Comme les Pins conſervent leurs feuilles toute l'année, que celles de pluſieurs eſpeces ſont d'un très-beau verd, & que ſouvent leurs fleurs produiſent un bel effet; ces arbres embelliſſent des boſquets & des parties de parcs, en hiver & au printems.

Pluſieurs eſpeces de Pins fourniſſent de la *réſine* (ſéche & liquide), du goudron, & du brai gras. Théophraſte a bien décrit la maniere d'extraire la

réſine du Pin ; mais il l'a fait trop ſuccinctement. On ne pourra que trouver de grands ſecours là-deſſus dans le T. II. du *Traité des Arbres & Arbuſtes ;* où M. Duhamel a détaillé, depuis la p. 141, les procédés que l'on emploie, & qui varient ſelon les pays, pour retirer le ſuc réſineux du Pin, & en faire le Brai ſec, le Brai gras, la Réſine jaune, la Térébenthine & ſon huile, &c. Au moyen de ces diverſes inſtructions, que nous devons indiquer ici ſimplement, les Propriétaires de forêts de Pins ſeront en état de faire des épreuves capables de rendre leurs travaux plus utiles.

PINAS. *Voyez* ANANAS.

PINASTER. *Voyez* PIN, *n.* 7.

PINCEAU. Faiſceau de poils, fortement aſſemblé par un bout ; & dont le bout oppoſé ſert à peindre. *Conſultez* l'article MIGNATURE.

PINCÉE. *Conſultez* l'article MESURE.

PINCER : *Terme de Jardinage.* C'eſt rompre, dans les mois de Mai, Juin & Juillet, l'extrêmité des pouſſes vigoureuſes & encore herbacées, des arbres fruitiers ; afin qu'étant ainſi rompues avec l'ongle, (car il n'y faut point mettre de couteau, ces jets tendres ſe caſſant aiſément) il en repouſſe trois ou quatre autres de médiocre groſſeur au lieu d'une trop groſſe, & que par ce moyen on ait plus de branches à fruit : car d'ordinaire les groſſes branches n'en font point, ou en font peu. Ainſi on en a trois ou quatre au lieu d'une qui auroit été fort groſſe & longue, & qui auroit dû être taillée l'année ſuivante à la longueur de ſix à ſept pouces. Il ne faut point pincer les petites branches.

Le PINCEMENT n'eſt pas approuvé de tous les Jardiniers. Ordinairement il eſt plus utile aux pêchers, abricotiers & figuiers, qu'aux autres arbres ; ſi ce n'eſt à toutes ſortes de greffes faites en place ſur des arbres qui ſont gros & vigoureux. L'effet de ce pincement eſt d'empêcher que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſéquent inutiles à porter du fruit ; & qu'elles ne s'étendent trop, & par conſéquent ne faſſent échapper un arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompues par les grands vents.

Si l'on différoit cette opération juſqu'après les mois indiqués ci-deſſus, les branches pincées ne donneroient au deſſous d'elles que des branches ſtériles pour l'année ſuivante, parce que la ſéve eſt alors occupée à nourrir & fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille, & le fruit même. La maniere eſt de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui, étant de la longueur d'un demi-pié, ou un peu plus, commence à paroître groſſe.

Pour pincer à propos, il faut réduire cette groſſe branche à trois ou quatre yeux ; & ſi la branche pincée s'opiniâtre à repouſſer groſſe, il faut pareillement s'opiniâtrer à repincer toujours, & ne pincer jamais les foibles.

Voyez l'article RETARDER *les Plantes.*

PINCER : *Terme de Monnoyeur.* Conſultez l'article GRAVURE *ſur Métaux*, p. 227.

PINCES : *Terme de Vénerie.* Ce ſont les deux bouts des piés des bêtes fauves. Si elles ſont uſées, c'eſt ſigne de vieilleſſe dans la bête : ce que font auſſi les côtés du pié, quand on les apperçoit uſés.

PINCES. *Dents* qui ſuccedent aux dents de lait du poulain. Voyez *Age du Cheval*, p. 555.

PINÇON. *Voyez* PINSON.

PINÉ. *Voyez* PIN.

PINE-*Apple.* Voyez ANANAS.

PINE-APPLE *Strawberry.* Voyez FRAISIER, *n.* 2.

Groud-PINE. *Voyez* IVE.

PINEDO. *Voyez* CHAMPIGNON, *n.* 12.

PINGUIN. *Voyez* ANANAS.

PINHAS. *Voyez* ANANAS.

PINK. *Voyez* ŒUILLET.

PINNOUX. *Voyez* PIÉ-DE-LION.

PINNULES (*Niveau à*). Conſultez l'article NIVEAU.

PINSON ; quelquefois nommé *Caſſenoix ;* que l'on écrit auſſi *Pinçon.* Oiſeau, un peu moins gros que le Moineau-franc : au genre duquel M. Briſſon le rapporte. Sa tête eſt preſque toute griſe, mais mêlée de noir ; ſon cou, brun, avec quelques teintes de verd. Le dos eſt pareillement d'un brun tirant ſur le marron ; le croupion verdâtre ; les joues, la gorge, la poitrine, & les côtés, d'une belle couleur vineuſe ; le ventre & les jambes ou cuiſſes d'un blanc rouſſâtre. Sur chaque aîle eſt une grande tache brune. Cette couleur termine auſſi les deux plumes de l'aîle, les plus proches du corps ; & celles qui ſuivent ſont noires, bordées extérieurement de blanc un peu jaune. Le reſte de l'aîle eſt mêlangé de brun, de gris, de blanc, & de jaune. La queue eſt un peu fourchue ; compoſée de douze plumes : dont la couleur eſt mêlée de gris, de noir, de verdâtre, & de blanc. Le bec eſt d'un brun clair ; mais la pointe, ainſi que les piés & les ongles, ſont tout-à-fait bruns.

Les couleurs de la femelle ſont moins vives que celles du mâle. Sa gorge, ſa poitrine, & ſon ventre, ſont d'un blanc rouſſâtre.

Conſultez, pour un plus grand détail, l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. III. p. 149 & ſuivantes : où cet Académicien décrit pluſieurs eſpeces ou variétés de Pinſon.

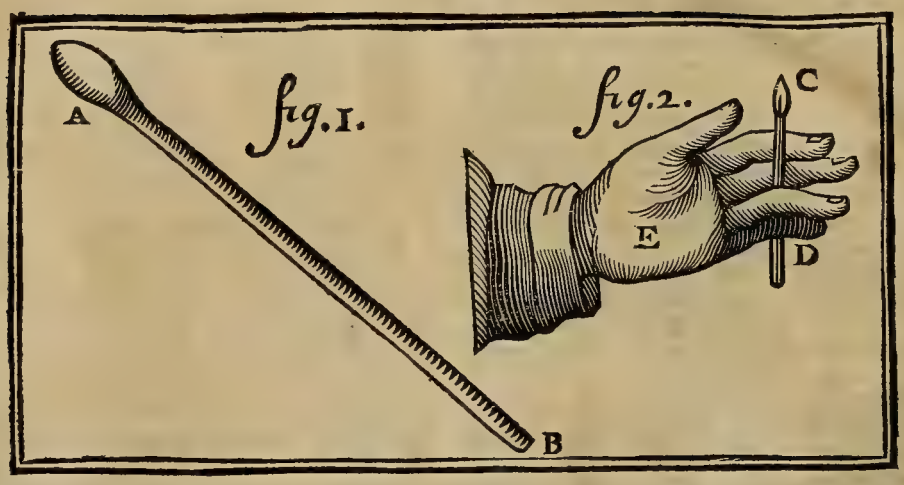
Cet oiſeau fait ſon nid ſur les arbriſſeaux ; ou ſur les branches les plus baſſes des arbres. Il eſt très-ſuſceptible du froid : ce qui fait qu'on le prend fort aiſément quand il eſt engourdi. Il vit de graines & de vermiſſeaux.

Le Pinſon eſt ſujet à devenir *Aveugle.* Quand on voit que ſes yeux pleurent, que ſes plumes ſe hériſſent & ſe gonflent, on tire le jus des feuilles de bete ou poirée, on le mêle avec de l'eau & du ſucre, & on lui donne à boire de cette liqueur quatre ou cinq jours, en la lui préſentant ſeulement de deux jours l'un. On peut encore lui donner un petit bâton de figuier pour ſe percher, & y eſſuier ſes yeux. On le nourrit enſuite pendant deux ou trois jours avec de la graine de melon, mondée.

PINSONNÉE. *Chaſſe récréative.* Les payſans s'y divertiſſent une partie de la nuit, les fêtes & dimanches, pendant l'hiver, pour prendre des oiſeaux dans les bois taillis, ou le long des haies. Ils vont trois ou quatre de compagnie, ayant chacun une chandelle & une forte palette ; & ils cherchent les lieux qui ſont à l'abri du vent, où les oiſeaux ſe retirent au-deſſous des feuilles. On comprend bien qu'il ne faut pas qu'il y ait alors beaucoup de vent ; les chandelles ne pourroient y tenir.

Jettez les yeux ſur la premiere figure repréſentée ci-après dans la planche premiere. La Palette AB eſt faite d'un morceau de bois long de deux piés & demi ou trois piés ; avec une forme de palette ou batoir à jouer à la paume, au bout A, large de quatre doigts, & longue d'un demi-pié. Cette palette doit être aſſez forte & aſſez groſſe pour qu'on puiſſe la tenir à pleine main par le bout B, afin qu'elle ait du coup. La ſeconde figure repréſente comment il faut tenir la chandelle de la main gauche, entre le troiſieme &

PLANCHE I.



le quatrieme doigt ; la lumiere C à deux doigts proche de la paume de la main ; & le bout D pendant en bas au deſſous de la main. Au reſte on peut la tenir autrement, ſi on trouve que cela ſoit plus commode. On entre dans le taillis, chacun de ſon côté, à vingt pas les uns des autres, afin de ne point ſe nuire ; & tenant la chandelle comme j'ai dit, & la palette ſous le bras. On met le pouce de la main droite ſuivant ſa longueur, ſur la paume E, en levant les doigts de cette même main en haut pour n'être point ébloui de la lumiere, & découvrir plus facilement les oiſeaux qui ſe mettent à couvert au fond des branches par deſſous les feuilles. De cette maniere auſſi l'on eſt moins apperçu des oiſeaux. Dès que l'on en voit un, il faut prendre de la main droite la palette, & frapper deſſus de toute ſa force, pour le tuer : car ſi l'on feint tant ſoit peu, quelque petite branche arrête le coup, & l'on ne tue rien ; au contraire, l'on épouvante les autres qui ſe rencontrent dans le même buiſſon.

Ce coup étant donné aſſez ferme pour tuer ou au moins étourdir l'oiſeau, on entend auſſitôt les autres ſe remuer. On continue à frapper de tous côtés ſur le buiſſon. Et quand on a fait ainſi tomber beaucoup d'oiſeaux, on les ramaſſe avec la lumiere.

Pour prendre un grand nombre de petits oiſeaux pendant la nuit avec le feu & des gluaux.

Voici une autre ſorte de Pinſonnée, plus agréable, plus facile, plus utile, & moins embarraſſante, que la précédente. On n'a que faire de palette ; & l'on ne ſe laſſe pas tant les bras pour tuer les oiſeaux.

Il faut auſſi porter une chandelle, & s'en ſervir comme j'ai dit pour l'autre Pinſonnée.

Tous ces petits oiſeaux, endormis la tête ſous leurs aîles, ne branlent non plus que des pierres, bien que l'on ſoit près d'eux avec de la lumiere : & quoiqu'ils s'éveillent, qu'ils voient la clarté, ils ne remuent point, ſi l'on n'ébranle bien fort la branche ſur laquelle ils ſont perchés.

Au lieu de palette, on ſe ſert d'un bâton F G, repréſenté dans la planche 2e, gros comme le pouce, long de quatre piés, bien droit & uni ; ayant au petit bout F un trou aſſez large pour y paſſer un gros fer d'éguillette. Faites proviſion de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux, longs de cinq ou ſix pouces près du gros bout ; tenez-les enveloppés dans un morceau de parchemin, afin qu'ils n'amaſſent point d'ordures. Lorſque le tems ſera bien noir, & qu'il ſera froid, allez dans les bois, la chandelle allumée ; regardez ſous les branches, s'il y a des oiſeaux ; & quand vous en appercevrez quelqu'un, prenez un gluau, & fichez-le dans le trou F du bâton, puis poſez-le légerement ſous le ventre de l'oiſeau ; lequel ſe ſentant touché, voudra s'envoler. En étendant les aîles, il ſe prendra ſur le gluau, qu'il emportera avec lui en tombant à bas ; où vous le ramaſſerez & tuerez promptement, de crainte que ſon cri n'épouvante les autres. Vous continuerez à chaſſer de la ſorte, tant que vous trouverez des oiſeaux à votre portée. Vous n'en manquerez gueres : mais à l'autre ſorte de Pinſonnée, qui eſt la commune, on en manque beaucoup.

Autre Pinſonnée avec une branche, ou un rameau, gluës.

Pluſieurs perſonnes ſe ſervent d'un rameau & de torches de paille ; dont la figure eſt repréſentée dans la 3e Planche.

Ce rameau peut être fait d'une branche d'ormeau toute d'une piece, laquelle a pluſieurs brins par le haut, qui ſont émondés & tout couverts de glu ; ou bien d'un bâton I H, (*Pl.* 3.) long de ſix ou ſept piés,

PLANCHE 2.

PLANCHE 3.

gros comme le pouce, droit & léger, auquel on attache par le petit bout I, deux ou trois petites branches d'ormeau, qui ont pluſieurs brins délicats & droits, glués partout. Il faut prendre garde que les branches ſoient attachées, de façon que les brins de chacune ne ſe touchent point les uns aux autres, & qu'ils ſoient ſi bien partagés que le tout ſoit en forme d'éventail.

Pour cette chaſſe on doit être au moins trois perſonnes : l'une porte du feu avec des torches de paille RQP ; l'autre bat les buiſſons. La plus forte & la plus adroite porte le rameau glué. Il ne faut pas entrer dans le bois, mais on doit ſe tenir le long des chemins ; à cauſe des feuilles qui peuvent s'attacher aux gluaux. On peut auſſi ſe promener au long des groſſes haies & buiſſons. Celui qui porte le feu, doit toujours le tenir élevé le plus haut qu'il pourra ; celui qui tient le gluau doit être auſſi toujours en action pour prendre les oiſeaux qui voleront autour du feu ; car tout auſſitôt que le porte-perche frappe la haie, les oiſeaux en ſortent ; & appercevant la lumiere, qu'ils croient probablement être le jour, ils y volent ; c'eſt pourquoi il eſt facile de les prendre, quand le glueur eſt adroit. A meſure qu'il ſe prendra un oiſeau, il le faudra promptement tuer ; de crainte que ſon cri n'épouvante les autres. Il ne faut ni parler, ni rire, parce que les oiſeaux voleroient d'un autre côté.

PINT (*Cuckow*). Voyez PIÉ-DE-VEAU, Plante. En Baſſe-Normandie on l'appelle auſſi quelquefois *Pin de Coucou.*

PINTE. Vaiſſeau qui ſert à meſurer les liqueurs.

On appelle auſſi *Pinte*, la liqueur qui a été meſurée.

La Pinte eſt diviſée en deux chopines ; & la chopine, en deux demi-ſetiers. La Pinte de Paris peſe deux livres, de ſeize onces chacune. Suivant les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris, (T. VI. p. 54.) elle contient la quantité de quarante-ſept pouces & deux tiers cubes. Celle de Troies en Champagne eſt plus forte d'un cinquieme que celle de Paris.

La Pinte de Saint-Denis eſt réputée double de celle de Paris ; c'eſt ce qu'on appelle *Pot*, en quelques provinces.

Deux Pintes font une *Quarte.*

PINUS. *Voyez* PIN.

PIO

PIOCHE. Inſtrument de fer, large de trois à quatre pouces, & long de ſept à huit ; renverſé en forme de crochet à fumier ; & emmanché à angle droit, au bout d'un morceau de bois d'environ deux piés & demi de longueur. On s'en ſert pour fouiller des terres dures, qui ſe trouvent en faiſant les tranchées. On le nomme auſſi *Tranche ; Ouille ; Ouillant.*

La Pioche differe du *Pic*, en ce que celui-ci eſt en pointe, non-tranchant par le bout.

PIOCHON. Diminutif de pioche.

PIONE. *Voyez* PIVOINE.

PIONNIER. Ouvrier qui travaille à la terre.

PIP

PIPAL. *Voyez* FIGUIER, *n.* 4.

PIPE. Inſtrument fort connu, dont on ſe ſert pour fumer du tabac, de l'anis, de l'euphraiſe, & autres choſes ſemblables.

Les gourmets ſont fort curieux des Pipes qui ſont devenues noires à force de fumer : ils prétendent que la fumée du tabac en eſt beaucoup plus agréa-

ble. On croit auſſi que ces ſortes de Pipes réduites en poudre, & priſes dans le vin blanc, à une certaine doſe, ſont ſpécifiques pour arrêter le flux de ſang.

PIPE. Sorte de Futaille, qui eſt en uſage dans quelques provinces; comme en Anjou & en Poitou. Elle contient deux bariques, ou deux buſſards: ce qui eſt égal à deux demi-queues d'Orléans, de Dijon, de Nuys & de Mâcon, qui font le muid & demi de Paris.

Bois à PIPES. On nomme ainſi le merrein.

PIPEAU. Petit chalumeau, ou bois fendu; qui ſert à contrefaire le cri de pluſieurs oiſeaux, & à les attirer, pour les prendre.

PIPÉE. Chaſſe fort divertiſſante, ſans embarras, ni peine; & qui ſe fait pendant les vendanges, tems où l'on a encore du plaiſir au grand air dans la campagne. On ne la fait pas en été, parce que les oiſeaux occupés alors auprès de leurs petits, ne vont pas volontiers ailleurs. De plus, cette chaſſe eſt preſqu'infructueuſe ſi l'on n'y prend pas des grives, qui ſont le principal gibier qu'on y recherche: & on ne les mange que vers le tems des vendanges. On y prend auſſi des pies, des geais, des merles, & autres oiſeaux qui s'y rencontrent.

On peut faire la Pipée le matin, depuis la pointe du jour juſqu'au lever du ſoleil. Cependant il eſt plus à propos de le faire ſur le ſoir, une demi-heure avant le coucher du ſoleil, juſqu'à ce que les oiſeaux ſoient retirés.

Pour lors les oiſeaux s'étant ſuffiſamment nourris pendant le jour, & n'ayant plus d'autre ſoin que celui de ſe retirer, ſont attentifs aux ſons qu'ils entendent, & y volent; au lieu que le matin, qu'ils ſont affamés, ils ſe diſperſent & ſont moins attentifs aux cris que l'on fait auprès d'eux.

Préparatifs pour la Pipée.

Il faut avoir de la glu, & un millier de *gluaux*, qui ne ſont que de petites branches d'ormeau, longues d'un pié, qu'on a ſoin de couvrir de glu. Il faut de plus une vingtaine de feuilles de lierre, qu'on plie en deux dans leur longueur; pour y faire, aux deux tiers vers l'extrêmité, ſur la nervure du milieu, un trou aſſez grand pour y faire paſſer un pois. Quand on ſe ſert de cette feuille, on met l'index de la main gauche ſur la nervure, en dedans du pli; de maniere que la feuille enveloppe le doigt, qui eſt courbé, & que le coude qu'il fait réponde au trou de la feuille; les deux doigts voiſins tiennent la feuille aſſujettie en cet état. Les deux côtés de ſon extrêmité ſe rapprochant alors, on les preſſe avec les levres, pour produire le ſon que l'on veut.

On ſe pourvoira auſſi d'un paquet de feuilles de *gramen* délicat, (marqué Z dans la figure ci-jointe; mais méconnoiſſable) que l'on dit être commun dans les buiſſons de houx. Quand on veut ſe ſervir de cette feuille, il la faut prendre avec le pouce & le premier doigt de chaque main par les deux bouts, la mettre à plat par ſon milieu entre les levres, l'avancer juſqu'à la nervure; puis en preſſant les levres l'une contre l'autre, ſouffler délicatement. Le bruit qui ſe fait de cette maniere, contrefait le cri de la femelle du hibou. Le pipeau de fer blanc eſt meilleur: on le fait avec un morceau de fer blanc, recourbé de la même maniere que ſi on coupoit un entonnoir par la moitié ſuivant ſa longueur, & on met la main deſſus les deux bords pour les applatir & les joindre enſemble, en donnant une figure ronde au fond, au milieu duquel il faut faire un trou gros comme un pois. Cet inſtrument doit être ſemblable à une feuille de lierre repliée.

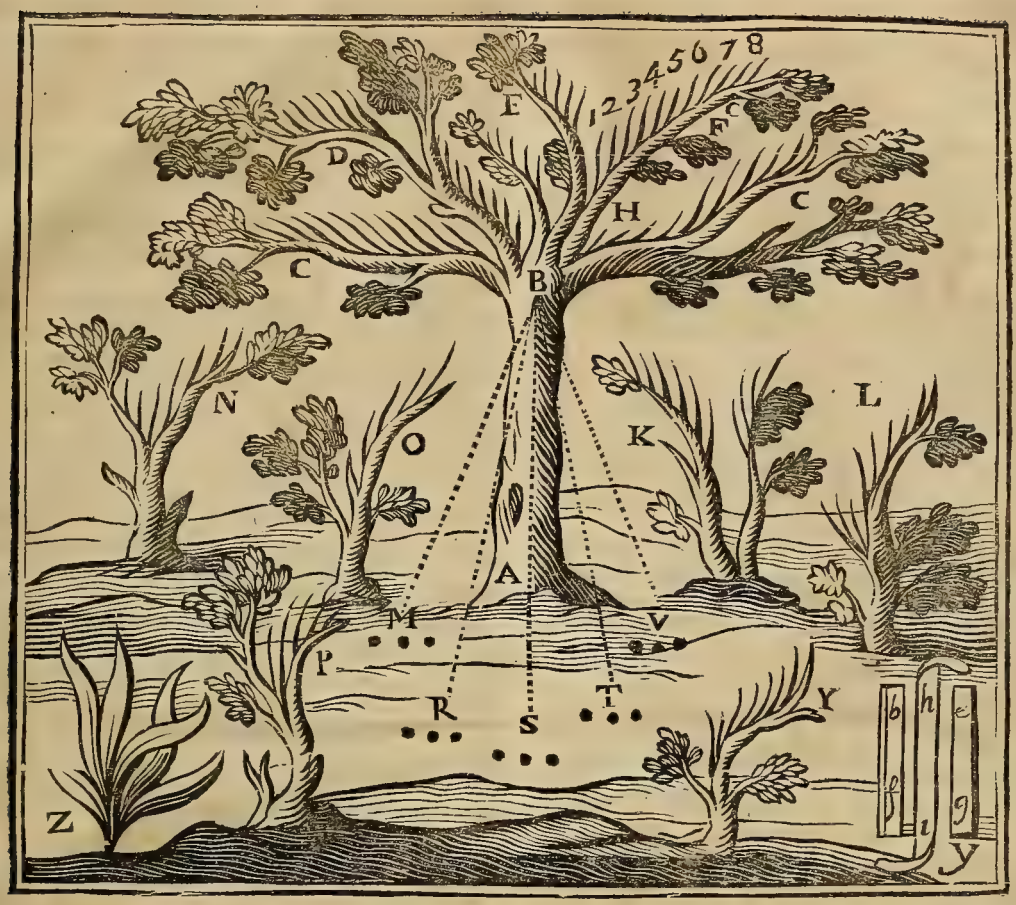
Le bruit qu'on fait avec ce morceau de fer blanc recourbé, ou avec la feuille de lierre repliée, reſſemble aſſez bien au bruit que fait un geai, lorſqu'il crie contre le hibou. Et quand les geais entendent ce cri, ils accourent en nombre, & s'approchent de l'endroit où le piege eſt tendu.

D'autres ſe ſervent d'un inſtrument qui eſt repréſenté au bas de la figure ci-jointe: compoſé de deux petits morceaux de bois, *bfeg*, environ longs comme le doigt, & gros comme un demi-travers de doigt. Ils ſont tellement coupés, qu'on peut placer entre les deux un petit ruban de ſoie *hi*, qui ſert à contrefaire le cri des oiſeaux, lorſqu'on met cet inſtrument à la bouche & qu'on le fait jouer. En un mot, cette machine eſt ſemblable au pipeau des enfans, avec lequel ils contrefont les marionnettes.

Comment il faut préparer le lieu pour faire la Pipée.

La Pipée ſe fait dans les bois taillis, qui ſont touffus, & qui ont au moins cinq ou ſix ans de coupe. Il faut choiſir un endroit écarté des chemins; & où il y ait un petit arbre comme AB, haut de trois ou quatre toiſes, & éloigné des autres grands arbres, pour le moins de cinquante pas. Il le faut ébrancher tout à l'entour, à la réſerve de quelques branches principales qui ſe rencontrent de côté & d'autre; faiſant à peu près comme une forme de coupe, ou verre à boire, de ſorte que les plus hautes répondent deſſus l'entre-deux des baſſes, afin que ce qui tombera des plus élevées ne s'arrête pas deſſus les autres. Il faudra auſſi ébranchiller & curer chaque grande branche, depuis le tronc de l'arbre juſqu'auprès des extrêmités, comme on voit celle qui eſt marquée de la lettre C, à laquelle il ne paroît de petite branche ni de feuilles que vers l'extrêmité. Quand toutes les groſſes branches ſeront ainſi dégarnies de feuilles & de brins de bois, vous y ferez des entailles tout au long, en frappant de biais avec une ſerpe; qui fera des fentes de trois en trois doigts (comme il ſe voit en la branche F); pour y ficher des gluaux 1 2 3 4 5 6 7 8. L'arbre étant préparé, coupez quelques branches de taillis qui ſoient droites: piquez-les tout autour du tronc de l'arbre aux lieux marqués des lettres M R S T V; enſorte que le pié de chaque branche ſoit éloigné du pié de l'arbre d'environ quatre piés, & que leurs cîmes aillent toutes joindre le tronc de l'arbre par le haut à la lettre B; ainſi qu'on peut voir par les lignes ponctuées M B R B S B T B V B. Il faut que cette loge ſoit ſuffiſante pour placer quatre ou cinq perſonnes, ſelon qu'il s'y en rencontrera: il faudra y laiſſer quelques ouvertures, afin qu'une perſonne puiſſe entrer & ſortir.

La loge étant faite, cherchez autour de l'arbre quatre ou cinq clairieres de bel abord: ou s'il n'y en a point, vous en ferez de cette ſorte; coupez à peu près en droite ligne les petites branches de taillis qui peuvent faire obſtacle, commençant depuis la loge juſqu'à la diſtance de trente ou quarante pas, tout au plus; enſorte que vous puiſſiez ſeulement voir quand il y aura quelque oiſeau pris ſur les gluaux que vous y mettrez. Ce dernier expédient eſt néanmoins un peu difficile; ſoit parce qu'il demande trop de tems pour un amuſement tel que celui de la Pipée; ſoit parce que les propriétaires des bois ne voudroient pas le ſouffrir: ainſi l'on doit s'en tenir au premier: il ſe trouve aſſez d'en-



droits avec des clairieres, dans les taillis. Les clairieres étant bien faites, choiſiſſez tout au long ſept ou huit branches unies, qui ſoient éloignées de ſix en ſix pas : vous les ferez pancher à travers la clairiere, en leur donnant un coup de ſerpe par l'endroit que vous jugerez à propos, afin qu'elles ſoient de bonne hauteur pour pouvoir les ébranchiller & y faire des fentes ou entailles, comme aux branches de l'arbre, pour les couvrir auſſi de gluaux : ces branches vous ſont repréſentées de la maniere dont elles doivent être panchées & gluées, par la figure marquée des lettres N O P Y L K. Il n'eſt pas abſolument néceſſaire d'avoir la vue ſur toutes ces branches gluées : il faut pourtant faire attention, lorſqu'il y aura quelque choſe de pris aux gluaux, & ſe bien reſſouvenir du lieu où ils ſeront, afin d'y aller tout droit ; car en courant, vous faites fuir les oiſeaux qui vous voient, c'eſt pourquoi il faut marcher ſur les mains & ſur les piés.

On peut faire cette chaſſe ſans arbre, ayant tout autour de ſoi des clairieres en forme de petite hute, avec des branches gluées comme on l'a dit. Ces branches s'appellent *Plaiſſes*.

Comment on doit piper & appeller les oiſeaux.

Ayant diſpoſé de bonne heure la loge avec l'arbre & les plaiſſes, il faut prendre tous les uſtenciles ; comme la ſerpe, les feuilles de lierre, le chiendent, & les autres choſes dont on a parlé au commencement de cet article ; couvrir de glu les gluaux, non pas tout au long ; mais depuis trois doigts proche le gros bout, juſqu'à la petite pointe, afin de les pouvoir manier ſans ſe ſalir, ni gluer les mains ; puis les mettre par paquets de deux ou trois cent à la fois dans un morceau de quelque vieux parchemin mouillé, pour empêcher qu'il ne s'y attache des ordures. Portez tous vos uſtenciles ſur le lieu préparé ; & ſoyez-y tout au plus tard une heure avant que le ſoleil ſe couche, afin d'avoir le tems pour ajuſter le tout en cette ſorte.

Un homme monte au haut de l'arbre, & met des gluaux tout au long des branches dans les entailles, comme ils ſont repréſentés ſur la branche marquée de la lettre F, qui ſont penchés & preſque couchés à trois doigts de haut ſur la branche, de ſorte qu'ils avancent de la moitié à côté, ou les uns pardeſſus les autres, ſans pourtant ſe toucher, ce que vous pouvez comprendre par les chiffres qui ſont marqués ſur la branche F. Il en faudra mettre auſſi ſur toutes les plaiſſes N O P Y L K qui auront été faites autour de la loge. Le tout doit être en état un quart-d'heure ou demi-heure avant que le ſoleil ſoit couché. Ce qui étant fait, tout le monde ſe retire promptement dans la loge au pié de l'arbre ; où il faut qu'on ſoit bien caché, chacun faiſant le guet, de la vûe & de l'ouie, du côté auquel il aura été deſtiné pour y prendre garde ; non ailleurs, afin de ne rien troubler. Le ſilence étant exactement obſervé de tous, ſinon de celui qui doit piper, il commencera la pipée en appellant avec la feuille de lierre, ou le morceau de fer blanc dans lequel il ſoufflera & contrefera le geai, comme on l'a dit ci-deſſus, en continuant toujours de ſouffler dans le même inſtrument.

Le roitelet ſera le premier oiſeau qui viendra voir juſques dans la loge. Après, ſuivra la quadrille, autrement gorge-rouge : les méſanges viennent enſuite ; puis les pinçons, qui ſe prennent les premiers & attirent ainſi les gros oiſeaux.

D'abord que vous avez un pinçon, il faut que quelqu'un le prenne & lui rompe une aîle pour le faire crier de tems en tems, ſelon que le Pipeur l'ordonnera ; les geais & les pies, s'il y en a dans

le pays, ſuivront le cri des pinçons. Pour lors il faudra changer de pipeau, & prendre une feuille de gramen, ou le pipet de bois & de ruban, pour ſouffler & contrefaire la chouette. Auſſitôt que les geais & les pies l'auront entendue, ils ſe jetteront de plein abord ſur votre arbre; où ils s'englueront, & tomberont à bas au pié de la loge.

Quand vous aurez un geai, rompez-lui une aîle & faites-le crier, comme vous aurez fait le pinçon: tous les autres geais & pies viendront à la foule ſe poſer ſur l'arbre & s'engluer. Pendant ce tems-là, les merles, plus ruſés, approchent ſourdement autour de la loge, volant & ſautant de branche en branche pour découvrir ce qu'ils entendent; tellement qu'ils ſe prennent ſur les plaiſſes, & tombent à bas, où on les entend crier: il faut y courir promptement, & le plus à couvert qu'on pourra. L'on a plus de peine à prendre ceux-ci que tous les autres, parce qu'ils courent & emportent le gluau, qui les empêche de voler.

Les geais ſont bientôt pris; ou quittent le lieu & s'enfuient, lorſqu'ils ont découvert la ruſe du chaſſeur. Les grives viennent prendre leurs places: quelques-unes ſe prennent aux plaiſſes; mais la plus grande partie ſe prennent ſur l'arbre. Ces oiſeaux-ci ſont les plus faciles à prendre; d'autant qu'ils ſe poſent tout du premier coup ſur l'arbre, ſans aucune méfiance, & tombent à vos piés, ſi bien qu'on n'a point la peine de courir après.

Dès que vous avez pris un merle, ou une grive, ou bien un touret, qui eſt le Mauvis, eſpece de grive; il faut ceſſer de faire crier le geai, & ſe ſervir de la grive, du merle, ou du touret.

C'eſt un grand plaiſir que de voir tous ces oiſeaux étonnés & curieux du bruit qu'ils entendent, ſe jetter & ſe prendre parmi les gluaux.

Le roitelet eſt le premier oiſeau qui vienne au bruit du pipeau: mais la grive ou le touret ſont les derniers. C'eſt pourquoi quand vous n'en verrez plus venir, quittez le lieu, & vous en retournez juſqu'au lendemain à la pointe du jour, que vous pourrez piper de nouveau. Il ſe prendra encore quelques oiſeaux. Ou bien vous ramaſſerez tous les gluaux pour une autre fois, que vous déſirerez faire la Pipée dans un autre bois; car il ne fera pas bon de tendre dans ce même endroit de plus de quinze jours; parce que les oiſeaux qui auront échappé la premiere fois, feront épouvanter les autres qui voudroient s'approcher: mais quinze jours peuvent leur faire perdre le ſouvenir de la ruſe & de l'endroit préparé. Cette chaſſe eſt une des plus divertiſſantes qu'on faſſe de jour aux petits oiſeaux.

PIPERELLA. *Voyez* AGNUS-CASTUS.

PIPERO. *Voyez* PAPIER.

PIPPERIDGE *Bush.* Voyez EPINE-VINETTE.

PIPPIT. *Voyez* ALOUETTE.

PIQ

PIQUE. Piece de Feu d'Artifice. *Voyez* ce titre, dans l'article ARTIFICE.

PIQUER: *Terme de Pêche.* C'eſt tirer la ligne en haut, afin que le poiſſon ſe prenne dans l'hameçon. On le fait quand on voit que la ligne eſt attirée tout-à-coup à fond. *Conſultez* l'article CARPE, *fig.* 2, *pp.* 467-8.

PIQUER *la Sonette:* Terme de Chaſſe. On dit que les chiens piquent la ſonette, lorſqu'ils courent trop vigoureuſement après l'oiſeau.

PIQUER: *Terme de Jardinage.* Il ſe dit de certains fruits en qui l'on remarque des indices de pourriture. Ainſi on dit que la poire de Portail eſt bonne quand elle commence à Piquer.

PIQUER. C'eſt, *en Maçonnerie*, ruſtiquer les paremens ou les lits d'une pierre, d'un moilon, ou d'un quartier de grais, avec la pointe du marteau. On appelle *Ruſtiquer*, rendre la ſurface d'une pierre, raboteuſe & inégale par les piquures de la pointe du marteau.

En Charpenterie, PIQUER; c'eſt marquer une piece de bois avec le traceret, pour la tailler & façonner.

PIQUER: *Terme de Cuiſine.* Signifie la même choſe que larder. On pique la viande quand on veut la mettre à la broche; ou en fricandeaux, &c. Pour la piquer proprement, les lardons doivent être petits, & d'une longueur convenable. Après que la viande que l'on veut rôtir, a été blanchie au feu, on perce la peau de la longueur d'environ deux lignes, avec une petite lardoire; puis on met le lardon dans le gros bout; on le tire; & le lardon reſte. Il faut faire enſorte qu'il ne ſoit pas plus long d'un côté que de l'autre. On place les lardons par rangées droites, & à égales diſtances.

PIQUET. Bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la réſiſtance qu'il doit faire, ſelon l'uſage auquel il eſt deſtiné. On le nomme auſſi quelquefois *Pau*, *Pieu*, & *Pié*.

On en enfonce dans la terre pour tendre des cordeaux, lorſqu'on veut planter un jardin; ou, en général, pour déſigner exactement un certain point. On appelle *Taquets*, ceux qu'on enfonce à tête perdue dans la terre, afin qu'on ne les arrache pas, & qu'ils ſervent de reperes dans le beſoin.

Conſultez l'article ARPENTEUR.

PIQUETTE. *Voyez* ſous les mots CIDRE & VIN.

PIQUEUR. C'eſt, *dans un Attelier*, un homme prépoſé par l'Entrepreneur, pour recevoir par compte les matériaux, en garder les tailles, veiller à l'emploi du tems, marquer les journées des ouvriers; & piquer ſur ſon rôle ceux qui s'abſentent pendant les heures du travail, afin de retrancher de leurs ſalaires. *Voyez* CHASSE-AVANTS.

PIQUEURS: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont des gens à cheval, établis pour faire chaſſer les chiens.

Voyez ſous le mot VENEUR.

PIQUURES *Vénimeuſes.*

1. Frottez doucement la place offenſée, avec du jus de joubarbe: la douleur & l'enflure s'appaiſeront preſqu'auſſitôt.

2. Mettez ſur l'endroit piqué, de la bouze de vache ou de bœuf, toute chaude.

3. L'oignon coupé & appliqué ſur le mal, empêche les mauvaiſes ſuites qu'il pourroit avoir.

4. Mettez-y de l'eau de la Reine d'Hongrie.

5. *Conſultez* l'article MOUCHE-A-MIEL. MORSURE.

PIQUURE *de Nerfs.* Voyez ſous les articles DOULEUR. NERF.

PIR

PIROLE. *Voyez* PYROLE.

PIS

PIS. C'eſt le nom qu'on donne à la mammelle de la vache. On ne doit point toujours eſtimer une vache, parce qu'elle a un gros pis: quand il eſt charnu, il ne rend point tant de lait qu'un autre qui ſeroit plus petit.

PISSAPHALTUM. On écrit ainſi communément ce mot, qui néanmoins eſt tiré du Grec

Πισσάσφαλτ⊙

πισσάσφαλτος, dont il a la signification. C'eſt une ſubſtance bitumineuſe, & en même tems réſineuſe, ſoit naturelle, ſoit factice. Il y a en Epire, auprès d'Apollonie, un mêlange naturel de poix & de bitume; ſelon Pline, Liv. 24, ch. 7. On fait auſſi par art un ſemblable mêlange; & Schroder dit qu'on le vend pour de la Mumie. *Voyez* ASPHALTE.

PISSAT. *Voyez* URINE.

PISSENLIT. *Voyez* DENT DE LION.

PISSER. *Voyez* le mot URINE.

PISTACHE & PISTACHIER. *Voyez* TEREBINTHE.

PISTACHE (*Amande*). Conſultez le mot AMANDIER.

Beurre de Piſtaches. Conſultez l'article BEURRE.

Biſcuits de Piſtaches. Voyez la fin de l'article BISCUITS *d'Amandes ameres.*

Crême de Piſtaches au bain-marie.

Prenez une pinte de crême ou de lait: mettez-y un morceau de ſucre, un petit bâton de cannelle, & un morceau de citron verd; & faites bouillir tant ſoit peu. Mettez-y enſuite un quarteron de piſtaches échaudées, mondées & bien pilées; & ayez ſoin d'en garder pour garnir votre plat. (Les doſes ci-deſſus ne ſont que pour un petit plat). Votre étamine étant dans un plat, jettez-y ſix jaunes d'œufs, puis la crême où ſont les piſtaches; & paſſez promtement deux ou trois fois de ſuite par la même étamine. Ayant enſuite mis une caſſerole pleine d'eau ſur un fourneau, vous y poſerez le plat où vous voulez mettre votre crême: il faut que ce plat ſoit plus grand que la caſſerole, & que ſon fond touche l'eau. Après quoi vous y mettrez la crême, & la couvrirez d'un autre plat avec un peu de feu deſſus. Quand la crême ſera priſe, vous pourrez la ſervir ou chaude, ou froide.

Salade de Piſtaches. Voyez ſous le mot SALADE.

PISTE *de Loup*, & *de Renard.* C'eſt la marche, ou voie, de ces animaux. *Voyez* FOULÉES.

PISTIL; PISTILE; *ou* PISTILLE: en Latin, PISTILLUM. C'eſt l'organe femelle de la fructification des plantes. Il ſe trouve preſque toujours au centre de la fleur. *Voyez* PICOT: DARD. Cette partie porte encore les noms de *Pilon*, *Javelot*, &c.

Les fleurs qui n'ont que cet organe ſont nommées fleurs *femelles.* Voyez FLEUR.

On diſtingue dans le piſtil, 1° l'Embryon ou Ovaire, appellé en Latin *Germen*; 2° le Stile ou Style, en Latin *Stylus*; 3° le Stigmate, en Latin *Stigma:* ces deux derniers mots ſont originairement Grecs.

L'Embryon devient le fruit. Il a différentes formes: & eſt tantôt rond ou preſque rond, orbiculaire ou arrondi; tantôt oval & plus ou moins allongé; en cône; de la figure d'une poire, ou d'une toupie (en Latin, *Turbinatum*); terminé en pointe; obtus; applati; quarré (en Latin, *Quadratum*); marqué de quatre angles (*Quadrangonum*); diviſé en quatre; à trois diviſions, tellement ſéparées qu'elles ſont autant de lobes; liſſe; velu; raboteux; plus ou moins gros.

Quelle que ſoit ſa forme, il contient la plus grande partie des organes qui ſervent à nourrir les fruits & les ſemences. Certaines plantes ont conſtamment deux, trois, ou davantage, d'embryons réunis. La place de l'embryon eſt, ou au bas du calyce; ou à la baſe du pétale, ou des pétales; ou dans l'intérieur du pétale.

Le ſtyle eſt plus ou moins menu, & plus ou moins long. Il porte ſur l'embryon, & eſt terminé par le ſtigmate. On conſidere ſouvent les ſtyles relativement à leur longueur, comparée avec celles du calyce, des étamines, ou du pétale. Les uns ſont extrêmement fins; & ſont nommés Capillaires: d'autres, un peu plus forts, ſont appellés Filiformes. Il y en a de Velus (*Villoſus*); d'autres ſimplement Garnis de Poils (*Piloſus*); de Liſſes, ou Glabres; quelques-uns couverts de petits Poils Blancs (*Pubeſcens*); d'autres, relevés d'éminences & comme chagrinés, ſont déſignés en Latin, par les noms de *Scaber*, & *Rugoſus.* Eu égard à la forme, on diſtingue le ſtyle Simple, & celui qui eſt Diviſé en deux; celui qui eſt fait en Alène (*Subulatus*); le Recourbé, le Droit, le Pointu, &c.

Les ſtigmates terminent ordinairement le ſtyle. Ils ſont quelquefois attachés immédiatement à l'embryon. On diſtingue le ſtigmate Simple, & celui qui eſt Diviſé en deux, trois, ou pluſieurs autres parties. Il y a auſſi des ſtyles terminés par plus d'un ſtigmate. Tantôt ils ſont couverts de duvet; ou de poils; ou d'eſpeces de plumes: tantôt ils ſont glabres. On en obſerve de plus ou moins gros, de menus, de plus étroits (que l'on compare à des lignes); d'obtus, d'autres en forme de tête; d'échancrés (*Emarginatum*); de triangulaires; de terminés en pointe; de droits; d'inclinés; de coniques, d'évaſés; de roulés en volute (*Cirrhoſum*); d'autres en pinceau, &c.

Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. III, ch. 1, art. 6.

PISTOLOCHIA. *Voyez* ARISTOLOCHE.

P I T

PITCH-TREE. Voyez *Epicia*, dans l'article SAPIN.

PITTE. *Voyez* PIET. ANANAS, *n.* 5.

PITUITE. C'eſt une des humeurs qui dominent dans notre corps. Elle eſt froide. Lorſqu'elle eſt trop abondante, on a la bouche fade & continuellement pleine de ſalive, un dégoût fréquent; on ſe ſent mal aux côtes, à l'eſtomac, & derriere la tête; le pouls eſt rare, lent, ſouple, foible.

Voyez NÉS. FLUXION. REMEDES *qui purgent la pituite.* ANCHOIS. *Douleur de* TÊTE, *occaſionnée par la pituite.* INFUSION. PILULE.

P I V

PIVOINE; *Pione*; ou *Péone*: en Latin *Pæonia*; de même qu'en Grec: & *Peony*, en Anglois. Les plantes de ce genre ont un calyce formé de quatre pieces concaves, inégales, & dont la diſpoſition n'eſt pas réguliere. Ce calyce contient au moins cinq pétales arrondis, concaves, & évaſés: au milieu deſquels ſont un grand nombre d'étamines velues; ſurmontées de ſommets conſidérables, allongés, & marqués de quatre angles. Il y a deux, trois, quatre, ou cinq embryons droits, velus, de forme ovale, privés de ſtyles, unis enſemble par leur baſe, & terminés par des ſtigmates colorés, longuets, & applatis. Chaque embryon devient une capſule ovale, allongée, velue, ſouvent courbe; qui s'ouvrant ſur ſa longueur, laiſſe appercevoir des ſemences brillantes, colorées, plus ou moins ovales, aſſez groſſes.

Eſpeces.

1. *Pæonia folio nigricante ſplendido, quæ Mas* C. B. On la nomme improprement *Mâle.* Sa racine eſt compoſée d'aſſez gros tubercules oblongs, attachés par des fibres dans un lien commun qui en forme un faiſceau: ils ont une ſaveur ſtyptique. Les tiges, hautes d'un pié & demi à deux piés, ſont

garnies de feuilles découpées en lobes, à-peu-près de forme ovale, plus ou moins considérables, souvent surcoupées en deux ou trois portions : ces feuilles sont d'un verd foncé, & luisantes, à leur face supérieure; & velues en dessous. A l'extrémité des tiges, vers le mois de Mai, naissent des fleurs uniques, assez grandes, rouges, ou pâles, ou blanches : les sommets des étamines sont jaunes. Les semences sont d'abord rouges, puis de couleur pourpre, enfin noires au mois d'Août ; ce qui annonce leur parfaite maturité. Cette plante vient sur des montagnes, & dans des endroits pierreux.

2. *Pæonia communis, vel Femina* C. B. C'est encore improprement que celle-ci est appellée *femelle:* l'une & l'autre sont hermaphrodites. Les tubercules de ses racines sont communément plus courts & plus gros, que ceux du *n.* 1; & les uns tiennent aux autres par des fibres intermédiaires : le goût de ces tubercules est d'abord doux, & bientôt amer & styptique. Les feuilles, peu différentes des précédentes, sont plus pâles, & communément formées de trois lobes. Cette espece donne de plus petites fleurs, & dont le rouge est plus foncé & tire souvent sur le pourpre. Ses tiges sont branchues.

Il y en a qui portent des fleurs *Doubles;* dont le volume & la couleur varient.

3. *Pæonia Lusitanica, flore simplici odoro.* Cette plante croît sans culture, en Portugal. Les tubercules de ses racines sont assez ronds, mais terminés par des especes de digitations. Ses feuilles sont pâles en dessus, & velues en dessous. Les tiges, hautes d'environ un pié, sont terminées par une fleur médiocre, dont le rouge est éclatant, & qui a une odeur agréable. Cette fleur paroît vers la fin de Mai, & en Juin.

Usages.

Les deux premieres especes sont employées en Médecine, & peuvent être regardées comme ayant les mêmes vertus; quoique leurs dénominations indiquent que les Anciens attribuoient plus d'efficacité au *n.* 1.

Leurs racines sont des antidotes. Elles désopilent le foie & les autres visceres; nettoient les reins; arrêtent le flux de ventre, & tous épanchemens de bile; dessechent sans occasionner trop de chaleur. On ordonne les racines séches après l'accouchement, pour bien procurer la sortie des vuidanges. Elles provoquent aussi les regles : & calment les douleurs de la pierre, toutes autres des reins & de la vessie, & les tranchées de ventre. Pour ces divers cas on prend ces racines en poudre dans du vin. On les pend, récemment tirées de terre, au cou des enfans: prétendant que c'est un moyen de les garantir d'épilepsie. Quinze graines de pivoine, bien mûres, ont souvent réussi dans les suffocations de matrice. Trente de ces graines, mondées de leurs écorces, & pulvérisées, puis avalées dans du vin, ont plusieurs fois rendu la parole à des apoplectiques. On fait, avec ces graines & de la soie cramoisie, un collier que l'on met au cou des enfans; pour que leurs dents sortent promptement & presque sans douleur.

La poudre de cette même graine, bien mûre, détrempée dans du vin d'absinthe, guérit les enfans épileptiques; & retarde, dans les adultes, les accès de ce mal. On met aussi infuser les fleurs dans du vin blanc; que l'on fait boire quand il a bien pris la teinture : sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre. Ces fleurs; les graines; & les feuilles; séchées à l'ombre, puis pulvérisées, se donnent, soit en bol, depuis une dragme jusqu'à deux; soit en opiate, soit en potion. Pour l'infusion, ou la décoction des racines, on en prend une once quand elles sont fraîches, ou une once & demie de séches.

En général, on estime ces plantes pour toutes les maladies humides du cerveau, & pour calmer les mouvemens convulsifs. On peut donner ce remede dans un bouillon de veau; outre les manieres indiquées ci-dessus.

Les Pivoines à fleurs doubles produisent un bel effet dans les jardins. On en met aussi les fleurs pour orner les appartemens.

L'odeur du *n.* 3 donne un mérite à sa fleur.

Culture.

Ces plantes sont très-vivaces; & viennent dans presque toute sorte de terrein & d'exposition. Mais plus la terre d'un jardin est substantieuse, mieux elles réussissent. L'ombre des arbres leur est favorable, & prolonge la durée des fleurs.

On multiplie ces plantes en séparant les racines; dont les tubercules se reproduisent fort vîte. Si elles sont trop fortes pour qu'on ne puisse pas les éclater avec la main, on y emploie un couteau, ou même un coin de bois. Il faut que chaque partie que l'on veut planter soit garnie d'un œil au moins, & de quelques fibres. Cette opération se fait à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre. Quand on differe jusqu'en Novembre, comme plusieurs livres le conseillent, on perd beaucoup de tubercules trop tendres qui ont été formés depuis le mois d'Août; & on n'est presque jamais content de la fleuraison l'année suivante. Quand on partage les tubercules en autant de morceaux qu'ils ont d'yeux accompagnés de fibres; il est à propos de les mettre en pepiniere, pour que les plantes s'y fortifient pendant une couple d'années.

On peut encore, vers la mi-Août, répandre les graines sur une terre un peu humide, & les recouvrir d'environ un demi-pouce de même terre. Au printems suivant, lorsqu'elles levent, on les arrose à propos : ce qui les fait avancer. On ne transplante ces Pivoines venues de graines qu'au bout de deux ans. Il est à propos d'en regarnir le pié avec de nouvelle terre, toutes les automnes, après qu'elles ont perdu leurs feuilles.

Le *n.* 3 demande particuliérement une terre legere; & il lui faut une exposition chaude.

PIVOINE *d'Hiver.* Consultez l'article ELLEBORE NOIR.

PIVOT : Terme de Botanique & de Jardinage. On nomme ainsi une Racine, dont la tête embrasse toute la base d'une plante, ensuite s'enfonce perpendiculairement en terre. On dit : »Il faut cou» per la *Racine Pivotante*, ou le *Pivot*, à beaucoup » d'arbres élevés de semence; pour qu'ils produi» sent des racines latérales. « *Voyez* DESCENDENS. PLANTE.

On dit qu'un Arbre PIVOTE; quand il a cette racine qui s'enfonce verticalement.

Voyez RACINE.

PLA

PLACAGE : *Terme de Forêt.* Voyez MARTEAU.

PLACE *à Charbon.* Voyez CHARBON, *p.* 523.

PLACENTA. *Voyez* COUCHE, Terme de Botanique.

PLAIE. *Voyez* PLAYE.

PLAIN (*Aller de*). Voyez PLANER.

PLAINE : Arbre. *Voyez* ERABLE.

PLAINE : Instrument. *Voyez* PLANE.

PLAINTAIN *Tree.* C'est le nom Anglois du *Bananier.*

PLAISSE. *Voyez* ce mot dans l'article PIPÉE.

PLAN *des Combles.* Voyez VUE *à plomb.*

PLAN d'un Terrein; d'une Maiſon, &c. C'eſt la deſcription figurée, qui s'en fait par le deſſein, la peinture, la gravure; communément ſans relief.

Pour rendre les Plans plus diſtincts, on en marque les maſſifs avec un lavis noir: on trace par des lignes pleines les ſaillies qui poſent à terre; & celles qui ſont ſuppoſées au deſſus, par des lignes ponctuées. Dans le plan d'un bâtiment, les augmentations ou réparations à faire ſe marquent d'une couleur différente de ce qui eſt conſtruit: & les teintes ou lavis ſe font plus clair, à meſure que les étages s'élevent.

Un Plan de Jardin eſt ordinairement levé ſur ſon géométral. Les arbres, les treillages, & la broderie, y ſont colorés de verd; les eaux, de bleu; & la terre, de gris, ou en rougeâtre.

PLANCHE: *Terme de Jardinage.* C'eſt ordinairement un quarré long, bien labouré & amendé; ſur lequel on plante des fleurs, ſi c'eſt un compartiment de parterre: ou bien on y fait venir des herbages ou des légumes, ſi c'eſt un compartiment de jardin potager.

On appelle PLANCHE *Côtiere*, celle qui eſt au pié d'une muraille ou d'une paliſſade. Ces ſortes de Planches, dans les beaux jardins potagers, ſont ſouvent bordées de fines herbes. *Voyez* CÔTIERE.

Les Planches d'un jardin ſont ſéparées les unes des autres par des ſentiers. Leur largeur eſt de trois à quatre piés. Leur longueur n'eſt point déterminée; elle peut être à-peu-près de la même étendue que le quarré dont elles font partie.

Voyez REBORDER. RETOURNER.

2. PLANCHE: *Terme d'Agriculture.* On laboure en Planches des terres médiocrement ſujettes à garder l'eau qui y afflue. En les labourant, on laiſſe ſubſiſter une raie profonde, au bout de trois, quatre ou cinq toiſes, plus ou moins, ſelon la diſpoſition du ſol: & les eſpaces intermédiaires ſont bombés.

Conſultez les articles BILLONS. EGOUTTER *les Terres.*

Cette pratique, uſitée depuis très-longtems en France & ailleurs, a été adoptée par M. Tull pour caractériſer en général la méthode qu'il a propoſée indiſtinctement pour toutes ſortes de terre; obſervant toujours de faire les planches moins larges & plus bombées, dans un terrein humide, que dans celui qui eſt de meilleure qualité. Ce ſont ces planches qui ſont occupées par des rangées de grain, dans ſa *Nouvelle Culture.* Voyez CULTURE. LABOURER.

Si on laboure une terre qui ait été en froment, dans l'intention d'y en remettre d'autre ſans interruption, il faut former les Planches au milieu de l'eſpace occupé ci-devant par les ſéparations ou grands ſillons; & les bien relever: ſans toucher aux rangées qui viennent de porter du froment. Si on mêloit le chaume avec la terre, on ne pourroit plus ſemer avec les nouveaux ſemoirs; ni dans la ſuite labourer près des rangées de blé, ſans courir le riſque d'en arracher beaucoup de piés: car le chaume s'y trouvant entrelacé, & long, entraîneroit tout lorſque la charrue venant à le rencontrer l'attireroit avant qu'il fût pourri. Si cependant on a eu l'attention de faire couper le blé très-près de terre; comme le chaume ſera alors fort court, il incommodera peu en labourant. C'eſt auſſi ce qu'on doit pratiquer, ſi l'on a quelque bonne raiſon pour changer la direction des Planches. Il ſeroit encore mieux d'arracher tout-à-fait le blé, comme on arrache le lin, le chanvre, &c.

Nota. Il eſt toujours avantageux d'éviter, en labourant, qu'une partie de la longueur des planches ſoit humide, il faudroit que la partie ſéché ſouffrît en attendant que l'autre fût aſſez deſſéchée pour être labourée: au lieu qu'en diſpoſant autrement les planches, on peut labourer celles qui ſont ſuffiſamment ſéches, pendant que la terre des autres ſe reſſuie.

Pour former les nouvelles planches dans une terre qui vient de produire du froment, on commence par approfondir le ſillon par un trait bien profond; pour qu'il ſe trouve plus de gueret ſous le froment. Enſuite non ſeulement on remplit ce profond ſillon, mais on fait enſorte qu'il ſe trouve ſous la partie la plus élevée de la Planche; épargnant toujours les endroits où il y a du chaume, qu'on ne détruira qu'au premier labour des plates-bandes. On évite ainſi les inconvéniens que pourroit produire le mêlange du chaume avec la terre; & l'on s'épargne une peine abſolument inutile, le froment n'étendant pas aſſez ſes racines durant l'hiver, pour atteindre la terre des anciennes rangées.

Suivant cette méthode, il reſte dans chaque ancienne plate-bande deux petits ſillons aux côtés de la nouvelle Planche; chacun entre le chaume, & le froment qu'on vient de mettre en terre: ce qui eſt avantageux pour égoutter l'eau pendant l'hiver. Mais il faut que ces ſillons ſoient aſſez loin des rangées de froment, pour que la terre des Planches n'écroule pas dans les ſillons. Quand il n'y a pas de chaume, on ne fait qu'un grand ſillon au milieu des plates-bandes.

Pour de plus amples inſtructions, conſultez le 6e Livre des *Elémens d'Agriculture*, de M. Duhamel; ſon *Traité de la Culture des Terres;* & les *Mémoires d'Agriculture*, imprimés à la ſuite du *Supplément* que cet Académicien a donné de ſon *Traité de la Conſerv. des Grains*, en 1765.

3. PLANCHE; ou Piece de Bois ſciée ſuivant la longueur de l'arbre, & peu épaiſſe: des eſpeces de tranches.

Les Planches ſervent à différens uſages; ſuivant leur plus ou moins de longueur, de largeur, & d'épaiſſeur. On doit entrer dans ces détails pour débiter utilement les bois. Les Planches dont on ſe ſert pour faire des cuves, n'ont ordinairement qu'un pouce d'épais, franc ſcié; & trois piés & demi ou quatre piés de longueur. Celles qui ſont les plus employées dans la Menuiſerie, ont un pouce franc ſcié, ſur douze pouces de large: le débit de ces Planches eſt promt; ce qui fait qu'on doit en tirer le plus qu'on peut dans une exploitation. C'eſt encore une bonne marchandiſe, quoique d'un débit un peu plus lent, que les *Entrevoux:* qui ont douze pouces de large, ſur un demi-pouce d'épais franc ſcié.

Nous invitons à lire avec attention le ſavant *Traité* que M. Duhamel a publié de l'*Exploitation des Bois;* Paris, Guerin, 1765: & en particulier le 5e Livre.

PLANCHE (*Pale*). Voyez au mot PALE.

PLANCHÉIER. C'eſt couvrir un plancher, d'ais joints à rainure & languette, & cloués ſur des lambourdes.

C'eſt auſſi faire un plat-fond d'ais minces de ſapin, cloués contre des ſolives.

PLANCHER. Ce mot ſe dit autant d'une certaine épaiſſeur faite de ſolives, qui ſépare les étages, que de l'aire qu'elle porte & ſur laquelle on marche. Il ſe prend auſſi pour le deſſous, à bois apparent, ou lambriſſé. *Voyez* SABLIERE.

Plancher Affaiſſé, ou *Aréné.* On nomme ainſi celui qui n'étant plus de niveau, panche d'un côté

ou d'un autre, ou eſt courbé vers le milieu, à cauſe que ſa charge eſt trop peſante, ou que ſes bois ſont trop foibles.

Plancher Enfoncé : celui dont le deſſous eſt à bois apparent, avec des entrevoux couverts d'ais ou enduits de plâtre ſous un latis.

Plancher Hourdé. C'eſt celui dont les entrevoux ſont couverts par des ais ou des lattes ; qu'enſuite on maçonne groſſiérement pour recevoir la charge & le carreau, ou les lambourdes du parquet. En Latin il ſe nomme *Tabulatum Ruderatum.*

Plancher de Plateforme. C'eſt, ſur un eſpace peuplé de pilotis, une aire faite de plateformes ou madriers, poſés par chevauchure ſur des patins & racineaux, pour recevoir les premieres aſſiſes de pierre de la culée ou de la pile d'un pont, d'un mole, d'une digue.

Plancher Ruiné & Tamponné : celui dont les entrevoux ſont remplis de plâtre & platras, retenus par des tampons ou fentons de bois, avec ruinures hachées aux côtés des ſolives. Ce plancher eſt ordinairement enduit d'après les ſolives par deſſous, & quelquefois par deſſus, ſans aire, ni charge.

Pour faire un Plancher de Plâtre.

Faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle forte d'Angleterre ou de Flandre ; avec laquelle vous mettrez deux boiſſeaux de chaux-vive & une demi-livre de gomme arabique. Ces drogues étant fondues enſemble, il les faudra mettre dans un tonneau d'eau ; & de cette eau gâcher le plâtre paſſé au ſas, pour faire l'enduit du plancher, d'un doigt d'épaiſſeur. Le plâtre ainſi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour Frotter & donner de la Couleur aux Planchers de plâtre.

Prenez de la ſuie de cheminée (celle de four ſeroit meilleure) ; faites-la bien délayer dans de l'urine, & l'y laiſſez infuſer pendant deux jours. Ayez ſoin de bien ratiſſer le plancher. Enſuite vous y verſerez la liqueur bien infuſée ; & vous frotterez avec des broſſes ou des torchons. Laiſſez ſécher le plancher avant d'y marcher. Quand il ſera ſec, vous le frotterez avec des décrotoires ; comme les planchers de bois.

Voyez COLORER. MASTIC, *p.* 488. col. 2, art. dernier, (mal intitulé, comme nous en avertiſſons dans l'*Errata.*)

Pour embellir ce Plancher, & le rendre plus Dur.

Prenez ſept ou huit livres de colle de Flandre, ou de celle de parchemin : l'ayant fait bouillir dans deux ſeaux d'eau, pendant quatre heures, vous tirerez une partie du bois, de deſſous le chaudron, afin que l'eau ſe tienne chaude ſans bouillir. Trois heures après, vous y ajoûterez une livre d'alun, & deux livres de gomme arabique ; puis vous ôterez le chaudron de deſſus le feu. Alors vous y jetterez douze livres d'ochre rouge ; que vous aurez ſoin de bien délayer : & vous verſerez le tout dans un muid, que vous aurez auparavant rempli d'eau, à deux ou trois ſeaux près. Vous remuerez bien le tout dans le muid avec un balai : & vous vous ſervirez de cette eau encore toute chaude, pour gâcher le plâtre. Quand elle ſera refroidie dans le muid, il faudra l'échauffer, en y verſant d'autre eau bouillante ; car plus l'eau eſt chaude, plus le plâtre durcit. Deux ou trois jours après, vous prendrez de l'huile de noix, & vous en frotterez votre plancher.

Voyez AIRE *de Grange.*

PLANÇON. Synonyme de Plantard. *Voyez* PLANTARD.

2. Dans les Ports de Mer où l'on conſtruit des vaiſſeaux, on nomme PLANÇONS, de grands corps d'arbres droits qu'on refend à la ſcie pour en faire des bordages, des préceintres, des illoires, &c. Conſultez le *Traité de l'Exploitation des Bois*, par M. Duhamel du Monceau.

PLANE, ou *Plaine :* Arbre. *Voyez* ERABLE, *nn.* 1, 3, & 7.

PLANE ; ou *Platane.* Voyez PLATANE.

PLANE. Inſtrument tranchant, de la longueur d'environ deux piés ; lequel étant emmanché par les deux bouts, ſert à polir les échalas que le Jardinier a couchés ſur un établi fait pour cela.

On nomme auſſi cet inſtrument *Plaine.*

Conſultez l'*Art du Tonnelier*, publié en 1763 par M. Fougeroux de Bondaroy, comme faiſant partie de la Deſcription des Arts entrepriſe par l'Académie R. des Sciences, de Paris.

PLANER *des Echalas* pour faire un treillage. C'eſt les polir avec une plane ; enſorte qu'il n'y reſte plus de ces échardes qu'ils avoient au ſortir des mains de l'ouvrier.

PLANER : *Terme de Fauconnerie.* Il ſe dit des oiſeaux qui vont *de plain ;* c'eſt-à-dire, qui ſe ſoutiennent dans l'air, & qui le raſent.

PLANIMÉTRIE. *Voyez* ARPENTAGE.

PLANT. Ce terme a pluſieurs ſignifications.

1. *Du Plant*, ſont de jeunes plantes, ou même de jeunes arbres, en état d'être déplacés de l'endroit où leur ſont venues les premieres racines. Il eſt défendu d'arracher du Plant d'arbres dans les forêts.

2. On nomme *Plant* (ou *Complant*) *d'Arbres*, un eſpace planté d'arbres, avec ſymmétrie ; comme ſont les avenues, quinconces, boſquets, &c.

3. *Plant* ſe dit d'une *Pepiniere* d'arbriſſeaux plantés ſur pluſieurs lignes paralleles.

Eclaircir du Plant.

Voyez ſous le mot ECLAIRCIR.

PLANTAIN, en François & en Anglois : nommé en Latin *Plantago.* La fleur de ce genre de plantes eſt monopétale ; formée en tuyau cylindrique très-court, découpé preſque juſqu'à ſa baſe en quatre ou cinq lanieres étroites. Il y a quatre étamines filamenteuſes, droites, & communément bien longues ; ſurmontées de ſommets longuets & applatis. Le calyce eſt fort court, & diviſé en quatre. Le fruit eſt une capſule ovale, qui, s'ouvrant horizontalement, laiſſe voir deux loges ; où ſont quantité de ſemences menues & longuettes.

Ces fleurs ſont diſpoſées en épi plus ou moins long, porté ſur une tige ou hampe ferme, qui s'éleve immédiatement de la racine.

Eſpeces.

1. *Plantago latifolia ſinuata* C. B. Le *Grand Plantain ;* celui *des cours ;* qui ſe trouve auſſi à la campagne dans des endroits un peu humides. Ses feuilles ſont luiſantes, pliſſées par ondes, larges, pointues par les deux bouts, preſque couchées ſur la terre ; chacune marquée de cinq ou ſept nerfs longitudinaux écartés, & paralleles, qui ſe réuniſſent aux deux extrêmités : d'où on l'appelle *Septinervia.* D'entre ces feuilles ſortent quelques tiges droites & fermes, hautes d'environ un pié, cylindriques, difficiles à rompre, terminées par un long épi. Les fleurs ſont blanchâtres, ou purpurines ; & paroiſſent en Juin & Juillet. La racine eſt courte & compoſée de fibres aſſez fortes. Les Anglois nomment ce Plantain *Waybread.*

2. *Plantago latifolia incana* C. B. En quelques

provinces on l'appelle *Langue d'Agneau* : ce qui répond à ſa dénomination Angloiſe, *Lambs Tongue.* Toute cette plante eſt couverte d'un duvet blanc aſſez abondant. Ses feuilles ſont un peu moins grandes que celles du *n.* 1. Du reſte les deux eſpeces ſe reſſemblent.

3. *Plantago Canadenſis, latiſſimo folio glabro.* Ce Plantain a une odeur de champignon. Sa feuille, aſſez reſſemblante à une feuille d'ozeille, eſt fort large, & liſſe.

4. *Plantago latifolia incana, ſpicâ albâ* H. Edimb. Ses épis ſont très-blancs.

5. *Plantago anguſtifolia major* C. B. que J. B. nomme *Plantago Lanceolata.* Dans quelques-unes de nos provinces on l'appelle auſſi la *Lancelée.* Ses feuilles ſont plus ſéches que celles du *n.* 1 ; longues, étroites, plus ou moins velues, terminées en pointe, ſouvent creuſées en gouttiere, marquées de cinq nervures paralleles comme celles du *n.* 1. De-là vient qu'on appelle cette eſpece *Quinquinervia ; Herbe à cinq côtes*, dans quelques provinces ; & *Ribwort*, en Angleterre. Ses tiges ſont anguleuſes & cannelées. Plus les feuilles ſont larges & ſucculentes, plus l'épi devient conſidérable. Ce Plantain aime les endroits humides, les prairies.

6. Voyez DORONIC, *nn.* 2 & 3.

7. Le Plantain auquel paroiſſent trois nervures, eſt appellé *Trinervia*, & *Plantago Minor.* Il a la feuille petite & velue ; & croît auprès des eaux.

Uſages.

Les feuilles du *n.* 1 ſont bonnes contre tous les ulceres ; & cicatriſent ceux qui ſont vieux. Elles remédient aux taches rouges, aux inflammations, aux hémorrhoïdes, aux dartres ; on les applique avec ſuccès ſur les goutes commençantes ; elles répriment le flux de ſang, & rafraîchiſſent en général toutes les parties enflammées. L'eau diſtillée de cette plante a les mêmes effets ; elle eſt très-bonne aux fluxions des yeux : ſi on en boit avec un peu de ſucre & de vin, elle ſoulage les ulceres de la veſſie. Demi-once de ſon ſuc, mêlée dans un verre d'hydromel, rend les accès de la fievre moins violens. Ses feuilles, broyées & miſes ſur la goute chaude, en appaiſent la douleur ; & ſur les diſlocations, elles empêchent qu'elles n'enflent.

On lui ſubſtitue ſouvent le *n.* 5 : qui peut être plus aſtringent. Auſſi le préfere-t-on pour le mettre ſur les plaies récentes & ſur les contuſions & ecchimoſes, après avoir bien écraſé les feuilles & les pédicules.

Le *n.* 1 a beaucoup de ſuc aqueux ; qui le rend rafraîchiſſant & déterſif.

En général, l'une & l'autre eſpeces ſont d'un grand uſage en Médecine.

On pile l'épi, pour en mettre le ſuc ſur les cors.

Le ſuc des feuilles guérit les ulceres de la bouche, que l'on en lave. La feuille a le même effet, appliquée extérieurement ; auſſi-bien que la racine mâchée ; quoiqu'il y ait de la fluxion dans la bouche. La feuille, appliquée ſur les poulains véroliques, les réſout parfaitement.

☞ Seule, ou avec du ſel, ou du vin chaud ; elle guérit certainement & ſans retour les écrouelles : qu'elle déterge pendant un tems plus ou moins long. Sur quoi nous devons faire obſerver que cet uſage externe & continué, même pour les tumeurs ſcrophuleuſes ulcérées, occaſionne ſouvent d'abord une fluxion conſidérable, accompagnée même de fievre. Ces accidens ne ſont que ſymptomatiques, & préparent l'action du Plantain, qui déterge enſuite abondamment & ſans douleur ni gonflement. Durant ſon uſage, il eſt fort à deſirer que le malade ſe diſſipe beaucoup, & aille fréquemment au grand air. Prendre en même tems intérieurement le ſuc du Plantain, c'eſt gêner & combattre ſon action externe ; & rallentir ſon effet. Par conſéquent tout purgatif y ſeroit contraire. Il ſuffit de ne point faire d'excès, vivre modérément ſuivant ſon état ; & ſurtout éviter la triſteſſe, les occupations ſédentaires, & l'air des villes ou autres endroits où ſa ventilation eſt imparfaite.

On prétend que l'uſage interne du Plantain guérit la phthiſie. On fait cuire ſes feuilles dans du vin, qu'on donne à boire pour ſoulager l'épilepſie, & la difficulté de reſpirer. Avec le Plantain, on guérit les brûlures ; & ſi on le mêle avec du blanc d'œuf, on les guérit de telle ſorte, qu'on ne s'appercevra pas de la cicatrice. Il arrête le ſang qui coule d'une plaie. On emploie les feuilles dans la compoſition de l'eau vulnéraire. Sa feuille pilée eſt utile pour la dyſenterie & le flux de ventre, quand on la fait cuire dans du vinaigre avec du ſel. Son ſuc, avec du riz fermenté, produit les mêmes effets. On le peut bien auſſi donner en lavement, avec des terres abſorbantes. Il ſert de remede au Feu Saint-Antoine, quand même ce mal auroit (dit-on) déja occupé la moitié d'un homme.

La ſemence de Plantain, pilée & bûe dans du vin rude, pourvu qu'il n'y ait point de fievre, arrête fort bien tout crachement de ſang ; quelques-uns diſent même toutes évacuations & pertes de ſang, ſoit par la bouche, ſoit par le ventre. Le ſuc des feuilles, bû ou clyſtériſé, & ſeringué dans les fiſtules, les guérit. On fait cuire le Plantain avec la lentille de marais, comme on fait la bete, pour s'en ſervir contre l'hydropiſie. Pour la cachexie, ou mauvaiſe habitude de tout le corps, il faut uſer de Plantain bouilli ; après toutefois que le malade aura mangé du pain ſec ; de ſorte que le Plantain ſe trouve comme au milieu entre le pain & les autres alimens. Les feuilles, pilées, ôtent la douleur & l'enflure des entorſes ; y ajoûtant un peu de ſel. Elles diminuent auſſi les bords épais des ulceres ; & arrêtent les ulceres corroſifs. En un mot, elles remédient à toutes ſortes d'ulceres. Elles ſervent auſſi pour l'inflammation des yeux. Pour les gencives ſanguinolentes, on s'en lave la bouche. La racine, mâchée, appaiſe la douleur des dents : ou bien on ſe lave la bouche avec la décoction. Cette décoction ſert beaucoup contre les ulceres de la veſſie, & les maladies des reins, ſi on prend en même tems les feuilles avec du vin cuit. Les feuilles remédient encore à la morſure des chiens. La ſemence en poudre, miſe ſur les plaies & les ulceres, les guérit bientôt. Les feuilles, pilées & appliquées en cataplaſme, adouciſſent peu à peu la douleur des nerfs. L'emplâtre, compoſé de ſon ſuc, d'un blanc d'œuf, & de bol d'Arménie, appliqué ſur le front, arrête le ſang qui coule du nés.

On dit avoir éprouvé que, s'il s'engendre des vers dans une plaie ou un ulcere, il ne faut qu'y mettre de la poudre de Plantain pour les faire mourir. Dans la gonorrhée, on ordonne l'eau de Plantain en injection lorſqu'il s'agit d'arrêter l'écoulement. *Voyez* SYROP *de Plantain.*

[Pour les applications des feuilles entieres ſur les ulceres, il vaut mieux ſe ſervir des feuilles glabres que de celles qui ſont velues.]

La feuille du *n.* 3 eſt bonne à manger.

Depuis quelque tems les Anglois ont reconnu que le bétail mange volontiers du Plantain à feuilles étroites, & que cette nourriture eſt particuliére-

ment salutaire aux bêtes à laine. Comme il réussira toujours, quoique moins bien, dans des endroits secs; on trouvera un avantage réel dans sa culture.

On donne la graine de Plantain aux oiseaux.

PLANTARD; ou *Plançon*. Branche assez grosse, qui n'a ni branchage, ni racine; & que l'on met en terre pour produire un arbre. Ainsi on ne peut faire de Plantards, que d'arbres qui reprennent aisément de bouture. *Voyez* SAULE.

PLANTATION. Opération qui consiste à mettre en terre, soit des arbres ou autres végétaux suffisamment garnis de racines; soit des parties enracinées de ces plantes, soit des boutures ou des plantards.

On dit qu'un homme *a bien amélioré la Terre par les grandes Plantations qu'il y a faites*: c'est-à-dire, en y plantant beaucoup d'arbres.

Voyez PLANTER.

PLANTE. Ce terme comprend tous les végétaux, herbes & arbres. Les plantes sont des corps organisés, qui s'attachent à diverses substances, afin d'en tirer l'aliment qui leur convient pour subsister & croître; & qui se multiplient par les semences qu'ils produisent. Les plus sensibles parties des plantes sont les Racines, Tiges, Feuilles, Fleurs, & Fruits. *Consultez* ces mots. Intérieurement elles sont composées de vaisseaux & de sucs. Toutes les parties concourent à l'exercice des fonctions végétales.

Presque toutes les plantes végetent dans la terre. Quelques-unes trouvent leur aliment jusques sur des rochers arides. Beaucoup semblent n'avoir besoin que d'eau pour leur végétation. Il y a même des plantes, telles que celles qui se présentent sous la forme de mucilage, que l'on peut présumer recevoir de l'air seul leur subsistance.

Dans une même eau très-claire & très-simple, M. Duhamel a élevé des féves, du baume, des chênes, des marroniers, des amandiers, des plantes capillaires, & autres plantes: lesquelles toutes ont trouvé dans cette eau pure ce qui étoit nécessaire pour leur subsistance; de sorte que chacune avoit la couleur, le port extérieur, & la saveur, qui lui étoient naturels. Consultez les *Mémoires de l'Académie des Sciences* de Paris, année 1749. Il est d'expérience que l'on fait végéter, dans des phioles remplies d'eau, les rejettons de toutes les menthes, de la brunelle, du trefle des prés à fleur rouge, de la pervenche, du basinet, de la guimauve, de la renouée, du laurier-cerise, de la nummulaire, de la matricaire, & de plusieurs autres: mais que le lys & le figuier ne font que peu ou point de racines dans l'eau.

La multitude des vaisseaux distribués dans la texture des plantes, fait qu'elles sont susceptibles d'être pénétrées par l'air, le sel, l'huile, l'eau, les exhalaisons minérales ou métalliques, &c.

On reconnoît, dans quelques plantes, des apparences de sensation, cependant un peu confuses: une légere irritation, & même la seule impression d'une odeur forte, les fait se contracter avec secousse; l'action du soleil & des pluies sur les feuilles, leur occasionnent des mouvemens particuliers. Consultez la *Physique des Arbres*, de M. Duhamel, L. 4. ch. 6.

Nous sommes incertains si l'on peut trouver, dans les plantes, des indices certains, qu'elles admettent dans leur corps quelque portion de la terre ou des engrais; si toutes les plantes de différentes especes se nourrissent d'un même suc, qu'elles tirent de la terre; enfin si la seve circule dans le corps des plantes; comment les plantes parasites & les greffes peuvent s'accommoder d'une seve qui a été préparée dans un tronc différent du leur. Ces questions, fort curieuses, & dont l'approfondissement peut devenir d'un grand intérêt pour les Cultivateurs, ne peuvent être traitées dans un ouvrage tel que celui-ci. Elles nous paroissent déja amplement discutées par M. Duhamel; qui a comparé ses propres expériences & ses lumieres sur l'Histoire Naturelle & sur l'Œconomie Végétale, avec tout ce qui a été dit de plus plausible par rapport à ces divers objets. C'est pourquoi nous invitons à consulter sa *Physique des Arbres*, & particuliérement le 5e Livre, & le 6e chapitre du Livre 4e: son *Traité de la Culture des Terres*, T. I. chap. 3, 4, & 5: ses *Elémens d'Agriculture*, Liv. 1, chap. 6. Ce Savant, assez grand pour ne pas redouter de faire honneur à ses égaux, dit avec modestie que, ne prétendant pas avoir épuisé tout ce qui appartient à la physique des végétaux, on fera bien de consulter encore les Ouvrages de MM. Malpighi, Grew, Hales, Bonnet; & quantité de Dissertations qui se trouvent répandues dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, dans les Transactions Philosophiques, les Ephémérides d'Allemagne, les Mémoires particuliers de M. Linnæus, & autres: quoique l'on voie bien qu'il a su tirer un avantage considérable de ces excellentes sources.

Le tissu des fibres & des vaisseaux contribue vraisemblablement à perfectionner & digérer les sucs que les racines tirent de la terre.

Beaucoup d'observations bien examinées & combinées donnent droit de penser que les feuilles, dont le tissu rare & poreux sert à la transpiration, exercent encore à l'égard des plantes la même fonction que les poumons ont par rapport à nous; c'est-à-dire celle d'un viscere où l'air entre & circule par un renouvellement dont l'interruption ne peut être que fort dangereuse.

Consultez les belles *Recherches* de M. Bonnet *sur l'usage des feuilles dans les plantes, & sur quelques autres sujets relatifs à l'Histoire de la Végétation*, imprimées en 1754 *in*-4°: M. Duhamel, *Traité de la Culture des Terres*, T. I. ch. 1 & 2; le 1er Livre de ses *Elémens d'Agriculture*; sa *Physique des Arbres*.

La Physique ayant acquis de nouvelles lumieres, & s'étant assurée des faits, elle n'admet plus la prétention qui faisoit dire que le corail est une plante provenue de quelques autres qui déposent ou laissent échapper dans l'eau une petite quantité de suc; lequel va s'attacher au fond ou à un rocher, &c. & y forme des racines, puis des branches. On convient aujourd'hui que chaque genre de plantes connues se reproduit par ses fruits; sans préjudice d'autres moyens; & que le corail ne doit point être mis au nombre des végétaux. *Voyez* CORAIL.

Toutes les observations concourent à établir 1° qu'il n'y a aucune plante, capable de donner de bonnes semences, qui ne soit pourvue de pistils & d'étamines, réunis dans une même fleur, ou séparées: 2° Que quand, par une monstruosité qui arrive aux fleurs bien doubles, toutes les étamines se trouvent converties en pétales, ces fleurs ne donnent point de semences parfaites: 3° Que quelques fleurs, dont le pistil s'épanouit en petites feuilles, sont pareillement privées de semences: 4° Que si l'on retranche à dessein les étamines avant que leurs sommets soient ouverts, les fruits avortent, ou ne donnent point de semences fécondes: 5° Que les embryons avortent aussi, quand on retranche le style aussitôt après l'épanouissement des fleurs.

Ces faits, que personne ne révoque en doute,

prouvent bien que les étamines & les piſtils ſont utiles à la formation des ſemences. Mais ils ne mettent pas en état de décider une queſtion qui partage les Naturaliſtes, ſur l'uſage de ces parties. On n'a que des probabilités ſur la maniere dont s'opere la fécondation; & il ne nous convient point de prétendre déterminer un fait qui, après avoir beaucoup exercé les Savans, demeure encore indécis. Nous croyons qu'il vaut mieux indiquer les Auteurs qui l'ont diſcuté : tels que Rod. Jaq. Camerarius (Miſc. Ac. Nat. Cur. Dec. 3. an. 2. app.); Tournefort, *Iſag. in R. Herb.* p. 68, &c.; J. Pontedera (V. un Journal imprimé à Veniſe chez Albrizzi *in*-4°, an. 1731); D. Alſton. *Tirocin. Edimb.* 1753, *in*-4°; Céſalpin; Grew; Ray; Morland, *Philoſ. Tranſ.* n. 287; Heiſter; Et. Geoffroy, *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1711, p. 51; Vaillant, *Diſc. ſur la Struct. des Fleurs*; M. Linnæus; M. Wahlbom, *Sponſalia Plantarum* (Linn. *Amœn. Acad.* vol. I.); Mich. Bern. Valentinus, Reſponſ. ad Camerar. (*Miſc. Acad. Nat. Cur.* Dec. 3. an. 3; & *Polychr. Exot.* p. 272); *Nova Acta Lipſ.* Supplem. T. VII. p. 228; M. Duhamel, *Phyſ. des Arbr.* L. III. ch. 3; M. Adanſon, *Familles des Plantes*, Préface, p. xl, xlj, xlij: Ouvrages ſavans, qui en indiquent encore d'autres.

Voyez auſſi l'article ETAMINE.

On nomme Plantes *Boiſeuſes*, ou *Ligneuſes*, celles qui ont des racines, troncs, branches, rameaux, & ligneux.

On nomme Arbriſſeaux les Plantes qui croiſſent à dix ou douze piés de hauteur.

On appelle Arbuſtes, celles qui ſont plus petites que les arbriſſeaux, & les dernieres de cet ordre en grandeur.

Voyez ARBRE. ARBRISSEAU. ARBUSTE. LIGNEUX.

On déſigne quelquefois par le terme de *Non-Boiſeuſes*, les plantes dont les tiges ne ſont pas ligneuſes. Elles peuvent ſe diſtinguer en Fibreuſes, Ligamenteuſes, Bulbeuſes, Tuberculées, Charnues, Genouilleuſes.

Les Plantes *Fibreuſes*, ſont celles qui ont des racines menues & déliées comme des fibres ou filets.

Les *Ligamenteuſes* ont leurs racines plus groſſes que les fibreuſes; ſemblables à de menues cordes, ou ligamens; dont les unes ſont fort longues, les autres plus courtes.

Les *Bulbeuſes* ont des racines fibreuſes ou ligamenteuſes, & avec cela des oignons ou bulbes. *Voyez* BULBE.

Les *Tubereuſes*, ou *Tuberculées*, ont auſſi des fibres ou ligamens comme les précédentes; & outre cela des Tubercules, qui ſont des racines à-peu-près rondes, de couleur rouſſe ou brune pour la plupart, n'ayant ni peau, ni écailles. Telles ſont les patates, les ignames, le baliſier, l'amomum; la zédoaire, le gingembre, la curcuma, la kœmpferia, la fumeterre bulbeuſe, pluſieurs renoncules.

On nomme *Glanduleuſes*, les racines compoſées de pluſieurs tubercules.

Les *Charnues* ſont groſſes & longues, ſans enveloppe, auſquelles ſont attachés quelques fibres. Ces racines ſont ſeules, comme dans les raves & navets; ou pluſieurs enſemble, comme dans les pivoines & les aſphodeles.

Les *Genouilleuſes* ont des fibres ou ligamens, qui ſortent des nœuds de racines plus ou moins fortes, ordinairement rampantes près de la ſuperficie de la terre.

On diſtingue encore les plantes en Annuelles, Biſannuelles (en Latin *Biſannua*, ou *Bima*), Triſannuelles (*Triſannua*, ou *Trima*), Vivaces. *Voyez* ANNUELLES : BISANNUELLES.

Il y en a qui ne quittent point leurs feuilles; & qu'on nomme *Toujours Vertes*, en Latin *Semper Virentes*.

On appelle en Latin *Marinæ* celles qui croiſſent dans la mer; *Maritimæ*, celles d'auprès de la mer; *Paluſtres*, celles qu'on trouve dans les marais; *Aquaticæ*, ou *Fluviatiles*, celles des eaux douces, ſoit courantes, ſoit tranquilles.

Nous nous croyons diſpenſés d'entrer ici dans un long détail de Nomenclature; qui ne feroit que rappeller ce que nous avons dit ailleurs. *Voyez* CESPITOSA. CULMIFERÆ. CARACTERE. CLASSES. CORYMBIFERES. COULEUR. CRUCIFERES. CUCURBITACÉES. CYMOSÆ. EXOTIQUE. DORSIFERES. EPIPHYLLOSPERMÆ. ETAMINES. FASCIATA. FIMETAÆ. GENOUILLEUSE. HAMI-PLANTÆ. BOTANIQUE. FEUILLE. FLEUR. FRUIT. HÉLIOTROPE. LILIACÉES. NUTATION. NUTRITION. PALMIFERES. PARASITE. PÉTALE. PISTILE, &c.

On nomme *Plantes Uſuelles*, celles dont on connoît les vertus, & qu'on emploie pour la nourriture, ou en Médecine, ou dans les Arts. Cependant on a reſtreint cette dénomination, à déſigner celles qui ſont Médicamenteuſes. Entre un nombre prodigieux de plantes, dont les noms & les caracteres ſont connus des Botaniſtes, il n'y en a que peu dont les vertus ſoient bien aſſurées. Voici les claſſes ſous leſquelles on les a rangées. Nous ne déterminerons point ici les eſpeces particulieres; l'ayant fait dans leurs articles génériques.

Plantes Alexiteres, Cordiales, Corroboratives, Alexipharmaques.

Ces Plantes ſont appellées Alexiteres & Alexipharmaques, parce qu'on s'en ſert contre le venin, la morſure des bêtes venimeuſes, la peſte, le pourpre, les fievres malignes, & les maladies contagieuſes. On les nomme Cordiales & Corroboratives, parce qu'elles ſont propres dans les foibleſſes, les ſyncopes & les évanouiſſemens, & qu'elles fortifient le cœur, en fortifiant les fibres de l'eſtomac, & rétabliſſant le cours libre du ſang & des eſprits, qui étoit ſuſpendu, ou interrompu. C'eſt par-là qu'elles deviennent ſouvent Diaphorétiques; parce que, agitant les humeurs en même tems que le ſang, elles les font tranſpirer inſenſiblement : ce qui peut les faire mettre au rang des Plantes Evacuantes.

Au reſte, ſi l'on veut diſtinguer les Cordiales d'avec les Alexiteres, il faut choiſir entre les plantes ci-après celles dont l'action eſt plus prompte, & dont les parties volatiles ſe dégagent plus aiſément. *Voyez* ALEXIPHARMAQUE.

Les Plantes de cet ordre ſont :

L'Acorus; dont on n'emploie que la racine.
L'Ail.
L'Agripaume.
L'Alleluia : *Oxytriphyllon.*
Amome : *Amomum.*
Anacarde.
Angelique (Racine d').
Anthora : ſa racine.
Bardane (Racine de).
Bois de Baume : *Xylobalſamum.*
Bugloſe (Fleur de).
Cannelle.
Cardamome : *Cardamomum.*
Carline (Racine de).
Citron.
Contrayerva.

Cubebes.
Dompte-venin : *Aſclepias :* ſa racine.
Doronic : ſa racine.
Feuille d'Inde : *Malabathrum.*
Fraxinelle : ſa racine.
Galega : *Rhuta capraria :* la fleur.
Genievre.
Géroſle.
Géroflée jaune (Fleur de).
Graine de Baume : *Carpobalſamum.*
Graine d'Ecarlate : *Kermès.*
Imperatoire (Racine d').
Limon : *Limon.*
Meliſſe.
Meum : ſa racine.
Muguet : *Lilium convallium.*
Œuillet.
Orange.
Poivre de la Jamaïque.
Raiſin de Renard : *Herba paris :* la racine.
Romarin.
Roſe (Fleur de).
Rue (Feuilles de).
Santal.
Satyrion : *Orchis.*
Schœnanthe.
Scille : *Scilla radice rubrâ.*
Spic-nard : *Spica nardi.*
Thlaſpi.
Valeriane (Racine de).
Violette (Fleur de).
Viperine : *Viperina, ſeu Serpentaria Virginiana.*

Plantes Altérantes.

2. On appelle Plantes Altérantes celles qui, par une altération, ou changement ſalutaire, rétabliſſent les humeurs dans leur état & leur mouvement naturels. Les unes ont la propriété de raréfier les liqueurs épaiſſies, & d'en augmenter le mouvement, lorſqu'il eſt trop rallenti. Les autres au contraire, ont la vertu de modérer l'impétuoſité des humeurs, lorſqu'elles ſont dans une agitation trop violente.

Les Plantes odorantes & aromatiques, qui abondent en principes ſulphureux & volatils, ſont du *premier ordre :* on les met auſſi dans la claſſe des Alexipharmaques. Celles qui ſont compoſées de parties groſſieres & terreſtres, & dans leſquelles le flegme domine, ſont du *ſecond ordre.*

Les Anciens appelloient les premieres Plantes, *Chaudes ;* à cauſe qu'elles ont l'effet de la chaleur : qui a toujours été conſidérée comme le principe du mouvement des liqueurs. Ils donnoient aux autres le nom de *Froides ;* parce qu'elles temperent le mouvement des humeurs, en les épaiſſiſſant autant qu'il eſt néceſſaire.

On peut encore diſtinguer les Plantes Altérantes, par rapport à leurs différens uſages : car les unes s'appliquent extérieurement ; comme les Plantes Vulnéraires, Mondificatives, Emollientes, & Réſolutives. Les autres ſe prennent intérieurement, ſoit en infuſion, ſoit en décoction. Les premieres s'emploient pour les maladies extérieures du corps ; & les autres ſont en uſage pour les maladies internes.

Au reſte, on ne prétend pas inſinuer que les médicamens ayent une eſpece de diſcernement pour choiſir dans leur opération plutôt une partie qu'une autre ; ou qu'il y ait une ſympathie établie entre les médicamens, & les différentes parties du corps humain. Leur action eſt générale ſur les fluides & les ſolides. Et ſi l'altération qu'ils procurent a un bon effet, toutes les parties du corps s'en reſſentent. Il eſt ſeulement vrai que le changement n'eſt pas également ſenſible pour toutes. Mais auſſi quand une partie enflâmée ou obſtruée ſe dégage, on doit l'attribuer à l'altération générale des fluides, & à l'oſcillation rétablie dans les ſolides.

PLANTES ALTÉRANTES, DU PREMIER ORDRE : C'eſt-à-dire deſtinées ou à certaines maladies en particulier, ou aux différentes parties du corps.

Antiſcorbutiques.
Carminatives.
Céphaliques, & Aromatiques.
Diaphorétiques, & Sudorifiques.
Errhines.
Fébrifuges.
Hépatiques, & Spléniques.
Hyſtériques.
Ophthalmiques.
Purgatives.
Stomachiques, & Vermifuges.

PLANTES ALTÉRANTES, DU SECOND ORDRE : Ou également utiles à pluſieurs maladies, & à pluſieurs parties du corps.

Apéritives, & Diurétiques.
Aſſoupiſſantes, & Anodynes.
Béchiques, ou Pectorales.
Emollientes.
Rafraîchiſſantes, & Epaiſſiſſantes, ou Incraſſantes.
Réſolutives.
Vulnéraires : Aſtringentes ; Déterſives ; & Apéritives.

Plantes Antiſcorbutiques.

Les Plantes Antiſcorbutiques abondent en ſels âcres, ſoit fixes, ſoit volatils. Ces ſels ſont très-propres à diſſoudre le ſang, & à lui rendre ſa fluidité naturelle. Mais il y a des précautions à prendre, dans l'uſage des ſels volatils : l'excès peut enflâmer les ulceres ſcorbutiques. Il faut employer ſouvent les acides végétaux, tels que ſont les ſucs d'ozeille & de citron, pour modérer l'activité des alkalis volatils. Toutes les eſpeces d'ozeille, les tiges de bardane qui commencent à pouſſer au printems, le chou rouge, le cerfeuil, la chicorée, l'endive, &c. font un très-bon effet dans les bouillons. Il faut dire la même choſe du jus d'orange & de citron ; dont on arroſera tous les alimens ; ou dont on peut faire une boiſſon ſalutaire & gracieuſe, en le délayant dans de l'eau, & ajoûtant un peu de vin pour ranimer le pouls ; qui eſt toujours languiſſant, petit, foible, inégal, dans les ſcorbutiques. Pour cette même raiſon, l'on met dans la claſſe des remedes convenables au ſcorbut, de bons aromats, dont l'odeur ſeule ſuffit pour ranimer les forces : tels ſont l'aurône, l'abſinthe, l'eupatoire, la menthe appellée communément Baume. On recommande encore l'uſage des plantes qui réuniſſent la vertu de ſtimuler doucement, & celle de fondre & d'atténuer. L'anagallis, le bécabunga, la fumeterre, le creſſon d'eau, rempliſſent parfaitement ces indications : mais il faut en continuer longtems l'uſage, lorſque le ſcorbut eſt parvenu au point d'influer ſur le pouls auſſi ſenſiblement qu'il a été dit plus haut. Quoiqu'on puiſſe les employer ſous différentes formes, il eſt néanmoins plus à propos d'en faire un vin ou une bierre, ſi l'on veut que les malades prennent ces remedes avec moins de dégoût, & qu'ils en uſent longtems. *Voyez* BIERRE. Comme les évacuans âcres ne

font qu'irriter cette maladie, on ne doit employer qu'avec circonſpection & en très-petite doſe la *gratiole;* qui donne un purgatif hydragogue, aſſez puiſſant pour fondre les humeurs les plus tenaces. Et en général les remedes très-âcres ne doivent être ici donnés qu'avec prudence; de crainte que les humeurs glutineuſes & épaiſſes étant ſubitement agitées par ces ſtimulans, ne s'amaſſent dans les poumons & occaſionnent une maladie dangereuſe. La racine de patience ſauvage, la racine & les feuilles de trefle d'eau, qui ont plus de ſel fixe que d'alkali volatil, ſont d'excellens antiſcorbutiques. Dans pluſieurs des Plantes ci-devant, il ſemble que le ſel ammoniac ſoit la baſe des autres principes.

Spécifiques antiſcorbutiques doux.

L'Aurône; mâle, & femelle.
L'Abſinthe; grande, & petite.
L'*Ageratum*, ou Eupatoire.
L'Aigremoine.
Toutes les eſpeces d'Alleluia.
L'Armoiſe.
La Bardane.
Le Beccabunga.
La Berle.
Le Botrys.
Le Buis.
Le Cerfeuil.
Le *Chamædrys.*
Le *Chamæpytis.*
La Chicorée.
Le Chou pommé rouge.
Le *Crambe*, ou chou marin.
Le Creſſon d'eau: & celui des jardins.
Le Cuminoïdes.
L'Endive.
L'*Eupatorium cannabinum.*
Le Fenouil.
La Fumeterre.
Les deux eſpeces de Galéga.
Les *Lapathum.*
Le Lierre terreſtre.
La Livêche.
La Marjolaine.
La Méliſſe.
La Menthe.
La Menthe-coq.
Le Mouron; mâle, & femelle.
Le Navet.
La Nummulaire.
L'Ortie.
Toutes les eſpeces d'Ozeille.
La Rhubarbe.
La Sauge.
La Scabieuſe.
Le Scordium.
Sophia Chirurgorum.
La Véronique.

Fruits Aromatiques Odorans.

Les Citrons.
— Grenades.
— Limons.
— Oranges.

Autres Fruits.

Les Abricots.
L'Airelle.
Les Bayes de Sureau.
Les Ceriſes mûres, de toutes eſpeces.
L'Epinevinette.
Les Fraiſes.
— Framboiſes.
— Groſeilles.
— Meures.
— Pêches.
— Pommes; aigres, & douces.
— Prunes mûres, de toutes eſpeces.
— Fruits de la Ronce commune: bleue, & rouge.
— Tamarins.

Antiſcorbutiques âcres.

L'Ail.
L'Alliaire.
L'Arum.
La Capucine.
La grande Chélidoine.
Le Cochléaria.
Le Cran, ou Raifort Sauvage.
L'*Enula campana.*
L'Eryſimum.
La Gentiane.
La Gratiole.
La Moutarde.
Les Oignons.
Le Paſſerage.
— Paſtel.
— Piperitis.
— Porreau.
La *Ptarmica.*
Le Raifort des jardins.
La Rhue.
— Roquette.
— Sabine.
L'*Abſinthium Santonicum.*
La Saponaire.
Le *Sedum minus vermiculare acre.*

Antiſcorbutiques modérément aſtringens.

Le Caprier.
La Fleur de Genêt.
Le Frêne.
Le Houblon.
Les *Lapathum.*
Le Polypode de chêne.
La Rhubarbe.
Le Tamariſc.

Antiſcorbutiques un peu froids.

Les Fruits aigres.
L'Alleluia.
Les Citrons.
La Chicorée.
L'Endive.
Les Grenades.
Le Lait de Beurre.
Le Lait Coupé, en Eté.
Le Petit Lait.
Les Laitues.
Les Limons.
Les Oranges: aigres, & douces.
L'Oſeille.
Les Piſſenlits.
Le Tartre, & tous les acides tartariſés.

Conſultez l'article BAIN *de Plantes Antiſcorbutiques.*

On met encore dans la classe des Antiscorbutiques le *Cortex Winteranus*, le *Costus* Arabique, le Curcuma, la Gomme Lacque.

Plantes Carminatives.

Les Plantes carminatives sont celles qui produisent des semences chaudes; ou qui fournissent des drogues chargées d'huiles éthérées, & abondantes en sels âcres & volatils: dont l'action consiste à diviser & dissoudre les matieres visqueuses & gluantes, dans lesquelles l'air se trouvant embarrassé, produisoit, en se raréfiant, des gonflemens & des distentions douloureuses dans l'estomac & les intestins, & formoit des vents qu'on ne peut retenir sans en être extrêmement incommodé. Pour chasser ces vents, il ne suffit pas de désunir les parties qui les retiennent, il faut encore rétablir le ressort des fibres, & le mouvement des intestins, qu'une trop longue tension & une trop vive irritation ont pu altérer. C'est pourquoi, non seulement on emploie des semences chaudes & des plantes ameres céphaliques, stomachiques, cordiales, & des diaphorétiques; mais aussi des émollientes & adoucissantes, soit en prenant leurs sucs ou huiles intérieurement, soit en appliquant extérieurement leurs feuilles, leurs fleurs, ou leurs graines, sur les parties irritées par le séjour des vents ou par une trop longue tension.

Les Plantes carminatives ont un goût piquant, amer, & aromatique. Elles échauffent la bouche, étant simplement mâchées. Ainsi elles peuvent réveiller, dans l'estomac & les intestins, la force contractive des fibres; diviser & atténuer les matieres visqueuses & tenaces; donner plus d'action aux liqueurs destinées à dissoudre les alimens; soutenir les digestions; & ainsi dissiper les vents, en prévenir l'amas & les suites fâcheuses dont il est accompagné. L'action des stomachiques ne differe pas de celle des carminatives.

Ces Plantes peuvent être fort utiles aux Gens de Lettres; à raison de ces divers effets.

Les carminatives échauffent beaucoup. Ainsi il faut prendre garde de les donner dans les dispositions inflammatoires, lorsque le tempérament des malades est vif & sec. Mais on ne risque pas de les employer lorsque l'estomac est refroidi; que les digestions ne sont imparfaites qu'en conséquence de la foiblesse des fibres de l'estomac & des intestins, & du peu d'activité des humeurs qui sont occupées à préparer & perfectionner le chyle; lorsqu'on a tout lieu de soupçonner que les vents & la colique venteuse ne sont causées que par le spasme des intestins. Par exemple, que les intestins se resserrent & se contractent avec force dans deux endroits différens; les matieres seront emprisonnées entre ces deux portions: l'air raréfié par la chaleur, n'ayant point d'issue, distendra l'espace compris entre les endroits du resserrement; il se fera une espece de tumeur ou d'élévation; ce qui est assez ordinaire aux vaporeux, & aux femmes hystériques. Il ne faut pas alors employer de carminatives irritantes; mais des carminatives du genre des antispasmodiques & hystériques, & des narcotiques: pour calmer les irritations, rendre la distribution des esprits animaux plus égale, & la tension des fibres nerveux plus uniforme. Les émollientes, les bains, tout ce qui tend à relâcher, les lavemens antispasmodiques & narcotiques, conviennent en ces cas-là.

Absinthe.
Acorus verus, ou *Calamus Aromaticus*, (Racine d').
Ammi.
Aneth (Semence d').
Camomille Romaine.
Carline (Racine de).
Carotte.
Carvi (Semence de).
Coriandre (Semence de).
Cumin (Semence de).
Fenouil (Semence de).
Bayes de Laurier.
Livêche.
Melilot.
Menthe frisée ou crépue.
Meum (Racine de).
Panais.
Serpolet.
Séséli.
Sison.
Thym.

Plantes Céphaliques, & Aromatiques.

Ces Plantes sont appellées céphaliques, parce qu'elles conviennent principalement aux maladies de la tête, ou du cerveau; comme à la léthargie, l'apoplexie, & à beaucoup d'autres maladies qui attaquent les nerfs & qui sont accompagnées de mouvemens convulsifs.

Les céphaliques ne remédient pas indifféremment à toutes les maladies de la tête & à toutes les affections du cerveau. Ces plantes échauffent, divisent, & atténuent la masse du sang. Ainsi il ne convient d'en user que lorsqu'il est nécessaire de donner plus de mouvement aux solides & aux fluides, de faire mieux circuler le sang, & de procurer un plus exact mêlange de sa sérosité avec ses autres principes. On peut les employer quand les affections du cerveau sont entretenues par un sang épais, apauvri, & chargé d'une sérosité trop dégagée qui appésantit le cerveau à mesure qu'elle abreuve & relâche ses fibres. Presque toutes les céphaliques ayant un goût & une odeur forts & aromatiques; elles abondent en parties spiritueuses & volatiles. Par conséquent leurs principes sont aisés à se développer & à se mettre en mouvement. Elles peuvent se conserver assez longtems pour rompre la tissure du sang, rallier & mêler plus exactement les parties séreuses, & réveiller promptement le ressort & les oscillations des solides.

Ces Plantes approchent beaucoup de la nature des Cordiales & des Emménagogues: elles tiennent le milieu. Leur action se soutient plus longtems que celle des cordiales; parce que leurs parties volatiles ne se dégagent que peu-à-peu. Mais elles ne sont pas aussi actives que les emménagogues: leurs parties étant plus fines, & divisant le sang avec moins de force. Il n'est pas même besoin d'un effort aussi considérable, pour dégager le cerveau, que pour désobstruer le foie ou la matrice. Car le sang qui arrose le cerveau est très-fluide & très-animé.

Puisque les Plantes céphaliques échauffent & raréfient le sang, il est évident qu'on doit ne les employer qu'après avoir fait précéder les remedes généraux; ni les donner dans les maladies de la tête occasionnées par la rarescence ou la pléthore du sang. Mais elles conviennent dans les cas d'apoplexie, épilepsie, affections catarrheuses, paralysie, mélancolie, affections hystériques, qui reconnoissent pour cause celle qui vient d'être indiquée. Et par l'usage de ces plantes on peut espérer de prévenir ces maladies, leurs suites, & leur retour.

Comme elles aiguisent les esprits, en animant la

circulation, elles peuvent être utiles aux perſonnes très-ſtudieuſes.

Bois d'Aloës.
Baſilic.
Bétoine.
Caffé.
Caille-lait. *Gallium.*
Calament. *Calamentha.*
Cannelle. *Cinnamomum caſia.*
Cannelle Giroflée. *Caſia caryophillata.*
Dictame.
Digitale.
Galanga.
Girofle.
Giroflier jaune.
Guy de chêne.
Hyſſope.
Ivette.
Lavande.
Laurier.
Marjolaine.
Marum.
Méliſſe.
Mérifier.
Mouron : *Anagallis.*
Muguet : *Lilium convallium.*
Muſcade.
Origan.
Pivoine.
Poivre.
Polium.
Pouliot : *Pulegium.*
Primevere.
Romarin.
Sariette : *Satureïa.*
Sauge.
Stœchas Arabique.
Storax.
Thym.
Tilleul (Fleurs de).

Plantes Diaphorétiques & Sudorifiques.

Les Plantes diaphorétiques & ſudorifiques ſont celles qui aident le ſang à ſe dépurer & à évacuer les humeurs dont il eſt trop chargé ; en facilitant la ſueur, ou la tranſpiration par les pores de la peau. La ſéparation de ces humeurs ſe fait dans les glandes ; & lorſque la ſueur n'eſt qu'inſenſible, les plantes qu'on emploie pour l'exciter, ſe nomment ſimplement *Diaphorétiques :* mais celles qui provoquent une ſueur abondante & qui paroît ſenſiblement au dehors, s'appellent *Sudorifiques.* Les unes & les autres ne different que du plus au moins : & les mêmes plantes ſont quelquefois ſimplement diaphorétiques, & d'autres fois ſudorifiques ; ſelon la diſpoſition du ſang & des humeurs. Elles ont du rapport avec les cordiales & les apéritives, qui diviſent & agitent la maſſe du ſang : mais leur action ſe ſoutient plus longtems que celles des apéritives. Auſſi portent-elles plus loin leur action ; & agiſſent-elles plus ſur la limphe.

La plupart des Plantes diaphorétiques ſont alexiteres, & employées comme les alexiteres même dans les compoſitions cordiales & ſudorifiques.

Comme le ſang ſe dégage beaucoup de ſes humeurs par la filtration qui s'en fait dans les glandes des reins, d'où les humeurs tombant dans la veſſie coulent enſuite au dehors, & paroiſſent ſous la liqueur qu'on appelle Urine ; les plantes diurétiques qui facilitent cette ſécrétion, peuvent être miſes au rang des diaphorétiques, ou des ſudorifiques, ſelon que l'urine eſt plus ou moins abondante.

L'effet apparent des diaphorétiques & des ſudorifiques n'eſt pas certain : elles ne procurent pas toujours la ſueur & la tranſpiration ; ſurtout lorſque les pores de la peau ſont très-ſerrés, que ſon tiſſu eſt trop denſe, que les molécules du ſang ſont trop compactes, & que ſa ſéroſité eſt trop embarraſſée. D'un autre côté ſi les canaux ſécrétoires des reins ſont plus libres ; la ſéroſité, dégagée par l'action des ſudorifiques, ſe portera où elle trouvera moins de réſiſtance : & la ſécrétion de l'urine ſera plus abondante.

Abſinthe.
Angelique.
Barbe de bouc : *Tragopogon.*
Bardane (Racine de).
Bourrache.
Bugloſe.
Buys.
Carline (Racine de).
Chamaras : *Scordium.*
Chardon Bénit : *Carduus benedictus.*
Chardon Bénit, des Pariſiens.
Chardon-Marie.
Contrayerva (Racine de).
Coquelicot.
Domptevenin (Racine de).
Fraxinelle (Racine de).
Gayac.
Genievre.
Germandrée.
Grateron.
Herbe aux Teigneux : *Petaſites.*
Imperatoire.
Noyer : *Nux Juglans.*
Oliban.
Opium.
Perce-mouſſe.
Prunelier (Fleur de).
Reine des prés : *Ulmaria.*
Salſepareille.
Saponaria.
Saſſafras.
Scabieuſe.
Scorzonere.
Squine.
Sureau (Fleur de).
Zédoaire.

Plantes Errhines, ou Sternutatoires, & Salivantes.

On appelle Plantes *Errhines* toutes celles qui, par leur picotement ou irritation, ont la vertu d'exciter l'éternuement, & de dégager par ce moyen le cerveau, de la trop grande abondance des humeurs, ou des ſéroſités qui l'embarraſſent. La Médecine emploie ces plantes dans les maux de tête, la léthargie, l'apoplexie, & autres maladies ſoporeuſes. On les réduit en poudre, & on les ſoufle dans les narines au moyen d'un tuyau de plume, lorſque le malade eſt ſans ſentiment ou ſans mouvement. On les nomme *Salivantes*, quand on en uſe en maſticatoire ; parce que, en irritant par leurs ſels âcres & volatils les glandes du palais & de la bouche, qui d'ailleurs ſont comprimées par les muſcles buccinateurs, la langue & la mâchoire, elles en expriment quantité de ſalive & de ſéroſité.

Anemone.
Bétoine.

Coquelourde : *Pulſatilla.*
Creſſon Alenois.
Ellebore.
Euphorbe.
Gingembre.
Herbe à éternuer.
Herbe aux Poux : *Staphiſagria.*
Iris.
Laurier-Roſe : *Rhododaphne.*
Maronier d'Inde.
Maſtic.
Moutarde.
Muguet.
Poirée.
Poivre.
Poivre de Guinée : *Capſicum.*
Pyrethre.
Saponaria.
Tabac.

Plantes Errhines ou Salivantes, qui ſont rapportées dans d'autres claſſes.

La plupart des plantes aromatiques & céphaliques.
Bétoine.
Fruit de Concombre ſauvage.
Ellebore blanc.
Marjolaine.
Origan.
Sauge.
Thlaſpi.

Plantes Fébrifuges.

Les Plantes fébrifuges ſont celles qui guériſſent la fievre, ſoit en purgeant les humeurs, ſoit en émouſſant les acides qui la cauſent.

M. Tournefort (Préface de l'*Hiſtoire des Plantes qui naiſſent aux environs de Paris*) ſemble avoir reconnu conſtamment par l'analyſe des fébrifuges, un ſel ammoniac abondant, qui ſe manifeſte par le ſel volatil, l'eſprit urineux, & l'huile fétide. C'eſt à la préſence de ce ſel qu'il attribue la vertu fébrifuge des plantes : attendu que d'ailleurs le ſel ammoniac eſt fébrifuge par lui-même.

La plupart de ces Plantes ſont âpres & fort ameres : mais toutes celles qui ſont ameres ne ſont pas fébrifuges. Voici la liſte de celles qui ſont le plus en uſage.

Grande & Petite Abſinthes.
Ache de marais.
Argentine.
Aunée.
Benoîte.
Bourſette : *Burſa paſtoris.*
Camomille.
Petite Centaurée.
Fumeterre.
Gentiane.
Germandrée.
Ményanthe, ou Treſle d'eau.
Piloſelle.
Quinquina.
Quintefeuille.

Plantes Hépatiques, & Spléniques.

Les Plantes *Hépatiques* ſont celles qui ont la propriété de guérir les obſtructions du foie : & l'on appelle *Spléniques* celles qu'on emploie pour les obſtructions de la rate. La plupart des Plantes apéritives peuvent paſſer pour hépatiques, ou pour ſpléniques ; parce qu'elles emportent les obſtructions des viſceres, & rétabliſſent le ſang dans ſon mouvement naturel.

Cependant comme les engorgemens & obſtructions des vaiſſeaux different entr'eux, tant par la diverſe nature des viſceres affectés, que par la qualité des humeurs qui s'y rendent ; il eſt à propos de choiſir entre les apéritives, celles qui conviennent le mieux aux circonſtances. Ainſi pour déſobſtruer le foie, il faut des apéritives qui agiſſent puiſſamment, qui diviſent beaucoup la maſſe du ſang, & dont l'action puiſſe longtems ſe ſoutenir : parce que les liquides qui arroſent ce viſcere ſont très-lents & très-épais, & que l'engorgement qu'ils occaſionnent par leur ſéjour, eſt très-difficile à ſurmonter.

Voyez HÉPATIQUE.

Il n'en eſt pas ainſi de la rate. Le ſang qui y eſt porté, ne perd pas beaucoup de ſa fluidité : & il en ſort preſqu'auſſi vermeil & auſſi animé qu'il l'étoit dans l'artere qui le lui avoit apporté : il n'y ſouffre aucune ſécrétion : & n'étant pas éloigné du cœur, qui eſt le centre des oſcillations, il ne peut pas beaucoup perdre de ſon mouvement ni de ſa fluidité. Ainſi les obſtructions de ce viſcere ſont moins rebelles que celles du foie ; & il n'eſt pas beſoin d'apéritives auſſi puiſſantes, pour les diſſoudre. Il ſeroit même dangereux d'en employer de trop vives : puiſqu'on pourroit exciter une inflammation.

Plantes Hépatiques.

Abſinthe (Petite).
Aigremoine.
Aloës.
Apéritives (Les cinq Racines).
Bouquetine (La) : *Tragoſelinum.*
Les Capillaires.
Centaurée (Petite).
Cerfeuil.
Chanvre.
Chicorée ſauvage.
Chiendent.
Fraiſier.
Fumeterre.
Garance.
Hépatique de fontaine : *Lichen petræus.*
Laitue.
Œillet (Racines d').
Pimprenelle.
Rhubarbe.
Scolopendre : *Lingua Cervina.*

Plantes Spléniques.

Botrys.
Cerfeuil.
Centaurée (Grande).
Ceterach.
Cuſcute.
Eclaire (Petite).
Epithyme.
Eupatoire d'Avicenne.
Fougere.
Frêne.
Fumeterre.
Galeopſis.
Geneſt.
Houblon.
Ortie blanche.
Pêcher des vignes.

Pié-de-veau : *Arum.*
Polypode.
Serpentaire : *Dracunculus.*
Vigne (Branches, ou Sarments de).

Plantes Hyſtériques.

La vertu des Plantes hyſtériques conſiſte à rétablir les évacuations naturelles aux femmes & aux filles d'un certain âge ; à guérir les pâles-couleurs, la jauniſſe, les coliques, les migraines, les maux de tête occaſionnés par la ſuppreſſion de leurs regles, & la plupart des maladies qui proviennent d'une mauvaiſe habitude ou affection de la matrice. On donne auſſi ces remedes avec ſuccès dans les vapeurs accompagnées de convulſions, de difficulté de reſpirer, de ris & de pleurs ſucceſſives, & d'autres accidens qui arrivent le plus ſouvent aux femmes par la ſuppreſſion des regles. La plupart des remedes hyſtériques ont une odeur forte, pénétrante & déſagréable. D'où l'on peut conjecturer qu'ils abondent en principes ſulphureux, âcres & volatils, qui cauſent une grande fermentation dans le ſang, & le rendent capable, par le mouvement & la fluidité qu'ils lui donnent, de ſurmonter tous les obſtacles qui s'oppoſent à ſon cours ordinaire.

Abſinthe.
Acorus verus.
Agnus Caſtus.
Ariſtoloche.
Armoiſe.
Arroche puante.
Aſſa-fœtida.
Baume d'eau : *Menthaſtrum.*
Toutes les eſpeces de Baume qu'on cultive dans les potagers.
Botrys.
Galbanum.
Girofflier jaune : *Leucoium luteum.*
Glayeul puant : *Gladiolus fœtidus.*
Gomme Ammoniac.
Herbe au Chat : *Nepetha.*
Marrube.
Matricaire.
Méliſſe : *Meliſſa hortenſis.*
Meum.
Myrrhe.
Opopanax.
Rhûe : *Ruta.*
Roſeau Odorant : *Calamus aromaticus.*
Sabine.
Safran : *Crocus.*
Sagapenum.
Souci.
Souchet.
Valeriane : *Valeriana.*

Plantes Hyſtériques, rapportées ſous d'autres claſſes.

Les Ameres & Stomachiques.
La plupart des Apéritives.
Calament.
Dictame.
Racine de Gentiane.
Mercuriale.
Orange amere ; ou Bigarade.
Origan.
Noyaux & Amandes de Pêcher.
Pouliot.
Sauge.

Plantes Ophthalmiques, ou Optiques.

On entend par Plantes ophthalmiques, celles qui conviennent aux maladies de l'œil. Elles ſont déterſives, ou rafraîchiſſantes ; & on les emploie, ou pour nettoyer les petits ulceres qui ſe forment autour des yeux ; ou pour en appaiſer les inflammations. Ces Plantes s'appliquent extérieurement dans les cataplaſmes, ou dans les collyres.

Bleuet : *Cyanus.*
Bruyere : *Eryca.*
Chardon à Foulon : *Dipſacus.*
Coing (Semence ou graine de).
Eclaire : *Chelidonium.*
Eufraiſe : *Eufraſia.*
Fenouil.
Herbe aux Puces.
Iris de Florence.
Lis blanc.
Mouron rouge.
Paquerette.
Pié d'alouette : *Delphinium.*
Plantain.
Racine vierge : *Tamnus.*
Roſe rouge ou de Provins.
Sarcocolle.
Sceau de Salomon.
Trefle.
Verveine : *Verbena.*

Plantes Purgatives.

On appelle Plantes purgatives celles qui ont la propriété d'évacuer les humeurs. Il y en a de deux eſpeces : les unes purgent ſeulement par bas ; & les autres par haut & par bas. Les premieres s'appellent ſimplement *Purgatives*, ou *Cathartiques*, dont les plus douces ſe nomment Purgatifs *Minoratifs*, comme les fleurs de pêcher, les roſes, la caſſe, la manne, &c. Les Plantes qui évacuent par haut, s'appellent *Emétiques* : les unes & les autres, du moins pour la plupart, ont quelquefois le même effet ; ſelon la diſpoſition des malades, & la qualité ou quantité des humeurs qui dominent dans les inteſtins & dans le ſang.

Agaric : *Agaricus.*
Bryonia alba.
Caſſe : *Caſſia nigra.*
Ellebore blanc : *Veratrum.*
Ellebore noir.
Garou : *Thymelea foliis Lini.*
Gomme Gutte.
Gratiole ; Herbe à pauvre homme.
Jalap.
Ipecacuanha.
Laureole : *Laureola.*
Manne : *Manna.*
Mecoacan.
Myrobalans.
Nerprun : *Rhamnus Catharticus.*
Pain de pourceau : *Cyclamen.*
Periploca, ou Periplica ; Fauſſe Scammonée.
Pignon d'Inde : *Ricinus.*
Prunelier : *Acacia Germanica.*
Prunier ; petit Damas noir.
Rhapontic.
Rhubarbe : *Rhabarbarum officinarum.*
Scammonée : *Scammonia Syriaca.*

Senné.
Tamarin.
Thapſie, ou faux Turbith : *Thapſia.*

Plantes Purgatives, qui ſont rapportées à d'autres claſſes.

Bétoine.
Digitale.
Douce-amere : *Dulcamara.*
Eupatoire d'Avicenne.
Euphorbe.
Fumeterre.
Genêt.
Herbe aux Poux : *Staphiſagria.*
Herbe aux Puces : *Pſyllium.*
Lierre.
Mercuriale.
Nicotiane, ou Tabac.
Opopanax.
Pié-de-veau : *Arum.*
Polypode.
Raifort : *Raphanus.*
Sagapenum.
Sceau de Salomon : *Polygonatum.*
Sebeſte : *Myxa.*
Serpentaire : *Dracunculus.*
Triquemadame.

Plantes Stomachiques, & Vermifuges.

Les Plantes ſtomachiques, & vermifuges, ſont celles qui ont la vertu de rétablir la fonction principale de l'eſtomac, qui eſt la digeſtion des alimens; & de faire mourir les vers qui ſe forment dans ce viſcere. Elles excitent dans l'eſtomac une chaleur douce & modérée; la ſoutiennent; aident l'action des humeurs employées à la diſſolution des alimens, en entretiennent la fluidité; & réveillent la force, le reſſort, & les oſcillations, dans les fibres de l'eſtomac. La plupart de ces plantes ont un goût amer, âcre, aromatique piquant. Elles raréfient les matieres contenues dans l'eſtomac; animent le pouls; & donnent au viſage une couleur plus vermeille. En conſéquence de la ſympathie qui ſubſiſte entre les nerfs de l'eſtomac & ceux du cœur, & avec les muſcles de la reſpiration & du bas-ventre; la reſpiration devient plus libre; la circulation du ſang dans les vaiſſeaux du bas-ventre, plus facile; le cœur & les arteres ſe contractent avec plus de force; le chyle eſt plus coulant, & peut-être encore chargé de quelques parties des Plantes ſtomachiques.

Mais les dérangemens de l'eſtomac ne dépendent pas toujours de la lenteur des ſucs digeſtifs, du relâchement & de la foibleſſe des fibres de l'eſtomac, ou du défaut de chaleur naturelle. Il eſt auſſi fréquent de les voir cauſés par la rareſcence des humeurs, la rigidité des fibres, la chaleur ou inflammation légere des membranes de ce viſcere. Dans ces cas, l'uſage des ſtomachiques ſeroit dangereux.

Elles peuvent être utiles aux gens ſtudieux; attendu qu'elles animent la circulation, & aiguiſent les eſprits.

Abſinthe.
Acorus verus (Racine d').
Angelique.
Aunée (Racine d').
Aurone.
Baume des jardins.
Cachou.
Caffé.
Camomille.
Centaurée (Petite).
Cerfeuil.
Chicorée ſauvage.
Chocolat.
Coralline.
Coriandre (Graine de).
Eſtragon.
Eupatoire de Meſué.
Genievre (Graine de).
Gentiane (Racine de).
Germandrée.
Sarriette : *Satureia.*
Sauge.
Tanaiſie : *Tanacetum.*
Vanille.
Véronique.

Plantes Altérantes, du second ordre,

Apéritives & Diurétiques.

Les Plantes apéritives ſont celles qui ont la propriété de faciliter la circulation du ſang en levant les obſtructions qui lui font obſtacle; & dégageant les glandes par où il ſe filtre des ſéroſités & humeurs viſqueuſes qui l'arrêtent, ou qui retardent ſon mouvement. Les apéritives proprement dites ſont utiles pour déſobſtruer les glandes du foie, du méſentere, & des autres parties du bas-ventre. En conſéquence, les hépatiques ſont apéritives; & réciproquement les apéritives ſont hépatiques. Celles qui ſont propres à dégager & ouvrir les glandes des reins, & à évacuer les humeurs, par la voie des ureteres & des urines, ſe nomment diurétiques. On en diſtingue de deux ſortes : celles qui excitent dans le ſang une fermentation conſidérable, par l'action des eſprits ſulphureux, & des ſels âcres & volatils dont elles abondent, ſont appellées Diurétiques *Chaudes;* telles ſont les ſemences de perſil, d'ache, de fenouil, la rave, l'oignon, pluſieurs racines apéritives, &c. Ces Plantes ſont de puiſſans apéritifs qui emportent le ſable & les glaires des reins & de la veſſie. Mais on doit s'en abſtenir lorſqu'il y a diſpoſition inflammatoire dans la veſſie, ou qu'on ſoupçonne quelque ulcere dans les parties deſtinées à la ſéparation de l'urine; car alors on augmenteroit l'inflammation & les autres accidens, par la trop grande fonte du ſang, & l'affluence d'une ſéroſité chargée des ſels urineux. Dans ces cas il faut avoir recours à la ſaignée, au bain ou demi-bain, aux remedes adouciſſans & émolliens; & employer les Plantes Diurétiques *Froides;* c'eſt-à-dire celles qui agiſſent avec plus de douceur : telles que l'ozeille, le fraiſier, la graine de lin, les quatre ſemences froides, le piſſenlit, la chicorée ſauvage, le nénuphar, la mauve, la guimauve, &c.

M. Tournefort ſuppoſe que la vertu apéritive de certaines Plantes vient du ſel ammoniac qui y abonde; lequel eſt lui-même apéritif. Mais il paroît qu'il n'attribue l'exiſtence de ce ſel, qu'aux apéritives qui donnent par l'analyſe un eſprit urineux & une huile fétide. Celles dont on tire beaucoup d'acide & de terre lui ſemblent douées d'un ſel peu différent du ſel de corail.

Les diurétiques deviennent quelquefois ſudorifiques. Il arrive auſſi à des diaphorétiques de faire plus uriner que ſuer. En général, les unes & les autres occaſionnent dans le ſang une plus abondante ſécrétion de ſéroſité.

Conſultez l'article DIURÉTIQUE.

Ache : *Apium paluſtre.*
Ail.
Alkekenge.
Ancholie.
Arrête-bœuf : *Anonis.*
Artichaut.
Aſperge.
Bois Néphrétique.
Bouleau.
Camomille.
Camphrée : *Cumphorata.*
Capprier.
Celeri.
Cerfeuil.
Chamaras : *Scordium.*
Chardon Roland : *Eryngium.*
Chauſſe-trappe : *Calcitrapa.*
Chervis : *Siſarum.*
Chicorée ſauvage.
Chiendent : deux eſpeces.
Epicias.
Fenouil.
Filipendule.
Fraiſier.
Frêne.
Garence.
Genêt.
Genievre (Bayes de).
Glouteron : *Lappa.*
Grateron : *Aparine.*
Gremil : *Lithoſpermum.*
Guimauve ; *Althea :* racine, fleur & ſemence ; pour les maladies de la veſſie, & la ſuppreſſion d'urine.
Houx (Petit) : *Ruſcus.*
Imperatoire (Racine d').
Larme de Job : *Lacryma Job.*
Lin.
Livêche.
Maceron.
Mauve.
Melilot.
Nielle : *Nigella.*
Oignon.
Ozeille.
Pareyra brava : *Butua.*
Parietaire.
Paſſepierre.
Patience : *Lapathum.*
Pavot cornu : *Glaucium flore luteo.*
Perſil.
Piſſenlit : *Taraxacum.*
Pois chiche : *Cicer.*
Porreau.
Raifort : *Raphanus.*
Sapin.
Saxifrage.
Tamariſc : *Tamariſcus.*
Térébinthe.
Thé.
Turquette : *Herniaria.*
Xanthium.

Plantes Aſſoupiſſantes, & Anodynes.

Les Plantes *aſſoupiſſantes* ſont celles qui provoquent le ſommeil : & l'on appelle *anodynes*, celles qui appaiſent les irritations, & calment la douleur, de quelque cauſe qu'elle provienne. Ces deux ſortes de Plantes ne different entr'elles que du plus au moins ; les unes & les autres pouvant produire les mêmes effets : néanmoins avec cette différence, que les Plantes anodynes agiſſent doucement & ſans danger ; au lieu que les aſſoupiſſantes ont une action forte, qui peut avoir des effets très-dangereux, & cauſer même la mort. Car la plupart des narcotiques ſont de vrais poiſons, pris intérieurement. C'eſt pourquoi on ne doit les employer qu'avec beaucoup d'attention & de précaution.

Nota. Pluſieurs Plantes émollientes, comme la mauve, la guimauve, le lis, &c ; & la plupart des rafraîchiſſantes, telles que le nénuphar, la laitue, la joubarbe, & les ſemences froides ; ſont anodynes, & même quelquefois aſſoupiſſantes ; en ce qu'elles appaiſent l'agitation trop violente du ſang & des humeurs.

Bella-dona.
Ciguë.
Juſquiame Blanche ; ſa graine.
Mandragore ; Ecorce de la racine.
Mayenne : *Melongena.*
Morelle ; feuilles & fruits.
Pavot Blanc (feuilles & têtes de) : *Papaver album.*
Phytolacca.
Pomme Dorée : *Lycoperſicon.*
Pomme Epineuſe : *Stramonium.*
Solanum (La plupart des).
Tabac.

Plantes Béchiques, ou Pectorales & Expectorantes.

Les Plantes béchiques ſont celles qui appaiſent la toux, récente, ou invétérée ; ſoit en adouciſſant l'âcreté de l'humeur trachéale & bronchiale ; ſoit en procurant ſon évacuation, par les crachats, ce qui s'appelle Expectoration. On diſtingue deux ſortes de Plantes béchiques ; les unes qui émeuvent & adouciſſent l'âcreté de la pituite, comme la régliſſe, les dattes, les figues, les jujubes, *&c :* les autres qui la diviſent pour la rendre plus fluide ; telles ſont la pulmonaire, le capillaire, l'aunée, le lierre terreſtre, &c. Les premieres conviennent dans les toux violentes & convulſives qui viennent par irritation : & les autres dans l'aſthme, & dans la difficulté de reſpirer.

Conſultez le mot BÉCHIQUE.

Plantes Béchiques Chaudes.

Ache de marais.
Aunée : *Enula campana.*
Botrys Ambroſioides.
Camphorata.
Cataire.
Hyſope.
Iris, ou Flambe, ordinaire.
Iris de Florence.
Marrube Blanc.
Meum.
Origan.
Pouliot.
Serpolet.

Plantes Béchiques plus Douces.

Capillaires.
Chou rouge.
Herbe à cotton : *Gnaphalium vulgare majus.*
Herbe de Saint-Roch : *Aſter pratenſis autumnalis, Conyzæ folio.*
Lierre terreſtre.
Navet.
Pié-de-chat : *Gnaphalium montanum, flore rotundiore.*

Pommes de Reinette.
Ros-Solis.
Tuſſilage ; ou Pas-d'âne.
Vipérine.

Plantes Béchiques qui ne ſont preſque que Délayantes.

Ortie griéche.
Velar : *Eryſimum.*
Les Véroniques.

Plantes Béchiques Froides.

Amandes douces.
Bourrache.
Bugloſe.
Coing (Graine de).
Conſoude (Grande).
Coquelicot (Fleur de).
Datte.
Figue.
Guimauve : *Althea ;* Racine, Fleur, & Semence.
Herbe aux Puces (Graine d') : *Pſyllium.*
Jujube.
Lin (Graine de).
Lis blanc (Fleur de).
Mauve (Fleur de).
Nénuphar (Fleur de).
Orge.
Pavot blanc (Graine de).
Pignon doux : *Nucleus Pini.*
Piſtache.
Pulmonaire.
Raiſin ſec : *Uva paſſula.*
Regliſſe.
Roſe rouge (Fleur de).
Sebeſte.
Violette (Fleur de).

Plantes Béchiques, rapportées dans d'autres claſſes.

Ariſtoloche.
Bouillon-blanc : *Verbaſcum.*
Calament.
Cerfeuil d'Eſpagne, ou muſqué.
Fougere.
Oliban.
Paquerette.
Pié-de-veau.
Polypode.
Safran.
Scabieuſe.

Plantes Emollientes.

Les Plantes émollientes ſont celles qui ont la vertu d'amollir, & de relâcher les fibres trop tendues ; auſſi-bien que d'adoucir l'âcreté des ſucs, & de fondre les humeurs qui interrompent la circulation du ſang. L'uſage des Emolliens eſt très-utile dans la dyſenterie, les fievres ardentes, les coliques bilieuſes & néphrétiques, le gonflement douloureux du bas-ventre, la rétention d'urine, & généralement dans toutes les inflammations ou diſpoſitions inflammatoires tant internes qu'externes. On les donne en décoction dans les lavemens : on les applique auſſi extérieurement, en fomentation, & en forme de cataplaſme. *Voyez* EMOLLIENT.

Elles approchent beaucoup de la nature des Plantes rafraîchiſſantes.

Arroche : *Atriplex.*
Berce : *Sphondylium.*
Bon-Henri.
Bouillon-blanc : *Verbaſcum.*
Branche-Urſine ; ou Acanthe.
Camomille puante ; ou Maroute.
Chardon commun.
Chou.
Epinars.
Guimauve : *Althea.*
Herbe aux Puces.
Houx.
Lin.
Linaire.
Lis blanc.
Mauve.
Melilot.
Mercuriale.
Olivier.
Pariétaire.
Peuplier (Yeux de).
Poirée.
Sarriette.
Saule (Yeux de).
Seneçon.
Violette.

La Branche-Urſine, la Mauve, la Guimauve, & la Violette ; ſont ce qu'on nomme particuliérement *les quatre Plantes Emollientes.*
Voyez MATURATIF.

Plantes rafraîchiſſantes & Epaiſſiſſantes.

On entend ordinairement par le mot de Plantes *rafraîchiſſantes*, celles qui ont la propriété de fondre & de délayer les ſels trop âcres qui donnent au ſang trop de fluidité & d'agitation. Les Plantes *épaiſſiſſantes* ſont celles qui donnent au ſang plus de conſiſtance, en enveloppant les ſels âcres qui le tenoient en diſſolution. Les Plantes qui abondent en principes huileux & mucilagineux, ſont propres à rafraîchir & à épaiſſir le ſang ; & on les emploie avec ſuccès, dans les rétentions d'urine, les fievres ardentes, & les inflammations & diſpoſitions inflammatoires des viſceres.

Attendu que ces Plantes rallentiſſent le mouvement du ſang, & par conſéquent empêchent le ſuc nerveux d'agir avec toute ſon énergie contre les fibrilles du cerveau ; leur uſage habituel ſemble contraire aux perſonnes ſtudieuſes.

Ceriſier.
Concombre.
Courge : *Cucurbita.*
Endive : *Intybus.*
Fraiſe.
Framboiſier.
Gomme Adraganth.
Gomme Arabique.
Groſeillier.
Herbe aux Puces ; ſa Graine.
Joubarbe.
Laiteron : *Sonchus.*
Laitue : *Lactuca.*
Langue de chien : *Cynogloſſum.*
Lentille d'eau.
Mâche : *Valeriuncula.*
Melon : *Melo.*
Mûrier.
Millet : *Milium.*

Morgeline.
Nénuphar.
Nombril de Venus : *Cotyledon.*
Oſeille.
Pin.
Pourpier.
Raiponce : *Rapunculus.*
Riz : *Oryza.*
Saulx, ou Saule : *Salix.*

Plantes Réſolutives & Atténuantes.

Les Plantes réſolutives ſont celles qui ſont capables de diviſer & réſoudre les humeurs parvenues à un tel point d'épaiſſiſſement & de coagulation, qu'elles réſiſtent aux impreſſions des remedes émolliens. Ces Plantes les diſſolvent & les rendent fluides. Pour les rendre plus efficaces, on y joint les quatre *Farines Réſolutives ;* qui ſont celles des graines de lupin, de fenugrec, d'orobe, & de veſce : ou les poudres de camomille & de melilot, les ſemences de cumin & d'aneth, les ſommités d'abſinthe, & quelques autres plantes aromatiques ; & même quelquefois les emplâtres fondans.

Aveine.
Blé Froment : *Triticum.*
Blé Sarraſin : *Fago-triticum.*
Blé de Turquie : *Maïs.*
Camomille Romaine.
Céphaliques & Aromatiques (Plantes).
Petite Chélidoine.
Chardon hémorroïdal.
Ciguë.
Féve : *Faba.*
Herbe de S. Etienne : *Circæa.*
Hieble.
Lamium.
Lentille.
Lin.
Petit Lizet.
Orge.
Paſtel.
Pois : *Piſum.*
Racine vierge : *Tamnus.*
Scrophulaire (Grande).
Ségle.
Stachys.
Sureau.
Tabac.

Plantes Vulnéraires.

En général, les Plantes vulnéraires ſont celles qui ont la propriété de guérir les plaies, ſoit externes, ſoit internes, récentes, ou vieilles, accompagnées d'hémorrhagie, ou ulcérées, envenimées par un dépôt d'humeurs, ou ne pouvant ſe réunir par les obſtructions qui ſe rencontrent dans le voiſinage de la plaie, & qui empêchent le ſang d'y circuler & d'en nourrir les chairs.

Ces effets différens donnent lieu à la diſtinction des Plantes vulnéraires en aſtringentes, déterſives, & apéritives. *Voyez* VULNERAIRES.

Vulnéraires Aſtringentes.

Les Plantes vulnéraires aſtringentes ſont celles qui peuvent arrêter les hémorrhagies des plaies, en reſſerrant les vaiſſeaux d'où coule le ſang. Pour cet effet on les emploie intérieurement, & extérieurement. On en uſe auſſi pour guérir les contuſions, le cours de ventre, la dyſenterie, l'écoulement immodéré des regles, & toutes les évacuations trop abondantes. *Voyez* CICATRISANT.

Abſinthe.
Acacia.
Baume : *Mentha.*
Biſtorte.
Brunelle.
Bugle.
Châtaignier.
Chêne.
Coignaſſier.
Grande Conſoude.
Cornouelle : *Tribulus aquaticus.*
Cornouiller : *Cornus.*
Coudrier : *Corylus.*
Croiſette : *Cruciata.*
Cyprès : *Cupreſſus.*
Eglantier : *Roſa ſilveſtris.*
Gomme Caragne.
Gomme Tacamaque : *Tacamahaca.*
Grenadier.
Herbe à Robert : *Geranium Robertianum.*
Hypociſte.
Iris des prés : *Acorus adulterinus.*
Ladanum : *Ciſtus ledum.*
Lamium.
Liege.
Millefeuille.
Myrthe.
Néflier.
Orme.
Orpin : *Telephium.*
Ortie.
Paquette : *Bellis.*
Patience rouge : *Sanguis draconis.*
Percefeuille : *Perfoliata.*
Pié-de-lion : *Alchimilla.*
Piloſelle.
Plantain.
Prêle : *Equiſetum.*
Pyrole : *Pyrola.*
Quintefeuille.
Raiſin de Bois : *Myrtillus.*
Reine des Prés : *Ulmaria.*
Renouée : *Polygonum.*
Roſe de Provins : *Roſa rubra.*
Sang de dragon : *Draco arbor.*
Sanicle.
Sceau de Salomon : *Polygonatum.*
Sorbier.
Sumac.
Talitron : *Sophia Chirurgorum.*
Veſſe de loup : *Lycoperdon.*

Vulnéraires Déterſives.

Les Plantes vulnéraires déterſives ſont celles dont on ſe ſert pour nettoyer les plaies, & faire tomber les chairs mortes ou baveuſes qui font obſtacle à la réunion des chairs vives de la plaie & l'empêchent de ſe cicatriſer. Preſque toutes ces Plantes ſont chargées d'un ſel âcre, lixiviel & corroſif, qui a la vertu de pénétrer & diſſoudre les glaires ſanieuſes qui corrompent le ſuc nourricier, ou cette limphe douce que fournit le ſang & qui ſert à former de nouvelles chairs. Les fibres & les autres parties ſolides reprennent inſenſiblement leur reſſort par l'uſage de ces plantes ; les vaiſſeaux qui portent le ſang ſe réuniſſent ; & la plaie ſe ferme & ſe cicatriſe heureuſement.

M. Tournefort ayant obſervé dans le ſel ammoniac une vertu déterſive ; & ayant reconnu dans l'analyſe de certaines plantes l'exiſtence de ce ſel, qui ſe manifeſte par leur eſprit urineux & l'huile fétide : il en conclud que c'eſt à ce ſel qu'eſt dûe la qualité déterſive de ces plantes. C'eſt auſſi ce qu'il attribue en général à *toutes les Vulnéraires.*

Voyez DÉTERSIFS. INCARNATIFS.

Les Plantes déterſives, mondicatives, eſcarrotiques & cauſtiques ne different que du plus au moins. Il y a auſſi des Plantes déterſives qui peuvent paſſer pour aſtringentes, & des aſtringentes qui ont la propriété des déterſives.

Ache de marais.
Alliaire.
Bdellium.
Chevrefeuil.
Double-feuille : *Ophris.*
Gomme Animé.
Gomme Copal.
Gomme Elemi.
Herbe aux gueux : *Clematitis.*
Herbe aux verrues : *Heliotropium.*
Herbe de Sainte-Barbe : *Barbarea.*
Herbe de Saint-Jacques : *Jacobea.*
Lampſane : *Lampſana.*
Langue de ſerpent : *Ophiogloſſum.*
Lierre terreſtre.
Lotier odorant.
Mille-pertuis.
Perſicaire.
Pomme de merveille : *Momordica.*
Ronce.
Savoniere : *Saponaria.*
Soude : *Kali.*
Toutefaine : *Androſæmum.*
Troëne.

Vulnéraires Apéritives.

On donne le nom de Plantes vulnéraires apéritives, à celles d'entre les Plantes vulnéraires, qui ont la propriété de lever les obſtructions, & de pouſſer le ſable & les matieres glaireuſes par les urines ; comme la verge d'or, le mille-pertuis, la véronique, & pluſieurs autres.

Conſultez ci-deſſus, ce qui eſt dit des *Plantes apéritives & diurétiques.*

Ache de marais.
Aigremoine.
Armoiſe.
Colophone : *Colophonia* (ſubſtance végétale réſineuſe).
Ivette.
Meliſſe bâtarde : *Meliſſophyllum.*
Mille-pertuis : *Hypericum*
Œil de bœuf : *Buphtalmum.*
Pimprenelle : *Pimpinella.*
Verge d'or.
Véronique.
Velvote.

On met ordinairement les Plantes émollientes, dans la ſeconde claſſe des Vulnéraires apéritives. Voyez ci-deſſus, *Plantes Emollientes.*

Plantes Antivénériennes.

Agnus-Caſtus.
Aigremoine.
Aunée : *Enula campana.*
Behen blanc.
Buis.
Gayac.
Genevrier.
Saffran.
Salſepareille de Canada : *Aralia humilior.*
Salſepareille de Montpellier : *Smilax aſpera.*
Saxifrage.

Plantes Corroſives.

Conſultez l'article CAUSTIQUE.

Plantes Exfoliantes.

Voyez EXFOLIANT.

Plantes Repercuſſives.

Conſultez l'article REPERCUSSIF.

Plantes Véſicatoires.

Voyez ſous le mot VÉSICATOIRES.

Uſage des Plantes pour la Médecine.

On peut employer les Plantes, fraîches, ou ſéchées ; en décoction, ou en infuſion ; entieres, ou en poudre ; en ſubſtance, ou en extrait, ou diſtillées. Les feuilles & les racines, récentes & menues, s'ordonnent, pour la plupart, en poignées : & avant d'en faire uſage, on ôte la terre & les feuilles mortes ou pourries. Les groſſes racines ſe preſcrivent ordinairement au poids d'une once, ſur chaque livre d'eau. On emploie les fleurs par pincées. Les ſemences ſe comptent lorſqu'elles ſont groſſes : ſinon on les peſe. On ne fait pas bouillir les fleurs ; non plus que la réglisſe & les autres matieres gluantes ; qu'on ne doit mettre dans le coquemart, que lorſqu'on le retire du feu. Il ne faut laiſſer jetter que quelques bouillons aux feuilles fraîches : pour ce qui eſt des bois, des écorces, & des racines ſéches, ils doivent bouillir longtems : afin que l'eau puiſſe pénétrer leur ſubſtance ſolide & compacte, & en extraire les ſels & les autres principes.

Obſervez de ne point charger vos préparations de trop d'ingrédiens. Une *Infuſion* doit être légere & coulante, pour ne pas dégoûter le malade, & pour ſe diſtribuer facilement dans le ſang. Un *Mucilage* trop épais fatigue le malade, gonfle ſon eſtomac ; & bien loin d'être utile au rétabliſſement de ſa ſanté, lui devient très-nuiſible & préjudiciable.

Voyez EXTRAIRE ; *Terme de Chymie.*

Culture des Plantes.

Voyez CULTURE. FLEUR. JARDIN. BOIS. ARBRE. ARROSER. AVANCER. Les divers articles de Plantes traités dans ce livre, &c. &c. &c.

PLANTES ETRANGERES ou EXOTIQUES.

Leur Tranſport par mer.

Celles de ces plantes qui ſont bien vivaces, peuvent être miſes par paquets peu ſerrés ; ou, ſans être empaquetées, dans des caiſſes qui ferment aſſez exactement pour que les rats & ſouris n'y entrent point, dans des barrils foncés par les deux bouts, qu'on ne mettra pas à fond de calle, &

qu'on emplira entiérement de terre. On traitera de même 1° les plantes qui viennent facilement de bouture, comme toutes les eſpeces de vignes, & pluſieurs plantes ligneuſes grimpantes connues à la Louiſiane & aux Iſles de l'Amérique ſous le nom générique de *Lianes;* 2° preſque tous les roſeaux; 3° la plupart des plantes qui ont beaucoup de moëlle; 4° les bois mous, ſurtout ceux qui ſont aquatiques.

Si on les envoie des pays voiſins du Tropique, il faut s'arranger pour que ces plantes arrivent en Europe aux mois de Mars, Avril, ou Mai. Quand, au contraire, elles partent d'Europe pour ces pays-là, il eſt à propos de les mettre en mer depuis le mois d'Octobre juſqu'en Mars. Mais comme on ne les leve de terre qu'au moment du tranſport, il eſt plus ſûr de ne pas attendre juſqu'au printems. Si on leve en Août & Septembre les arbres qui ne quittent pas leurs feuilles, ſpécialement ceux dont la ſeve eſt réſineuſe, ils réuſſiſſent mieux que ſi on le fait dans un autre tems: Voyez ci-deſſous, *p.* 75. Si on les leve par un tems chaud & ſec, il faut les remettre dans de la terre auſſitôt après les avoir déplantés, & les placer à l'ombre juſqu'au départ, ou juſqu'à ce qu'il tombe de la pluie.

Dans toute l'Amérique Septentrionale il eſt à propos de mettre dans des caiſſes en automne les arbres deſtinés à ſubſiſter ainſi: du moins doit-on le faire au printems qui en précede l'envoi. Si on les faiſoit partir auſſitôt qu'ils ſeroient déplantés & encaiſſés, on s'expoſeroit à en perdre un grand nombre.

Les plantes dont les racines ſont des tubercules, peuvent réuſſir en Europe, quoiqu'on n'envoie pas les plantes mêmes, mais ſeulement leurs racines: pourvu qu'elles ſoient des plus fortes, & qu'elles aient été envoyées tout récemment tirées de terre. Il faut les enfermer dans une boëte ou dans un barril, avec du ſable très-ſec; après les avoir laiſſé pendant quelques jours perdre un peu de leur humidité, à couvert dans une maiſon, & non au ſoleil.

Toutes les plantes bulbeuſes ou oignons, ſoit ſolides, ſoit compoſées d'écailles, doivent être levées de terre & envoyées avec les mêmes attentions.

De quelque eſpece que ſoient les arbres, on doit les arracher avec précaution, afin de ne rien éclater.

Lorſque le tranſport eſt facile & peu couteux, on leur laiſſe le plus de branches qu'il eſt poſſible.

On peut faire des paquets d'une ou deux douzaines d'arbres; en rempliſſant bien tous les vuides avec de la mouſſe, dont on entourera encore chaque paquet. Après quoi on les emballera avec de la toile. Mais ils ſeront mieux dans de longues caiſſes.

Dans tous les cas d'emballage, il faut ôter les feuilles: elles occaſionnent de la pourriture. Mais il faut les couper avec des ciſeaux; & non les arracher.

Si on a de la mouſſe, on en mettra beaucoup dans les caiſſes ou ballots. Jamais on n'y mettra de foin ou de paille: ces matieres ſont ſujettes à ſe pourrir: & alors elles endommagent les plantes. Cependant quand le trajet eſt court, on peut ſe ſervir de paille, au défaut de mouſſe: mais toujours ni foin, ni herbes pourriſſantes: & la mouſſe eſt préférable à tout.

Quand on a des arbres ſoit à tranſporter, ſoit à garder quelque tems, & qui ne ſont pas actuellement emballés dans de la terre ou de la mouſſe, on feroit très-mal de les ſerrer dans une chambre, & pis encore dans une cave, pour les mettre à couvert de la gelée ou de la pluie. Une ou deux nuits qu'ils auroient paſſé de la ſorte, ſuffiroient pour les deſſécher irréparablement. Mais s'il ſurvient de fortes gelées, que les arbres ſoient emballés ou non, il eſt à propos de les enterrer dans un jardin, enſorte que leurs racines au moins en ſoient entiérement garanties.

La mouſſe convenable à ces emballages doit être choiſie la plus longue & la plus verte qu'il ſoit poſſible. On l'arrachera avec précaution, ſans la rompre, ni la ſéparer. On ne la fera pas ſécher. Elle durera ainſi pluſieurs mois ſans mourir, & conſervera les plantes & les ſemences par ſa fraîcheur.

Quand on envoie pluſieurs arbres qui pourroient être confondus, tels que ſont les différentes eſpeces d'un même genre, ou des arbres peu connus de ceux qui doivent les recevoir; il importe beaucoup d'y mettre des étiquettes. Les meilleures ſont en plomb applati: on y imprime des caracteres ou des chiffres, avec un poinçon. On fera bien de répéter chaque étiquette: on en attachera une à l'arbre avec un fil de laiton, & non de fer; l'autre ſera dans le fond de la caiſſe, avec ce même arbre. Les étiquettes peuvent encore être faites avec du parchemin ou des cartes: mais elles ſont moins durables, & fort ſujettes à s'effacer ou à être rongées des inſectes. Un arbre étant planté, on peindra ſon nom ou le chiffre de ſon étiquette ſur la caiſſe.

Le fond & le bas de chaque caiſſe doivent être percés de pluſieurs trous avec une tarriere: chaque trou aura pour le moins quatre lignes de diametre.

Les moitiés de futailles ne ſont pas bonnes à être employées au lieu de caiſſes. Les cercles en gliſſent ou ſe pourriſſent; le fond tombe; la terre ſe ſépare; & ainſi les plantes périſſent. D'ailleurs, ces demi-futailles ſont beaucoup plus difficiles à tranſporter, que des caiſſes. Les mannequins ne valent encore rien pour tranſporter des arbres; à moins que le trajet ne ſoit court, & que l'on n'ait des mannequins dont le bois ſoit peu ſuſceptible de pourriture.

On emplira les caiſſes avec de très-bonne terre; ſans aucun fumier. On commencera par mettre de la terre juſques vers la moitié; puis on y arrangera les racines, après les avoir taillées. Si la traverſée eſt longue, on embarquera de la terre pour regarnir à meſure que celle des caiſſes s'affaiſſera.

L'arbre étant encaiſſé, on en prendra la hauteur; pour faire une cage avec huit cercles neufs de bois, qui auront trempé dans l'eau quelques jours auparavant. Ces cercles ſeront un peu amincis à chaque bout; & percés avec une vrille, pour ne pas éclater quand on les clouera à la caiſſe. On les aſſemblera par le haut au moyen de quatre amarrages ou liens. Si l'arbre eſt un peu grand, on aſſujettira ces cercles à leur milieu par un autre cercle ſur lequel on les liera tous. C'eſt ſur les caiſſes mêmes, & non à part, que les cages doivent ſe faire; en ajuſtant les cercles l'un après l'autre. Chaque cage doit ne point toucher à l'arbre, & n'être attachée qu'à la caiſſe.

Les cages étant ajuſtées, on y fera des chaperons de groſſe toile forte, qui deſcendront juſqu'à la moitié des caiſſes; où on les amarrera aux anſes. Chaque chaperon ſera marqué du même chiffre ou nom que la caiſſe. Si la toile n'eſt pas bien forte, on lui donnera deux couches de peinture à l'huile.

Avant l'embarquement on l'y environnera d'une eſpece de réſeau avec de la lignole goudronnée, ou du fil de carret (ou quarré), ou menue ficelle, gou-

dronné, & les mailles ſi ſerrées, qu'une ſouris ne puiſſe y paſſer. Si l'on attendoit à le faire à bord, on expoſeroit les arbres à être endommagés dès la premiere nuit par les rats : mais ces animaux n'attaquent point le fil goudronné. Peut-être que l'on auroit un égal avantage, ſi la toile des chaperons étoit goudronnée avant d'être miſe en œuvre, & qu'enſuite on en goudronnât le bas ſur les caiſſes : il y auroit cependant à craindre que les arbres ne périſſent étant privés d'air.

On pourra faire des cages de fer, avec un treillage de laiton, pour certains arbres précieux.

Choix des arbres pour être tranſportés.

On a l'expérience que ceux qu'on arrache dans les forêts réuſſiſſent beaucoup moins, que ceux qui auront été deux ou trois ans dans une pépiniere. Lors donc qu'on ſe propoſe de faire paſſer des arbres ſous un autre climat, il eſt à propos d'en planter de jeunes dans un jardin, & de ne les envoyer que deux ou trois ans après. Cependant, quoique ceux des forêts ſoient moins certains, on peut toujours en envoyer en attendant mieux.

Il faut choiſir les arbres venus de ſemence, plutôt que les rejets. Ces arbres doivent avoir deux, trois, ou même quatre ans; & leur bois aſſez formé pour pouvoir ſoutenir le tranſport.

Après avoir arraché les arbres, il faut en viſiter les racines; & ſi elles ne ſont pas jeunes & ſaines, rebuter les arbres, ſuppoſé qu'on ait de quoi choiſir.

La plupart des boutures qu'on enverra, doivent avoir environ dix-huit pouces de long. Elles reprendront plus aiſément s'il y a du vieux bois à leur extrêmité. On doit avoir les mêmes attentions pour l'envoi des greffes.

Maniere de les Gouverner, depuis qu'ils ſont encaiſſés, juſqu'à l'embarquement.

On enterrera à demi les caiſſes dans un jardin, afin de s'épargner la peine d'arroſer. Si néanmoins la ſaiſon eſt ſéche, il ne ſera pas mal d'arroſer un peu les arbres qui paroîtront en avoir beſoin. Quand la ſaiſon deviendra trop pluvieuſe, on ôtera de terre les caiſſes. Dans un climat où il gêle bien fort, les caiſſes doivent être enterrées juſqu'en haut; & couvertes de neige, ou de paille.

Les vaiſſeaux étant ſur le point de partir, il faut viſiter les arbres; & rebuter, ou remettre à l'année ſuivante, ceux qui ne paroiſſent pas vigoureux. C'eſt pourquoi il ſeroit avantageux d'avoir en caiſſe plus d'arbres qu'on ne veut en envoyer.

Quand les arbres pouſſeront, ſoit avant, ſoit après l'embarquement, il faudra rogner de tems à autre avec l'ongle ou le couteau, l'extrêmité des branches, enſorte qu'il n'y en ait point qui touche à la cage.

En portant les arbres au vaiſſeau, il faut que les caiſſes ne ſoient pas ſur le côté; encore moins le haut en bas. Il faut ne rien mettre deſſus; & ne point les pendre par les cages, ni par leurs chaperons.

Ce qu'il faut faire quand ils ſont en mer.

Ils doivent être placés, autant que cela ſe pourra, en plein air & ſur le haut du vaiſſeau; principalement en Eté & dans les beaux climats. Lorſqu'il fait de grands vents, ou trop de froid, ou une chaleur violente, ou des pluies continues; on doit les retirer dans la chambre, ou au moins les couvrir de leurs chaperons.

On fera enſorte qu'ils ne ſoient expoſés à aucun accident de la part des manœuvres.

Dans la belle ſaiſon, ou dans les climats chauds, toutes les fois qu'il fera beau & peu de vent, ſoit le jour, ſoit la nuit, on les déchaperonnera.

Il peut n'être pas néceſſaire de les garantir du ſoleil par le moyen du chaperon, dans les climats tempérés; à moins que l'on ne manque d'eau pour arroſer. Alors on ne les chaperonnera que pendant le grand chaud.

On ne peut ſe diſpenſer de les arroſer, de tems à autre, avec de l'eau douce. Si l'eau eſt rare dans le vaiſſeau, on tâchera d'en avoir de pluie : quoique le goût de goudron faſſe qu'elle ne ſoit bonne ni pour les hommes, ni pour les autres animaux, elle convient aux Plantes.

Leur Arrivée.

Si les arbres arrivent à leur deſtination dans un tems défavorable, on enterrera les caiſſes à moitié dans un jardin, juſqu'à ce qu'on puiſſe les planter.

Suppoſé que le jardin ſoit bien fermé, on défera les cages; on remettra de nouvelle terre, s'il en manque; on rajuſtera & racourcira les branches; on ôtera le bois mort, & même les branches mal placées.

On ne dépoſera les arbres ni à l'ombre, ni ſous d'autres arbres, ni près des gouttieres, ni dans un endroit marécageux; à moins que ce ne ſoient des arbres aquatiques.

Il faut les arroſer quand on voit qu'ils en ont beſoin.

Il n'eſt pas abſolument néceſſaire, même dans les pays froids, d'attendre juſqu'à la fin de l'hiver, à mettre les arbres en place. On peut, auſſitôt après la chûte des feuilles, défaire les caiſſes ſans rompre ni ébranler les mottes, & ſans donner du jour aux racines; & planter chaque arbre à demeure.

En plantant il faut vérifier ſoigneuſement les marques, & les écrire ſur un regiſtre pour retrouver enſuite les eſpeces. Si la marque de la caiſſe & celle qui étoit attachée à l'arbre ne ſubſiſte plus, on a la reſſource de celle du fond de la caiſſe.

Si l'on eſt en pays froid; lorſque les neiges commenceront, on en ramaſſera autour de chaque arbre : parce que n'ayant pas encore pris de nouvelle vigueur, il ſeroit dangereux qu'il demeurât expoſé aux gelées. Suppoſé que la neige ne commence que tard, on peut mettre autour de l'arbre un demi-pié de mouſſe, de tan, ou de feuilles ſéches; mais point de fumier. Et dès qu'il neigera, on ôtera tout ce qu'on aura mis : afin de ne laiſſer que la neige.

Lorſque les arbres auront été fatigués par le tranſport, on les mettra dans une couche ſourde juſqu'à ce qu'on puiſſe les planter à demeure : ce qu'on pratiquera auſſi dans le cas où l'on appréhenderoit qu'ils n'euſſent pas le tems de faire de nouvelles racines en pleine terre avant les chaleurs. C'eſt-à-dire qu'ayant formé à trois piés de profondeur une tranchée courante de l'Eſt à l'Oueſt, dans un endroit à l'abri des grands vents & de l'humidité, & loin des grands arbres & de hautes murailles; on viſitera les arbres & leurs racines, on les taillera en leur ménageant quelques boutons; & on les plantera dans des mannequins, ou dans des caiſſes ou des pots percés d'un grand nombre de trous, & remplis de bonne terre qu'on foulera bien avec la main pour qu'elle touche les racines. Les arbres

ſeront ainſi placés dans la tranchée. On la remplira de fumier de cheval, où il ſera bon de mêler un peu de fumier de pigeons. On pourra ne pas ôter toute la terre qui aura été apportée dans les caiſſes; mais ſeulement celle de la ſuperficie, pour y en ſubſtituer de nouvelle. Par-deſſus on mettra quatre doigts de litiere, afin d'empêcher que la terre ne ſoit battue par les arroſemens & qu'elle ne ſe fende. Cette litiere doit être ſans fumier de pigeon, ni crotin de cheval: leur chaleur deſſécheroit les arbres. Au défaut de fumier de cheval, on peut faire ces couches avec des feuilles ſéches, mêlées d'un peu de fiente de pigeon ou de mouton; ou avec du tan; ou du marc de raiſin. Les arbres étant ainſi placés, on enveloppera de mouſſe fraîche la tige & les branches; aſſujettiſſant la mouſſe avec de la ficelle, qu'on aura ſoin de ne pas trop preſſer. Après quoi on leur donnera un ample arroſement.

Du côté du midi l'on attachera de forts paillaſſons à de bons pieux, pour que le grand ſoleil ne donne pas ſur les arbres qu'on veut rafraîchir. On les multipliera quand il ſera du vent hâleux.

Dans la ſuite on ſera de légers, mais fréquens, arroſemens & toujours en forme de pluie; pour humecter en même tems la terre qui recouvre les racines, & la mouſſe qui enveloppe les tiges.

Lorſqu'il pleuvra, ou que le ciel ſera couvert, & pendant la nuit, on pourra abattre les paillaſſons.

A meſure que les arbres pouſſeront, on ôtera peu-à-peu la mouſſe.

On tranſportera les paillaſſons vers le nord, quand le froid commencera à ſe faire ſentir.

PLANTER. Se dit des plantes qu'on met en terre pour acquérir la perfection qui leur convient; tant à l'égard des arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbriſſeaux & arbres non fruitiers, pour croître & groſſir; auſſi bien qu'à l'égard des plantes, pour arriver à l'état où elles doivent être pour notre conſommation. Ainſi on plante des laitues pour pommer, ou pour blanchir; des chicorées; des choux, &c. On plante auſſi des fraiſiers; des melons, &c. pour donner leur fruit.

Voyez *Planter à la* BARRE. PLANTOIR. PLANTATION.

Nos articles ARBRE & BOIS, ainſi que la plupart de ceux où nous avons indiqué la *Culture* des plantes, contiennent beaucoup de notions & de regles que nous ne répéterons pas ici. Les détails qui appartiennent à cet article ont pour objet la pratique même de l'art de Planter. Nous croyons nous être aſſez étendus ſur la maniere de planter les légumes, les herbes de potager, & les fleurs. C'eſt pourquoi nous nous bornons à ce qui concerne la Plantation des Arbres; objet, d'ailleurs, d'une toute autre importance pour l'œconomie rurale, & dont les maximes ſont applicables à des plantes de moindre conſéquence, dont peut-être on penſeroit que nous avons parlé trop ſuccinctement.

Les Semis, les Boutures, & les Marcottes, procurent une grande quantité de plant. Il y a auſſi un moyen de s'épargner les ſoins & la dépenſe d'une premiere éducation pour les arbres foreſtiers & certains ſauvageons: c'eſt de tirer des forêts le plant qui y a levé de lui-même. Mais le jeune plant, ſoit celui des ſemis, ſoit celui des forêts, eſt en général trop menu; même pour planter des maſſifs, des paliſſades, ou des haies: d'ailleurs la plupart de celui que l'on tire des forêts meurt ſi on ne le choiſit pas menu; & cependant il eſt alors preſque toujours mal pourvu de racines. Or tout plant ainſi dépourvu ne reprend pas, ou languit pendant pluſieurs années.

Celui qui eſt trop menu reſte longtems dans cet état de langueur; il périt dans les mauvais terreins: & dans les bois il ſeroit étouffé par l'herbe, ſi on négligeoit de le cultiver avec ſoin pendant un tems conſidérable; ce qui devient fort à charge. Encore une partie du plant meurt-elle, ſi on interrompt trop tôt ces cultures; & le reſte tarde beaucoup à faire les pouſſes vigoureuſes que l'on a lieu d'attendre de ſes ſoins, dans une plantation de peu d'étendue, dont on compte jouir promptement. C'eſt pourquoi nous avons tâché de faire ſentir, dans les articles PEPINIERE & BÂTARDIERE, combien il eſt avantageux d'avoir ces dépôts; où les jeunes arbres, tirés des ſemis, acquierent aſſez de force pour ſe défendre de la plupart des accidens, & pouvoir ainſi, ſans riſque de grands dommages, être plantés dans des endroits découverts & au milieu des campagnes.

Voyez le Traité *Des Semis & Plantations*, de M. Duhamel, L. IV. ch. 1.

Soit qu'on prenne ſoi-même des arbres actuellement arrachés, dans une pépiniere; ſoit qu'on les reçoive de la main de celui à qui on s'eſt adreſſé; il faut examiner s'il n'y a pas trop longtems qu'ils ſont hors de terre: on le connoît à ce que les racines & l'écorce ſont ridées; & le bois ſec, ou peut-être mort.

Il faut auſſi que l'écorce ne ſoit pas conſidérablement endommagée; qu'il n'y ait ni ulceres, ni chancres, ni mouſſe, ni *Lichén*, ni gomme, ni tigne jaune, ni nœuds.

La mouſſe blanche eſt ſpécialement regardée comme un indice que le pié ne vaut rien, & qu'il a été élevé dans un mauvais fond.

Les chancres ſont très-nuiſibles aux poiriers, pommiers, & pruniers.

La gomme formée à la tige ou aux racines des arbres dont l'eſpece eſt de fruit à noyau, indique que ces arbres ſeront de peu de durée.

Il faut éviter d'acheter des arbres qui aient crû dans des terreins trop fumés, ou trop gras & humides. Les racines n'y ſont jamais bien conditionnées. On doit ne prendre dans de tels fonds que des arbres aquatiques, deſtinés à être plantés près des eaux.

Le plant venu de graine eſt préférable à celui qui vient de rejets ou de drageons enracinés: toutes choſes d'ailleurs égales.

Comme la principale racine du plant de ſemence eſt droite, & que celle du plant de drageons forme une petite croſſe, il eſt aiſé de les diſtinguer quand ils ſont arrachés.

Les arbres de rejets viennent rarement auſſi droits que ceux de ſemence.

On préfere ce dernier plant quand il a des racines bien conditionnées. Mais s'il a crû dans une terre légere & qui eût beaucoup de fond, on ne lui trouve ſouvent qu'un pivot, pour toute racine; & alors ſa repriſe eſt fort douteuſe.

Le plant de rejets eſt bon quand il a de belles racines. Il faut abſolument rebuter celui qui a été éclaté ſur de vieilles ſouches; les Provençaux ont beau dire qu'ils multiplient l'arbouſier au moyen de pareilles croſſes, & que pour peu qu'il y reſte de ſouche, on eſt aſſuré de la repriſe; elles n'ont jamais réuſſi hors de leur pays. Les rejets implantés ſur un tronçon de groſſes racines, ne valent pas mieux; ſi le tronçon n'a point de racines nouvelles voiſines du pié des rejets, ou attachées aux rejets même: ces ſortes d'arbres ſont communément plus

propres à fournir des rejets, que ceux qui ſont venus de ſemence.

En un mot, on doit ſe bien ſouvenir que l'état des racines eſt l'objet dont on doit s'occuper particuliérement. C'eſt d'où dépend le ſuccès des arbres.

Des racines bien conditionnées doivent avoir une longueur & une groſſeur proportionnées à celle de l'arbre : c'eſt-à-dire qu'il y en ait au moins une latérale, à-peu-près auſſi groſſe que la tige. Si elles ſont toutes en chevelu, on peut compter que l'arbre eſt trop foible pour réuſſir, & même pour ne pas périr bientôt. Le chevelu trop abondant relativement à la quantité des racines, n'annonce pas en général un arbre vigoureux.

Il faut que les principales racines ſoient parfaitement ſaines. Elles ne contractent aucune pourriture, ſans que l'arbre y participe.

Toute racine rompue ou éclatée à l'endroit de ſon inſertion, y porte un vice incurable ; où la pourriture & la gangrene viendront infailliblement.

Quand elles ſont conſidérablement rongées ou écorchées, ces plaies ſont très-ſuſpectes : & ſi c'eſt à des endroits qu'on ne puiſſe retrancher ſans trop affoiblir le pié, la gomme s'y met preſque toujours dans les eſpeces qui donnent du fruit à noyau.

Lorſque les racines ſont ſéches & durcies, ſoit pour avoir demeuré trop longtems à l'air, ſoit par quelque autre cauſe ; on peut être comme ſûr que l'arbre ne reprend point.

Elles doivent être unies, vives, fraîches. Les Marchands de plant les mettent tremper dans l'eau pour leur donner une apparence de fraîcheur. Si on prend le plant dans des bois ou une pépiniere peu éloignés, on ſe mettra à l'abri de cette fraude, en obſervant ce que nous avons recommandé dans l'article ARBRE, *p.* 158.

Les arbres élevés de ſemence pouſſent tous une forte racine qui s'enfonce en terre, & que l'on nomme *le Pivot*. Cette racine leur eſt très-utile, & elle les affermit contre les efforts du vent, enſorte que les arbres qui ſont pourvus de leur pivot riſquent moins d'être renverſés. M. Duhamel, après avoir reconnu ces faits, obſerve que ce pivot eſt ſouvent préjudiciable aux arbres qu'on veut tranſplanter : *Semis & Plant.* L. 2. ch. 6. art. 9. Si, par exemple, un arbre a été élevé dans une terre bien meuble & qui ait beaucoup de fond, on ne lui trouve preſque toujours qu'un fort long pivot, dépourvu de racines latérales. Les fibrilles chevelues qui l'accompagnent, ſe flétriſſent bientôt à l'air : & comme on eſt forcé de le raccourcir, principalement afin de procurer la ſortie de nouvelles racines latérales, la repriſe eſt moins ſûre que quand il y a déja des racines toutes formées, ainſi qu'il arrive dans le cas où le pivot a été coupé, ou arrêté par un obſtacle conſidérable, enſorte qu'il ne pouvoit plus s'enfoncer perpendiculairement. Voyez les *Semis & Plant.* L. 2. ch. 6. art. 12 & 13.

Lorſqu'on raccourcit le pivot, on le réduit à l'état où le mettroit un banc de tuf placé au-deſſous de lui, à certaine profondeur, & l'effet de cette diſpoſition eſt que les ſucs ſe diſtribuent latéralement en plus ou moins de rameaux. L'expérience ayant bien prouvé que le pivot rogné par le bout ne s'allonge plus ſelon ſon ancienne direction (Voyez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel L. 1, ch. 5 ; & ſes *Semis*, L. 2, ch. 6, art. 15) ; & que les bonnes racines qui forment un empatement ſont toujours aſſez voiſines de la ſuperficie du terrein : on conçoit qu'il vaut mieux couper du pivot, que d'en laiſſer ſubſiſter une grande longueur qui ſera inutile.

Il eſt vrai que cette plaie peut être funeſte à des arbres âgés & mal pourvus d'autres racines. Mais la plupart de tels arbres profiteroient rarement bien, laiſſés en place ; & on ne peut compter ſur leur repriſe en les tranſplantant. Auſſi aura-t-on lieu d'être ſatisfait lorſqu'on ſuivra le conſeil de M. Duhamel (*Semis & Plant.* L. 2. ch. 6. art. 11 ; & L. 3. ch. 1. art. 3) qui veut qu'à la ſeconde année on arrache le jeune plant, pour couper le pivot & mettre les arbres en pépiniere ; quand on n'a pas rompu la radicule des ſemences dont ces arbres ſont provenus : ou encore de faire un grand trou au pié d'un noyer (par exemple) pour couper le pivot, & laiſſer pendant deux ans ſe former des racines latérales, au moyen deſquelles on replantera avec ſuccès : *Semis*, p. 211.

On ſe ſouviendra donc qu'un arbre qui n'a pour racine que ſon pivot, ou ſeul, ou accompagné d'un fort petit nombre de racines latérales, n'a aucune diſpoſition à reprendre ; que, ſi on le tranſplante, il périt preſque toujours ; & qu'ainſi l'on ne ſauroit avoir trop d'attention à ne prendre dans les pépinieres aucun arbre dont la ſouſtraction du pivot, déja ancienne, n'ait pas donné lieu à la formation d'un bel empatement de racines. Si l'empatement a pluſieurs étages, on aura ſoin qu'il s'en rencontre de nouvelles bien conditionnées, dans l'un ou l'autre étage, à pluſieurs endroits de la circonférence. Ces nouvelles ſont communément aux étages ſupérieurs. *Voyez* le Traité *Des Semis & Plant.* p. 106-7.

En levant de terre les arbres encore fort jeunes, il eſt à propos de leur conſerver une motte. Mais elle n'eſt pas néceſſaire pour ceux qui ont acquis beaucoup de force, ſurtout ſi on les tranſplante auſſitôt. On ménage ſeulement leurs plus belles racines ; & on differe le moins que l'on peut, à les replanter dans des trous fort larges.

Pour les jeunes arbres qui ne quittent point leurs feuilles en hiver ; comme ils reprennent plus difficilement, on les arrache en motte : & afin que ces mottes ſe conſervent, les Jardiniers ont coutume de tenir ces arbuſtes dans des mannequins d'oſier, que l'on met en terre avec les arbres mêmes : ces mannequins ſe pourriſſent en peu tems ; & donnent ainſi aux racines la liberté de s'étendre dans le terrein. Conſultez les *Semis & Plantations*, de M. Duhamel, L. 3. chap. 2. art. 3 ; & L. 5. ch. 2. art. 11 : & ci-deſſous, *p.* 75.

Que la tige ſoit branchue ou non ; cela eſt indifférent pour le plant de forêts qui doit être employé à garnir des pépinieres, remplir des maſſifs, ou faire des paliſſades : parce qu'on ne peut guere alors ſe diſpenſer de le récéper.

S'il eſt deſtiné à former des paliſſades, il doit être venu de ſemence, avoir trois ou quatre piés de haut, être gros comme le doigt par le pié, & former des houſſines bien droites. Si avec cela il eſt pourvu de belles racines, & nouvellement arraché, on pourra ſe diſpenſer du récépage.

Pour les petits arbres de ſemis, que les Jardiniers fourniſſent, on n'a pas beſoin de les récéper, à moins qu'ils ne ſoient un peu anciennement arrachés. Il faut donc examiner ſi leurs tiges ſont encore bien conditionnées, ſuivant les regles ci-deſſus : leur fraîcheur & celle des racines feront connoître s'il y a trop longtems qu'ils ſont tirés de terre. Du plant de forêt nouvellement arraché eſt toujours préférable à celui de ſemis qui le ſeroit depuis longtems. C'eſt pourquoi le plant de Pepin, que tant de gens ſont venir de Normandie, ne vaut pas celui

de Poirier & de Pommier que l'on tire des Bois de ſon voiſinage.

Quant à la ſaiſon propre à lever & tranſplanter les arbres : on doit choiſir depuis le tems où ils perdent leurs feuilles, juſqu'au printems ; pourvû qu'il ne gêle pas, ou que la terre ſoit aſſez affermie pour pouvoir être travaillée. Depuis la mi-Décembre juſqu'en Février ou Mars la terre eſt ſouvent ou gelée ou réduite en mortier : auquel cas on eſt forcé d'interrompre les plantations. C'eſt pourquoi on a coutume de déſigner deux ſaiſons pour ce travail : celle de l'*Automne*, qui prend vers le commencement d'Octobre juſqu'aux fortes gelées, qui n'arrivent gueres avant le milieu de Décembre : & le *Printems*, depuis que les grandes gelées ſont paſſées, & la terre ſuffiſamment reſſuiée ; c'eſt-à-dire, quelquefois dès le commencement de Février. On continue de planter dans cette ſeconde ſaiſon, juſqu'à ce que les boutons ſoient prêts à s'ouvrir ; mais plus tôt ou plus tard, ſuivant la température de l'air & l'eſpece qu'on veut planter. Je dis la température de l'air ; parce qu'il arrive quelquefois que les arbres ſont auſſi avancés à la fin de Février, qu'ils ont coutume de l'être au commencement d'Avril. Quant à la nature des arbres, il eſt encore tems de planter alors ceux qui pouſſent tard, comme le mûrier : au lieu qu'on ne peut plus planter des marronniers d'Inde, ou autres qui ſont fort printanniers.

On peut commencer à planter les arbres auſſitôt que la ſeve eſt entiérement paſſée, & quand on voit que les jeunes pouſſes ſont bien mûres, ou, comme on dit, *aoûtées ;* ce qui ſe manifeſte par la chûte ou plutôt la couleur des feuilles : car le charme, le chêne, & ſurtout le hêtre, ne quittant leurs feuilles qu'au printems quand ils ſe diſpoſent à en produire de nouvelles ; ces arbres ſont réputés dépouillés dès que leurs feuilles ſont devenues jaunes. Les Jardiniers, toujours preſſés d'ouvrir la vente de leurs pépinieres, ſont ſujets à arracher les feuilles pour faire croire que leurs arbres ſont dépouillés, & qu'il eſt tems de les tirer de terre. Il arrive ſouvent à ces arbres qui ont encore un reſte de ſeve, que quand il fait du hâle, les jeunes branches ſe rident, ou, pour parler en termes de Jardinier, qu'elles *s'oudriſſent ;* ce qui les fait ordinairement périr.

On ſe mettra en garde contre cette fraude des Jardiniers, en ne ſe preſſant pas trop de planter en automne.

Les deux ſaiſons de planter ont chacune leur avantage. En automne l'évaporation de l'humidité ſe faiſant avec plus de lenteur qu'au printems, les racines riſquent moins de ſe deſſécher ou de s'altérer, quand on eſt forcé de laiſſer quelques jours les arbres arrachés avant de les replanter. On remarque auſſi, dans les hivers doux, que les arbres nouvellement plantés produiſent dès-lors des racines qui ſont fort avantageuſes pour leur repriſe. Mais quand on plante en automne les arbres ſenſibles aux fortes gelées d'hiver, ils périſſent par le même degré de froid qui n'endommageroit pas ceux qui ſont replantés depuis pluſieurs années.

Cette circonſtance eſt à l'avantage des plantations du printems.

Je le répete, il faut ceſſer toute plantation auſſitôt que les boutons des arbres commencent à s'ouvrir.

Conſultez les *Semis & Plantat.* L. 3, chap. 1. art. 5.

Les arbres qui ne quittent point leurs feuilles, reprennent mieux quand on les plante au printems ; c'eſt-à-dire, en Avril & Mai ; qu'en automne. Mais la vraie ſaiſon pour eux eſt depuis le 15 d'Août juſques vers le 8 de Septembre au plus tard : leur repriſe eſt alors certaine.

On lit, dans les *Tranſactions Philoſophiques* de la Société Roy. de Londres, (*n.* 71. *art.* 1.) que le Dr Laurenbergh avoit obſervé que le pommier, le ceriſier commun, le poirier, le coudrier, & le prunier, ſupportent aiſément le froid ; & qu'ils réuſſiſſent mieux, ayant été tranſplantés en automne : mais que le noyer, le pêcher, l'abricotier, & quelques eſpeces de ceriſier, viennent mieux lorſqu'on les a tranſplantés au printems. C'eſt dans un climat froid que ces obſervations ont été faites. Un ancien proverbe Anglois & Gallois dit auſſi : » Plantes le chêne, le pommier, le poirier, & l'aubépin à la » Touſſaints ; & leur commandes de profiter. Si tu » les plantes après la Chandeleur, pries-les de » croître. »

En quelque ſaiſon que l'on plante, il faut toujours choiſir un tems ſec, aſſez doux, & couvert s'il eſt poſſible. Non ſeulement la pluie incommode celui qui plante : mais elle nuit encore aux arbres : vu que les terres ſe mettent en mortier, & ne ſont plus propres à ſe gliſſer légerement autour des racines pour n'y laiſſer aucun vuide. Le mortier qui ſubſiſte alors, venant enſuite à ſe durcir, empêche même la production des racines.

Pour planter les grands arbres on fait des tranchées ; ou ſimplement des trous, proportionnés à la force des arbres & à la grandeur à laquelle ils doivent parvenir. Ces trous ont beſoin d'être plus grands dans les terres médiocres, que dans d'excellentes terres : & alors les tranchées ſont même préférables aux trous, parce que les arbres pouſſent d'abord avec force en branches & en racines tant qu'ils trouvent de la terre remuée ; & s'il ſe rencontre quelques veines de terre fertile dans l'étendue de ces tranchées, les racines en profitent & s'y étendent. *Voyez* le Traité *Des Semis & Plantat.* L. 1. ch. 1.

On donne aux trous, quatre à cinq piés de diametre, & deux piés & demi (quelquefois même cinq) de profondeur, ſuivant la bonté du fonds, pour des arbres en plein vent. Mais ſi l'on y doit planter des poiriers, on peut les faire de deux piés de profondeur, & d'un pié ſeulement pour les pommiers. Si les trous étoient plus profonds, les racines de ces arbres deſcendant toujours ne trouveroient pas le ſuc qui leur eſt néceſſaire pour groſſir & prendre vigueur ; au lieu qu'étant moins enfoncées, elles ſe gliſſent facilement entre deux terres, & profitent des influences qui tombent ſur la ſuperficie.

Si en faiſant les trous, on tire de la terre qui ne ſoit pas également bonne, il ne faut y remettre que la meilleure ; l'autre partie ſeroit inutile, & feroit languir l'arbre ; n'ayant pas dequoi entretenir ſes racines. Si on peut laiſſer le trou ouvert pendant quelques mois, cette terre & celle du fond s'amélioreront par l'action de l'air & du ſoleil : ce qui ſera fort utile pour l'accroiſſement de l'arbre.

Ayant labouré le fond du trou, l'on y remet de la meilleure terre, à la hauteur d'un pié, & pardeſſus (ſuivant M. de la Quintinye) une couche de fumier bien pourri ou haché, à l'épaiſſeur d'un demi-pié : puis on laboure le tout deux ou trois fois pour le bien incorporer ; car ſi le fumier reſtoit ſeul, il viendroit à s'échauffer & feroit pourrir les racines. Enſuite on remet un ſecond lit de bonne terre, avec un autre lit de fumier, puis un troiſieme, & un quatrieme s'il eſt néceſ-

faire ; ayant ſoin de bien labourer & mêler tous ces lits les uns apres les autres, comme les deux premiers. Au reſte, il ne faut les multiplier qu'à proportion du beſoin de la terre ; mais ne jamais oublier (dit-il) d'amender le fond du trou, parce qu'il n'y a plus moyen de le faire quand l'arbre eſt une fois planté ; au lieu qu'on peut toujours engraiſſer la ſuperficie. Le fumier de pigeon y eſt tres-bon : cependant il n'en faut mettre la premiere couche, qu'épaiſſe de trois ou quatre pouces ; & les autres lits, en fumier de vache. Ainſi placé, il fait des merveilles ; & renvoie ſa graiſſe au deſſus, comme un pot fait ſon écume.

[Ce que nous venons de dire, d'après M. de la Quintinye & pluſieurs Auteurs célebres, n'eſt pas une loi déciſive. L'expérience & la réflexion ſemblent autoriſer à placer les amendemens près de la ſuperficie ; afin que la pluie, en les détrempant, les conduiſe aux racines : car il y a fort peu d'arbres dont les racines latérales prolongent leurs corps vers le fond des trous. Néanmoins, dans le cas où l'on croiroit que le fumier ne fît pourrir les racines, il vaudroit mieux n'en point mettre du tout. Ceux qui opinent pour placer les racines ſur l'engrais, penſent que le chevelu y trouve un aliment abondant.]

Si on plante dans une terre humide & qui n'ait pas grand fond, on n'y fera pas de trous. Mais après l'avoir bien labourée ; on y placera les arbres ſans les enfoncer, & on recouvrira les racines de terre de gazon hachée bien menu, à la hauteur d'un pié & demi, & de quatre ou cinq autour de la tige.

Pour planter un eſpalier contre un mur, il faut creuſer les trous de huit piés de large ſur trois de profondeur ; & avoir ſoin de les éloigner d'un bon demi-pié de la muraille, & de ne point toucher à la fondation.

En général, un arbre planté trop près de la ſuperficie du terrein, court riſque d'être renverſé par le vent : les fortes gelées & les grandes ſéchereſſes peuvent encore altérer ſes racines. Si on l'enterre trop profondément, ſes racines ſont moins à portée de s'étendre dans la meilleure terre, qui eſt toujours à la ſurface d'un terrein ; elles ſe trouvent privées des influences de l'air, de l'effet ſalutaire des petites pluies, & de certain degré de chaleur ſi néceſſaire pour la végétation : en un mot, il eſt démontré que les arbres languiſſent dans cette poſition ; & que, s'ils ſont de nature à produire aiſément des racines, ils en feront de nouvelles au-deſſus de celles qui ſont trop avant dans terre. Il y a donc un milieu à obſerver. Mais en général, les arbres qui ſont de nature à devenir fort grands, doivent être plantés à une plus grande profondeur, que ceux qui ſont d'une moindre taille : il faut planter plus près de la ſuperficie, ſur les montagnes, & à l'expoſition du Nord. Les arbres originaires des climats chauds exigent auſſi d'être moins enterrés, que ceux des pays froids. On plante plus avant dans une terre légere, que dans celles qui ſont fortes : & on met les arbres fort près de la ſuperficie dans des terreins très-humides ; ainſi que dans ceux où une petite épaiſſeur de terre fertile couvre un banc de pierre ou de tuf.

Si l'on plante dans une terre qui a été remuée à une grande profondeur, il faut que les arbres y ſoient peu enterrés ; parce qu'un terrein ainſi diſpoſé, taſſe & s'enfonce quelquefois aſſez conſidérablement.

Dans les terreins fort ſecs, il eſt bon que la ſurface baiſſe un peu vers les arbres. Le contraire doit être obſervé dans les terreins humides.

Ces différentes conſidérations peuvent ſervir de guide pour obſerver le juſte milieu que nous avons dit être convenable.

Conſultez l'ouvrage de M. Duhamel, *Des Semis & Plantat.* L. 1. ch. 1 ; & L 4. ch. 6.

Dans les Pépinieres & Bâtardieres, les arbres ſont plantés aſſez près les uns des autres. Lorſqu'on les en tire, leur diſtance reſpective varie, ſelon la nature du terrein ; ſelon la grandeur à laquelle ils doivent parvenir ; ſelon la longueur des allées ; & quelquefois ſelon l'étendue de la façade des bâtimens, lorſque les avenues tombent perpendiculairement ſur elle.

Le bel effet des plantations, & la durée des arbres, dépendent ſouvent de l'intervalle qu'on obſerve, ſoit d'une file à une autre, ſoit d'un arbre à un autre dans le ſens des files.

En fait d'arbres de tige, la plus belle diſtance eſt de ſix toiſes : & en plantant ceux-ci ou d'autres, il ne faut jamais ſe gêner ſur la diſtance, par des arbres plantés auparavant Mais on peut donner depuis quatre toiſes juſqu'à huit ; cette derniere diſtance n'eſt que pour ceux de la plus grande taille. Au reſte, il faut avoir égard à la qualité du terrein. Et comme les têtes acquierent plus d'étendue dans une bonne terre, les arbres qu'on y plante doivent être plus éloignés les uns des autres. Par cette raiſon, on peut diminuer deux piés ſur la derniere toiſe, quand on plante en terre ſabloneuſe ; au lieu qu'on laiſſera la meſure entiere dans les terres fortes. Ces arbres demandent auſſi à être plus près les uns des autres, dans un endroit fort expoſé à être battu des vents ; afin qu'ils puiſſent ſe défendre mutuellement. Les fruitiers à noyau doivent être ſeulement à trois toiſes de diſtance ; particuliérement les ceriſiers & bigarrotiers greffés ſur meriſier. Si ces eſpeces étoient greffées ſur d'autres ceriſiers de racine, il ſuffiroit de les eſpacer à douze ou quinze piés, attendu qu'ils pouſſent moins de bois. En général, plus les arbres jettent de bois, plus il faut leur donner de diſtance. Tels ſont les pêchers, les abricotiers, & même les poiriers.

Pour ce qui eſt des eſpaliers : outre la bonté de la terre, la hauteur des murailles ſert beaucoup à régler leurs diſtances. Plus une muraille eſt haute, plus on peut les mettre près les uns des autres. Leur diſtance ordinaire eſt depuis cinq piés juſqu'à douze. Et on doit faire attention que lorſqu'un mur a douze piés ou davantage de hauteur, il faut deſtiner toujours un arbre pour monter entre deux autres qui garniront le bas : dans ce cas on peut ne leur donner que cinq ou ſix pies de diſtance. Mais il en faudra environ neuf, ſi les murs n'ont que ſix à ſept piés. Les pêchers, abricotiers, & pruniers ſeront à quinze piés, dans les terres légeres, & à dix-huit dans les terres fortes. Les poiriers ne demandent que huit, dix, ou douze piés de diſtance ; ſelon la qualité de la terre.

La diſtance des buiſſons doit être depuis huit piés juſqu'à douze ; ou même un peu plus, pour les pruniers ou pour les fruits à pepin ſur franc. On obſervera pour les fruits à noyau la même choſe qui a été marquée pour ceux de tige. Les poiriers ſur coignaſſier plantés en quinconce veulent être eſpacés à douze piés ; excepté dans les terres aquatiques, où il leur faut au moins quinze piés, afin qu'ils aient plus d'air & de ſoleil : ſi l'on n'en fait qu'une allée, il ſuffira de les mettre à neuf ou dix piés. On donne aux poiriers & pommiers entés ſur franc, dix-huit piés dans les terres légeres & ſabloneuſes, & vingt-quatre dans les terres graſſes & humides. Les pommiers entés ſur paradis veulent

lent ordinairement neuf piés d'éloignement les uns des autres, ſi l'on en fait un plant formé de pluſieurs allées; mais pour une ſeule rangée, on ſe contente de ſix piés.

Il faut obſerver auſſi en général, que dans les terres où l'on ſeme ſous les arbres, on donne ordinairement huit à dix toiſes de diſtance aux poiriers & pommiers: au lieu que c'eſt aſſez de quatre ou cinq, ſi l'on ne cultive pas la terre du deſſous.

Comme les rangées d'arbres peuvent devenir utiles pour y faire des pantieres dans le tems des beccaſſes, & que pour cela il doit y avoir ſix ou huit toiſes d'intervalle entre les arbres, il eſt à propos de ſe régler là-deſſus en plantant; afin de n'être pas enſuite dans le cas d'abattre des arbres pour la facilité de cette chaſſe.

Voyez encore, ſur ces divers détails, le Traité *Des Semis & Plantations*, L. 4. ch. 3 & 5; & les pages 382 & 383.

Quand, vous aurez diſpoſé votre terre, vous réglerez juſte toutes les diſtances qui doivent être entre chaque arbre, tant Fruitier qu'autre; ſoit en eſpaliers, ſoit en buiſſons, ſoit en arbres de tige; afin de ſavoir le nombre en général qu'il y a à planter, & le nombre particulier de chaque eſpece.

Les diſtances étant réglées, on marque exactement la place qu'on deſtine à chaque eſpece d'arbre, & à chaque arbre en particulier.

Communément on aime à trouver dans un même canton les fruits qui mûriſſent enſemble. C'eſt même une plus grande facilité pour les cueillir. On obſerve auſſi que les eſpaliers formés d'arbres de même eſpece, ſont plus garnis, plus agréables, & plus aiſés à entretenir. Si néanmoins on aime mieux voir les eſpaliers ou autres plants toujours garnis de quelques fruits, il faudra mêlanger les eſpeces.

Pour marquer préciſément la place de chaque arbre, il eſt bon de pratiquer ce qui ſera dit ci-deſſous, de la maniere de faire un plant de hautes tiges.

Après cela, on fait porter chaque arbre près de ſon trou, avant de commencer d'en planter aucun; & s'il eſt queſtion de planter des buiſſons autour de quelques quarrés, ou de faire un quinconce, on a ſoin de mettre particuliérement les plus beaux & les mieux conditionnés aux encoignures des rangées. Pareillement, s'il eſt queſtion d'un eſpalier, il eſt à propos de mettre toujours les plus beaux arbres & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus apparens & les plus fréquentés, par exemple près des portes & le long des eſpaliers où ſont les plus belles allées.

Quoique nous conſeillions de faire un choix des plus beaux arbres, il ne s'enſuit pas qu'on n'en doive jamais planter aucun qui ne ſoit beau & accompagné de très-belles apparences de repriſe. Au reſte, quelque ſoin qu'on prenne de n'en choiſir que de beaux, il y en a toujours de plus beaux les uns que les autres.

Mais on doit prendre pour regle générale de ne planter jamais aucun arbre de tige, qui ne ſe ſoutienne de lui-même. C'eſt le perdre que de dire qu'on le ſoutiendra par un pieu. Il profiteroit beaucoup mieux ſans ſoutien dans la pépiniere. Tout arbre de tige, que l'on plante, doit donc être fort; capable même d'être promptement greffé, s'il ne l'eſt pas déja.

Les arbres étant portés chacun près de la place qui lui eſt deſtinée; s'il eſt queſtion de planter des buiſſons, on commence par ceux des encoignures de chaque quarré, afin qu'ils ſervent d'alignement pour tous les autres; & ſi les terres ſont fraîchement remuées, & leurs trous fort grands; enſorte qu'elles ne paroiſſent pas autant affaiſſées qu'elles le doivent être, on prend ſoin de n'enfoncer les arbres qu'environ à un pié; c'eſt-à-dire qu'il faut que l'extrêmité de la plus haute racine n'ait pas plus d'un demi-pié dans la terre; parce que comme les terres s'affaiſſent ordinairement de deux pouces par pié, & qu'il y a ſouvent beaucoup plus d'inconvénient, ſurtout dans les terres fortes, de planter les arbres un peu haut que de les planter bas, il ſe trouvera au bout de quelques mois que les arbres ſeront environ d'un pié dans la terre; qui eſt la meſure la plus juſte qu'on puiſſe régler à cet égard. La plupart des arbres plantés plus bas ne manqueroient gueres de périr en peu d'années.

Ayant planté les arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée que l'on veut planter, afin qu'il aligne les arbres, & qu'ils ſe trouvent tous bien plantés en ligne droite. On prend un autre homme avec une bêche, pour couvrir les racines des arbres à meſure qu'on les préſente en place, & qu'un aligneur avertit qu'ils ſont bien dans la ligne: en une matinée, on plante facilement ainſi quatre ou cinq cent piés de buiſſons.

Il eſt encore plus aiſé d'en planter beaucoup en peu de tems en eſpalier; parce qu'il n'eſt pas queſtion d'aligner: mais pour un quinconce, on ne peut pas aller ſi vîte; comme il faut que chaque arbre réponde juſte à deux rangs, il faut deux aligneurs, un pour chaque rang; & l'on perd toujours un peu de tems avant que l'arbre ſoit juſtement placé pour répondre également aux deux rangs. *Voyez* QUINCONCE.

Il ne faut pas ſeulement être ſoigneux de planter un peu haut, & fort droit; il eſt encore avantageux de tourner les principales racines du côté de la bonne terre; enſorte que, s'il eſt poſſible, aucune racine ne tende en bas, mais que toutes ayent une direction horiſontale, & que les meilleures ſoient tournées vers le côté où il y a le plus de terre bien ameublie. Il y a des cultivateurs qui regardent ceci comme le point le plus important: &, ſelon eux, quoiqu'il ſoit fort à ſouhaiter que tous les arbres deſtinés pour être en buiſſon, paroiſſent droits ſur leur pié après avoir été plantés; ſi néanmoins la diſpoſition de leurs racines, qui peut-être vont naturellement à deſcendre, demande que l'arbre ſoit un peu couché pour avoir la bonne aſſiette que l'on ſouhaite à ſes racines, c'eſt-à-dire, afin qu'il pouſſe plutôt entre deux terres, que de pénétrer vers le fond; on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'arbre un peu couchée, & toujours ſur la ligne du cordeau tendu. Autrement, comme les nouvelles racines ſuivent volontiers la pente de celles d'où elles ſortent, il arrivera bientôt que ces racines, ayant enfin pénétré juſqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant deſcendues trop bas, & ſurtout hors de la portée de l'eau des pluies, l'arbre deviendra malade, languiſſant, aura une vilaine figure, ne donnera pas de beaux fruits, & enfin mourra.

Quoi qu'il en ſoit, la bonne ſituation des racines ſemble demander que ſi on a à planter le long de quelque allée bien battue, on évite de tourner les principales racines du côté de cette allée. A plus forte raiſon fera-t-on la même choſe quand on plantera des eſpaliers; pour ne laiſſer aucune bonne racine qui puiſſe pouſſer du côté des murailles. Au reſte, le panchement de tête, à l'égard des petits arbres, ne doit donner aucune inquiétude pour la beauté de leur figure particuliere, non plus que pour

celle du plant en général. Il n'y a que les arbres de tige en plein air, qu'on ſoit obligé de planter ſur leur centre, tout le plus droit qu'il eſt poſſible : autrement cette tige demeureroit toujours inclinée, & par conſéquent feroit une vilaine figure. D'ailleurs, elle donneroit plus de priſe à la violence des vents ; & ainſi l'arbre courroit riſque d'être renverſé : c'eſt pourquoi il faut planter ces arbres un peu plus avant que d'autres, & mettre leur plus haute racine un bon pié avant dans la terre.

Quoiqu'on recommande de ne point trepigner ſur les petits arbres, de peur de les enfoncer trop ; vu que d'ailleurs ils n'ont rien à craindre des vents : il faut preſſer la terre contre le pié des arbres de tige ; afin de les raſſurer & les mettre en état de réſiſter à l'effort des vents.

Il eſt encore aſſez avantageux de les buter dans les terres ſéches, pour empêcher que le ſoleil ne gâte les racines : & l'on abat la bute, quand l'arbre a bien repris.

Lorſqu'on met de petits arbres dans une terre trop humide, ou qui n'eſt point régalée, on les bute pour les mettre de niveau avec le reſte du terrein.

Pluſieurs perſonnes ont prétendu qu'il eſt important d'orienter les arbres en les replantant, & de les mettre dans la même poſition que celle où ils étoient dans la pépiniere. M. Duhamel a rapporté des expériences qui prouvent l'inutilité de cette pratique : *Voyez* le 7e Chap. du 4e Liv. de ſes *Semis & Plantations*.

Chaque arbre étant planté, ſi on a des fumiers, on peut en mettre un lit de trois ou quatre pouces d'épaiſſeur à chaque pié, & le recouvrir en même tems avec un peu de terre ; pour en ôter la vue, qui n'eſt pas agréable. Ce lit de fumier ne ſert pas tant à bonifier la terre (car on ſuppoſe qu'elle eſt bonne & bien préparée) que pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, Mai & Juin, ne pénétre juſqu'aux racines ; & par conſéquent ne les altere & les empêche d'agir ; ce qui ne cauſeroit rien moins que la mort des arbres.

La grande litiere, miſe ſur la circonférence des trous, garantit ſouvent les arbres contre la mouſſe & la tigne jaune. Les feuilles pourries ſont un des fumiers qu'il convient davantage de mettre ainſi à la ſuperficie.

On peut encore ſe contenter, pendant ces premiers mois dangereux, de couvrir de mauvaiſes herbes ou de fougere, les piés des arbres, pour empêcher qu'il n'y vienne rien qui nuiſe aux jeunes jets (*Voyez* ARROSER). Si la ſéchereſſe eſt fort grande, pendant ces trois ou quatre mois, tous les quinze jours, on donne une cruchée d'eau à chaque pié, après avoir fait un cerne tout autour, afin que l'eau pénétre entiérement ; & auſſitôt qu'elle paroît imbibée, on remplit & raccommode le creux, enſorte qu'il n'y paroiſſe plus rien. Quand la ſaiſon eſt un peu pluvieuſe, les arroſemens ne ſont point néceſſaires.

La néceſſité de charger à dos de cheval ou ſur des voitures, les arbres que l'on achete, oblige à les étêter pour en rendre le tranſport plus facile : & comme ils ſont arrachés depuis quelque tems, on ne les plante pas avec leurs branches ; mais on ménage preſque toute la longueur du tronc des arbres de tige, pour qu'on puiſſe les rafraîchir en replantant, & les couper tous à une même hauteur. On ne raccourcit point les tiges de châtaignier, de pin, & de ſapin : ces arbres courroient des riſques ſi on les étêtoit.

On étête les arbres avec une bonne ſerpette bien forte & bien tranchante ; la ſerpe n'eſt pas ſi commode pour ne couper qu'où l'on veut. Pour bien faire, une perſonne doit tenir l'arbre, tandis que l'autre coupe chaque branche de la tête ſi haut ou ſi bas qu'elle juge convenable : ordinairement on les rogne à demi-pié de la tige ; & toujours en pié de chevre, par le dedans de l'arbre, afin que la playe ne ſoit point frappée du grand ſoleil, & que la pluie n'y ſéjourne pas. Cette proportion eſt comme uniformé pour les arbres à haute tige ; ils en pouſſent de plus beau bois : & on n'a point égard aux boutons que la greffe peut avoir pouſſés à cette diſtance de la tige.

D'habiles Jardiniers aſſurent, d'après une expérience conſtante, que la gelée ne gâte jamais l'arbre par l'endroit où l'on a coupé pour le raccourcir.

Il ne faut laiſſer de tige, que ſelon l'uſage auquel un arbre eſt deſtiné. Il y en a qui doivent faire leur effet très-bas ; tels ſont les buiſſons & les eſpaliers : qu'ainſi il faut couper aſſez courts, ne leur laiſſant que depuis ſix juſqu'à dix pouces de tige au deſſus de la greffe, & obſervant de les tenir plus bas dans les terres ſéches que dans les terres graſſes & humides. Il y a des perſonnes qui bornent à cinq ou ſix pouces la hauteur de ces arbres nains, en terre ſéche, afin qu'en été la tête garantiſſe le pié contre l'ardeur du ſoleil : par une raiſon contraire, comme le pié d'un arbre planté en terre humide a beſoin d'être échauffé par le ſoleil, on pourvoit à ce que la tête n'empêche pas l'influence de cet aſtre ; & pour cet effet on donne depuis neuf juſqu'à douze pouces de tige, ſelon que l'on juge que la tête pourra s'étendre, eu égard à l'état ordinaire de l'eſpece de l'arbre.

D'autres doivent faire leur effet à une plus grande hauteur : tels ſont les arbres de tige ; auſquels par conſéquent il faut laiſſer une longueur conſidérable, donnant aux arbres de plein-vent, dans toutes ſortes de terres, ſix à ſept piés de tige. Plus élevés, ils ſeroient trop ſujets à être ébranlés ou arrachés par les vents : & ſi on les tenoit plus bas, le coup-d'œil en ſeroit déſagréable ; à moins qu'ils ne fuſſent dans un plant tout compoſé d'arbres à demi-tige, tels qu'on en fait aſſez ſouvent de pruniers, cerifiers, &c.

On peut conſerver aux arbres de tige les branches qui ſervent à la bonté ou à la beauté ; on taille celles qui paroiſſent foibles, & qui peuvent produire plus tôt du fruit ; & on raccourcit quelques-unes des greffes, afin qu'elles forment une belle tête. Il faut laiſſer aux pêchers deux ou trois bons yeux, dans leur longueur : autrement ils courroient riſque de ne donner que du ſauvageon.

Si un arbre a deux tiges, il faut en retrancher une. S'il a des boutons à fruit, on peut les laiſſer, pourvu qu'ils ſoient bien placés, & que d'ailleurs l'arbre ſoit vigoureux : cependant il vaudroit mieux les retrancher, avec une partie des branches ; parce qu'alors toute la vigueur de l'arbre ſeroit employée à produire de bonnes branches, qui dans quatre ou cinq ans pourroient amplement dédommager de l'attente.

Chaque tige doit être coupée à la longueur où elle demeurera : & il ne faut pas attendre à la rogner après que l'arbre ſera planté.

On ne raccourcit gueres les arbres à la hauteur où ils doivent demeurer, à moins d'avoir premiérement fait tout ce qu'il faut aux racines. On coupe tout le chevelu, le plus près qu'on peut de l'écorce ; à moins que (comme nous l'avons dit) ce ne ſoit un arbre qu'on replante auſſitôt qu'il eſt arraché,

c'eſt-à-dire, ſur le champ, ſans le quitter un moment, qu'il ne ſoit replanté : autrement pour peu qu'il ſoit à l'air, tout ce qui ſeroit bon à conſerver de chevelu blanc vient à noircir, & par conſéquent à périr.

On peut donc pour lors conſerver quelque chevelu, qui n'a point été rompu, dont l'extrêmité paroît encore vive, & qui eſt bien placé : ſi toutes ces conditions ne s'y trouvent pas, il n'en faut tenir aucun compte. Pour que le chevelu qu'on veut conſerver devienne plus avantageux, il faut même tâcher de conſerver un peu de la terre où il eſt engagé ; & prendre ſoin, en plantant l'arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Quand l'arbre eſt un peu plus anciennement arraché ; on ôte tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conſervent avec tant de ſoin : & même lorſqu'on a à faire quelque plant aſſez grand, on fait tout d'un coup travailler à retrancher à tous les arbres ce qui doit être ſupprimé, avant de les planter ; & cela, ſoit de jour en quelque endroit du jardin à l'écart, ſoit particuliérement de nuit à la chandelle, en quelques endroits de la maiſon, pour ne pas différer de faire quelque autre ouvrage qui preſſe, & qui ne ſe peut faire que dehors ; & cependant on tire avantage de la nuit, qui vient ſi-tôt dans le tems des plantations.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les groſſes racines étant toutes découvertes, on a plus de facilité de voir celles qui ſont défectueuſes, pour les ôter entiérement : & les bonnes pour les conſerver ; & enſuite régler à chacune la juſte longueur que l'on prétend leur laiſſer. Aſſez ſouvent quand les racines des arbres paroiſſent un peu altérées de ſéchereſſe, on les fait tremper durant ſept ou huit heures, dans l'eau, avant de les replanter.

Quand on parle de bonnes & de mauvaiſes racines, il ſemble qu'on n'entende que des racines rompues ou écorchées, ou pourries, ou ſéches : mais ce que nous voulons dire, & que l'on doit obſerver comme une choſe importante, c'eſt que tout arbre planté, & particuliérement un arbre de pépiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaiſes ; ou en même tems, de bonnes & de mauvaiſes : voici comment. Un arbre planté avec les préparations que l'on recommande, s'il vient à reprendre, doit faire de nouvelles racines ; autrement il meurt, toutes les anciennes racines lui étant inutiles s'il n'en fait pas de nouvelles. Or, de ces nouvelles, les unes ſont belles & groſſes, les autres foibles & menues ; les belles viennent toutes ou de l'extrêmité de celles qu'on a laiſſées, & c'eſt ce que l'on deſire ; ou elles viennent d'ailleurs, c'eſt-à-dire, ou du corps de l'arbre & par conſéquent au-deſſus des vieilles racines, car celles-ci faiſoient l'extrêmité de l'arbre ; ou elles viennent de la partie des vieilles qui approche le plus près du corps de l'arbre, pendant que ces vieilles n'ont rien produit dans toute leur étendue, ou n'ont fait que de petites racines à leur extrêmité, & quelques groſſes un peu endeça. Dans ces deux cas, les groſſes racines venues du corps de l'arbre, ou ſorties ſur la longueur des anciennes, font inſenſiblement périr toutes les autres, ſoit vieilles, ſoit nouvelles ; & par conſéquent il faut compter celles-ci pour mauvaiſes, comme étant celles qui font jaunir & languir l'arbre en quelque endroit de ſa tête.

Il n'eſt pas difficile de connoître ces bonnes d'avec les mauvaiſes ; parce que ſuppoſant, comme il eſt vrai, que le bas de la tige de l'arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conſervées ; ſuppoſant, dis-je, que ſelon l'ordre de la nature, ce bas ſoit toujours plus gros que tout le reſte de la tige, il doit auſſi toujours ſe maintenir en cet état. Si cependant on s'apperçoit que cet endroit n'a pas conſervé, depuis que l'arbre a été planté, cet avantage de groſſeur qu'il avoit en ce tems-là, & que ſelon le même ordre de la nature il devoit avoir conſervé en groſſiſſant à proportion de tout le reſte ; & qu'au contraire cet endroit eſt plus menu qu'un autre plus élevé, d'où ſortent en effet quelques belles racines : pour lors il faut regarder cet endroit comme une partie abandonnée de la nature, qui prend, ce ſemble, plaiſir d'en favoriſer un autre : & par conſéquent il faut retrancher entiérement cette partie plus menue avec tout ce qu'elle produit.

La premiere choſe qui eſt ici à faire, eſt donc d'ôter entiérement tout ce qui paroît ainſi diſgracié ; l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourri ; & conſerver uniquement les racines qui viennent de ce bon endroit, quelles qu'elles ſoient, & en quelque petit nombre qu'elles ſoient. Surtout, comme on l'a déja dit, il faut entiérement ôter la plupart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur & de jeuneſſe, & une couleur vive & fraîche, paroiſſent noires, ridées, raboteuſes, uſées ; & il ne faut faire état que des nouvelles, qui ſe trouvent en même tems bien placées.

Quant à celles-ci il faut (diſent pluſieurs cultivateurs) les tenir courtes à proportion de leur groſſeur : la plus longue en fait d'arbres nains, quelque groſſeur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'eſt pas conſidérable, ne doit jamais avoir plus de huit à neuf pouces ; & en arbres de tige guere plus d'un pié. On peut laiſſer un peu plus d'étendue aux racines de mûrier, de cerifier, & d'amandier ; parce que les premieres, comme fort molles, & celles d'amandier comme fort ſéches & fort dures, courent riſque de périr, ſi on les taille trop courtes.

[*Nota.* Ce raccourciſſement eſt une méthode favorite de M. de la Quintinye. Comme ce célebre Jardinier a un grand crédit, qui fait que ſes maximes ſont adoptées par quantité de perſonnes, on a cru devoir rapporter ici ce qu'il preſcrit touchant les racines. Mais on ne doit pas omettre de dire auſſi, que des Curieux, bons cultivateurs, en particulier M. Le Normant, ſucceſſeur de M. de la Quintynie, diſent s'être aſſurés par des expériences exactes & réitérées, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines ſaines, réuſſit beaucoup mieux & acquiert promptement une toute autre vigueur, que ſon voiſin qui avoit été planté avec un petit nombre de racines raccourcies. Et quand le contraire eſt arrivé, on dit avoir preſque toujours découvert quelque cauſe ſenſible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas du plus ou moins de racines. Suivant donc ce ſyſtême, plus les racines ſeront longues, nombreuſes, fortes, & remplies de ſéve, plus l'arbre croîtra aiſément : parce que tout croît à proportion de ſa baſe. Telle eſt auſſi la méthode de M. Duhamel. Dans le ſentiment oppoſé, on prétend que l'arbre réuſſit mieux lorſqu'on a raccourci les racines ; parce qu'il s'en forme de nouvelles, qui ſucent plus aiſément, peut-être même en plus grande quantité les ſucs nourriciers. Mais plus les racines ſont longues, plus elles fourniſſent de ces nouveaux ſuçoirs. Cette eſpece de problê-

me doit par conſéquent ſubſiſter encore dans ſon état, juſqu'à ce qu'un plus grand nombre d'expériences en décide. C'eſt pourquoi, après cette indication, nous croyons devoir continuer à rapporter les inſtructions de M. De la Quintynie, adoptées ci-devant dans ce Dictionnaire.]

Après avoir fixé la longueur des plus groſſes racines des arbres fruitiers, il dit que les foibles ſe contentent d'un, deux, trois, ou quatre pouces au plus de longueur, & cela chacune à proportion de ſa groſſeur; les plus petites devant toujours être les plus courtes.

Un ſeul étage de racines ſuffit : & même on fait plus de cas de deux ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vingtaine de médiocres. M. De la Quintynie a ſouvent planté des arbres avec une ſeule racine latérale, qui étoit effectivement très-bonne : & ils ont réuſſi. En général, il eſt bien prouvé que, quand il y a pluſieurs étages de racines, le plus élevé pouſſe avec vigueur, & ceux de deſſous languiſſent.

Les racines de tous les arbres, autant que faire ſe peut, doivent être préparées de maniere que ſans être plantés, ils ſe puiſſent tenir droits, comme des quilles, & ſurtout ceux qui ſont deſtinés à être des buiſſons, ou des arbres de tige en plein air. Pour ceux d'eſpalier, comme il faut toujours les tenir un peu couchés, & qu'il eſt à propos qu'aucune racine ne ſoit tournée du côté de la muraille, il faut entiérement retrancher celles qui pourroient ſe trouver tournées de ce côté-là : car ayant beſoin de conſerver les meilleures, pour les tourner du côté des terres, on ne fait que retrancher celles qui étoient probablement les moins bonnes & les plus mal placées. Ces maximes ſont aiſées à entendre, & le ſont tellement à pratiquer, que quiconque a vu préparer un arbre, eſt capable de préparer toutes ſortes d'arbres, ſurtout ceux qui ne pivotent gueres.

Si de jeunes arbres ſont dans un lieu où le bétail puiſſe aller ſe frotter contr'eux, ou les attaquer d'autre maniere : on les défendra en les environnant d'un fagot d'épines, que l'on arrêtera avec un ou pluſieurs liens.

PLANTER *un Bâtiment.* C'eſt en diſpoſer les premieres aſſiſes de pierre dure ſur la maçonnerie des fondemens, dreſſée de niveau ſuivant les cottes & meſures, avec toute l'exactitude poſſible.

PLANTER *des Pieux.* C'eſt les enfoncer avec la ſonnette ou la hie, juſqu'à refus de mouton.

PLANTOIR : *Terme de Jardinier.* Cheville de bois ou de fer, pointue par en bas, avec une eſpece de manche par en-haut. On s'en ſert à faire des trous pour planter les boutures, ou les petites plantes qui n'ont que peu de racines. C'eſt ainſi qu'on plante les porreaux, les choux, les laitues, les chicorées, &c.

Le Plantoir des *Planteurs de bois* eſt plus grand & plus gros; & a la partie d'en-bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aiſément.

Il y a des provinces où on plante la vigne avec le Plantoir. Les Plantards de ſaule ou de peuplier ſe plantent avec cet inſtrument.

PLAQUE : *Terme de Forêt.* C'eſt la même choſe que MIROIR.

PLAQUER *le Gazon :* Terme de Jardinage. *Conſultez* l'article GAZON.

PLAQUER *le Plâtre.* Maniere de l'employer en le jettant fortement avec la main, comme pour gobeter & hourdir.

PLAQUER *le Bois.* C'eſt l'appliquer par feuilles minces ſur un aſſemblage d'autre bois, comme le pratiquent les Ebéniſtes.

PLAQUIS. Eſpece d'incruſtation d'un morceau mince de pierre ou de marbre, mal faite & ſans liaiſon; qui, dans l'appareil, eſt un plus grand défaut, qu'un petit clauſoir dans un trumeau ou un cours d'aſſiſe.

PLASTRON. Ornement de Sculpture, en maniere d'anſe de panier, avec deux enroulemens; imité du Bouclier naval antique.

PLAT-DE-BIERRE. *Voyez* FRAMBOISIER, *n.* 6.

PLATANE; ou *Plane :* en Latin PLATANUS : le *Plane-Tree* des Anglois.

Les arbres de ce genre portent ſur un même pié, des fleurs mâles, & de femelles. Les *mâles* ſont de petits tuyaux frangés ou finement découpés par les bords. Ces tuyaux donnent naiſſance à des étamines aſſez longues, dont les ſommets ſont marqués de quatre angles : & comme ces tuyaux partent d'une origine commune, ils forment tous enſemble une boule ou maſſe globuleuſe. Si on regarde ces tuyaux comme autant de calyces, on doutera que ces fleurs aient des pétales.

Les fleurs *femelles* ont enſemble la même forme ſphérique, mais ſont plus groſſes. Les tuyaux different un peu des précédens. Il paroît qu'elles ont pluſieurs pétales, & un calyce écailleux. Chacune contient un piſtil dont le ſtigmate eſt recourbé; & dont la baſe devient une ſemence qui eſt comme enchâſſée dans une houpe de poils. Ces ſemences tiennent à un noyau rond & dur; & elles forment, par leur aſſemblage, des boules colorées, qui deviennent aſſez groſſes, & qui, étant diſpoſées en grappes pendantes, font un aſſez bel effet.

Les feuilles des Platanes ſont larges, alternes, plus ou moins profondément découpées, & à-peu-près comme celles de la vigne; c'eſt-à-dire, en main ouverte.

On n'apperçoit pas de boutons à leurs aiſſelles : ils ſont cachés dans le pédicule; & ne deviennent viſibles qu'après la chûte des feuilles.

A l'inſertion des feuilles ſur les branches, il y a preſque toujours au moins une foliole ou eſpece de ſtipule, qui forme autour des branches une expanſion friſée, & dentelée inégalement. Les Platanes ſe dépouillent de leur écorce : elle s'en détache tous les ans par plaques, larges comme la main, & qui ont un quart de ligne d'épaiſſeur.

Eſpeces.

1. *Platanus Orientalis verus* Parkins. Le Platane ordinaire du Levant : que les Anciens appelloient *Main-Découpée*, parce que ſa feuille eſt épaiſſe, blanche en-deſſous, ferme, large, & aſſez profondément découpée en ſegmens fort ouverts, dont les deux extrêmes ſont plus courts que les autres. Le tronc de cet arbre eſt bien droit, couvert d'une écorce douce & blanchâtre, s'éleve très-haut ſans fournir de branches, & forme une belle tête touffue & tellement garnie de branches & de feuilles, que du pié l'on n'y découvriroit pas le plus gros oiſeau qu'on ſauroit y être perché. Cet arbre fleurit d'aſſez bonne heure au printems. Preſque toutes ſes branches ſont un peu courbées à l'endroit de leur inſertion avec la tige. L'écorce des jeunes branches eſt d'un brun purpurin.

2. *Platanus Orientalis*, *Aceris folio* Cor. Inſt. Ce Platane, auſſi originaire du Levant, porte des feuilles déchiquetées, rudes, les unes entieres, les autres découpées en trois ou en cinq, mais toutes très-entieres à leur baſe. M. Miller prétend que cet arbre n'eſt qu'une variété du précédent.

3. *Platanus Occidentalis aut Virginianus* Parkins. Le *Cottonier* de la Louiſiane. C'eſt un gros arbre, dont l'écorce eſt fine & fort unie; le bois jaune, uni, un peu dur, & ſans fil; ſa feuille eſt plus ſouvent découpée en trois ou en cinq, moins profondément que celle des *nn.* 1 & 2, & déchiquetée tout autour (excepté à la baſe) en dentelures longues, aiguës, un peu recourbées, dont chacune termine une des nervures qui entrent dans le tiſſu de la feuille. Le deſſus des jeunes feuilles eſt comme velouté: & il y a un duvet cottoneux, au revers & ſur le pédicule. La tête qui raſſemble les ſemences, eſt à-peu-près groſſe comme une noix: dit M. Le Page, *Hiſt. de la Louiſ.* Au reſte, on voit ſouvent, ſur le *n.* 1, des fruits qui ont quatre pouces de circonférence.

4. M. Miller regarde comme une ſimple variété l'arbre connu ſous le nom de *Platane d'Eſpagne:* qui porte de grandes feuilles garnies d'un duvet court. Comme il ne devient pas auſſi grand que les précédens, on l'appelle quelquefois *Platane Moyen.* Il ſemble profiter plus vîte que les autres.

Culture.

Si on laiſſe les fruits des Platanes ſur les arbres juſqu'au printems, ces fruits ſe briſent alors d'eux-mêmes, & le duvet qui environne les ſemences fait qu'elles ſont portées au loin par le vent.

Quand on ſe charge de répandre ces ſemences ſur la terre, il peut être utile de les froiſſer dans les mains avec de la terre ſéche; pour rompre les poils qui les recouvrent: ſans quoi ils retiennent l'humidité, & empêchent la terre de toucher immédiatement les ſemences; qui moiſiſſent alors, au lieu de germer.

M. Miller dit en avoir élevé beaucoup, avec l'attention de répandre la graine dès qu'elle eſt mûre, vers la fin de l'hiver, à l'ombre & dans un endroit humide: que ces jeunes plantes étoient déja aſſez fortes au bout de deux ans pour que leur ſommet réſiſtât bien au froid. Il obſerve avec raiſon, que des arbres venus de ſemence ſont plus vigoureux & plus droits, que ceux qui ont été plantés de marcottes.

Ces arbres ſe multiplient aiſément de marcottes: & ſouvent ils réuſſiſſent de boutures. Ils ne ſont point délicats: ils reprennent facilement quand on les tranſplante.

Le *n.* 1 réuſſit ſupérieurement dans une bonne terre. Il lui faut une humidité habituelle, mais modérée.

Au contraire, dans un terrein fort humide, le *n.* 3 fait des progrès étonnans. Il réuſſit très-bien de bouture.

M. Miller dit que l'on en a beaucoup multiplié dans la Nouvelle Angleterre, en en faiſant des plantards de cinq ou ſix piés de long, que l'on enfonçoit à un pié de profondeur, au printems, dans un terrein humide; choiſiſſant encore pour cela les tems pluvieux de cette ſaiſon.

Cet habile Cultivateur ajoûte, d'après ſes propres obſervations, qu'il vaut mieux tranſplanter les arbres de ce genre à l'âge de quatre ans, que plus avancés.

Uſages.

Les Platanes forment de magnifiques avenues, & ſont très-propres à embellir des boſquets de grandes ſalles dans les parcs, &c.

Leurs feuilles ſont rarement endommagées par les inſectes: & elles conſervent leur verd juſqu'aux premieres gelées. On reproche à ces arbres de ſe dépouiller alors preſque ſubitement.

Riccioli rapporte que les Turcs emploient le Platane d'Orient à la conſtruction des vaiſſeaux. On voit auſſi dans Pline, que l'on creuſoit de gros troncs pour s'en ſervir ſur mer comme de canots. Le bois en eſt effectivement très-dur.

On compare le bois du *n.* 3, au hêtre. Il eſt plus blanc, & pas plus veiné que le hêtre de Canada. On l'y emploie avec ſuccès aux ouvrages de charronage, & de menuiſerie. Il eſt d'un tiſſu très-ſerré, fort peſant quand il eſt verd, mais aſſez léger lorſqu'il eſt ſec.

M. Le Page dit que l'écorce de la racine de ce Platane eſt un remede ſouverain pour les coupures; & d'ailleurs aſſez rouge pour fournir elle-même une teinture de cette couleur.

PLATEAU: *Terme de Jardinier.* Ce ſont les coſſes de pois qui ne ſont défleuris que depuis peu de jours, & qui ſont longuettes & tendres, les pois n'étant qu'à peine formés dedans. On dit: *j'ai vû des pois en Plateau: mes pois ne ſont encore qu'en Plateau.*

PLATEAUX: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont des fientes & des fumées des bêtes fauves, qui ſont plattes & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATEBANDE: *Terme de Jardinage.* C'eſt une bande de terre, longue & étroite, que l'on laboure pour y planter des fleurs, ou que l'on ratiſſe pour faciliter la promenade. Les parterres ſont bordés de platebandes. Les platebandes bien ratiſſées détachent les charmilles d'avec les gazons. Chaque platebande d'un parterre eſt garnie d'arbriſſeaux & de fleurs, & bordée de buis nain. Continue, ou coupée par ſes retours, elle forme des compartimens, ou enferme une piece de broderie dans un parterre. Les moindres platebandes ont trois piés de large; & les grandes ſix: & ſont bombées ou en dos d'âne.

Dans le ſyſtême d'*Agriculture* de M. Tull on donne le nom de *Platebande* à chacun des grands eſpaces qui ſéparent les planches dans leſquelles on diſtribue une terre labourée. Et comme il faut, ſuivant cette méthode, labourer durant que les plantes croiſſent; on doit obſerver de laiſſer les Platebandes plus larges pour les grandes plantes que pour les petites; & de même pour celles qui y reſtent peu (comme l'orge). Il convient auſſi de varier la largeur des Platebandes, ſuivant que la terre eſt forte ou légere. Mais en général, quand la terre eſt en froment, on doit leur donner quatre piés ou quatre piés & demi de large.

PLATEBANDE: *Terme d'Architecture.* C'eſt une moulure quarrée, plus haute que ſaillante; comme ſont les faces d'un architrave, & la platebande des modillons d'une corniche.

Platebande Araſée: celle dont les claveaux ſont à têtes égales en hauteur, & ne ſont point de liaiſon avec les aſſiſes de deſſus.

Platebande de Baye. C'eſt la fermeture quarrée qui ſert de linteau à une porte ou à une fenêtre;

& qui eſt faite d'une piece, ou de pluſieurs clavcaux.

Platebande Bombée & Reglée. C'eſt la fermeture ou linteau d'une porte ou d'une croiſée, qui eſt bombée dans l'embrâſure ou dans le tableau, & droite par ſon profil.

PLATÉE. Maſſif de fondation, qui comprend toute l'étendue d'un bâtiment. C'eſt ainſi que ſont fondés les aqueducs, les arcs de triomphe, & pluſieurs bâtimens antiques.

PLATEFORME. Eſpece de Terraſſe, qui découvre une belle vue, dans un Jardin.

On appelle auſſi PLATEFORME, la Couverture d'une maiſon ſans comble, & couverte en terraſſe de pierre, de ciment, ou de plomb.

La *Plateforme d'un Comble* eſt une piece de bois plate, aſſemblée par des entretoiſes, enſorte qu'elle forme deux cours ou rangs; dont celui de devant reçoit, dans des pas entaillés par embrevement, les chevrons d'un comble, & qui portent ſur l'épaiſſeur des murs. Quand cette plateforme eſt étroite, comme ſur de médiocres murs, on la nomme *Sabliere*.

Plateforme de Fondation : Piece de bois plate; arrêtée avec des chevilles de fer ſur un pilotage, pour y aſſeoir la maçonnerie; ou poſée ſur des racineaux dans le fond d'un réſervoir, pour y conſtruire un mur de douve.

PLÂTRAS. Morceaux de plâtre qu'on tire des démolitions; & dont les plus gros ſervent pour faire le haut des murs de pignon, les panneaux des pans de bois & de cloiſon, les jambages de cheminée.

On a conſtamment éprouvé que les arbres viennent fort vîte dans les plâtras; mais qu'ils ne ſubſiſtent pas longtems.

PLATRE. Sorte de pierre, que l'on cuit & pulvériſe, pour la gâcher avec de l'eau, & en faire des ouvrages de maçonnerie.

Le *Plâtre Crud* eſt la pierre de Plâtre, propre à cuire : dont on ſe ſert auſſi quelquefois au lieu de moëlon, dans les fondations. Le meilleur eſt celui qu'on a laiſſé quelque tems à l'air avant de l'employer.

On nomme *Plâtre Gras*, celui qui étant cuit à propos, eſt le plus doux à manier & le meilleur à l'emploi; parce qu'il ſe prend & durcit promptement, & qu'il fait de bonne liaiſon.

Le Plâtre Blanc eſt celui qui a été *rablé :* c'eſt-à-dire, dont on a ôté le charbon dans la plâtriere. On nomme *Plâtre Gris*, celui qui n'a pas été rablé.

Le Plâtre n'eſt pas ſi poreux que la chaux; & il ne contient point tant de parties ignées : c'eſt ce qui fait qu'étant mouillé, il ne produit pas une auſſi grande fermentation.

Dans des pays où l'on manque de Plâtre, on crépit l'intérieur des maiſons avec du mortier de ſablon blanc. Cet enduit eſt fort propre quand il eſt bien fait.

M. De Réaumur (*Art de convertir le fer forgé en acier.*) obſerve d'après ſes expériences, que le Plâtre eſt une des meilleures matieres que l'on puiſſe employer pour fondre le fer.

Meſurage du Plâtre. Voyez l'article MESURE.

Le Plâtre crud eſt aſtringent; il deſſéche & abſorbe les humidités ſuperflues. Il arrête auſſi le ſang. Il entre dans la compoſition de quelques onguens : tels que l'emplâtre *contra Rupturam;* & d'autres topiques deſtinés à remédier au relâchement conſidérable des vaiſſeaux ou des conduits. On incorpore du Plâtre ſoit avec du poil follet de lievre, ſoit avec du blanc d'œuf & de la folle farine, pour réſoudre les tumeurs : on mêle quelquefois toutes ces choſes enſemble. Ce mêlange, ſans poil de lievre, a été employé pour des maladies de l'œil.

Le Plâtre cuit eſt plus deſſicatif. Mêlé avec de l'eau & du vinaigre, c'eſt un bon répercuſſif.

La poudre de Plâtre, avalée en certaine quantité, eſt capable de ſuffoquer. On propoſe d'y *Remédier* 1° par la décoction de mauves, qui fait évacuer le Plâtre par en haut : 2° de l'huile battue avec de l'eau miellée : 3° une décoction de figues : 4° une leſſive de cendres de figuier ou de ſarment, dans une ſuffiſante quantité de vin : cette leſſive étant mêlée avec du vinaigre, ou du vin cuit, ou de l'origan, ou du thim; on en boit : 5° l'on conſeille les lavemens faits de décoction de mauves : 6° des potions huileuſes & propres à s'inſinuer; telles que ſont encore la décoction de guimauve, de ſénegré, de graine de lin : 7° on purge avec la ſcammoné & autres laxatifs.

Pour Blanchir (ou plutôt Reblanchir) les Murailles de Plâtre.

Voyez le Tome I. *p.* 311.

Plancher de Plâtre.

Conſultez le mot PLANCHER.

Couper le Plâtre. Voyez ſous le mot COUPER.

Mouler en Plâtre. Voyez MOULE.

PLÂTRE *Dur.* Voyez MARBRE *Artificiel.*

PLAVEN. *Voyez* ce mot dans l'article MOUSSE.

PLAYE; ou *Plaie.* C'eſt une rupture récente, violente, & ſanglante, des parties molles; faite par quelque inſtrument. Les Playes ſont différentes ſelon les inſtrumens qui les ont cauſées, ou les endroits du corps où elles ont été faites.

Conſultez ce mot entre les *Maladies du* BŒUF. *Voyez* auſſi REMEDES *externes pour les Pauvres.*

Le cotton envenime les Playes, quand on s'en ſert pour les panſer. M. Leewenhoeck dit que cela vient de ce que le cotton a comme deux côtés tranchans; qui étant plus fins que les globules dont ſont compoſées les fibres charnues, & en même tems plus durs que ces fibres; il arrive non-ſeulement que ces tranchans nuiſent aux globules des chairs ſaines; mais encore qu'ils inciſent & détruiſent la nouvelle ſubſtance qui eſt portée dans la Playe pour renouveller les chairs, & plus molle que les chairs déja produites. La charpie de lin, au contraire, étant un tiſſu de parties cylindriques, elle ne peut pas offenſer les globules de la chair.

Remedes pour Arrêter l'Hémorrhagie d'une Playe.

1. Faites un cataplaſme avec des poudres d'aloës, de ſang de dragon, de bol d'Arménie, & des blancs d'œufs. Mêlez toutes ces drogues enſemble; & les appliquez ſur la Playe.

2. Il faut prendre deux onces de vinaigre, une dragme de colcothar, deux dragmes de ſafran de Mars aſtringent; battre le tout enſemble; y tremper de la mouſſe de chêne, ou de la charpie, où l'on jettera de la poudre de veſſe de loup; & appliquer ce topique.

3. On doit avoir ſoin de bien bander la partie: autrement les aſtringens ne feroient aucun effet.

4. On peut ſe ſervir de toile d'araignée; de folle farine de moulin, & de poudre de chêne vermoulu.

5. On prend de la ſuie de four, qu'on mêle avec la liqueur exprimée de la fiente d'âne: on y ajoûte ſeulement un blanc d'œuf.

6. Ramaſſez pendant l'été, des veſſes de loup. Arroſez-les tous les jours avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper du vitriol blanc; & faites-les ſécher toutes les fois que vous les arroſerez. Conſervez-les enſuite dans un lieu ſec. Quand vous voudrez vous en ſervir, prenez-en quelques-unes, & réduiſez-les en poudre; que vous appliquerez ſur la Playe. (Ce remede eſt excellent auſſi pour arrêter le ſang qui ſort en abondance des vaiſſeaux rompus.)

7. Prenez l'extrêmité d'orties, les plus tendres; que vous froiſſerez entre les doigts, ou dans un mortier: vous les appliquerez ſur la Playe. Ce remede eſt preſque aſſuré. [On l'emploie auſſi pour le ſaignement du nez.]

8. Prenez une demi-écuellée de vers de terre, des plus petits; ſeconde écorce de ſureau, une bonne poignée; vin rouge, une bonne écuellée; autant d'huile d'olives; un morceau de ſucre fin, autant de cire neuve; trois grains de ſel. Faites bouillir le tout juſqu'à diminution de moitié: coulez-le, & appliquez-le ſur la partie.

9. Au printems, quand les grenouilles dépoſent leur fray, amaſſez-en: prenez trois ou quatre aunes de groſſe *Toile* de lin, plus ou moins; imbibez & lavez bien cette toile avec ce fray: puis faites-la ſécher au ſoleil. Réitérez ainſi deux ou trois fois: & gardez cette toile pour l'uſage. Quand vous voudrez vous en ſervir, prenez-en pour couvrir deux fois la Playe; & appliquez-le en maniere de cataplaſme.

10. Mettez ſur l'artere coupée, de la ratiſſure du deſſous d'une poële à frire.

11. Une forte décoction de colcothar arrête ſubitement le ſang des veines & arteres coupées.

12. *Voyez* AGARIC. ARAIGNÉE, *p.* 151. ARTERE *piquée.* POUDRE DE SYMPATHIE. ALUN *de Rome.* COLCOTHAR *naturel.* BRUNELLE. ASTRINGENT.

Pour Guérir en peu de tems les Playes nouvelles.

1. Prenez une poignée de feuilles de mauve; & une poignée de feuilles de ſaule: pilez-les dans un mortier; exprimez-en le jus; & appliquez-le ſur la Playe, avec un linge.

2. Prenez des feuilles de fougere; exprimez-en le jus: avec lequel vous laverez bien la Playe: & mettrez par-deſſus un linge trempé dans le même ſuc.

3. Prenez des feuilles de ſauge: pilez-les dans un mortier avec du ſaindoux de porc mâle: faites-en un onguent, que vous mettrez ſur la Playe.

4. Appliquez-y de la boue qui ſe trouve ſous les ſeilles & ſeaux: la Playe ſera bientôt fermée.

5. Il faut prendre du baume de jardin, de la grande & petite conſoude, & un peu de ſel; piler le tout enſemble, & le mettre ſur la Playe.

6. Il eſt bon d'inſtiller dans la Playe du jus de tabac: ou pour le mieux, y appliquer le marc & le jus de cette herbe pilée; & bander auſſitôt la Playe.

Pour guérir les Playes, ſans que les chairs ſe rejoignent trop tôt.

Mettez entre les levres de la Playe un linge trempé dans du blanc d'œuf battu: & renouvellez cet appareil tous les jours, juſqu'à ce que la cicatrice ſoit formée.

PLAYES, TANT VIEILLES, QUE RÉCENTES.

Pour toutes Playes, tant vieilles que récentes; ainſi que ulceres & entamures de chair: prenez feuilles de plantain long, mauve, toutebonne, de chacune une poignée; ſauge franche, environ vingt-quatre feuilles: toutes ces herbes étant nettoyées, & lavées, pilez-les bien toutes enſemble. Prenez enſuite cinq quarterons de vieux oing, mettez-le dans le mortier, & faites-le fondre & bouillir avec ces herbes. Quand vous verrez que la liqueur des herbes ſera conſommée, vous coulerez ce qui reſtera; & y ajoûterez gros comme une noix, d'encens; de la cire vierge, & de la poix réſine, de chacune auſſi gros que deux noix. Faites-les fondre; & réduiſez le tout en conſiſtance d'onguent.

2. Prenez du ſoufre bien pulvériſé & tamiſé: mettez-le dans un vaiſſeau de verre, & y verſez de l'huile d'olives, juſqu'à ce qu'elle excede de quatre ou cinq doigts le ſoufre. Expoſez-le au grand ſoleil, pendant dix jours, remuant pluſieurs fois avec une ſpatule de bois nette. Il faut tenir le vaiſſeau toujours couvert, afin qu'il n'y entre point d'ordures. Au bout de dix jours, vuidez toute l'huile par inclination, & verſez l'eſſence de ſoufre dans une bouteille de verre avec un entonnoir, ſans qu'il entre rien du marc. Vous boucherez la bouteille exactement. Quand vous voudrez en uſer, vous y tremperez de la charpie, ou du linge blanc: que vous appliquerez ſur les parties bleſſées, ulcérées ou entamées, même ſur les apoſtumes; continuant tous les jours juſqu'à ce qu'elles ſoient guéries. Vous pouvez remettre de l'huile pour la ſeconde fois, ſur le marc d'où vous avez tiré le premier extrait par inclination; & faire comme ci-deſſus.

Onguent pour les Playes.

3. Prenez huile d'olives une livre; litharge d'or, quatre onces; céruſe, quatre onces; cire neuve, une once & demie; aloës ſucotrin, une once; colcothar, demi-once, qui doit être miſe en poudre. Mettez l'huile dans une terrine verniſſée, ſur un feu lent: quand elle commencera à bouillir, mettez-y la litharge & la céruſe peu-à-peu; en remuant toujours: continuez de remuer juſqu'à ce que l'onguent paroiſſe cuit, toujours ſur un petit feu. Vous connoîtrez ſa bonne cuiſſon, en en mettant un peu ſur une aſſiette avec la ſpatule; quand il ſera froid, vous le preſſerez avec l'ongle. Si l'ongle n'emporte que l'onguent qui eſt devant elle, c'eſt une marque qu'il n'eſt pas cuit; mais ſi l'ongle emporte tout l'onguent qui eſt devant & à côté, c'eſt une marque qu'il eſt cuit. Sa cuiſſon dure ordinairement cinq heures; ſi ce n'eſt quand le feu a été un peu trop ardent. Quand il eſt cuit, ajoûtez-y la cire en petits morceaux avec la poudre de colcothar. La cire étant fondue, ôtez de deſſus le feu: & quand l'onguent ne bout plus, mettez-y l'aloës peu-à-peu, en remuant toujours, juſqu'à ce que vous en puiſſiez faire des rouleaux, en verſant l'onguent dans l'eau froide.

Cet onguent eſt excellent pour les Playes. Il tire les corps étrangers; empêche la gangrene; eſt bon aux maux de dents, en en mettant à la tempe & au haut de la mâchoire derriere le petit bout de l'oreille. Il guérit les Playes en fort peu de jours. Chaque emplâtre dure deux ou trois jours; il ſuffit de l'eſſuier ſoir & matin.

4. Consultez le *n.* VII, des *Remedes pour la* GANGRENE. BRUNELLE. ONGUENT *Verd.* ONGUENT *Blanc.* ONGUENT *Noir.* ONGUENT *pour toutes Playes.* EMPLÂTRE, *p.* 897-8-9. *Térébenthine distillée*, article TÉRÉBINTHE. *Huile de* CIRE. AUNÉE. MILLEPERTUIS. *Eau* VULNÉRAIRE. ANODYN *du Roi d'Angleterre.* ANTHORA. BAUME, *p.* 266-7-8 & suivantes. ECROUELLES, *n.* VIII.

5. Coupez en tranches minces la racine récente de grande consoude; & les appliquez.

Les feuilles de cette plante, pilées & appliquées aussitôt, y sont encore très-bonnes.

6. Mêlez ensemble parties égales d'huile, soit de lin, soit de chénevi, avec du fiel de bœuf séché à la cheminée dans une vessie : & mettez-en sur la Playe.

7. Quand la blessure est légere, laissez-la saigner, & l'essuyez doucement. Puis tenez-la pendant un demi-quart d'heure, exposée à la fumigation d'huile d'olives répandue sur un réchaud de feu, dont la vapeur soit reçue par un entonnoir de papier, ou autre. Enfin, passez un linge sur la même fumée; appliquez-le sur la Playe; & l'y laissez durant vingt-quatre heures.

8. Mêlez parties égales de vin camphré, & d'eau de chaux, avec trois dragmes de camphre; & servez-vous de cette fomentation toute chaude.

Calmer la douleur d'une Playe récente.

Voyez sous le mot DOULEUR.

Cicatriser une Playe.

Voyez EMPLÂTRE *doré.* CICATRISANT. PESTE, *p.* 908.

Pour les Playes qui se Gangrenent.

Prenez mastic, myrrhe, oliban, & succin; deux dragmes de chaque : mêlez toutes ces drogues dans une pinte d'eau-de-vie, que vous ferez ensuite distiller; pour arroser avec cet esprit les endroits gangrenés.

2. Le quinquina; ainsi que la poudre de camomille; arrêtent constamment les progrès de la gangrene.

Pour tirer du Fer, ou des Epines, ou d'autres corps étrangers, qui sont dans une Playe.

1. Pilez de l'aveine avec du sain-doux; & mettez-en un emplâtre sur l'endroit blessé.

2. La fiente d'oie, mise seule sur le mal, tire tout ce qui est étranger dans la Playe.

3. Mettez-y une tente imbibée de suc de valériane; & mettez par-dessus, le marc dont ce suc a été tiré.

4. Pilez des feuilles d'orvale : & les appliquez.

5. Voyez l'*Onguent* de la page précédente.

Playes des Armes à feu.

Ces Playes sont aisées à connoître, en ce qu'elles sont meurtries, rouges, noires, livides & enflammées; il y a perte de substance, avec fracas & brisement d'os; elles ne sont point ordinairement accompagnées d'hémorrhagie.

Elles sont suivies de la mort : & assez souvent elles en sont accompagnées sur le champ, lorsque le coup entre dans la substance du cerveau, dans la moëlle de l'épine; qu'il touche au cœur, ou même au péricarde; qu'il a rompu les grands vaisseaux; en un mot, lorsqu'il a pénétré jusqu'à quelqu'autre partie noble. On peut espérer de guérir les Playes, qui ne sont que superficielles; & celles qui se trouvent aux bras, aux épaules, aux cuisses, & autres endroits du corps où il n'y a point tant à craindre.

Une Playe faite par un mousquet est plus dangereuse, que celle qui est faite par un pistolet : celles d'un boulet de canon, ou d'un éclat de bombe, sont les plus dangereuses. D'ailleurs, les accidens qui surviennent, peuvent augmenter le péril.

On doit tâcher de tirer les corps étrangers, par la même ouverture par laquelle ils sont entrés. Pour cela, il faut mettre le malade dans la situation où il étoit quand il a été blessé. Si cela ne se peut, il faut faire une incision à la partie opposée, dans l'endroit où l'on sent quelque dureté; & prendre garde de n'ouvrir aucun vaisseau.

Lorsqu'il y a quelque os qui est considérablement brisé, & que l'amputation se peut faire; il faut y avoir recours. Mais si la balle étoit trop adhérente à un os, ou trop enfoncée, il vaudroit mieux la laisser que de se mettre au hazard d'éclater l'os.

Pansement.

On commence par appaiser la douleur & l'inflammation, par la saignée, par les topiques anodyns, les lavemens rafraîchissans, & les purgations. Il est cependant à remarquer que si le malade avoit perdu une grande quantité de sang, il ne seroit pas à propos de saigner.

Pour *Appaiser l'inflammation quand elle est considérable :* On prend de l'huile rosat, un blanc d'œuf, & du vinaigre; on bat le tout ensemble; & on le met sur les parties voisines.

Pour *Calmer la Douleur*, on se sert d'un cataplasme fait avec de la mie de pain, du lait, du safran, de l'huile rosat chaude, & un jaune d'œuf. L'huile rosat même toute seule y est excellente.

Les *lavemens* se doivent faire avec les décoctions de mercuriale, de bete, de mauve, une poignée d'orge; & du miel rosat.

Pour les *purgations*, qui se donnent de deux jours l'un, suivant la pratique de quelques-uns, & même le jour de la blessure quand les forces du malade le permettent; on ne doit emploier que la manne, les roses pâles, la casse, les tamarins, le sirop violat, & autres remedes fort doux.

Après ces préparatifs, lorsqu'il s'agit de panser la Playe, on y met des remedes spiritueux; on se sert de plumaceaux trempés dans de l'eau-de-vie camphrée. Si le sang coule un peu fortement, il faut recourir aux eaux styptiques & autres astringens. Ces remedes doivent être appliqués chauds.

On avance la suppuration par un digestif fait avec de l'huile rosat, de la térébenthine de Venise, & un jaune d'œuf.

Quand la Playe est sur des nerfs, des tendons, ou autres parties nerveuses; on doit n'employer jamais les onguens, qui ne manqueroient pas de pourrir ces parties; mais se servir de remedes spiritueux & dessicatifs. Vous pouvez faire un cataplasme avec les farines d'orge, d'orobe, & de lentille; que vous ferez cuire avec du vin rouge; à quoi vous ajoûterez l'huile d'*hypéricum.*

M. Ranby, Premier Chirurgien du Roi d'Angleterre, conseille, dans son *Traité des Playes des armes à feu*, de donner le quinquina. Il a toujours remarqué que ce remede empêche la gangrene, à cause de sa vertu antiseptique; qu'il l'arrête même;

même ; & qu'il contribue promptement à la guérison.

Playes de la tête des Chevaux.

On dit ordinairement qu'il n'y a point de petite bleſſure à la tête. La raiſon de ceci eſt la proximité du cerveau, & la quantité de nerfs qui y ſont. C'eſt pourquoi, dans le commencement, il ne faut pas négliger les remedes ; employant d'abord ceux qui ſont doux ; & ayant ſoin d'élargir, afin de voir & toucher, ſi on peut, le fond de la Playe, tant pour en faire évacuer la matiere, que pour en tirer les eſquilles s'il en doit ſortir quelques-unes. On doit auſſi ôter plutôt trop que pas aſſez : un ancien proverbe dit que *chair de chevaux ne croît que trop tôt.* Les os, en quelqu'endroit que ce puiſſe être, qui ſeront cariés, ou qui auront quelque aſpérité, ſeront raclés : autrement la Playe ne ſe réuniroit que difficilement, & ſe rouvriroit enſuite : à quoi il faut être fort ſoigneux à l'égard des parties oſſeuſes, ou nerveuſes, & des jointures. Il faut que les chevaux qui ſont bleſſés à la tête, ſoient bien à l'abri des vents, & qu'ils l'aient bien couverte, d'autant que le moindre air qui pénétreroit pourroit facilement produire des accidens qui les feroient périr ; comme frénéſie, enflure de la tête, &c.

Hippocrate dit que quand il y a un os rompu à la tête ; ou quand la membrane du cerveau a reçu quelque ſecouſſe, & que le ſang ſort par les nazeaux ; ou que les jambes enflent ; il ne faut donner aucun médicament aux chevaux.

Quelques-uns appliquent deux ou trois fois du miel ſur la tête, afin de mieux découvrir les bleſſures des os, s'il s'en trouvoit ; & même pour pouvoir tirer les eſquilles facilement, y appliquant des figues ſéches & des feuilles de pavot pilées enſemble.

D'autres, pour tirer les eſquilles des Playes, ſe contentent d'y appliquer de la poix, de la cire, de la graiſſe de pourceau, de la térébenthine, de la grande conſoude, du maſtic, & du bol d'Arménie, mêlés enſemble.

Pour ôter, ou faire manger, la mauvaiſe chair : il faut y mettre poudre de verd de gris, couperoſe, & *æs uſtum*, dans du miel & du vinaigre, qui auront bouilli à feu lent ; & remuer toujours juſqu'à ce que l'onguent ſoit bien fait.

Pour conſolider la Playe : Prenez opopanax, oliban, & roſes ſéches mêlées avec farine d'orobe : que l'on peut mêler auſſi avec du miel.

Playes du Cou, des Chevaux.

S'il y paroît tant ſoit peu de lividité ; il faut uſer de l'onguent Egyptiaque.

PLAYES *des Arbres.* Voyez EMPLÂTRER. ARBRE, p. 162. *Conſultez* auſſi un ouvrage de M. Duhamel, intitulé *Des Semis & Plantations*, p. 219, 220, &c.

PLE

PLEÏADES. Conſtellation, qui commence à ſe montrer le 11 de Juin, & diſparoît le 2 de Novembre.

PLEIGE (*Gage*). Voyez ſous le mot GAGE.

PLEIN : *Terme de Forêt.* Les Ouvriers diſent qu'un Bois eſt Plein ; lorſque ſes pores ſont très-petits, & que le tiſſu en eſt ſerré.

On dit auſſi qu'un *Bois ſur pié* eſt Plein ; quand il eſt bien garni d'arbres. Voyez *Pleine* FUTAYE.

On dit : Cet arbre ſe trouve dans le PLEIN *du Bois ;* c'eſt-à-dire, au milieu.

Arbre de PLEIN-VENT, ou *en* PLEIN-AIR. Voyez ARBRE, *p.* 154.

PLEIN-SUCRE : *Terme de Confiſeur.* C'eſt une livre de ſucre, pour une livre de fruit.

Mi-Sucre : eſt une demi-livre de ſucre pour une livre de fruit.

PLEINE-MAIN (*Bouche à*). Conſultez ce mot, dans l'article BOUCHE ; *Terme de Manege.*

PLEINE-TERRE (*Arbre de*). C'eſt celui qui n'a pas beſoin d'être élevé en pot ou en caiſſe. Tels ſont nos arbres & arbriſſeaux de forêt. M. Duhamel du Monceau a publié en 1755 un ouvrage fort intéreſſant par ſon utilité & par les moyens multipliés qu'il procure d'embellir les jardins & les campagnes. Ce livre eſt intitulé *Traité des Arbres & Arbuſtes qui ſe cultivent en pleine-terre ;* Paris, Guerin & Delatour ; deux volumes *in*-4°, ornés d'un grand nombre de planches, & de vignettes eſſentielles.

PLEURER. On dit que la *Vigne pleure ;* lorſque, dans le mois d'Avril, le tems s'étant adouci, la ſeve monte en abondance, & ſort comme en larmes d'eau par les endroits taillés.

PLEURÉSIE. Inflammation de la membrane appellée *Plevre*, qui eſt attachée aux côtes, & s'étend quelquefois depuis l'aiſſelle juſqu'aux reins.

Cette membrane, en tapiſſant le dedans de la poitrine, a de la connexion avec le poumon. Mais elle ſeule eſt enflammée dans la pleuréſie : au lieu que dans la péripneumonie, le poumon même eſt attaqué. Cependant, à l'inflammation de la plevre ſe joint ſouvent celle de la partie extérieure & ſuperficielle du poumon.

L'on voit rarement auſſi d'inflammation de poumon, qui ne ſoit accompagnée de celle de la plevre.

La vraie Pleuréſie ſe connoît par une douleur de côté très-piquante, avec une fievre aiguë & continue, grande difficulté de reſpirer ; toux ſéche, violente & importune ; le pouls dur, fréquent, médiocrement grand, tendu, inégal. La douleur, cauſée par l'irritation & la tenſion des membranes enflâmées, ſe communique ſouvent au cou & aux clavicules, ou bien aux hypochondres. Les crachats, qui ſuccedent à la toux ſéche, ſont d'abord jaunâtres, enſuite rouges & ſanglans ; & enfin mêlés de pus, ſitôt que l'inflammation a mûri. Dans le progrès ou la continuation du mal qui tend à la criſe, les crachats commencent à paroître mieux cuits, & ſe détachent plus aiſément & en plus grande quantité : ils ſont jaunes, plus liés, & moins mêlés de ſang qu'auparavant. La maladie eſt parvenue à ſon état, quand les crachats ſont fréquens, blancs, égaux & uniformes ; qu'on les rejette facilement ; & que la douleur en eſt ſoulagée. Elle eſt ſur le déclin, lorſqu'on eſt quitte de la douleur, de la fievre, des crachats, & des autres accidens. Il faut toujours, dans cette maladie, faire attention à cette qualité de crachats. Les plus favorables ſont ceux que nous avons dit, qui paroiſſent dans la vigueur du mal.

Au reſte, il y a peu de Pleuréſies qui puiſſent être reconnues pour vraies par les ſymptômes qui caractériſent celles-ci, & par des criſes qui y répondent exactement. Des douleurs vagues ſous les fauſſes côtes, & plus haut même, après quelques legers friſſons ; la reſpiration embarraſſée, ſouvent entremêlée de très-profonds ſoupirs ; un pouls vîte, bas, ou ondoyant ; point d'expectorations vraies ni louables, un pus jaunâtre tirant quelquefois ſur le livide ; des

urines plus ou moins briquetées ; n'annoncent pas toujours une vraie Pleuréſie ou péripneumonie. On a plus d'une fois reconnu par l'événement, que ces ſymptômes étoient moins les ſuites d'une inflammation graduée, ſoit à la plevre, ſoit aux poumons, que la prompte dégénération d'une humeur âcre, cauſtique, rhumatiſmale, qui tendoit à la gangrene.

La Pleuréſie eſt mortelle aux vieillards, & aux femmes qui ſont fort avancées en âge ; ſurtout lorſque c'eſt pour la ſeconde ou la troiſieme fois qu'on en eſt attaqué.

L'inflammation de la plevre cauſe la mort, ou par la violence de ſes ſymptômes, ou par la ſuffocation, ou par le tranſport de l'humeur à quelque partie noble qui produiſe l'inflammation du poumon, ou la phthiſie, la ſyncope, la phrénéſie.

Si l'inflammation eſt dans le médiaſtin & le diaphragme, leur ſympathie avec le cerveau la rend très-dangereuſe.

Si les crachats paroiſſent noirs, ou fort jaunes, & que la fievre ſe ſoutienne ſans relâche, on ne paſſe pas ordinairement le ſeptieme jour. Ce ſont encore des avant-coureurs funeſtes, que l'inſomnie, l'altération, tranſport, dégoût, foibleſſe, flux de ventre, difficulté de cracher, les urines claires, & ſi les remedes n'operent point.

Quand le mal eſt confirmé, les yeux s'enfoncent, les doigts deviennent froids ; enfin l'on ſue habituellement de tout le corps, & les piés commencent à enfler : l'humeur qui ſuppure excite l'inflammation dans la partie, avec une douleur & une ardeur beaucoup plus ſenſible que partout ailleurs ; & ſi le malade ſe couche ſur le côté ſain, il ſent comme un poids qui l'opprime. Le pus étant formé, la fievre & la douleur s'appaiſent un peu ; l'on croit même quelquefois qu'elles ont ceſſé entiérement. Sitôt que l'abcès rempli de pus vient à crever, il ſe fait un friſſonnement par tout le corps, la fievre redouble avec violence, le cœur palpite, la force du malade ſemble l'abandonner ; il ne reſpire plus que foiblement, & ſe ſent ſuffoqué par l'entrée de l'air dans les poumons ; ſes diſcours deviennent interrompus & ſans ordre. Le pus ſe décharge preſque toujours dans l'eſpace qui ſe trouve entre les poumons & le diaphragme.

Quoiqu'il y ait inflammation dans la *Fauſſe Pleuréſie*, comme dans la précédente ; celle-ci, qu'on appelle *Impropre*, a néanmoins cette différence, que quelque fluxion, ou des vents, en ſont ſouvent la cauſe ; & qu'elle n'occupe que les muſcles de la poitrine. La preſſion du côté malade, ſur lequel on s'appuie plutôt que ſur l'autre, augmente, & rend la douleur plus grande. Le pouls eſt fréquent & inégal : mais parce que les membranes ne ſont point offenſées, il n'a point de tenſion ni de dureté. Le malade n'a pas de ſoif, & ſouvent pas de toux.

La cauſe de l'une & l'autre Pleuréſies peut être quelque vaiſſeau ouvert, ou rompu ; dont le ſang s'eſt épanché ſur les muſcles : & ſuivant qu'il ſe trouve altéré, la douleur eſt plus ou moins grande. C'eſt dequoi l'on s'apperçoit aiſément par la couleur des crachats : car s'ils ſont jaunes ou pâles, ils dénotent que la bile eſt la cauſe dominante ; s'ils ſont noirs, la mélancolie ; & s'ils ſont rouges, le ſang même.

Toute douleur de côté qui eſt excitée par des vents, ou par un dépôt de pituite, eſt autant exemte de fievre que la douleur le peut permettre. Cette douleur eſt toujours violente, lorſque les vents en ſont la cauſe ; mais elle s'appaiſe, ſouvent même ſe diſſipe, par le ſeul frottement. Lorſqu'elle vient d'une fluxion d'humeur froide, elle eſt précédée de quelque cauſe ſenſible : en effet, dans la Pleuréſie, la douleur s'eſt fait ſentir d'abord au cou ou aux épaules ; d'où l'humeur s'eſt jettée ſur les muſcles externes de la poitrine, & y a produit la douleur de côté, qui s'aigrit par la compreſſion de la partie, & ne cede point aux fomentations, comme celle qui vient des vents. L'on remarque auſſi, que ſi les douleurs ſont trop fortes ou trop longues, ſoit qu'elles naiſſent de fluxion, ſoit de vents ; elles donnent ſouvent naiſſance à la véritable Pleuréſie. La douleur de côté peut venir pareillement de la groſſeur du foie ou de la rate, lorſque ces viſceres, par leur peſanteur, viennent à cauſer une trop forte tenſion à la plevre. Au reſte, ſi l'on ne remarque pas de fievre, ce n'eſt pas une Pleuréſie, mais un rhumatiſme.

Les deux Pleuréſies proviennent encore d'une extrême chaleur, ou d'exercices violens, ou de s'être extrêmement fâché, ou de quelques coups que l'on a reçus, ou encore d'avoir bu inconſidérément de l'eau froide. Elles arrivent plutôt en hiver, qu'en d'autres ſaiſons.

Cette inflammation vient, le plus ordinairement, de ce qu'après s'être trop échauffé, on s'eſt refroidi tout-à-coup.

Souvent un ſang coagulé par quelque acide, peut s'arrêter dans les vaiſſeaux de la plevre, du poumon, & de la trachée-attere : & alors ſuffire pour cauſer la fievre, la toux, le crachement de ſang, & la douleur de côté.

Quoique ces deux Pleuréſies ſoient différentes par leurs ſymptômes & leur ſituation, cependant elles ſont ſi voiſines qu'elles ſe joindroient facilement enſemble, ſi l'on n'y remédioit au commencement.

Si l'on vient à avoir un cours de ventre, & à cracher ſans peine, c'eſt un bon ſigne ; & encore meilleur, lorſque de jour en jour l'on s'apperçoit que ce qui ſort, n'eſt ni trop épais, ni trop humide : & quand il tire ſur le blanc, c'eſt marque que la coction commence à ſe faire.

Cure de la Pleuréſie.

Si la perſonne eſt maigre, & qu'elle ait de larges vaiſſeaux ou groſſes veines d'où on puiſſe augurer & préſumer la pléthore (ou abondance de ſang) ; la ſaignée ſera à propos.

Lorſque le mal eſt plus ou moins preſſant, on ſaigne, ſans prendre garde ni au jour, ni à la nuit, ni aux lunes, &c. L'on ſe ménage cependant ſur la quantité.

Pour l'uſage de la ſaignée, on doit conſidérer l'âge, le pays, la ſaiſon, la ſituation de la douleur, le pouls, & les indices de force ou de foibleſſe du malade.

Afin de ne point affoiblir tout-à-coup le malade, pour l'ordinaire on tire en différentes fois juſqu'à ce que le ſang change de couleur. Il y en a à qui l'on applique des ſangſues aux tempes, ou aux narines ; ou des ventouſes aux épaules.

[On a vu, dans la pratique de la Médecine, deux périodes ſur le côté le plus avantageux pour la ſaignée ; le côté malade, ou ſon contraire. M. Philip ſoutint à Paris, en Décembre 1763, une Thèſe où expoſant les raiſons des deux ſentimens, il ſe déclaroit pour la ſaignée du côté malade. *Voyez* l'Extrait de cette Thèſe, dans le *Journal Œconomique*, Mars 1764, *p.* 125-6.]

Il ſera bon de ne plus ſaigner après le quatrieme jour ; qui eſt à-peu-près le tems où les crachats commencent à ſe mûrir, & à ſortir avec plus de

facilité : néanmoins s'il y avoit encore de la plénitude, l'on ne ſuivroit pas tout-à-fait cet avis. Mais on doit s'obſerver particuliérement à l'égard des enfans, des vieillards, & des femmes qui ſeront avancées dans leur groſſeſſe.

2. Comme la Pleuréſie ſe manifeſte dès le premier jour, on fera bien de *purger* tout auſſitôt avec une once de caſſe dans du petit lait ; ou du catholicon double, dans un verre d'eau de plantain.

3. L'on a expérimenté que le plus ſûr eſt de faire vomir, avec du vin émétique ; dont la doſe eſt depuis ſix juſqu'à ſept grains, dans un peu de bouillon. On ſuit cette pratique lorſque l'inflammation n'eſt pas bien conſidérable, & que l'eſtomac & les inteſtins ſont remplis d'humeurs gluantes, qui, paſſant dans la maſſe du ſang, augmenteroient l'embarras ; ou que la Pleuréſie eſt jointe à une fievre maligne. L'on ne doit point craindre alors d'augmenter l'inflammation : au contraire, les ſecouſſes du diaphragme & des muſcles de la reſpiration peuvent dégager les obſtructions qui ſont dans ces parties. Comme il paſſe quelque choſe du vomitif dans la maſſe du ſang, il eſt à propos de le mêler dans quelque eau ſudorifique ; afin de faire tranſpirer une partie de ce qui cauſe la maladie.

Pour faciliter enſuite les crachats, on fera uſer par intervalles du ſirop de pavot rouge, mêlé avec du ſirop de jujubes, ou de nénufar, ou de pommes ſimple. Si les crachats étoient gluans & viſqueux, on ſe ſerviroit du ſirop d'hyſope, ou de celui de marrube.

4. Selon M. Boyle, l'huile de graine de lin eſt excellente pour faire mûrir les emphyſemes pleurétiques.

5. Dans les commencemens de cette maladie, M. Tauvry conſeille les remedes capables d'abſorber les acides & de donner de la fluidité au ſang, ſans y cauſer de fermentation ni de raréfaction ſenſible. C'eſt dans cette vue qu'on peut ſe ſervir d'yeux d'écreviſſes, de ſuc de chicorée ſauvage, de cryſtal minéral, de corne de cerf, & d'expectorans de ſemblable qualité ; c'eſt-à-dire, de remedes qui aident à cracher ſans mettre la maſſe du ſang en un grand mouvement. Telles ſont les tiſanes faites avec la ſcorzonere, la réglíſſe, les capillaires, les jujubes, &c. Il ſera utile, pour tempérer la douleur, de ſe ſervir de ſels volatils, où l'on mêlera quelques narcotiques ; ſurtout dans les grandes douleurs. Mais il eſt plus expédient, ordinairement parlant, d'adoucir l'acrimonie du ſang, par des remedes ſulphureux. L'on peut (dit-il) ajoûter encore à ces médicamens, la pomme de Quercetan ; qui tient toute ſa vertu de l'encens mâle, qui, par ſes parties volatiles & balſamiques peut amortir les levains aigres, & les faire tranſpirer par les ſueurs.

Voici la compoſition de la *Pomme de Quercetan*, contre la Pleuréſie. Si (dit cet Auteur) le mal perſévere plus de trois jours, il faut faire cuire un gros d'encens mâle dans la cavité qu'on aura faite dans une pomme de court-pendu, de ſorte que la ſubſtance de la pomme ſe mêle avec l'encens. Enſuite l'on fait manger cette pomme avec un peu de ſucre candi ; & l'on fait boire par-deſſus, trois onces d'eau de chardon bénit : on fait bien couvrir le malade ; & il ſue.

Quelques-uns ajoûtent à l'encens, de la fleur de ſoufre, avant de cuire la pomme.

6. Quant aux *remedes extérieurs*, on les doit faire avec des médicamens capables d'ouvrir les pores, & d'adoucir les douleurs en diminuant la tenſion des membranes. C'eſt pourquoi les huiles chaudes & émollientes, comme celle de laurier, l'onguent d'*althéa ;* ou ſeules, ou mêlées avec de l'eau de vie, ſont d'un grand uſage. Les fomentations avec le pouliot, le mélilot, les racines de lys ; les cataplaſmes avec le ſafran, la mie de pain & le lait, l'oignon blanc & celui de lys ; l'emplâtre de mélilot, &c : peuvent être utilement employés.

7. L'on ſe ſert avec ſuccès d'une tiſane faite avec les fleurs de coquelico, la racine de ſcabieuſe, & la réglíſſe ; dans la Pleuréſie, les toux ſéches, &c. L'on recommande auſſi leur ſirop ; ou la teinture qu'on fait avec pluſieurs infuſions deſdites fleurs, & un peu de ſucre. Leur eau diſtillée eſt adouciſſante, ſudorifique ; & peut ſervir dans les mêmes maladies, avec le ſirop, pour adoucir, & même dans l'intention de procurer doucement de la tranquillité & du ſommeil.

8. Dolæus fait grand cas de la *Potion de Vanhelmont ;* qui conſiſte à faire cuire des yeux d'écreviſſe, dans un verre de vin ; qu'on donne à boire.

9. Prenez une vingtaine d'oignons blancs : que vous ferez cuire dans du lait, juſqu'à ce qu'ils ſoient en bouillie. Ajoûtez-y un gros de poivre en poudre, & demi-gros de ſafran. Vous ferez un premier cataplaſme, de la moitié ; & quatre heures après, ſi la douleur continue, vous appliquerez l'autre moitié chaudement.

10. *Cataplaſme de M. Digby.* Appliquez la moitié d'un pain ſortant du four, avec de la thériaque ; obſervant bien de ne pas l'appliquer ſi chaud qu'il pût offenſer ou brûler la partie.

11. Prenez du jus d'orties, de l'eau de chardon bénit, ou du vin blanc, de chacun une demi-once ; ou du vin blanc ſeulement, & le jus d'orties. Faites avaler cette potion au malade : après qu'il aura bien ſué, changez-le de linge : & lui en donnez encore autant le lendemain. L'on appliquera cependant ſur le côté, le marc des mêmes orties pilées, le plus chaudement que l'on pourra.

On peut préparer autrement les Orties. Prenez-en une poignée des plus tendres ; faites-les cuire dans l'eau commune & l'huile d'olives, de chacune trois onces. L'eau étant tout-à-fait conſommée, mêlez l'huile qui reſte, dans du bouillon ; & faites-le prendre au malade, après y avoir fait fondre un peu de ſucre. Enſuite appliquez le marc ſur le côté douloureux, comme ci-deſſus.

12. On prendra de la fiente de cheval, de mulet, ou d'âne ; la plus récente eſt la meilleure : que l'on mettra infuſer ſur des cendres chaudes, l'eſpace d'une heure, dans une chopine de vin blanc, ou d'eau de chardon-bénit. Après quoi on coulera l'infuſion ; & on la partagera en deux. On donnera la premiere priſe douze heures avant la ſeconde. Ce remede eſt ſudorifique.

13. Il y a des perſonnes qui ont fait prendre aux malades, avec ſuccès, à titre de ſudorifique, un demi-ſetier de vin blanc, dans lequel on avoit fait infuſer à froid pendant trois ou quatre heures, quelques crottins de cheval, tout récens & encore chauds. Il faut écraſer ces crottins, en les mettant infuſer ; & avoir ſoin de paſſer l'infuſion par un linge blanc, avant de la faire prendre au malade.

Nota. Pour avoir de la fiente de cheval fraîche ; il faut en prendre de la ſéche, l'écraſer entre les doigts, & la faire ſentir au cheval : il fientera ſur le champ.

14. Pour faire ſuer on peut prendre une dragme de gui de chêne en poudre, dans un verre de vin blanc.

15. Entre les bouillons, on fera avaler un grand verre d'eau de chardon-bénit, ou un grand verre de décoction de menthe, ou de camomille ; ou de-

mi-dragme de raclure de dent de ſanglier, avec deux onces d'huile de lin nouvellement exprimée. Tous ces remedes ſont ſudorifiques.

16. *Voyez* PÉRIPNEUMONIE; particuliérement, *n.* 15: & l'article *Mal de* CÔTÉ.

17. On peſera deux dragmes d'amandes de gland de chêne, avec une dragme de meum, & deux grains de ſafran; que l'on mettra en poudre: de laquelle on donnera une dragme & demie dans du vin blanc. L'on ſe ſervira enſuite de l'un ou de l'autre de ces *linimens*.

I. Prenez de l'huile de lys, ou de camomille; dans laquelle vous mêlerez un peu de ſafran en poudre, & l'étendrez ſur une feuille de papier.

II. Prenez une once de mucilage de coing avec autant d'huile violat, d'amandes douces, & de beurre frais: fondez le tout enſemble; & en frottez le côté.

III. Prenez des feuilles de chou, cuites ſous la cendre; pilez-les; & les mêlez avec un peu de beurre frais: puis les appliquez.

IV. Prenez de l'huile d'amandes douces, & de l'huile de gland; de chacune une once: graiſſe de poule, de canard, de lapin; & beurre; de chacun une dragme: ſafran en poudre, cinq à ſix grains. Fondez le tout enſemble avec un peu de cire; faites-en un liniment: & frottez-en chaudement le côté.

V. Frottez le côté avec de l'huile de cire.

VI. Prenez de la farine d'orge, de la décoction de figues, du miel, & du beurre: mêlez le tout enſemble; & oignez-en le côté.

18. Faites prendre, ſoir & matin, une once d'huile de lin dans un verre de décoction de mauves, ou de guimauves.

19. De jour à autre, on donnera au malade des lavemens d'une décoction de guimauves, d'orge & de ſon; dans laquelle on aura fait diſſoudre deux onces de ſucre rouge, ou de miel roſat.

20. On uſera de tiſanne faite avec le coquelicot, l'orge, & la réglisſe.

21. L'on recommande ſurtout de n'appliquer rien au dehors, ni de donner rien en dedans, qui ſoit froid.

22. Si la pituite domine dans la Pleuréſie, on ſaignera beaucoup moins; & l'on mettra ſur le côté ce *Cataplaſme*: Prenez de la marjolaine & de la rhue, de chacune une poignée; & cinq à ſix grains de laurier: pilez le tout enſemble avec quatre onces de miel; & l'ayant chauffé, appliquez le tout. Enſuite vous ferez boire un verre de vin, dans lequel vous aurez pilé & mis infuſer deux pincées de ſerpolet, ou de thim, ſur des cendres chaudes l'eſpace d'une demi-heure.

Après le ſeptieme jour, on purgera le malade avec deux onces de manne, ou avec une once de catholicon double, détrempée dans une décoction de polypode & de capillaires: & à meſure que le malade ſe portera mieux, on augmentera les médecines, d'une once de ſirop de pommes compoſé, ou de ſirop de fleurs de pêcher, ou d'une infuſion d'une dragme de rhubarbe, avec autant de ſenné.

L'on commencera auſſi à mettre du pain dans ſes bouillons: & peu-à-peu, les jours ſuivans, on lui donnera un peu de viande, & du vin bien trempé.

Pour fortifier cependant ſes poumons, on lui fera uſer de l'*opiate* ſuivante: Prenez une once de conſerve de roſes, trois dragmes de thériaque, & une dragme de bol. Battez le tout enſemble dans un mortier, avec deux onces de ſirop de pommes ſimple. La priſe ſera de la groſſeur d'une muſcade.

23. On guérit la *Fauſſe Pleuréſie Venteuſe*, par des fomentations: ou en y appliquant un liniment fait avec de l'eau-de-vie; ou de l'huile d'olives, ou de l'huile de noix.

On peut auſſi piler une poignée de crottes de chevre, avec un quarteron d'huile, pour en faire un cataplaſme.

Il ſera encore bon de prendre des lavemens avec du miel commun.

24. Pour celle qui vient *de Catarrhe* ou *de Rhumatiſme*: on ſe ſervira des remedes propres aux douleurs rhumatiſmales.

25. *Pour la Pleuréſie, ſoit fauſſe, ſoit véritable*; on a beaucoup vanté ce Topique: Prenez un gros œuf de poule: coupez-le par la moitié; jettez-en le jaune; mettez le blanc ſur une aſſiette: prenez enſuite du gingembre, & du poivre noir, (non du blanc, car il n'y vaut rien) autant qu'il en faudroit de chacun pour remplir comble un des côtés de la coque d'œuf. Après les avoir concaſſés groſſiérement, vous les mêlerez enſemble avec le blanc d'œuf. Puis vous en ferez un cataplaſme ſur de la filaſſe de chanvre, d'environ la grandeur de la main en rond. (Il faut que ce ſoit de la filaſſe de chanvre: on prétend que celle de lin empêcheroit l'effet du remede).

On applique ce cataplaſme ſur le côté, & ſur l'endroit où le malade ſent la douleur. On met une ſerviette par-deſſus, en pluſieurs doubles, pour le tenir: & on paſſe auſſi une nappe en pluſieurs doubles, que l'on coud, pour tenir le cataplaſme bien aſſujetti enſorte qu'il ne varie point. On l'y laiſſe vingt-quatre heures. Après quoi on le leve & jette; prenant garde d'en recevoir la vapeur: qui pourroit communiquer le mal à la perſonne qui eſt à portée de l'odeur.

Il ne faut point du tout ſaigner avant d'appliquer ce remede. Si le malade l'a été, il ne faut pas laiſſer d'en faire uſage. Mais s'il n'opere pas bien la premiere fois, on réitérera une ſeconde, & juſqu'à une troiſieme même s'il eſt beſoin.

[Ce remede guérit encore les eſquinancies & maux de gorge, en le mettant autour de la gorge: & les rhumatiſmes, en l'appliquant ſur l'endroit douloureux.]

26. Donnez au malade un verre de jus de bourrache, ou de celui de grateron: couvrez bien pour faire ſuer; & donnez des bouillons. En hiver, il eſt bon de mettre aux deux côtés & aux piés, des bouteilles d'eau chaude; ou des demi-briques chaudes. Si la ſueur ceſſe avant que le malade ſoit guéri, réitérez le jus de bourrache ou de bugloſe.

27. Pour faire ſuer, donnez ſix germes d'œufs frais pondus du même jour, dans un verre de vin blanc; ou dans l'eau de chardon-bénit, ou de ſcabieuſe, ou de ſcorzonere.

28. Il faut prendre le blanc de trois porreaux; les bien nettoyer; les envelopper dans du papier; & les faire cuire ſous la cendre. Lorſqu'ils ſeront en bouillie, on les mettra en forme de cataplaſme ſur le côté; avec un linge par-deſſus en quatre doubles; & on l'y laiſſera quelque tems.

29. Faites cuire deux ou trois porreaux entre deux plats, avec du beurre frais. Etant réduits en bouillie, étendez-les ſur de la filaſſe de chanvre, (& non de lin) en forme de cataplaſme; que vous ſaupoudrerez bien de gingembre; & que vous appliquerez ſur le côté, à l'endroit du mal.

30. Prenez tous les blancs d'une ou deux douzaines de porreaux; coupez-les en petites rouelles, que vous pilerez dans un mortier, y verſant un peu de vinaigre pur. Après qu'ils ſeront pilés, vous les étendrez ſur des étoupes de chanvre, pour en faire un cataplaſme de la largeur d'une aſſiette. Vous aurez du vinaigre dans un vaſe, pour y tremper le bout du doigt, & en arroſer le cataplaſme: que

vous préſenterez au feu. Vous réitérez la même choſe pendant un demi-quart d'heure : & laiſſerez enſuite un peu refroidir le cataplaſme, de ſorte que le malade le puiſſe endurer. Quand vous l'aurez appliqué ſur le côté malade, vous le banderez avec des ſerviettes & des nappes ; & le laiſſerez pendant vingt-quatre heures. Après ce tems vous l'ôterez ; prenant garde de n'en pas reſpirer la vapeur. Si on peut ſaigner le malade, ce ſera bien fait. S'il ne guérit pas la premiere fois, il faudra lui mettre un autre cataplaſme ſemblable.

31. Il faut prendre de la verveine ; la bien broyer dans un mortier ; l'étendre ſur une toile qui aura été couverte auparavant de farine d'orge ou de ſegle, mêlée avec deux ou trois blancs d'œufs ; & l'appliquer ſur la partie malade : puis mettre deſſus, du linge le plus doublé que l'on pourra. Après cela il faut mettre une brique la plus chaude qu'il ſera poſſible. *Conſultez* l'article *Cataplaſme pour les douleurs de* RATE, *n.* 7.

On peut auſſi exprimer le ſuc de la verveine : puis l'ayant mêlé avec de la farine d'orge ou de ſegle, l'appliquer ſur le mal, en forme de cataplaſme.

32. Mettez gros de ſucre, comme un bon œuf de pigeon, dans un verre de gros vin rouge ; faites bouillir le tout dans un poëlon, ou autre vaiſſeau propre, ſur un feu clair. Votre ſucre étant diſſout, froiſſez une feuille de papier ; mettez-y le feu ; faites brûler le papier au-deſſus du vin : ayant laiſſé tomber toute la cendre dans le poëlon, paſſez la liqueur par un linge ; & faites-la prendre chaude au malade : que vous aurez ſoin de bien couvrir, pour le faire ſuer. [Ce remede convient à toutes les maladies qui demandent la tranſpiration.]

33. Il faut prendre les amandes d'environ une douzaine de noiſettes franches, qui ſont longues & couvertes d'une pellicule rouge ; les broyer ; les mêler avec du vin blanc ; & en faire prendre un verre au malade. On aſſure qu'il ſera guéri promptement.

34. Prenez une once de ſuc de creſſon aquatique, ou de creſſon de jardin, récemment exprimé ; autant de vinaigre roſat ; une demi-once d'huile d'olives ; & un ſcrupule de ſel commun : mêlez bien le tout enſemble ; & donnez-le à boire au malade.

35. Faites griller ſur une pelle rougie au feu, environ une trentaine de cloportes : enſuite vous les réduirez en poudre ; que vous mêlerez dans un demi-verre d'eau de ſcabieuſe, ou de chardon-bénit : & ferez prendre ce remede au malade.

36. Prenez de la graine de lin, & des fleurs de camomille, ou de bouillon blanc ; faites-les bouillir dans du lait : & ayant mis la décoction dans une veſſie, appliquez-la ſur le côté. Ce remede ſoulage beaucoup le malade.

37. Hachez fort menu deux onces de tabac de Breſil, dont vous aurez ôté les côtes : faites-le bouillir dans une chopine de vin rouge, avec gros comme un œuf de poix noire : faites conſommer le tout juſqu'en conſiſtance d'onguent. Formez-en un emplâtre ; que vous appliquerez ſur le côté, & l'y laiſſerez vingt-quatre heures.

38. *Autre, éprouvé par un fameux Médecin Italien.* Vous réduirez de la chaux vive en poudre : puis l'ayant détrempée dans du miel, vous en ferez un cataplaſme, en l'étendant ſur de la filaſſe de chanvre ; & vous l'appliquerez à l'endroit où le malade ſent la douleur. Auſſitôt que le cataplaſme eſt refroidi, il faut l'ôter, & en ſubſtituer un nouveau, compoſé de même.

39. Pour faciliter la coction & la ſuppuration de l'humeur, faites bouillir huit onces d'huile d'olives, dans deux livres d'eau commune. L'eau étant conſommée, vous tirerez l'huile du feu ; & vous la ferez prendre au malade, à pluſieurs fois. Ce remede lâche doucement le ventre. Il faut, pour cette opération, ſe ſervir d'un pot de terre verniſſé.

40. Faites prendre au malade, dans un bouillon, une bonne pincée de fiente de poule.

41. Pour ſoulager promptement le malade, appliquez-lui un cataplaſme fait avec la lie de vin, & la fleur de farine. Il faut étendre ce cataplaſme ſur une feuille de papier ; l'appliquer le plus chaudement qu'il eſt poſſible ; le couvrir enſuite d'une ſerviette bien chaude pliée en pluſieurs doubles.

42. Ayant fait ſaigner le malade, vous lui ferez prendre une dragme de fleurs de buys réduites en poudre, mêlées avec de l'eau de pavot rouge, ou de chardon bénit.

43. Faites prendre au malade la peſanteur de deux écus d'or (ou dragmes), de graine de moutarde bien pulvériſée, & délayée dans une chopine de bon vin blanc [Ce remede ne convient qu'aux tempéramens robuſtes.]

44. Après la ſaignée & les autres remedes généraux, faites prendre au malade un verre de vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuſer une poignée de perce-mouſſe, pendant douze heures. Ce remede eſt ſudorifique.

45. Faites cuire un œuf frais, comme pour le manger à la coque ; mettez-y le poids d'un liard, de ſuie de cheminée en poudre bien fine : faites avaler au malade le tout enſemble ; & qu'il ſe tienne au lit. Ce remede le fera ſuer, & il ſera guéri. Il n'eſt pas beſoin de ſaigner.

46. Prenez le jaune d'un œuf crud, pour un ſou d'eau-de-vie, & une petite pincée de poivre ou de muſcade rapée ; battez le tout enſemble : & avalez-le. Vous ſuerez bien, & guérirez.

Ce remede eſt auſſi ſouverain pour les fievres pourpreuſes, petites véroles, & autres maladies contagieuſes.

47. En Angleterre & ailleurs on eſt dans l'uſage de mettre un emplâtre véſicatoire ſur le côté malade. Ce topique fait ceſſer la douleur, & termine bientôt les accidens.

PLEURS-DE-TERRE. On nomme ainſi les eaux que l'on ramaſſe de diverſes hauteurs à la campagne, par le moyen de puiſards que l'on fait pour les découvrir, & de pierrées glaiſées dans le fond, avec des goulettes de pierre pour les conduire à un regard commun, où elles ſe purifient avant d'entrer dans un aqueduc. Le regard de la Lanterne, à Belleville, près Paris, reçoit ainſi des pleurs de divers endroits de la montagne : & ces eaux ſont de différentes ſaveurs. On apperçoit auſſi une différence ſenſible dans la couleur du limon que chacune d'elles charrie.

PLÉYON : *Terme de Jardinage.* C'eſt la paille de ſegle, longue & ferme, dont on couvre les petites ſalades ſur les couches ; & dont on fait les paillaſſons. On s'en ſert auſſi pour lier la vigne aux échalas.

PLÉYON : *Terme de Forêt.* Il eſt quelquefois ſynonime de *Hart*, lien de bois.

2. Il ſignifie encore une longue perche de bois, ployante. Dans ce ſens, un Roulier dit : *J'emploierai ces Pléyons, à faire des garots.*

PLI

PLIER *les branches.* Voyez PALISSER.

PLINGER. *Conſultez* l'article CHANDELLE.

PLO

PLOMB. Métal peſant, luiſant, noirâtre, preſque ſans dureté & élaſticité, qui s'étend facilement

ſous le marteau, & eſt très-aiſé à fondre. On le trouve dans des mines en France & en Angleterre: d'où on le tire en forme concrete, que l'on nomme *Mine de Plomb*, ou *Plomb Minéral*. Voyez *Mine de Plomb*. Cette Mine eſt difficile à fondre, mais aiſée à réduire en poudre. On la met par morceaux dans un fourneau fait exprès, où l'on a menagé un canal par où coule le Plomb; & s'il s'y rencontre quelque mêlange de gangue, ou de roche, il reſte avec le charbon. Le Plomb étant fondu, on le jette dans les moules, & on nous l'apporte en lingots bombés d'un côté, plats de l'autre, & longs; auxquels on donne le nom de *Saumons*.

En pluſieurs endroits, les Ouvriers appellent *Alquifou*, *Alquifoux*, & *Arquifou*, la mine de Plomb dont les Potiers de terre ſe ſervent pour vernir leurs poteries. *Conſultez* l'article PLOMBER. Cette matiere cauſe aux Potiers des coliques violentes & mortelles: dont ils ne guériſſent que très-difficilement; & auxquelles ſuccedent preſque toujours des indiſpoſitions plus ou moins conſidérables, qui ſubſiſtent tant qu'ils vivent. *Voyez* MOCHLIQUE.

Le Plomb eſt d'un grand uſage pour des conduites d'eaux, ſoit dans les bâtimens, ſoit dans les jardins. *Voyez* NOUE.

On ne s'apperçoit pas qu'il communique ſenſiblement de mauvaiſes qualités à l'eau: & on peut lui appliquer à cet égard ce qui a été dit en faveur de l'Etaim, T. I. *p.* 945. Mais, diſſout par les acides & par le vin, il eſt très-dangereux.

Lorſque le Plomb eſt fondu, il ſe forme continuellement à ſa ſuperficie une pellicule noirâtre & poudreuſe, comme à l'étaim. Cette pellicule eſt nommée *Chaux de Plomb*. Voyez MINE *de Plomb*.

Calcination du Plomb.

Faites fondre le Plomb dans un pot de terre qui ne ſoit point verniſſé, & remuez toujours avec une ſpatule; le Plomb ſe réduira en poudre. Pour le rendre encore plus ouvert & plus propre à être pénétré par les acides, il faut donner un feu plus fort, remettre la poudre de Plomb deſſus, & l'agiter avec la ſpatule, pendant une heure ou deux. Si vous lui voulez donner une couleur rouge pour la peinture, & en faire du minium, il la faut mettre pendant trois ou quatre heures au feu de reverbere.

Cette opération eſt longue. Pour l'abréger, on mêle parmi le Plomb fondu du charbon en poudre; & enſuite on lave le Plomb calciné, dans pluſieurs eaux.

Plomb Brûlé.

Voyez MINE, *p.* 553, col. 2.

Ce Plomb brûlé, ou réduit en poudre noire, eſt aſtringent, deſſicatif, & réſolutif. On ne s'en ſert qu'extérieurement.

Blanc de Plomb.

Voyez le mot BLANC.

Sel ou Sucre de Saturne; ou Sel de Plomb.

Mettez dans un grand vaiſſeau de verre, ou de grais, trois ou quatre livres de céruſe, ou d'autre calcination de Plomb, après les avoir réduites en poudre. Verſez par-deſſus du vinaigre diſtillé, juſqu'à la hauteur de quatre doigts: & mettez le tout en digeſtion ſur du ſable chaud, pendant deux ou trois jours; ayant ſoin de remuer de tems en tems la matiere; laquelle étant repoſée, vous verſerez la liqueur par inclination. Enſuite vous verſerez encore d'autre vinaigre diſtillé ſur la matiere; & procéderez comme ci-devant; & réitérerez juſqu'à ce que la matiere ſoit diminuée de moitié, ou environ. Alors vous mettrez toutes vos diſſolutions dans un vaiſſeau de verre ou de grais, & ferez évaporer à un feu lent environ les deux tiers de l'humidité, ou juſqu'à ce que vous apperceviez une pellicule formée à la ſuperficie de la liqueur. Alors vous ôterez doucement le vaiſſeau du feu, & laiſſerez repoſer la matiere. Il ſe formera des cryſtaux blancs; que vous aurez ſoin de retirer: puis vous ferez une ſeconde évaporation, comme auparavant, & opérerez de même; ce que vous continuerez, juſqu'à ce que vous ayez retiré tout le ſel de votre calcination. Il faut le faire ſécher au ſoleil; & le garder dans un pot de verre ou de fayance.

Pour purifier le ſel de Saturne, & le rendre plus blanc, on le fait fondre dans du vinaigre diſtillé, mêlé avec quantité égale d'eau commune; puis on le filtre; & on le laiſſe cryſtalliſer. On peut réitérer pluſieurs fois cette purification.

On a recommandé l'uſage interne de ce ſel pour l'eſquinancie, & pour arrêter le flux ſurabondant des regles, des hémorrhoïdes, & de la dyſenterie. On le donnoit diſſout dans l'eau de plantain, de centinode, ou de quelque autre plante appropriée; depuis deux grains juſqu'à quatre. On le mêloit auſſi dans des gargariſmes, pour les maux de gorge. Mais nous devons être bien en garde contre l'uſage interne de cette préparation, dont les effets ſont ſouvent plus à craindre que les maladies mêmes auxquelles elle peut remédier. D'ailleurs, il eſt preſque toujours dangereux d'arrêter ſubitement les évacuations abondantes: ce que fait le ſel de Saturne, donné à forte doſe, telle que celle d'un demi-ſcrupule que conſeille Barchuſen; il agit alors en aſtringent très-puiſſant. Si au contraire on le donne à très-petites doſes, il ne produit d'autre effet que de fatiguer inutilement l'eſtomac; occaſionner des nauſées, des tranchées & des coliques. Adminiſtré dans les gargariſmes contre les eſquinancies inflammatoires, il peut, comme aſtringent, faire tourner l'inflammation en gangrene; au lieu de procurer la réſolution.

L'uſage même extérieur de ce remede n'eſt pas toujours innocent; ſurtout pour les éréſipeles: ſur leſquels il agit comme repercuſſif, & qu'il fait ſouvent rentrer en dedans & ſe jetter ſur des parties nobles. Nous ne diſconvenons pas que, mêlé avec des eaux ou des huiles convenables, il ſoit utile pour réprimer les ulceres corroſifs, malins ou chancreux; pour les aphthes de la bouche; pour la gangrene, & la brûlure. Mêlé avec quantité ſuffiſante d'huile d'olives, ou de celle de camomille, ou d'eau roſe, il réſoud les tumeurs, les duretés & les ſkirrhes. Mais on ne peut être trop circonſpect à l'employer lorſqu'il s'agit de dartres, puſtules ou boutons du viſage, rougeur des yeux, & toutes les maladies de la peau.

On applique ſur le périnée, des plaques de Plomb, pour appaiſer les ardeurs de l'incontinence. On en applique auſſi ſur les abcès & autres tumeurs qui proviennent d'un ſang trop agité & trop bouillant; ſur des loupes; &c.

Alkaliſation du Sel de Saturne.

Diſſolvez du ſel de Saturne bien blanc, dans deux ou trois fois ſon poids d'eſprit d'urine ou de ſel ammoniac. Diſtillez dans une cornue, à feu de ſable, pour retirer cet eſprit; & réitérez cette opération avec de nouvel eſprit deux ou trois fois; le retirant toujours juſqu'à un peu moins de ſiccité. Enſuite faites-le circuler avec quatre fois autant

d'eſprit de vin, bien déphlegmé, pendant vingt-quatre heures ; retirez-le enſuite par la cornue, à feu doux : & réitérez cette opération trois ou quatre fois avec de nouvel eſprit, juſqu'à ce que vous ayez enlevé à ce ſel l'odeur de l'eſprit urineux, & toute âcreté. A la derniere diſtillation, vous y laiſſerez aſſez d'eſprit de vin pour pouvoir vuider le ſel ſans rompre la cornue. Vous le ferez enſuite évaporer dans une ventouſe. Alors vous aurez un ſel de Saturne très-efficace (dit-on) pour la phthiſie, toute inflammation interne & externe; tant en lavement, & injection, qu'en tiſane, & en opiate avec la marmelade de prune, qu'on prétend être la grande opiate dont M. de Saint-Donat ſe ſervoit heureuſement & utilement pour tous les maux de poitrine. [Mais, nous le répétons, toutes ces préparations de Plomb ſont dangereuſes.]

Baume du Sel de Saturne.

Diſſolvez dans trois onces d'eſprit de térébenthine, une once de ſel de Saturne ; ou autant que l'eſprit en pourra diſſoudre par une digeſtion de cinq à ſix jours ; ou juſqu'à ce que l'eſprit ſoit devenu très-rouge, & le ſel entiérement diſſout. Après quoi, il faudra y en ajoûter encore un peu, juſqu'à ce qu'il ne puiſſe plus ſe diſſoudre : & le baume ſera fait. Il ſera plus efficace, ſi on diſſout ſur quatre onces de ce baume, une demi-once de camphre.

Ce baume a d'heureux effets, appliqué avec du linge fin ſur la goute chaude. Il remédie aux cataractes naiſſantes, & aux rougeurs des yeux. Il produit tous les bons effets qu'on peut attendre du ſel de Saturne ; mais avec plus d'efficacité. Il eſt très-propre à arrêter les gonorrhées invétérées : ſa doſe eſt alors depuis une goutte, juſqu'à ſix, dans un véhicule convenable à la maladie.

Séparer le Sel, le Soufre, & le Mercure, du Plomb.

Prenez huit onces de bonne eau-forte. Mettez-y cinq ou ſix fois autant d'eau commune ; le tout dans une ventouſe, à feu de ſable doux, avec huit onces de plomb limé menu. Remuez ſouvent avec un bâton ; & y remettez de l'eau à proportion qu'elle diminuera. Peu à peu votre plomb ſe réduira tout en chaux. Il faut pour cela environ deux jours. Etant bien en chaux, lavez-la pluſieurs fois avec un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque inſipide. Alors faites bien bouillir cette chaux pluſieurs heures avec de l'eau, juſqu'à ce qu'elle devienne douçâtre. Filtrez-la alors ; & la faites évaporer. Il vous reſtera un vrai ſel de Saturne, doux & ſans âcreté ; mais en petite quantité. Prenez ce qui ſera reſté ſur le filtre : mettez-le dans une grande ventouſe ; que vous emplirez d'eau tiéde : & remuez avec un bâton ; puis vuidez tout d'un coup la matiere, mais non pas entiérement. Recommencez la même choſe quatre ou cinq fois en vuidant toujours la matiere troublée. Quand l'eau ne ſe troublera plus, il vous reſtera le ſoufre jaune & brûlant, du Plomb, au fond de la ventouſe : il tombe toujours au fond de l'eau, & ne la trouble point ; mais il eſt en petite quantité. Mettez après cela toutes vos eaux troubles enſemble, & laiſſez-les repoſer : & ſéparez la poudre blanche & peſante qui ſera au fond ; que vous revivifierez en mercure coulant, comme on vivifie le mercure du cinnabre.

Plomb de Mer. Conſultez le mot MINE.

Verre de Plomb. Voyez l'article PIERRES *Précieuſes Artificielles.*

Rendre le Plomb Sonant.

Prenez quantités égales de ſalpêtre commun, de verd de gris, de tartre & d'antimoine. Mettez-les en poudre ſéparément ; mêlez-les enſemble ; faites fondre, dans un creuſet, quatre fois autant de Plomb, que le poids total. Enfin, jettez peu-à-peu dans le creuſet toute cette poudre, en le recouvrant à chaque fois ; laiſſez le tout encore un peu de tems à un bon feu ; & verſez-le enſuite dans ce que vous jugerez à propos. Ce Plomb ſera plus dur, plus caſſant, & rendra du ſon quand on le frappera.

PLOMB *Noir.* } Voyez ANTIMOINE.
Marcaſſite de PLOMB. }

Gouſſe de PLOMB. Conſultez l'article TRAMAIL.

Filet à PLOMB. Voyez ſous le mot NIVEAU.

PLOMB : *Terme de Chaſſe.* Ce ſont les balles de Plomb dont on ſe ſert pour mettre dans le fuſil. *Voyez* BALLE.

PLOMBAGINE. Ce terme a pluſieurs ſignifications.

1. Voyez MINE *de Plomb Noire :* qui, au reſte, ne contient pas un atome de Plomb, mais du fer.

2. C'eſt le plomb même calciné, lequel reſte au fond du vaiſſeau où l'on a dépuré les métaux. Par conſéquent cette plombagine ne differe en rien de la litharge ; ſinon que peut-être la premiere eſt plus calcinée. On en tire les mêmes uſages.

PLOMBER *les Filets :* Terme de Pêche. C'eſt y attacher des plombs, pour les faire deſcendre au fond de l'eau.

PLOMBER : *Terme de Jardinage.* C'eſt preſſer & fouler la terre avec les piés, pour l'affermir, & pour aſſurer un arbre qui vient d'être planté d'alignement & comblé juſqu'au niveau de l'allée.

Toutes les terres rapportées doivent être plombées ; afin qu'elles taſſent moins.

PLOMBER. Imiter le Plomb.

Si, après avoir mis deux couches de peinture à l'huile ſur bois (la premiere plus légere que l'autre), on y tamiſe du mâchefer ; quand il ſera ſec, on ne diſtinguera pas ces endroits d'avec ceux qui ſeront couverts de Plomb. Cet enduit prolonge beaucoup la durée du bois.

Les *Potiers de terre* PLOMBENT une partie des uſtenciles de cuiſine, avec l'*Alquifou*. Ils s'en ſervent comme de vernis ; en le mêlant bien pulvériſé, avec la chaux des métaux, pour compoſer par leur mêlange, différentes couleurs. L'alquifou eſt une mine de plomb, dure, friable, & fort luiſante, de laquelle on tire du plomb, mais non en auſſi grande quantité que de la véritable mine ; car il le tient ſi étroitement lié, qu'on a bien de la peine à trouver de bons fondans pour en faire la ſéparation. Cette matiere, dont il y a pluſieurs eſpeces, contient ſouvent un peu d'argent ; que l'on peut retirer par la coupelle. On apporte de l'alquifou, du Levant : on en trouve auſſi en Provence, en Dauphiné, & dans quelques autres Provinces du Royaume.

Voyez l'article PLOMB.

Pour fondre le Vernis ou Alquifou utilement ; & en retirer le plomb.

Il faut rôtir la mine à un feu de bois qui ne ſoit point trop violent, réduire cette ſubſtance en poudre fine ; la mettre dans le creuſet ; y ajoûter (ſi l'on veut) environ la moitié de ſon poids de plomb coupé en petits morceaux ; puis quelques clous, ou le couvrir de limaille de fer, pour agir ſur le ſoufre, qui emporteroit en fumée tout le métal : on lui donne enſuite un bon feu de fuſion, pendant deux, trois, ou quatre heures. On peut y ajoûter un

peu de poudre de charbon de bois blanc.

Si vous voyez que le creuſet fume bien fort, il faut y ajoûter de nouvelle limaille, le tirer du feu & l'y remettre après; autrement tout s'en iroit en fumée.

La mine du vernis contient quelquefois beaucoup de fer: ce qui ſe connoît lorſqu'elle eſt plus ferrée, & qu'elle a le grain plus petit & moins luiſant. Il n'y a pas à craindre que ce fer fonde avec le plomb. Si cette mine ne contient que peu de fer, & qu'elle approche beaucoup de l'antimoine, il y faut beaucoup plus de fer.

Sur un quintal de plomb tiré du vernis, on peut tirer cinq à ſix onces d'argent fin, plus ou moins, par la coupelle; & le plomb reſte toujours.

PLOUGHMAN'S *Spikenard*. Voyez BACCHANTE. CONYSE, *n.* 1.

PLUCHE. Partie de la fleur des anémones. *Conſultez* l'article ANÉMONE, *p.* 113.

PLU

PLUIE. Eau qui tombe du ciel.

La Pluie ni l'air ne ſont point remplis de ſel douçâtre: ainſi que l'ont avancé quelques Phyſiologues. Ce ſeroit ſurtout après une grande ſéchereſſe & une longue ſérénité, qu'on devroit en trouver dans l'analyſe de l'eau de pluie. Au contraire, il eſt d'expérience que ſouvent trois quintaux de cette eau ne donnent, après une lente deſſication, que demi-once d'une terre rouſſâtre & luiſante, laquelle étant calcinée produit par la lixiviation quinze ou vingt grains d'un ſel que les uns diſent entiérement ſemblable au ſel marin, & d'autres à un ſel alkali. La Roſée, qui devroit auſſi être impregnée de ce prétendu ſel douçâtre, s'il exiſtoit dans l'air, donne encore moins de réſidu que l'eau de Pluie, & beaucoup moins de ſel; mais qui eſt de la même eſpece.

La Pluie fournit la plus grande partie du ſuc nourricier des plantes. Si l'on peſe une petite quantité d'herbe fraîchement cueillie, & qu'après l'avoir fait ſécher au ſoleil, on la repeſe de nouveau; on ne retrouve que le huitieme, ou même le douzieme, de ſon premier poids. Ce qui s'en eſt évaporé, n'eſt probablement que la partie aqueuſe.

Il paroît fort plauſible que l'eau de Pluie eſt la plus propre à fertiliſer les terres. On voit qu'une petite Pluie produit ſouvent plus d'effet dans un jardin, que d'abondans arroſemens de toute autre eau. D'ailleurs, beaucoup d'eaux doivent demeurer expoſées quelque tems aux impreſſions de l'air, pour devenir utiles aux plantes: & la Pluie eſt naturellement chargée des qualités que l'air ne communique à ces eaux que par ſucceſſion de tems. *Voyez* AMANDER, *n.* 41. D'ailleurs, dans les tems de Pluie, l'état de l'air eſt très-propre à favoriſer la végétation.

On remarque qu'à la Martinique, & dans les Iſles voiſines, la Pluie eſt très-pénétrante; & que l'eau s'en conſerve très-bien dans le retour en France.

La Pluie (ſelon quelques-uns) eſt nuiſible aux vers à ſoie. On doit alors les parfumer. D'autres prétendent qu'elle leur eſt favorable. *Voyez* l'article de cet inſecte.

Préſages de Pluie, tirés du Soleil.

[*Nota.* En Été les préſages de Pluie n'annoncent ſouvent qu'une légere humidité; ou même ſimplement un tems nuageux: attendu que la chaleur & la ſéchereſſe dominent dans cette ſaiſon.]

Le ſoleil préſage la Pluie, lorſqu'en ſe levant il eſt couvert d'une nuée; qu'il paroît couvert de taches; & qu'il ſe dérobe de nous à moitié; ou bien lorſqu'à la pointe du jour on voit pluſieurs de ſes rayons percer les nuées qu'ils couvrent. [L'expérience ne confirme pas toujours ce prognoſtic.]

2. Si l'on voit que le ſoleil ſoit rouge quand il ſe leve; c'eſt ſigne de Pluie: comme c'en eſt (dit-on) une marque aſſurée, lorſqu'en même tems il paroît environné de longs rayons.

3. Le ſoleil qui paroît diverſement coloré en ſe levant, eſt un indice de Pluie.

4. Toutes les fois que le ſoleil, en ſe levant, eſt environné, en tout ou en partie, d'un cercle bleuâtre ou pâle; on peut dire que la Pluie n'eſt pas loin.

5. Si le ſoleil eſt rouge, & paroît large en ſe levant, & que bientôt après il ſe forme des nuages qui s'amaſſent, obſcurciſſent l'air, & le couvrent: la Pluie ne tarde pas: & plus il fait chaud alors, plus tôt elle tombe.

6. Les nuées rouges qui quelquefois l'environnent à ſon lever, menacent de Pluie pour le lendemain.

7. Lorſque le ſoleil paroît pâle toute la journée, ou qu'il ſe montre petit & rond comme une boule; c'eſt ſigne de Pluie & d'orage.

8. Sitôt qu'on voit des cercles obſcurs, & de couleur de terre, autour du ſoleil; c'eſt une marque de Pluie.

9. Craignez auſſi la Pluie lorſque le ſoleil, pendant la journée, ſe montre noir & obſcur; & qu'en ſe couchant il ne ſort point d'une nuée noire, dans laquelle il ſe trouve pour lors enveloppé.

10. Lorſque le ſoleil ſe couche avec de grands rayons vers la terre, attendez-vous à de la Pluie le lendemain.

11. Si, en ſe couchant, ou autrement, il eſt caché d'une nuée jaune, ou un peu rouſſe; c'eſt ſigne de Pluie.

12. Lorſque le ſoleil, à ſon lever, ſe fait ſentir plus âprement qu'à l'ordinaire; on peut compter ſur de la Pluie. Il produit le même effet lorſqu'il ſe couche avec la même âpreté; & ſouvent auſſi quand ſes rayons dardent avec une pareille violence.

Préſages de Pluie tirés de la Lune.

1. Lorſque la lune paroiſſant ſur notre horiſon, l'on voit ſes cornes obſcures & embraſſer un nuage ſombre & épais; c'eſt un ſigne de beaucoup de Pluie.

2. Si la lune, en ſe levant, particuliérement le troiſieme jour, lorſqu'elle eſt nouvelle, ou au commencement du premier quartier, paroît noire, obſcure, épaiſſe, pâle, bleue, livide, ou d'une couleur tirant ſur le verd; on s'attend à de la Pluie.

3. Quand la lune, étant pleine, eſt environnée de quelque choſe qui lui eſt étranger; c'eſt ſigne de Pluie.

4. Nous voyons quelquefois la lune entourée de deux ou trois apparences de cercle. Quand elles ſont de couleur noire, ou ſombre; & que cet aſtre eſt embrouillé; on a indubitablement de la Pluie.

5. On obſerve, lorſque la lune ſe renouvelle, que ſi le tems eſt chargé, c'eſt ordinairement un préſage de Pluie.

6. Il arrive quelquefois que, vers le quatrieme jour de ſon renouveau, la lune ne paroît point du tout: pour lors on peut prognoſtiquer de la Pluie.

7. On dit que ſi la lune, récemment nouvelle, a ſes cornes obſcures, mais que la corne haute du croiſſant ſoit plus obſcure que la baſſe; il pleuvra au décours: que la baſſe, plus obſcure que celle d'en-haut,

d'en-haut, annonce qu'il pleuvra au premier quartier.

On ajoûte que ſi la lune, dans cette phaſe, eſt noirâtre au milieu, il pleuvra en pleine lune.

8. Si le croiſſant panche & regarde l'Occident; c'eſt, dit-on, ſigne de Pluie.

Préſages de Pluie, tirés des Etoiles fixes.

Quand ces étoiles paroiſſent plus groſſes qu'à l'ordinaire, c'eſt un ſigne de Pluie: comme auſſi, lorſqu'elles ſemblent nébuleuſes & obſcures, quoique le ciel ſoit ſans nuages.

Préſages de Pluie, tirés de l'Air.

Un des plus aſſurés prognoſtics de Pluie, qu'on puiſſe tirer de l'air, eſt lorſqu'il fait beaucoup plus chaud que la ſaiſon ne le demande; ſurtout ſi l'air eſt très-peſant.

2. *Tems pommelé, & Femme fardée, ne ſont pas de longue durée:* dit un Proverbe. Il donne à entendre que quand le tems paroît pommelé, on aura bientôt de la Pluie.

3. Lorſqu'on voit des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'eſt ſigne de Pluie.

4. Quantité de petits nuages répandus à l'Oueſt, le ſoir, annoncent de la Pluie pour le lendemain.

5. Il eſt aſſez ordinaire de voir en même tems de gros nuages qui ont différentes formes, comme de rochers, &c. Alors on peut s'attendre à beaucoup de Pluie, & ſouvent à du tonnerre.

6. Si l'arc-en-ciel paroît à la ſuite d'une grande ſéchereſſe, il annonce une Pluie abondante.

Quand il eſt éclatant vers l'Eſt, il eſt communément ſuivi de beaucoup de Pluie.

7. Des nuages noirs & épais qui paroiſſent longtems ſans qu'il pleuve ou que le ſoleil ſe montre, annoncent un peu de beau tems, mais qui ſera bientôt ſuivi de Pluie. Quoiqu'il pleuve un peu dans ce tems-là, on doit ne pas interrompre les travaux de la campagne; car il y aura ſûrement un intervalle de beau tems avant la grande Pluie.

8. Des nuages épars à l'Oueſt, dès le matin, & qui ne ſe diſperſent pas à meſure que le ſoleil avance; annoncent de la Pluie.

9. Le vent qui eſt Sud ou Oueſt, & qui ne va que de l'une à l'autre de ces directions, en eſt encore un préſage.

10. Si après que la Pluie a ceſſé, il s'éleve un vent vif & froid; la Pluie recommence de plus belles.

11. Si le ſon des cloches eſt plus bruyant, & l'entende de plus loin, que de coutume: on en préſage de la Pluie.

12. Si le ſel devient humide; que les latrines infectent; que le chardon à Bonnetier, cueilli & pendu en quelque endroit de la maiſon, ſe ſerre & ferme ſes pointes, ce qui eſt particuliérement ſenſible dans l'été; que le bois de ſapin renfle; que le marbre devienne humide; que le treſle ſe redreſſe, replie ſes feuilles, & ſemble avoir la tige renflée & plus dure qu'à l'ordinaire: ce ſont encore des indices de Pluie. Beaucoup de plantes à fleur légumineuſe, & l'ozeille, replient de même alors leurs feuilles.

13. *Voyez* auſſi MOURON, *n.* 1, *p.* 604.

14. *Conſultez* l'article BAROMETRE.

Préſages de Pluie, tirés du Feu.

1. Quand le feu paroît bleu, c'eſt une marque qu'on doit avoir de la Pluie.

2. On en tire une pareille induction, lorſqu'il ſouffle de lui-même.

3. Si l'on entend pétiller les charbons; & qu'on leur voie jetter des étincelles; c'eſt ſigne de Pluie.

4. On la conjecture auſſi quand la fumée ne monte pas droit; ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il ſe couvre de ſes cendres.

5. On dit avoir obſervé que, quand un pot eſt au feu, s'il s'y attache des charbons en-deſſous, ou qu'on y voie étinceler du feu; c'eſt ſigne de Pluie.

6. Si la mêche de la lampe ou de la chandelle a de la peine à s'allumer; qu'elle noirciſſe en brûlant; qu'elle pétille; ou que la fumée ſe répande çà & là, & ne monte pas droit: on ne peut communément attendre qu'un tems de Pluie.

Préſages de Pluie, tirés du Corps Humain.

Il arrive ſouvent qu'on ſe trouve aſſoupi, & extraordinairement las, ſans que cet aſſoupiſſement ou cette laſſitude proviennent d'aucune autre cauſe que de la peſanteur de l'air. Lorſqu'on ſe ſent ainſi, on peut dire qu'on aura de la Pluie.

2. Les douleurs aux jointures; les douleurs & élancemens des parties qu'on a eues rompues; celles des cors aux piés; & d'autres maux dont le corps a été déja atteint: toutes ſont des préſages de Pluie.

Préſages de Pluie, tirés des Animaux.

1. Lorſqu'on voit des Grives s'élever bien haut, c'eſt un prognoſtic de Pluie.

2. Si les Bœufs ou Vaches levent la tête en-haut, regardent vers le Midi, lechent leurs ongles tout à l'entour, & ſe retirent vers l'étable en meuglant; on doit s'attendre à de la Pluie.

3. Lorſqu'il doit y avoir de la Pluie, les Bêtes à Laine ſont ſujettes à courir çà & là, & jouer entr'elles.

4. Quand on voit voltiger les Hirondelles le long des marais, des étangs, ou des rivieres; & plus bas qu'à l'ordinaire, en criant: la Pluie n'eſt pas loin.

5. On préſage aſſez ſouvent de la Pluie, lorſqu'on entend les Grenouilles faire beaucoup de bruit.

6. A cauſe du mauvais tems qui doit arriver, ſouvent les Fourmis interrompent leurs courſes, s'enfoncent en terre, & y entraînent leurs nymphes, que le vulgaire nomme œufs. Alors il n'y a que beaucoup de Pluie à attendre.

7. Si les Corbeaux, & autres oiſeaux, vont par bandes; on ne manque gueres d'avoir de la Pluie.

8. Lorſque la Pluie veut venir; on voit les Oyes, Canards, & autres Oiſeaux de riviere, s'élever, battre des aîles, faire de grands cris, tantôt ſe plonger, & tantôt courir ſur la ſurface des eaux. Le Poiſſon nage alors à fleur d'eau.

9. On dit que la Corneille appelle la Pluie, lorſque ſe promenant ſeule, elle ſe met à crier. Il eſt comme ſûr que le Corbeau qui crie fort du haut des arbres la préſage: & elle approche quand on le voit marcher le long des foſſés.

10. Le cri perçant & redoublé du Geai, eſt encore un ſigne de Pluie.

11. Quand les Ânes ſecouent l'oreille, roidiſſent leur queue, braient, & ſe vautrent par terre; c'eſt aſſez un ſigne de Pluie.

12. Les Vermiſſeaux annoncent la Pluie, lorſqu'on les voit ſortir de deſſous terre.

13. Il en eſt de même des Crapauds, lorſqu'ils crient dans les lieux élevés.

14. Les Abeilles ne s'écartent pas de leurs ruches, quand il y a apparence de Pluie.

15. Si les Poules ſe mettent à couvert avec leurs pouſſins; ou qu'en grattant elles ſe couvrent elles-mêmes de terre; qu'elles ſe battent l'une contre l'autre; on peut de toutes ces choſes préſager de la Pluie.

16. Les Pigeons prognoſtiquent la Pluie, lorſqu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils vont enſuite à leur colombier pour n'en plus ſortir.

17. Les Coqs qui chantent avant leur heure, principalement le ſoir; & les Oyes qui crient beaucoup; annoncent ordinairement la Pluie.

[Nous donnerons, ſous le mot PRÉSAGE, ce qui concerne le Beau-Tems.]

Enduit qui réſiſte à la Pluie. Voyez ENDUIT.

PLUIE-*à-Feu.* Voyez ce titre dans l'article ARTIFICE.

PLUME. Partie légere qui couvre extérieurement preſque tout le corps des oiſeaux. On ſe ſert de quelques Plumes, pour écrire, après les avoir hollandé. *Voyez* HOLLANDER.

En Fauconnerie, on dit: *Donner la Plume à l'oiſeau.* C'eſt lui donner une cure de Plume. *Conſultez* l'article des Maladies des OISEAUX *de Proye.*

Plume Avalée. Conſultez ce mot, entre les maladies du CHEVAL.

Blanchir les Plumes des jeunes oiſeaux. Voyez ſous le mot BLANCHIR.

PLUME (*Sucre cuit à la*). On connoît ce degré de cuiſſon du ſucre, lorſqu'en ſoufflant ſur l'écumoire le ſirop s'éleve en l'air avec légereté, & ſemble être une Plume que le vent emporte.

Voyez CONSERVE *de Violette.*

PLUME: *Terme de Botanique.* C'eſt ainſi qu'on nomme la tige d'une plante quand elle commence à ſortir de la ſemence. On l'appelle en Latin PLUMULA. Voyez ce que M. Duhamel en a dit, en décrivant le chanvre, dans ſon *Traité de la Fabrique des Manœuvres pour les vaiſſeaux*, p. 3; & la maniere dont ce ſavant Naturaliſte développe l'état des ſemences, leur germination & l'accroiſſement des plantes, dans le 4e Livre de ſa *Phyſique des Arbres.*

On compare quelquefois certaines parties des plantes aux plumes des oiſeaux. Ainſi on dit une *Aigrette en forme de Plume* (en Latin *Plumoſus Pappus*). Voyez ce qui regarde les FEUILLES *Compoſées*, T. II, *p.* 44 & 45.

PLUTEUS. *Conſultez* l'article BALUSTRADE.

PLUVIER: en Latin *Pluvialis.* Oiſeau de paſſage; que nous trouvons en automne & en hiver, dans les champs & auprès des eaux. Il eſt gros comme une tourterelle. Son bec eſt droit, noirâtre, aſſez court, pointu, renflé vers le bout; entouré à ſa baſe, de petites plumes griſes, tachetées de brun. La tête, le cou, le dos & le croupion ſont noirâtres, avec des taches jaunâtres. La gorge & la poitrine ſont blanchâtres, & ont de petites taches gris-brun. Le deſſous des plumes des aîles eſt d'un cendré clair: en-deſſus, elles ſont d'un brun brillant & comme doré (ce qui fait ſurnommer cet oiſeau, *Pluvier Doré*). La queue eſt compoſée de douze plumes noirâtres, rayées de bandes tranſverſales d'un blanc jaunâtre. *Conſultez* les pages 44 & ſuivantes du 5e volume de l'*Ornithologie* de M. Briſſon; pour un détail plus circonſtancié; & pour la connoiſſance des autres eſpeces de ce genre, qui comprend le *Grand Pluvier* (ou *Courly de terre*), le *Guignard*, &c: avec pluſieurs figures.

Le Pluvier ſe nourrit d'inſectes volans, & de vermiſſeaux.

On dit que ſa chair eſt utile aux perſonnes ſujettes aux accès d'épilepſie, & à la rétention d'urine, & qu'elle purifie le ſang. Elle eſt aſſez facile à digérer, d'un goût exquis & délicat: mais elle eſt plus propre pour les délices de la table, que pour fournir une nourriture ſolide. *Voyez* GUIGNARD.

Inſtructions pour prendre des Pluviers.

Les Pluviers ſont en ſi grand nombre, qu'on en peut voir quelquefois paſſer plus de trente mille dans un même jour. Ces oiſeaux vont toujours par grandes bandes, & volent depuis le matin juſqu'au ſoir. On commence à en voir en nos climats vers la Saint-Michel: ils ſe retirent à la fin du mois de Mars. Quand il fait froid, ils vont chercher les pays voiſins de la mer ou des rivieres. Et lorſqu'il dégele, ils cherchent les pays hauts: ſi bien qu'ils ne font autre choſe que monter & deſcendre, ſelon le tems qu'il fait. Lorſqu'ils deſcendent, leur vol eſt au vent de mer; & lorſqu'ils montent, au vent de biſe. Ils vont la plupart du tems chercher leur pâture dans les terres enſemencées: & quand ils ont mangé, ils cherchent des eaux pour ſe laver le bec & les piés qu'ils ont pleins de terre. Ils ne ſe perchent point pour dormir, mais ils s'accroupiſſent en quelque lieu éloigné des arbres & des haies, où le vent ne ſouffle gueres. Pendant la nuit ils s'écartent, courant de côté & d'autre après les vers de terre, dont ils ſe nourriſſent: & pour ne s'éloigner pas trop les uns des autres. Lorſqu'en volant, ils en apperçoivent d'autres à bas, ils les appellent, & ſouvent ſe jettent parmi eux. Pluſieurs ſortes d'autres oiſeaux aquatiques ſe mêlent auſſi avec eux; principalement les vaneaux, qui ſont encore des oiſeaux de paſſage.

Les Pluviers ſont plus faciles à prendre quand ils ſont ſeuls, qu'avec d'autres oiſeaux.

Le véritable tems & le plus ſûr pour les prendre, eſt lorſqu'ils arrivent, vers la fin de Septembre; ou au mois de Mars, quand ils s'en retournent: parce qu'alors ils s'attroupent, & ſont en amour. Quoique l'hiver ſoit auſſi une ſaiſon propre à cette chaſſe, on ne peut en avoir qu'un petit nombre, parce qu'ils s'écartent. Les grands froids, ainſi que ceux qui durent longtems, ſont contraires à la chaſſe des Pluviers. Un froid modéré, & un tems de pluie douce, y ſont favorables.

Les vents de biſe & de mer ſont les meilleurs pour cette chaſſe: le vent de baſſe galerne n'y vaut jamais rien. J'expliquerai dans la ſuite le nom des vents, ſelon que les preneurs de Pluviers les appellent.

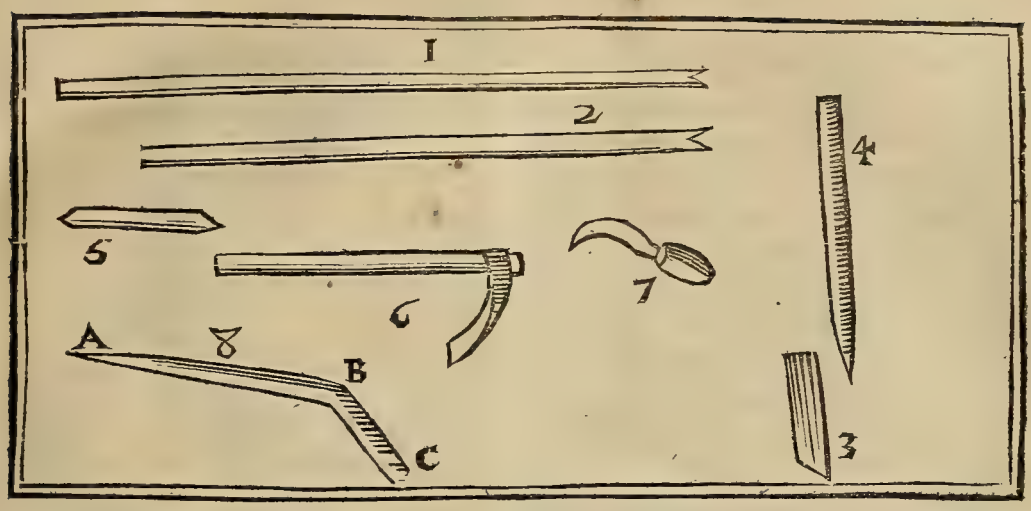
Pour faire venir les Pluviers aux filets, on ſe ſert d'un ou deux vaneaux vivans, attachés par les piés & par la queue, que l'on fait voler, ainſi que je dirai ci-après; & d'une douzaine d'*entes*, qui ſont des moquettes faites de foin ou de paille, couvertes de peaux de Pluviers, auſquels on met un piquet pour les faire tenir ſur terre, comme s'ils étoient vivans. On a un ou deux filets, & pluſieurs uſtenciles.

Inſtrumens pour Tendre aux Pluviers.

Il faut avoir un ou deux filets, appellés *Rets ſaillans*: Voyez FILET, *n.* XXVII. Les autres inſtrumens ſe voient dans les figures ſuivantes.

Il faudra avoir deux perches marquées des chiffres 1 & 2: qui doivent être groſſes comme le bras, & de différente longueur; l'une ſera de neuf piés trois pouces; & l'autre de neuf piés:

PLANCHE I.



toutes deux un peu encochées par le bout le plus menu. On les nomme, en termes de l'art, *Guêdes.*

3° Deux morceaux de douelle de tonneau, *n.* 3. Ils doivent être longs d'un pié, larges de trois ou quatre pouces, taillés en pointe par un des bouts. On les nomme *Palettes.*

4° On aura deux bâtons ſemblables à celui qui eſt marqué 4: gros comme le pouce, longs de neuf pouces ou d'un pié; pointus par un bout. On les appelle *Sarrots.*

5° Trois autres morceaux de bois, comme celui qui eſt marqué 5: longs de deux piés, gros comme un manche de fourche, pointus par chaque bout. Ils ſont nommés les *Paux*, ou *Pieux.*

6° Il faut une *Tranche* de fer, ſemblable à celle qui eſt marquée 6; dont le tranchant n'aura que trois pouces de large. Elle aura la tête forte, pour coigner les paux.

7° Une Serpe, ou *Gouet;* ou bien un grand couteau: repréſenté par le chifre 7. C'eſt pour couper la guêde qui eſt en terre.

8° Un morceau de bois marqué 8, appellé *Billard;* long de deux piés, depuis A juſqu'à la lettre B; ſe terminant en pointe vers la lettre A. L'autre bout B C, ſera long au moins d'un pié en recourbant, comme il eſt repréſenté. Il le faut couper à trois angles, comme il paroît par le bout C.

9° On aura un *Sifflet* pour appeller les Pluviers, qui eſt repréſenté dans la premiere figure de la ſeconde planche. Il eſt fait du gros os moulier de la cuiſſe d'une chevre ou d'un puiſſant mouton; coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces. Pour le faire en ſifflet, on le remplit de cire par le bout H, juſqu'à l'ouverture E. Puis on fait un trou plat par-deſſous l'os, pour faire entrer le vent. Il faut faire un trou F au milieu, droit par-deſſus, qui ſoit aſſez gros pour y faire entrer une petite plume à écrire: & un autre, bien plus grand, par le côté vers l'extrêmité G; pour lui donner un ſon plus clair. Pour le pendre au cou on le percera légerement au bout H, afin d'y attacher une ficelle. Quand on en joue bien, on les voit venir par bandes à l'endroit que l'on ſouhaite.

10° Il faudra un Panier, repréſenté par la figure ſeconde. Il doit avoir la forme d'un œuf; & être de grandeur convenable pour y mettre trois vaneaux vivans. Il y aura une ouverture pour les faire entrer, & quelque choſe pour le fermer, avec une boucle ou corde pour le porter. Ce panier eſt ſouvent appellé *Bourroche.*

11° Deux ou trois petits *Travouillets*, tels qu'eſt celui de la figure troiſieme. Ils ſervent à plier la

PLANCHE 2.

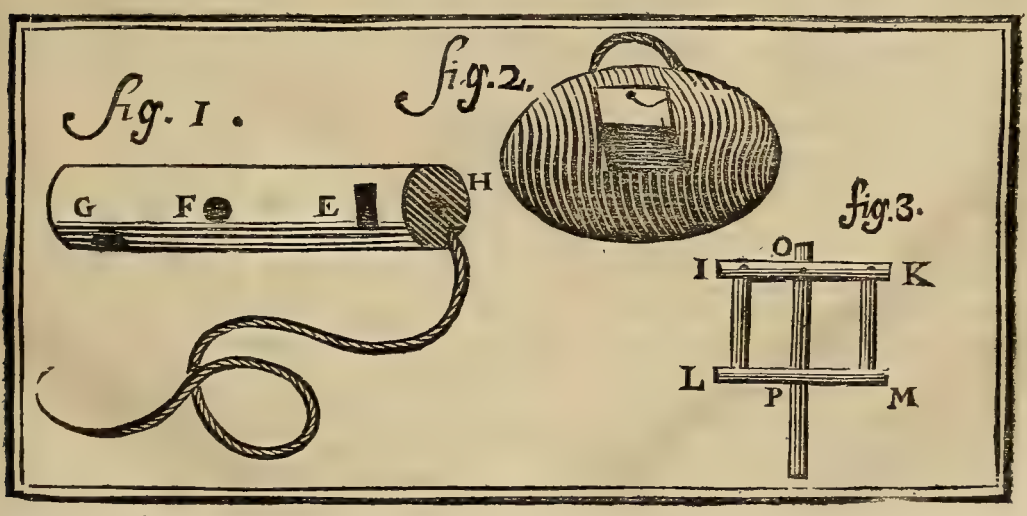
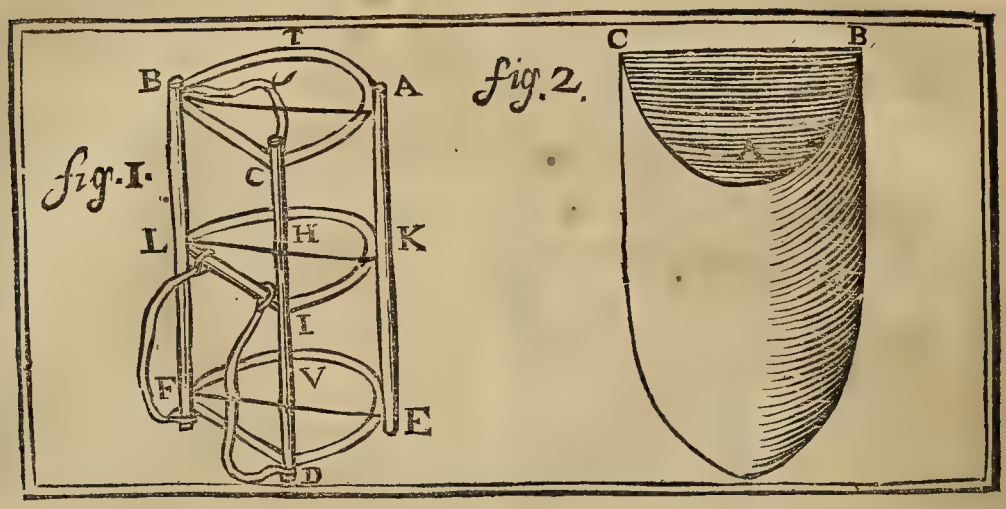


PLANCHE 3.



ficelle deſſus. Ils ſe font de deux morceaux de bois IK, LM, larges d'un demi-pouce, & longs de ſix pouces; leſquels ſont percés proche des bouts pour y ajuſter deux bâtons IL, KM, moins gros que le doigt. On perçera les deux morceaux de bois plats dans le milieu PO, afin d'y mettre un bâton PO, ſur lequel les autres bâtons tourneront bien à l'aiſe.

12° On doit avoir un panier, ou pour mieux le nommer, un vaiſſeau de toile nommé *Charotte:* qui ſert à mettre les entes, les oiſeaux morts que l'on a pris, les ficelles, & autres uſtenciles néceſſaires. Il ſe fait, comme vous le voyez dans la premiere figure de la troiſieme Planche, avec trois morceaux de bois quarrés BF, CD, AE, longs de deux piés, d'un pouce & demi d'épaiſſeur. Ils ſont percés en trois endroits, d'un trou, gros comme le pouce. L'on prend trois autres gros bâtons longs de trois piés, qu'on plie en arc, qu'on fait entrer dans le trou du milieu K juſqu'à la moitié. Puis on fiche l'un des bouts dans le trou I, & l'autre dans le trou L; leſquels on arrête avec de petits coins de bois Il faut paſſer les deux autres du haut & du bas de même façon; & mettre trois autres bâtons THV, longs de dix-huit pouces, entre les deux morceaux de bois BF, & AE. Ils entreront dans des trous faits exprès, pour tenir le reſte en état. Il faudra attacher deux ſangles, courroies, ou cordes, au bâton LI, du milieu: & les autres bouts ſeront mis avec des boucles aux piés F & D. Ou bien, comme font quelques preneurs de Pluviers, il faut lier une corde longue de deux piés, à un bout à la lettre B, & l'autre à la lettre C; & quand on le veut charger, on ne fait que paſſer les guêdes par l'ouverture, & on charge la charotte ſur ſon épaule.

Lorſque le tout ſera diſpoſé de cette façon, on le couvrira de toile neuve ou griſe, comme on le voit dans la ſeconde figure. Vous laiſſerez un morceau de toile par-deſſus, ABC; qu'il faudra coudre autour d'un arçon de bois qui ſervira de couverture ou couvercle, comme ſeroit celui d'un coffre. De cette façon la charotte ſera prête à ſervir.

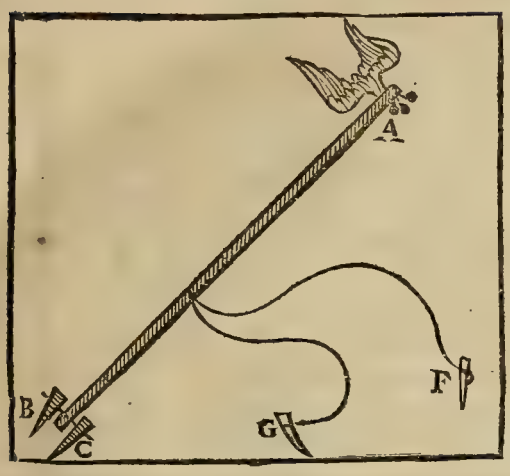
13°. Quelques-uns ſe ſervent d'un *Pipeau* repréſenté par la premiere figure de la planche quatrieme, pour appeller les vaneaux. Ce pipeau n'eſt autre choſe qu'un petit bâton, moins gros que le petit doigt, long de trois pouces; fendu par le bout juſqu'au milieu T, pour y mettre un morceau de feuille de laurier ou de lierre, & contrefaire le vaneau.

14. Outre cela, on a deux *Verges de Meute* ſem-

PLANCHE 4.

blables à celle de la ſeconde figure, qui eſt une petite baguette longue de deux piés & demi, bien droite, legere & menue, ayant au gros bout B, un piquet long de trois ou quatre pouces, attaché avec une ficelle aſſez proche de la verge. On lie au milieu C; ou pour le mieux, un peu plus proche du gros bout; deux ficelles longues de deux piés chacune, avec deux piquets D, & E, de même grandeur & groſſeur que l'autre B. On atta-

PLANCHE 5.



che une autre petite ficelle, qui n'eſt gueres forte, au petit bout A de la verge; dont un bout eſt double, & fait comme une boucle, pour paſſer au col du vaneau; & l'autre ſimple beaucoup plus long pour en attacher la queue.

15° Il faut encore une *Verge de Huau*, comme on le voit dans la cinquieme planche; longue de quatre ou cinq piés, & un peu forte : à laquelle on attache des deux côtés du gros bout, deux piquets B C, gros comme le petit doigt, & longs de ſix pouces; & à dix-huit pouces plus loin deux ficelles de deux piés & demi de longueur, ayant chacune un piquet F, & G, au bout, de même grandeur que les deux autres.

Vents qu'il faut obſerver pour tendre les filets.

Il eſt néceſſaire de connoître les vents, afin de faire par avance des formes à tous vents, & tendre de tous côtés d'où ils viendront, parce qu'il faut que les filets verſent avec le vent; attendu que les oiſeaux paſſant par-deſſus, ou ſe voulant aſſeoir dans la forme, portent toujours la tête à l'oppoſite du vent. Si le filet eſt tendu du vent d'amont, ou d'Orient; c'eſt-à-dire que ſi le vent vient du côté d'Orient; comme les oiſeaux porteront la tête de ce même côté, le filet verſera du côté d'Occident. Et comme les huit vents qu'il eſt néceſſaire de connoître pour tendre, pourroient n'être pas entendus de tout le monde par les noms vulgaires des Preneurs de Pluviers, voici une figure qui comprend les huit vents principaux, nommés en termes ordinaires de cette chaſſe; rapportés vis-à-vis les noms uſités en Géographie, & marqués dans le plus grand eſpace, ou dernier cercle. Par exemple, dans la Géographie, nous appellons le vent qui vient ou ſouffle du côté auquel le ſoleil ſe leve, l'*Eſt*; qui eſt marqué dans le grand cercle de la figure. Vous voyez vis-à-vis, dans le plus petit eſpace, *Amont*; qui eſt le nom vulgaire des Chaſſeurs : & ainſi des autres vents.

Quand vous ferez les formes, il ne ſera pas beſoin d'attendre qu'il faſſe du vent de chaque côté; il ſuffira que vous ſachiez à-peu-près les endroits où les vents ſont placés. Ce n'eſt pas une choſe abſolument néceſſaire que les formes ſoient dreſſées directement au vent : il faut s'accommoder ſelon que l'endroit le peut permettre, quelquefois un peu plus à gauche, ou à droite; pourvu que le vent

PLANCHE 6.

venant, par exemple, droit du Midi, la forme ne ſoit pas de *mer* tirant vers *abas*, ou de *ſouſlaire* tirant vers *amont*. Autrement il arriveroit que les oiſeaux en volant ſuivroient le long du filet & n'iroient pas de travers, de ſorte qu'il ſeroit difficile d'en prendre. De plus, en tirant la corde pour les prendre, le vent pouſſeroit le filet de long, & l'empêcheroit de s'étendre en large, comme il doit faire.

Pour faire les Formes, deſtinées à tendre les filets.

Il faut tendre aux Pluviers dans de grandes prairies, ou dans les campagnes de blés verds, dans leſquelles il n'y ait ni arbres, ni haies, ni buiſſons, à plus de trois cens pas du lieu où l'on veut tendre. Pour ce qui eſt des prairies, il ſera meilleur de tendre proche de l'eau; à cauſe que ces oiſeaux vont la chercher pour ſe laver, lorſqu'ils ont marché dans les terres labourables. Il faudra prendre garde que le lieu où ſera faite la forme, ſoit plus bas que l'endroit de la loge; ou du moins égal. Pour y procéder, jettez les yeux ſur la ſeptieme planche.

Suppoſé que la figure entiere repréſente la prairie; que le lieu où ſe doit faire la forme ſoit depuis la terre A, juſqu'à B; que, depuis la lettre B juſqu'à E, ſoit l'eſpace qui doit être entre la forme & la loge; & que le vent ſouffle du midi: ayez une ficelle de quatorze ou quinze piés de long, & l'attachez à deux piquets A B; on a fait la ligne ponctuée A B exprès pour repréſenter cette ficelle, que vous ficherez en terre pour tracer le *liz*, qui eſt la place du filet. Vous prendrez enſuite le billard; & vous en frapperez la terre par le côté triangulaire, comme ſi vous la vouliez couper. Vous ferez la même choſe en ſuivant tout le long de la ficelle juſqu'à douze toiſes de longueur, que contient le filet que vous y devez tendre. Ce billard ſera une rigole, de deux ou trois toiſes de large. Quand le liz ſera fait, il faudra ôter la ficelle; & prendre la plus courte des guêdes, en coucher à bas le petit bout au bord du liz 1, & le gros au nombre 8: non pas tout droit, mais de côté, en tirant au dedans de la forme, de ſorte qu'il s'en faille environ deux piés qu'elle ne ſoit droite; comme il ſe peut voir par la ligne ponctuée qui traverſe de 1 à 7, laquelle eſt droite; & non pas la ligne 8 *o*, qui repréſente la guêde. Cette guêde étant couchée, mettez une main deſſus pour la tenir arrêtée; & de l'autre vous tracerez avec le doigt, des deux côtés, tout le long & par le bout. Fichant enſuite dans la terre le bout de la ſerpe ou couteau, vous la couperez ſuivant la trace. Puis avec la tranche vous creuſerez & emporterez l'eſpace qui eſt entre les traces ou lignes *a* 1 8 *o*; commençant au bout 1, & finiſſant au chiffre *o*, toujours en creuſant, de ſorte que cet eſpace ſoit plus profond au bout 8, de quatre ou cinq pouces, afin que la guêde puiſſe être tout-à-fait cachée dans la *garriere*: c'eſt ainſi que l'on appelle cette place creuſe.

Quand elle ſera faite, portez l'autre guêde plus grande à l'autre bout du liz, & couchez-la de même façon à 3 9, pour faire ſa place ou garriere ſemblable à l'autre.

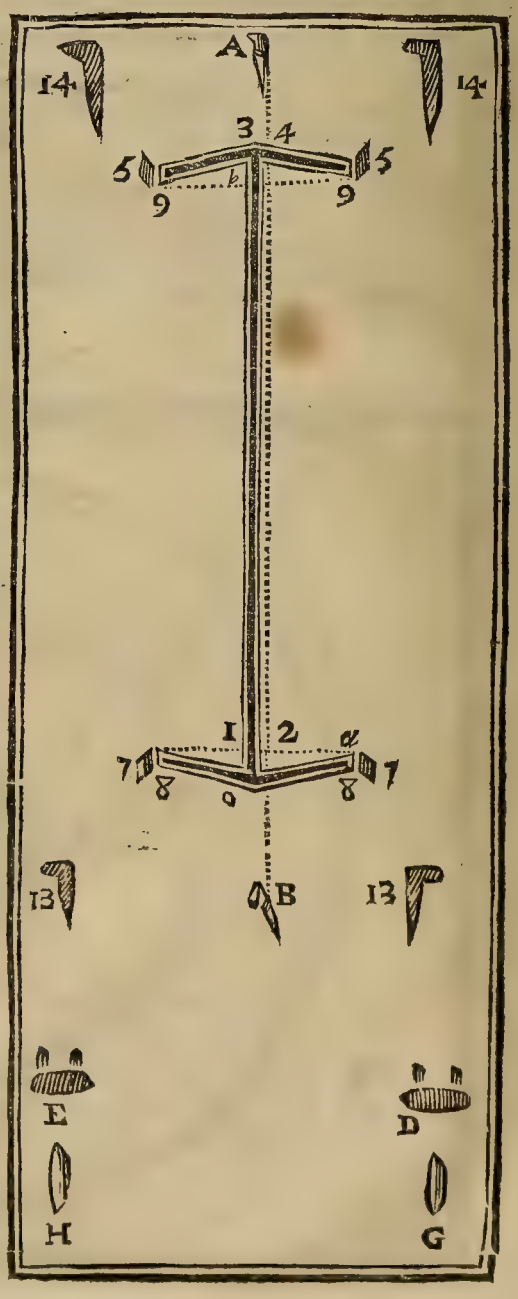
Après quoi vous prendrez les palettes, & les ficherez en terre au bout de chaque garriere 8 & 9. Pour empêcher que les guêdes pouſſées par la roideur de la corde du filet, n'entrent dans la terre, vous ficherez auſſi en terre au bord des garrieres à demi-pié du liz, les ſarrots aux endroits marqués des chiffres 1 & 3. Il les faut piquer de biais dans le bord de delà, & non deçà; parce qu'ils ſervent pour empêcher que les guêdes ne s'en retournent, quand le filet eſt tendu, ſi ce n'eſt, lorſque l'on tire la corde: & ſi on les piquoit en deçà ſur les lignes 9 B & 8 *o*, il ſeroit impoſſible de faire jouer le filet; car plus on tireroit la corde, & plus les guêdes ſe rangeroient ſous les ſarrots.

La forme étant achevée, vous porterez fort loin toute la terre que vous avez ôtée des garrieres; en en laiſſant ſur les bouts 5 & 7, un morceau gros comme les deux poings, pour donner le ſaut aux guêdes. Cela étant fait, la forme ſera en état de ſervir.

Si vous faites encore deux autres garrieres 2 8, & 4 9, de l'autre côté du liz à l'oppoſite des premieres; la forme vous ſervira pour deux vents contraires, ſavoir pour celui du Midi, & pour celui du Septentrion ou galerne. De cette façon, il ne faudra que quatre formes pour les huit vents principaux; car celles d'amont & d'abas ſeront enſemble; ainſi que celles de midi & de galerne; de ſouſlaire & de baſſe galerne; de mer & de biſe.

Il reſte à ficher les paux aux endroits néceſſaires; le premier, qui eſt le pau de derriere, marqué du nombre 14, ſera piqué à ſept ou huit pas du liz 3 4,

PLANCHE 7.



& à côté, par exemple environ un demi-pié plus loin que la palette 9. Le ſecond, qui eſt le pau forceau, marqué 13, doit être cogné en terre à ſix ou ſept pas du bout du liz 1 2, & à côté, environ un pié & demi plus loin que la palette 8. Et le dernier, H, ſera mis en terre derriere la loge à une toiſe plus loin, vis-à-vis des deux palettes 8 9. Le piege ſert ainſi pour l'orient & l'occident. Mais ſi vous voulez tendre pour le vent de galerne, il faudra arracher ces paux & les tourner de l'autre côté de la forme; les poſant à même diſtance qu'il a été dit, aux endroits marqués des mêmes chiffres : & le pau H ſera auſſi tranſporté à la lettre G; la loge E à l'endroit D : & le tout ſera en état.

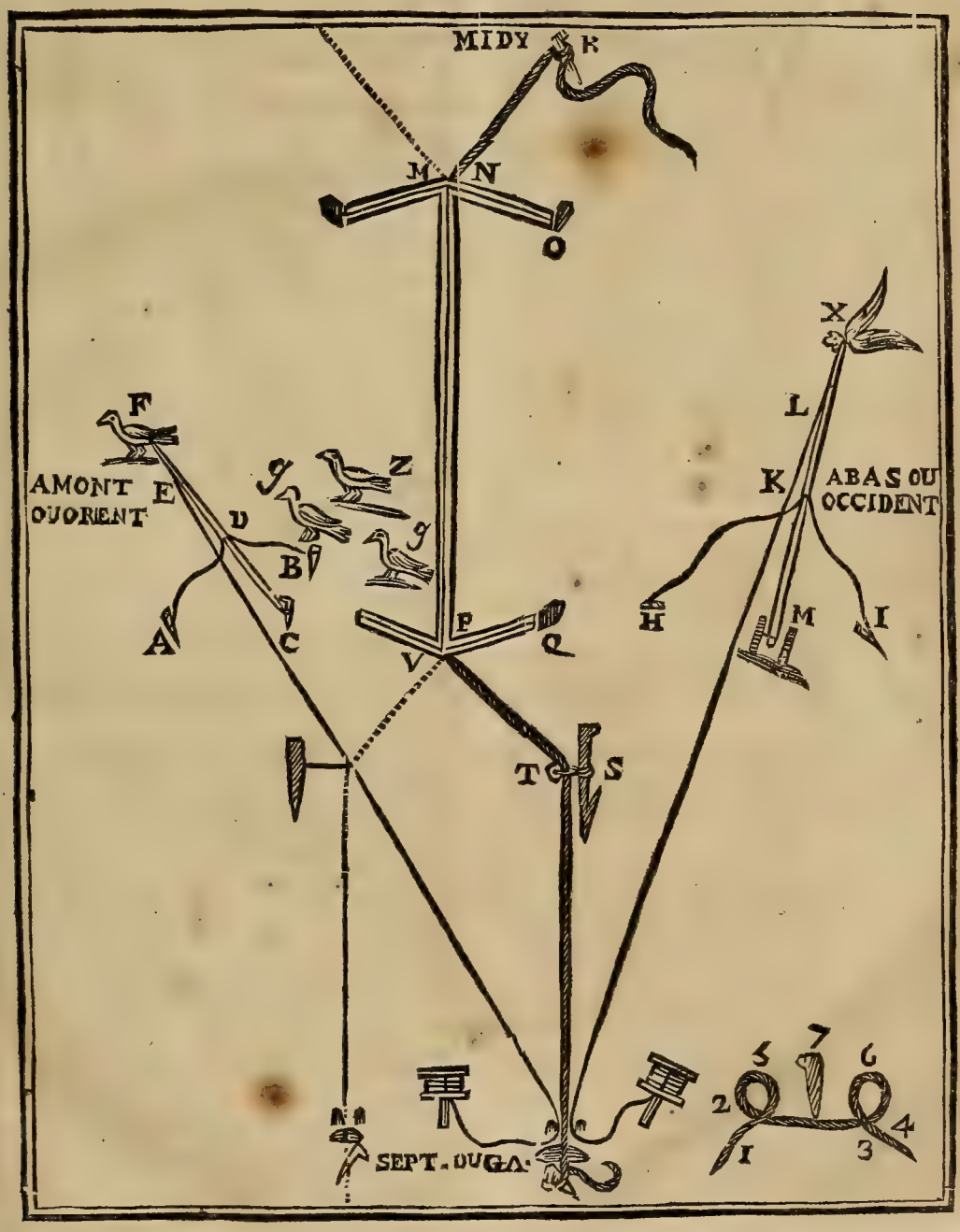
Comment il faut tendre les filets, & diſpoſer le harnois ou l'équipage.

Soyez du matin ſur le champ avec tout le bagage néceſſaire : & tendez ainſi qu'il eſt enſeigné par la planche huitieme, qui eſt une ſimple forme du vent d'amont.

Afin de ne rien embarraſſer, il faut mettre les guêdes dans les garrieres; prendre le filet ſur le bras gauche; s'en aller au pau de la loge, diſtant de la forme d'environ quinze ou ſeize toiſes; y mettre la boucle, qui eſt au bout de la corde du filet; & marcher à reculons vers la forme, laiſſant tomber la corde tout au long. Lorſque vous ſerez au pau forceau S, il faudra y attacher la corde de la poulie T, de façon que la poulie ſoit en ligne droite des deux palettes Q O; & reculer toujours le long du liz, en laiſſant couler le filet à bas. Quand vous ſerez au pau de derriere, R, vous tirerez la corde juſqu'à ce qu'elle ſe trouve droite : & pour lors vous l'attacherez au pau, de ſorte qu'elle ne puiſſe couler.

Voici comment ſe fait le *Nœud de la broſſe*, ou *du pêcheur*. Suppoſez que le piquet 7 (*Voyez au bas de la huitieme planche*) ſoit le pau auquel vous déſirez lier la corde 2 4, prenez-la d'une main par l'en-

PLANCHE 8.



droit marqué 1, & rapportez le brin 2 par-deſſus, pour former la boucle 5, qu'il faut paſſer ſur le piquet 7. Puis faites une autre boucle 6, dont le brin 4 ſoit paſſé par-deſſus le piquet après la premiere. Tirez enſuite les deux bouts 1 & 3 : le nœud ſera bien fait ; & il rompra plutôt que de ſe défaire. Il eſt néceſſaire de le ſavoir faire, pour bien tendre les filets aux Pluviers.

Quand le bout de la corde du rets ſera ainſi attaché, il faudra lever la guêde P Q, mettre ſon gros bout dans le bout Q de la garriere ; prendre la corde du filet, la tirer vers le liz, puis la faire entrer dans la coche qui eſt au petit bout de la guêde, & la faire tenir par une perſonne, s'il y en a avec vous : ſinon logez-la dans la garriere, ſous le ſarrot P. Piquez le bout pointu du billard, en terre par-deſſus, pour la tenir, tandis que vous irez à l'autre guêde N O, où vous mettrez auſſi la corde en coche du bout M. Il faut qu'elle ſoit ſi ronde, que l'on ait de la peine à la cocher. Ce qui étant fait, vous logerez la guêde dans la garriere ſous le ſarrot N. Vous ôterez le billard de deſſus la guêde V Q. Vous ferez entrer tout le filet dans le liz, enſorte qu'il ſoit caché ſous la corde ; & vous planterez les entes des Pluviers & des vaneaux, commençant par celles des Pluviers, marquées des lettres *g g* Z. Vous les diſpoſerez de cette ſorte :

Si le vent ne ſouffle pas droit d'amont, & qu'il ſoit un peu vers ſouſlaire, la premiere ente marquée de la lettre Z, ſera à un demi-pié du liz ; & à huit ou neuf piés du bout V : & toutes les autres arrangées, telles que vous les voyez, à deux ou trois piés les unes des autres : les premieres de celles qui ſont dans le derriere de la forme, feront à neuf piés du liz.

Si au contraire le vent tiroit du côté de la biſe, il faudroit que les entes fuſſent plus loin du bout V, de ſix autres piés ; à cauſe que ces oiſeaux portent toujours la tête dans le vent. Et comme ils paſſent ordinairement au-deſſus des entes, c'eſt-à-dire, entre les entes & le pau, derriere R, il ſe peut faire qu'ils paſſeroient par-deſſous la corde : car *le filet ſe raccourcit* du tiers lorſqu'il eſt détendu ; & de la moitié, *quand le vent eſt fort.*

Lorſqu'il ne fait gueres de vent, on met les deux tiers des entes au derriere du filet ; & au contraire ſi le vent eſt fort, on n'y en met que le tiers ; & le reſte devant ; à cauſe que les Pluviers ſe poſent à côté des entes.

Pour ce qui eſt des vaneaux, on ne les mêle point parmi les Pluviers ; il faut les mettre à côté, & fort proche des garrieres ; ils ſont cenſés être le long de la guêde V.

Quand toutes les entes ſont plantées, on pique les verges de meutes. Si on en veut mettre deux, on en pique une devant, & l'autre derriere en cette ſorte :

Faites entrer en terre le piquet C, qui eſt attaché au gros bout de la verge : & tenant le petit bout F, regardez s'il eſt vis-à-vis de la loge. S'il y eſt, tenez-le à un pié de hauteur pendant que vous ficherez en terre les deux piquets A B. Puis vous y attacherez un vaneau vivant ; à qui vous mettrez au pié la boucle de la ficelle, qui doit être aſſez longue pour qu'il ne ſe bleſſe pas. Poſant la queue ſur le bout de la verge, vous l'y attacherez avec une autre ficelle ; & prenant un des travouillets, vous lierez le bout de la ficelle qui eſt au-deſſus, au quart de la longueur de la verge à l'endroit marqué E. Puis portez le travouillet dans la loge. Si vous voulez mettre deux vaneaux en meute, il faudra placer l'autre de même façon au-devant de la forme.

Le huau doit être placé à trois ou quatre toiſes du liz, & à environ une toiſe au-deſſus des dernieres entes. Pour le placer, il faut prendre la verge, & ficher en terre les deux piquets qui ſont attachés au gros bout M ; de ſorte qu'elle ſe puiſſe mouvoir, ainſi qu'un eſſieu de caroſſe entre ſes deux roues. Prenez le petit bout X ; levez la verge preſque toute droite, de ſorte qu'elle ſoit vis-à-vis de la loge ; & fichez en terre les deux piquets H I, qui ſont liés aux bouts des ficelles ; après cela attachez le bout de la ficelle d'un des travouillets au milieu L de la verge, & portez l'autre bout à la loge. Le huau s'attache au bout X de la verge ; il le faut poſer à bas, & le couvrir de quelques brins d'herbe ou de chaume, afin qu'il ne ſoit point apperçu des oiſeaux, qui s'en épouvanteroient.

Ce huau n'eſt autre choſe que deux aîles d'un milan, ou d'une buſe, qui ſont liées avec trois ou quatre ſonnettes de chaſſe, au bout de la verge : qui font l'effet que je dirai ci-après.

Quand le tout ſera ainſi tendu, il faudra accommoder la loge ; qui ſera faite de quelques branches piquées en terre, avec du chaume auprès, & les paniers par derriere dans le dedans de la loge, qui ne ſera pas plus haute que de trois piés, & ſans être couverte d'aucune choſe, mais ſeulement faite comme une haie tout autour de la perſonne ; qui ne doit pas être habillée de blanc, ni d'autre couleur éclatante : cette loge eſt aiſée à comprendre, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire la deſcription. On fait un ſiege avec un gazon large d'un pié, & de quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur ; lequel ſe met deſſous la corde à l'endroit marqué M, dans la neuvieme planche, où les cordes ſe croiſent ; & d'où l'on peut toucher aux poignées *f g*, pour tirer les filets. Il faut mettre ſur ce gazon par-deſſous la corde une poignée de chaume, pour l'empêcher de pourrir ; & en mettre une braſſée à terre dans la loge pour la tenir plus nette & ſeche. On fera deux trous en terre, tout proche des cordes & à côté des poignées, pour y placer les talons des piés, afin d'avoir plus de force pour tirer les cordes, & faire détendre les filets. Toutes ces obſervations ſe doivent faire pour un filet ſeul, comme pour deux.

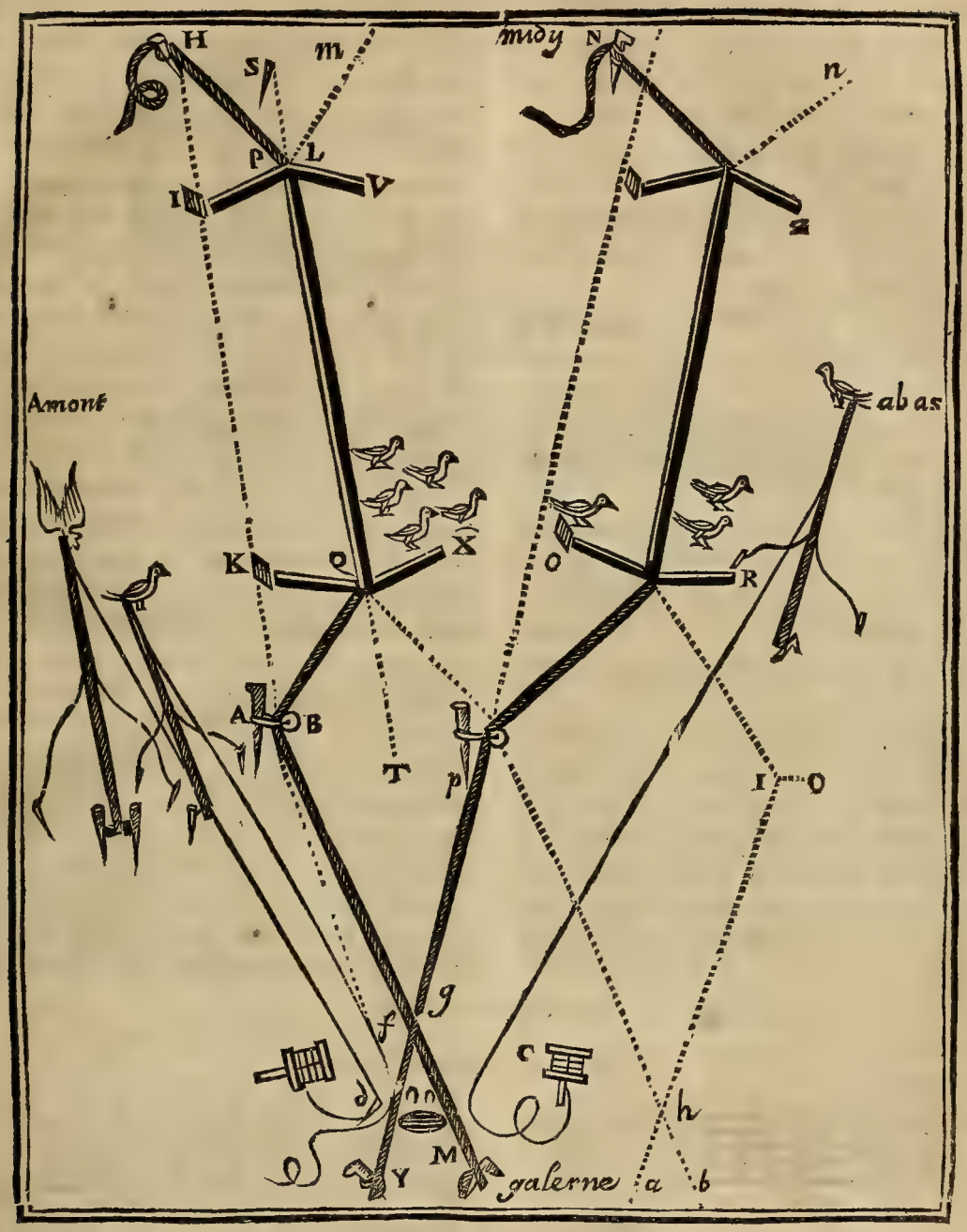
Formes pour tendre deux filets enſemble.

Voyez les deux filets tendus, repréſentés dans la neuvieme planche.

Faites la premiere forme comme il a été enſeigné ci-deſſus. Puis prenez une longue ficelle, repréſentée par la ligne ponctuée K I ; laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M, environ à deux ou trois piés à côté du piquet Y ; & l'autre bout au piquet H ; de ſorte que l'endroit K de la ficelle ſoit éloigné de cinq ou ſix toiſes du bout de la garriere O. Quand elle ſera arrêtée à la guêde la plus courte, d'un bout, à la lettre K, & de l'autre à Q ; portez la plus grande à dix ou douze toiſes plus loin à la lettre I, à un demi pié de la ficelle, & l'autre vers L. Laiſſez-les couchées à bas ; & piquez une autre ficelle repréſentée par l'autre ligne ponctuée S T, qu'il faut tenir roide. Et avec le billard vous ferez le liz Q P. Après quoi taillez les garrieres, y ajuſtant les palettes & ſarrots ; ainſi qu'à l'autre forme. Vous pouvez faire cette forme à deux vents, y faiſant les garrieres V X Z R, à l'oppoſite des autres. Vous y mettrez les guêdes, quand vous voudrez changer de vent ; il faudra auſſi alors tourner les cordes, & tranſporter la loge. Les deux figures de la planche neuvieme montrent les deux filets

tendus

PLANCHE 9.



tendus du vent d'abas. Supposez donc qu'il soit changé & tourné d'amont, il faut premiérement mettre le bout de la corde M, à la lettre *b*; le pau forceau A, au *p*; & le pau de derriere, H, à *m*; la guêde K, à la lettre X; l'autre, I, à la lettre V: de cette maniere le filet se trouvera tendu du vent d'amont. Vous pouvez changer l'autre filet de même, mettant la corde Y au petit *a*; le pau forceau au petit *o*; & celui de derriere à la lettre *n*; tournant aussi les guêdes, & faisant un siege bas à la lettre *h*; dressant la loge tout autour comme elle étoit pour l'autre vent. Les deux lignes ponctuées *a h i n*, & *b h p m*, font clairement voir le changement de vent, ou la maniere dont seront tendus les filets lorsqu'ils seront tournés. Il faudra pareillement tourner & changer les entes & les meutes. L'on met deux ou trois entes au devant du premier liz, avec un vaneau ou meute; un autre au derriere de la derniere forme; le reste des entes au devant du liz P Q; & le huau derriere le dernier filet.

Pour Appeller les Pluviers, & les faire venir aux filets.

Quand tout sera en état, vous vous asseierez dans la loge; ayant le sifflet pendu au cou, l'oreille & la vue en l'air, regardant de côté & d'autre: & d'abord que vous entendrez ou verrez quelque chose, prenez le sifflet & appellez. Il faudra, pendant que vous sifflerez, faire voler les meutes de fois à autre; parce que les oiseaux s'approchent facilement, quand ils apperçoivent remuer les meutes, & qu'ils voient les entes, qu'ils croient être en vie, aussi-bien que les vaneaux. Lorsque vous les verrez venir à vous, prenez garde de ne pas faire voler les meutes; car ils connoîtroient que ces vaneaux seroient attachés: il ne faut pas aussi les

appeller ſi fort que lorſqu'ils ſont éloignés, mais baiſſer le ton du ſifflet pour le moins de moitié.

On a noté ici les tons qu'il faut donner au commencement. Il faut tâcher de bien imiter la voix de ces oiſeaux. Quand on n'y eſt pas encore habile, on doit écouter attentivement ceux qui ſifflent en paſſant, & tâcher de rendre leur ton ſur le ſifflet.

Lorſqu'on a un vaneau vivant en meute, ils approchent pourvu que l'on ſiffle en le faiſant remuer. Pour les faire venir, tenez la ficelle du vaneau avec la main gauche, le ſifflet avec la droite; & mettant le premier doigt ſur le trou du milieu, vous ferez les tons qui ſont marqués dans la dixieme planche, ſelon l'oiſeau que vous verrez.

Il faut continuer de les appeller, lorſqu'ils ſont proche des filets; & tenir la corde du filet de la main gauche, en état de tirer quand les oiſeaux ſeront près de paſſer par-deſſus, ayant la tête dans le vent; car s'ils paſſoient à contrevent, il ne faudroit pas tirer le filet, quand même ils ſeroient tout au rés de terre. Lorſque vous les verrez venir aſſez bas, & qu'ils commenceront d'approcher à trois toiſes de la forme, laiſſez aller le ſifflet; & portez les deux mains à la corde, pour la tirer avec force quand les premiers ſeront entre les deux palettes K I: & ſi vous voyez qu'ils ſoient élevés plus de huit piés au-deſſus de la terre, il faut les laiſſer paſſer, ils reprendront le tour; car ils paſſeront ſouvent dix fois ſans être à bonne portée. Le plus ſouvent ils ſe poſent à bas, loin des formes; quand vous vous appercevrez qu'ils le voudront faire, il faudra touſſer pour les en empêcher: ſi nonobſtant votre bruit ils ſe poſent, alors il faut qu'une perſonne aille les faire venir; c'eſt pourquoi il eſt bon d'être toujours deux, quand ce ne ſeroit qu'un petit garçon de huit ou dix ans; lequel doit ſortir par le derriere de la loge, & s'en aller faire un grand tour par derriere les Pluviers: & ſe tenant courbé comme une bête qui paît, il les approchera peu-à-peu, allant de côté & d'autre ſans s'arrêter; & lorſqu'ils trotteront ou marcheront, il les conduira doucement juſqu'à deux toiſes du liz; puis jettant ſon chapeau en l'air, il fera qu'ils s'envoleront par-deſſus le filet, que vous tirerez pour les prendre. Il faudra y courir promptement, leur crever la tête, les ôter du filet au travers des mailles pour retendre vîtement; & ramaſſer toutes les plumes qui ſe rencontreront à terre. Si le filet eſt lâche, vous le banderez en détachant la corde du pau de derriere pour la tirer & remettre après dans ſon lieu.

Il arrive quelquefois que les oiſeaux ſe jettent au devant du liz: on les doit trotter & faire repaſſer par-deſſus dans la forme; & lorſqu'ils y ſeront, l'on fera le tour par derriere pour les faire lever.

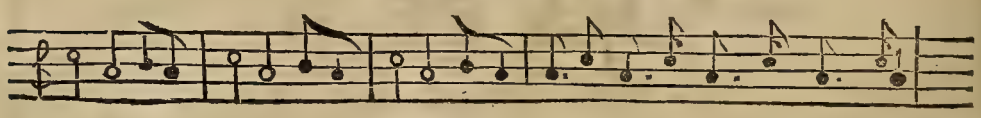
Quand il viendra des GUINETTES, ou *Guignettes*, qui ſont des oiſeaux un peu plus gros que des alouettes (Conſultez l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. V. *p.* 183, &c.); ne vous amuſez pas à les tuer les unes après les autres; mais frappez deſſus, à grands coups de chapeau, comme ſi c'étoient des mouches, parce qu'elles paſſent bien vîte au travers du filet qui a les mailles grandes. Vous en mettrez quelquefois dans les rets plus de cinq cent tout d'un coup; & cependant il n'y en demeurera peut-être pas trente.

Lorſque vous aurez deux filets tendus, ſi vous voyez que les oiſeaux ſoient un peu trop haut pour le bord du premier filet, attendez-les à venir au ſecond. Quelquefois ils ſe poſent entre les deux filets: alors ne vous preſſez pas de tirer; mais tenez ſeulement la corde du devant, pendant que votre homme ira les faire lever; ils ſe levent ſouvent d'eux-mêmes.

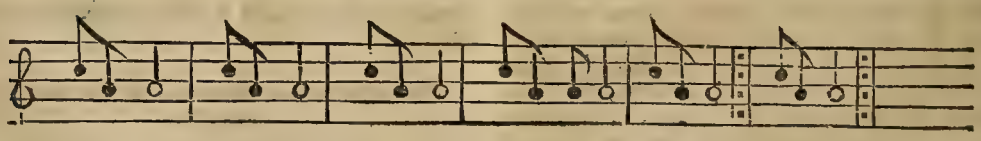
Quand vous voyez venir une grande bande de Pluviers ou d'autres oiſeaux qui ſont écartés, il faut que votre compagnon tienne la ficelle du huau prête à la tirer lorſque les premiers oiſeaux de la bande volant bas ſeront à une toiſe près du liz: ſitôt qu'ils appercevront le huau, les derniers paſſeront les premiers, & tous ſe baiſſeront à un pié près de la terre; enſorte qu'on prend ſouvent toute la bande de ſept ou huit douzaines. Mais il faut que

PLANCHE 10.

Ton naturel de l'appeau à Pluviers.

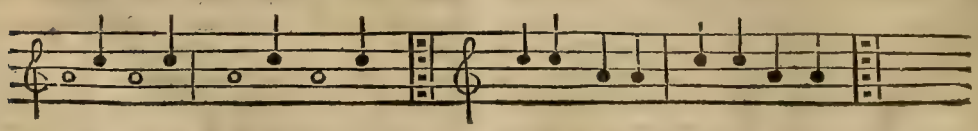


Vrai ton des gros Guignards.



Ton pour appeller les Courlys.

Ton pour appeller les Guignettes.



Ton approchant du Vaneau mâle.

Ton de la femelle du Vaneau.

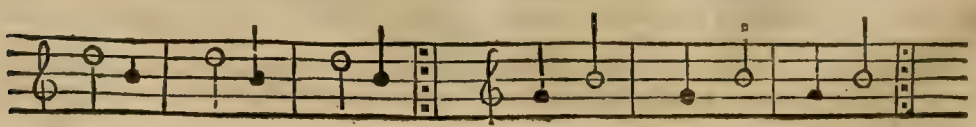


PLANCHE II.

les deux hommes s'entendent bien. Ce huau ne ſe doit point tirer, que les oiſeaux ne ſoient tout au moins à ſept ou huit piés de terre, ou même plus près; parce qu'ils auroient paſſé le liz avant de fondre en bas.

Chaſſe aux Pluviers avec le Fuſil.

Elle eſt beaucoup moins embarraſſante. Il faut ſeulement avoir un huau, ou quelques entes de Pluviers, ou de vaneaux; pour leurrer ceux de ces oiſeaux qu'on veut tirer. Ayant mis cet attirail dans la bourroche, on s'en va dans une prairie; on y fait une loge de branches d'arbres, ou bien on ſe met derriere un buiſſon, à quarante ou cinquante pas de l'endroit où l'on veut préſenter le leurre. La loge étant faite, on plante les entes & le huau à l'endroit ſuſdit; & l'on y attache des cordes qui s'étendent juſqu'à la loge: par le moyen deſquelles le chaſſeur fait jouer les reſſorts, & donne aux entes le mouvement néceſſaire pour faire deſcendre les Pluviers. Il eſt bon d'être deux ou trois de compagnie, pour cette chaſſe. Ayant tendu, & s'étant placé dans la loge, on doit écouter attentivement, & avoir les yeux attachés du côté où l'on croit que doivent venir les oiſeaux. Il ſera d'autant plus facile de les découvrir, qu'ils volent toujours le nés au vent; car on n'a qu'à prendre le deſſus, on ne ſauroit manquer de les appercevoir. Auſſitôt qu'ils paroiſſent, le chaſſeur doit les appeller avec le ſifflet; & un de ceux qui ſont dans la loge avec lui doit faire mouvoir en même tems les entes, & le huau. Le ſon de l'appeau, & le mouvement des entes, feront infailliblement deſcendre les Pluviers; & alors un des chaſſeurs prenant ſon fuſil à la main, & marchant courbé à peu près comme une vache qui paît, prendra le tour pour aller par derriere les Pluviers, en marchant tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, pour les amuſer & ne les pas épouvanter; & quand il ſera aſſez près des oiſeaux, & qu'il les verra ramaſſés comme en un tas, il lâchera ſon coup; qui ſera ſuivi auſſitôt de celui de ſon compagnon, lequel tirera ſur les Pluviers dans le moment qu'ils auront pris la volée: de cette maniere l'un & l'autre en pourront faire un grand abatis. Après cela ils ramaſſeront le gibier; changeront d'endroit, & iront tendre leur piege dans quelqu'autre qui leur paroîtra favorable. Ainſi il n'eſt point néceſſaire de faire une loge en forme: il ſuffit de planter quelques branches d'arbres, pour ſe cacher derriere; ces mêmes branches peuvent ſe déplanter après la chaſſe, & ſe tranſporter dans d'autres endroits qui paroiſſent propres. *Voyez* la planche onzieme.

Autre maniere de chaſſer le Pluvier.

On prend auſſi les Pluviers, de nuit, à la faveur du feu. Pour cela on va dans les chaumes d'aveine, & le long des chemins; deux chaſſeurs traînent un filet appellé Traîneau. On marche ſans bruit, ayant toujours l'oreille au guet: & l'on ſe conduit de la même maniere que pour prendre les perdrix. *Voyez* l'article intitulé *Comment les Payſans prennent les* PERDRIX *avec un Traîneau.*

Cette chaſſe rend beaucoup. Elle ſe fait vers le tems où les Pluviers arrivent.

Auſſitôt qu'on préſente du feu aux Pluviers, ils étendent l'aîle & ſe ramaſſent les uns contre les autres. On les approche aiſément.

Si l'on n'a pas de traîneau, il faut être deux ou trois, avec chacun un fuſil chargé de menu plomb; ſe toucher du pié l'un l'autre, afin de ſe donner le ſignal de tirer tous en même tems: & pour lors on en tue une grande quantité.

Quand on veut ſe ſervir du traîneau, il faut cacher la lumiere auſſitôt qu'on a apperçu les Pluviers.

Maniere d'Apprêter les Pluviers pour les ſervir ſur table.

On les fait ordinairement rôtir à la broche, après les avoir piqués de menu lard: & quand ils ſont cuits, on les aſſaiſonne de jus d'orange, ſel, poivre blanc, & ciboule; puis on les ſert. On apprête les Pluviers, de toutes les mêmes manieres que les beccaſſes; excepté qu'il faut les vuider. *Voyez* BECCASSE.

PLUYE. *Voyez* PLUIE.

POA

POA. *Voyez* GRAMEN, *n.* 4.

POC

POCHE: *Terme de Fauconnerie.* C'eſt la même choſe que GORGE.

On nomme POCHE, ou *Pochette*, une espece de Filet, dont on se sert pour prendre les lapins & les perdrix. *Voyez* LAPIN. PERDRIX, Pl. 16. FILET, *n.* XVII. FAISAN.

POCHE *de Navette.* Consultez l'article BOÎTE.

POCHER *des Œufs.* Voyez l'article ŒUF.

POCHETTE. Sorte de *Filet.* Voyez POCHE.

POCKWOOD. *Voyez* GAÏAC.

POD

PODAGRARIA. *Voyez* sous le mot ANGÉLIQUE.

PODAGRE. *Consultez* l'article GOUTE.

PODIUM. *Consultez* l'article BALUSTRADE.

PODIUM *Mœnianum.* Voyez BALCON.

POE

POÊLE. Ustencile de Cuisine. Il y en a de plusieurs sortes : les unes servent à fricasser les légumes, les viandes, ou autres choses : elles sont de fer. D'autres sont employées pour faire des ragoûts ou des confitures : celles-ci sont de cuivre rouge, & quelquefois de cuivre jaune. Il faut en avoir de grandes & de petites.

POÊLE *d'un Etang.* Consultez le mot ETANG.

POÊLON. Ustencile de Cuisine ; qui sert à faire de la bouillie, cuire des œufs, & autres choses semblables. Les Poëlons sont ordinairement de cuivre jaune. On dit que les Omelettes faites dans un Poëlon sont de meilleur goût, que celles qui sont faites dans la poële.

POI

POIDS. C'est un Corps solide qui sert à connoître la quantité de certaines denrées, auxquelles on donne le prix selon le rapport qu'elles y ont. L'Once est une mesure commune à laquelle on rapporte toutes les autres. Un certain nombre d'onces compose la Livre : qui n'est point égale partout ; puisqu'elle ne contient pas le même nombre d'onces en tous pays. C'est ce qui fait que les Marchands sont obligés de réduire les Poids des différens pays, pour en connoître la quantité & vendre leurs marchandises à un juste prix. A Paris, la Livre contient seize onces : à Venise, elle ne contient que huit onces trois quarts ; c'est-à-dire, qu'il faut un peu moins de deux livres de Venise pour en faire une de Paris.

Un Marchand doit savoir le rapport des Poids des villes où il peut avoir quelque commerce, tant de celles du Royaume que des pays étrangers. Pour en faire la réduction, il n'aura besoin que d'une regle de trois.

Rapport des Poids de divers lieux du Royaume.

Cent livres de Lyon ne font que 86 livres de celles de Paris ; parce que la livre de Paris contenant 16 onces, la livre de Lyon n'en contient que 14 : ainsi un Marchand ayant acheté 150 livres de marchandises à Lyon, & voulant les faire transporter à Paris, il doit faire cette regle de trois.

Si 100 livrss donnent 86 livres, combien 150 ?

Après avoir multiplié 150 par 86, & avoir divisé le produit par 100, il trouvera que les 150 livres de Lyon ne donnent à Paris que 129 livres.

DE MÊME, si un Marchand a acheté 129 livres de marchandises à Paris, & qu'il les veuille faire transporter à Lyon, il doit encore faire cette regle de trois :

Si 86 livres donnent 100 livres, combien 129 ?

Après avoir multiplié 129 par 100, & avoir divisé le produit par 86, il trouvera que 129 livres de Paris donnent à Lyon 150 livres.

CETTE regle sert pour toutes les autres réductions qu'on a à faire pour les différens poids, quand on fait le rapport de l'un à l'autre.

Les 110 livres de Rouen font 104 livres de celles de Paris.

Les 110 livres de Marseille ne font que 81 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Montpellier, de Toulouse, & d'Avignon, ne font que 82 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Orléans font 102 livres de celles de Chartres.

Les 110 livres de Troïes en Champagne ne font que 80 livres de celles d'Orléans.

Les 100 livres de Caën font 102 livres de celles de Rouen.

Rapport des différens Poids Etrangers à celui de Paris.

Les 100 livres de Venise ne font que 54 livres $\frac{11}{16}$ de celles de Paris.

Les 100 livres de Milan ne font qu'environ 59 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Valence & de Sarragosse font à-peu-près 63 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Anvers reviennent à 88 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Geneve font 112 livres $\frac{1}{2}$ de celles de Paris ; car la livre de Geneve est de 18 onces.

Les 100 livres de Francfort, de Nuremberg, de Basle & de Berne, peuvent faire 102 livres de Paris.

Quand un Poids pese cent livres, on lui donne le nom de *Quintal.* Ainsi on dit un Quintal *de fer ;* au lieu de cent livres de fer.

Observations sur les Poids & Mesures.

En France il y a de deux sortes de Poids pour peser toute sorte de marchandises & denrées qui se vendent aux Poids : l'un que nous appellons *Poids de Marc*, pour peser avec des balances ; & l'autre, *Poids à la Romaine*, vulgairement appellé *Peson*, ou *Crochet.*

Le Poids de Marc est non seulement connu en France ; mais encore par toute l'Europe. En Italie les Orfevres s'en servent pour peser aux balances l'or, l'argent, les perles, & les diamans. En Espagne & en Portugal, il differe de deux tiers pour cent : mais on ne s'y en sert pas pour peser les autres marchandises & denrées ; ayant des Poids plus petits ou plus grands, suivant l'usage des lieux : & leur livre contient moins d'onces, l'once moins de gros, & le gros moins de grains.

Le Poids de marc est composé, savoir :

La livre de	2 marcs.
Le marc de	8 onces.
L'once de	8 gros.
Le gros de	3 deniers.
Le denier de	24 grains.

Le grain pese environ un grain de blé. *Voyez* GRAIN.

On a déja remarqué qu'en France la livre étoit compoſée de plus ou moins d'onces, ſuivant l'uſage des lieux; cette différence du moins vient de ce que pluſieurs Etats ſouverains ont été réunis au Royaume de France; comme la Provence, le Languedoc, la Bretagne, & la Normandie, qui ſont à préſent réduites en Provinces, leſquelles ont été conſervées en leurs uſages & privileges pour leurs Poids & meſures.

A Lyon, il y a deux ſortes de Poids: l'un eſt le Poids de marchandiſes & denrées; il eſt de quatorze onces, Poids de marc: l'autre eſt le Poids où ſe peſe la ſoie; il contient quinze onces.

A Rouen, il y a deux ſortes de Poids. 1° Le *Poids de Vicomté:* les cent livres y rendent cent quatre livres Poids de marc, comme on l'a dit ci-deſſus; de ſorte que les Poids dont on ſe ſert à peſer ſont de 52, 26, & 13. Mais il faut obſerver qu'au deſſous de treize livres il n'y a plus de Poids de Vicomté, & les marchandiſes qui ſe vendent & achetent au deſſous de treize livres ſont peſées au Poids de Marc.

Le 2d Poids de Rouen eſt la *Romaine*, vulgairement appellée *Peſon* ou *Crochet:* qui eſt très-commode au commerce & au public, particuliérement pour ceux qui fréquentent les foires & les marchés, à raiſon de ce que l'on s'en ſert ordinairement pour peſer les fils, chanvres, lins, laines, plumes, duvets, cires, & autres denrées, qu'on achete des payſans qui vont vendre aux foires & marchés ces ſortes de marchandiſes; parce qu'ils peuvent facilement porter un crochet.

Dans le Comtat d'*Avignon*, en *Provence*, & en *Languedoc*, la livre contient trois onces poids de marc.

Poids & meſures uſités en Pharmacie & en Chymie.

Je ne parlerai ici que des Poids & meſures qui ſont en uſage à Paris, & dont chaque Apothicaire ſe doit ſervir. La livre des Marchands eſt ordinairement de ſeize onces, qui font deux marcs: mais la livre de Médecine n'a été de tout tems compoſée que de douze onces. Une Livre ſe marque par ce caractere, ℔ j: deux livres, par ℔ jj: & ainſi du reſte. Une livre & demie ſe marque par ℔ j ſ: deux livres & demie, de la ſorte, ℔ jj ſ: & ainſi du reſte. Une demi-livre ſe marque ainſi, ℔ ſ.

L'Once eſt compoſée de huit dragmes ou gros: elle ſe marque par ces caracteres, ℥ j: deux onces, ℥ ij: & ainſi du reſte. Une once & demie ſe marque ainſi, ℥ j ſ: deux onces & demie, ℥ ij ſ: & ainſi du reſte. Une Demi-once ſe marque de cette ſorte, ℥ ſ.

La Dragme eſt compoſée de trois ſcrupules. Elle ſe marque de cette maniere ʒ j: deux dragmes, ʒ ij: & ainſi du reſte. Une dragme & demie ſe marque ainſi, ʒ j ſ; deux dragmes, ʒ ij; & ainſi du reſte. La Demi-dragme ſe marque de cette ſorte, ʒ ſ.

Le Scrupule eſt compoſé de vingt-quatre grains. Il ſe marque par ℈ j; deux ſcrupules, ℈ ij; & ainſi du reſte. Le ſcrupule & demi ſe marque ainſi, ℈ j ſ; & le Demi-ſcrupule, de cette ſorte, ℈ ſ.

Le Grain ſe marque par *gr.* ou *g̃*. *Voyez* GRAIN.

Les Allemans ne compoſent leur dragme que de ſoixante grains. Mais on doit remarquer que leurs grains ſont plus peſans que les nôtres, & que cinq des leurs ne peſent pas moins que ſix des nôtres: ainſi c'eſt à-peu-près la même choſe.

On ſera ſeulement averti que les groſſes ou fortes livres des Provinces de France ne ſont pas toutes conformes à celle de Paris; quoiqu'elles ſoient par-tout compoſées de ſeize onces: par exemple, la groſſe livre de Rouen peſe plus que celle de Paris; celles de Lyon, du Dauphiné, du Languedoc, & de la Provence, beaucoup moins que celle de Paris. Mais la conformité du nombre des onces dans chaque livre remédie à toutes ces diverſités; en ce qu'on peut, des ſeize onces que peſe la livre de chaque Province, en prendre douze pour faire la livre de Médecine; & reconnoître pour onces, pour dragmes, & pour ſcrupules, les onces, les dragmes, & les ſcrupules, du même poids, ſans s'informer s'ils peſent plus ou moins de grains que ceux de Paris.

Pour ce qui eſt des Meſures, on n'en a pas beaucoup beſoin à Paris: tous les Apothicaires ſavent que la pinte ordinaire contient deux grandes livres d'eau commune; la chopine, une livre; & le demi-ſetier, une demi-livre. Mais on peut ſe paſſer de ces meſures en peſant les liqueurs: on eſt même preſque toujours contraint de le faire, à cauſe de la diverſité de ſubſtance des liqueurs qu'on voudroit meſurer; car les miels, les ſirops, les eaux fortes, les eſprits volatils, les huiles, & les eaux, ont chacun une peſanteur particuliere bien différente: de ſorte que la meilleure meſure doit être réglée par le Poids, qui eſt ce qu'on doit ordinairement obſerver, tant pour les matieres liquides que pour les ſolides. Néanmoins ceux qui ne voudront pas prendre la peine de peſer une once de ſirop, la pourront meſurer en rempliſſant deux fois une cuillerée de la grandeur de celles dont on ſe ſert à table pour manger.

La Meſure des herbes, des fleurs, & de pluſieurs racines, ne ſe fait pas dans des vaiſſeaux; on parle ſeulement par faſcicules, manipules, & pugiles. *Voyez* MESURE.

POIL. *Maladie des Mammelles;* accompagnée de douleur & de rougeur, de tumeur inflammatoire, & quelquefois d'abcès. Cette maladie eſt produite par le grumelement du lait.

Remedes.

1. Pilez des écreviſſes vivantes (qu'elles ſoient de mer ou de riviere, il n'importe); & les appliquez ſur les mammelles.

2. Prenez de la chair d'huitres, ou de moules; pilez-la; & la mettez ſur le ſein.

POIL. *Excroiſſance filamenteuſe*, plus ou moins forte & longue; qui ſe forme à la ſurface de la peau. *Voyez* BARBE: CHEVEU: CHEVRE: CHIEN: BŒUF: CHEVAL.

Couleur de POIL. Voyez ſous le mot COULEUR.

Les Botaniſtes nomment POILS (en Latin *Pili*), de petits filets qui s'obſervent ſur différentes parties des plantes. Leur examen entre pour beaucoup dans la diſtribution ſyſtématique établie par M. Guettard, dans ſes *Obſervations ſur les Plantes* des environs d'Etampes: méthode où l'avoient précédé Grew & Malpighi, mais avec moins de détail. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. 2. ch. 3 & 4. *Voyez* auſſi nos articles CILIATUS; & FEUILLE, *p.* 43.

POIL-DE-CHIEN: Plante. *Voyez* GRAMEN, *n.* 20.

POINÇON: *Terme de Botanique.* Voyez COLUMELLA.

POINÇON: Meſure des liquides. *Conſultez* l'article MESURE.

POINT, ou POINTURE, *de Côté.* Accident

qui eſt quelquefois un ſymptôme de pleuréſie. *Voyez* CÔTÉ. PLEURÉSIE.

POINT *d'Appui.* Voyez ORGUEIL.

POINT *d'Aſpect.* C'eſt l'endroit où l'on s'arrête à une diſtance fixée, pour jouir de l'aſpect le plus avantageux d'un bâtiment. Par exemple, ſi l'on veut conſidérer avec jugement l'enſemble de l'Egliſe des Invalides, il ne faut s'en éloigner que de cinquante-trois toiſes; qui ſont environ ſa hauteur: pour juger enſuite de l'ordonnance de ſa façade & de la régularité de ſes Ordres, on n'en doit être éloigné qu'autant que le portail eſt haut, c'eſt-à-dire de ſeize toiſes ou environ: enfin, pour examiner la correction des profils & le goût de la ſculpture, on doit n'en être éloigné que ſelon l'élévation de l'Ordre Dorique, laquelle eſt de ſept toiſes & demie; parce que ſi l'on étoit plus près, les parties, trop raccourcies, ne paroîtroient plus de proportion.

Le *Point Vague* eſt différent du *Point d'Aſpect*, en ce que regardant un bâtiment, d'une diſtance indéterminée, on ne peut que ſe former une idée de la grandeur de ſa maſſe par rapport aux autres édifices qui lui ſont contigus.

POINT *de Vue.* C'eſt, en Perſpective, un point dans la ligne horizontale; auquel ſe termine le principal rayon viſuel; & où tous les autres qui lui ſont paralleles, vont aboutir.

POINTS *de Niveau.* Ce ſont, dans l'opération du Nivellement, les extrêmités de la ligne horizontale bornoyée avec l'œil.

POINTAL: *Terme d'Architecture.* C'eſt toute piece de bois qui, miſe en œuvre à plomb, ſert d'étaie aux poutres qui menacent ruine, ou à quelqu'autre uſage où il eſt beſoin d'appui & de ſoutien.

POINTE. C'eſt toute extrêmité d'un angle aigu; comme l'encoignure d'un bâtiment, de la pointe d'une Iſle, d'un Mole, &c. Ce mot ſe dit auſſi du ſommet d'un Clocher, d'un Obéliſque, d'un Comble.

POINTE, ou extrêmité d'une *Aſperge.* Voyez ASPERGE, *p.* 211.

POINTE *de Diamant.* Conſultez ce mot, ſous l'article BOSSAGE.

POINTE *de Pavé.* C'eſt la jonction en maniere de fourche, de deux ruiſſeaux d'une chauſſée en un ruiſſeau, entre deux revers de pavé.

POINTILLER. *Conſultez* l'article MIGNATURE.

POIRE: Fruit. *Voyez* POIRIER.

POIRE: *Vaiſſeau pour diſtiller.* Voyez DISTILLATION, p. 804.

POIRE: *Terme d'Architecture.* On nomme ainſi la panſe du baluſtre, à cauſe de ſa reſſemblance avec le fruit de ce nom.

POIRE-COUPE. *Voyez* PÊCHER, *nn.* 20 & 22.

POIRÉ. Liqueur claire, vineuſe; approchante du vin blanc, tant pour le goût que pour la couleur; mais qui ne ſe conſerve pas longtems. On en fait en Normandie & ailleurs, avec des poires dont on exprime le ſuc; de même que celui des pommes. Le Poiré cauſe l'ivreſſe comme le vin: on en fait du vinaigre & de l'eau-de-vie. Il eſt apéritif & diurétique. *Voyez* POIRIER. CIDRE.

POIREAU. *Voyez* PORREAU. VERRUE.

POIRÉE. *Voyez* BETE.

POIRÉE *des Indes Orientales.* Voyez BLETTE, *n.* 2.

POIRIER: en Latin *Pyrus*: & *Pear-Tree*, en Anglois.

On pourroit exactement, comme M. Linnæus, réunir ſous un même genre le Poirier, le Pommier, & le Coignaſſier; attendu qu'ils ſe reſſemblent par les organes de la fructification. Nous conſervons néanmoins dans cet Ouvrage la diſtinction admiſe par tous les autres Botaniſtes, & par tous ceux qui ont quelque connoiſſance des fruits: la forme de ces trois ſortes de fruits eſt aſſez différente, pour que l'on n'ait pas à craindre de les confondre. Ayant donné le Caractere Générique, ſous le mot COIGNASSIER, il ne nous reſte donc qu'à ajoûter ici que le Fruit du Poirier ſe nomme *Poire*; qu'il eſt ordinairement plus menu vers la queue que vers l'extrêmité oppoſée; & qu'en général il n'a pas le duvet abondant des coings.

M. Duhamel du Monceau a donné des obſervations curieuſes ſur les Etamines de la fleur du Poirier, & de celles du Pommier, dans ſa *Phyſique des Arbres*, L. 3, ch. 1, Art. V; ſur les Piſtils de ces mêmes fleurs, dans le VIe Article; puis dans le IIe Chapitre, un ſommaire des changemens qui arrivent à ces fleurs depuis que l'on commence à les appercevoir dans les boutons, juſqu'au tems où les fruits ſont noués; l'Anatomie de la Poire, où eſt ſavamment développée la formation des *Pierres* auxquelles eſt ſujet l'intérieur de ce fruit; enfin l'examen des Pepins, & des organes qui ſervent à les produire (ſur quoi il eſt à propos de conſulter encore la *p.* 282 du IIIe Chapitre).

Les feuilles des Poiriers ſont liſſes, médiocrement épaiſſes, aſſez fermes, d'un verd aſſez clair, de forme ovale, terminées en pointe ſouvent par les deux bouts, peu ou point dentelées, placées alternativement ſur les branches, & ſupportées par des queues aſſez longues.

Eſpeces.

1. *Pyrus Sylveſtris* C. B. Le *Poirier Sauvage*, de nos bois. C'eſt un aſſez grand arbre, qui ſoutient bien ſes branches, & dont le feuillage eſt aſſez beau. Ses branches ſont épineuſes. Il donne des fleurs blanches; auxquelles ſuccedent des poires dont le goût eſt âpre.

2. *Pyrus Sativa, flore pleno* H. R. Par. Ce Poirier, cultivé dans les jardins, porte de belles *fleurs doubles* raſſemblées en bouquets; aux mois d'Avril & Mai, environ trois ſemaines avant celles du pommier.

3. Le *Petit Muſcat*, ou *Sept-en-Gueule.* Cette poire eſt arrondie, petite, jaunâtre, muſquée, de bon goût, demi-beurrée. Elle vient par bouquets. On l'eſtime ſurtout parce qu'elle eſt mûre dès le *commencement de Juillet.*

4. Le *Muſcat-Robert*; ou *Poire à la Reine.* Cette poire eſt cinq ou ſix fois plus groſſe que la précédente, aſſez ronde, liſſe, jaune par dehors, d'un goût ſucré & relevé, tendre, ni beurrée, ni caſſante; & mûrit à la mi-Juillet. Les feuilles de l'arbre ſont larges. On donne encore à cette poire divers noms; tels que ceux de *Poire d'Ambre*, *le Gros Muſqué de Coué*; *la Pucelle de Flandres*; *la Pucelle de Xaintonge.*

5. La *Cuiſſe-Madame.* Elle eſt allongée, menue vers la queue, jaune & rouge par dehors (cependant plus verte que jaune), d'une eau très-ſucrée, un peu muſquée, tendre; & mûre en Juillet.

6. Le *Gros Blanquet*; ou *Blanquette*; ou *Poire Blanchette.* Ce fruit eſt plus long que rond, de moyenne groſſeur. Il a la peau liſſe & blanche, l'eau ſucrée & relevée, la chair caſſante; & mûrit vers la fin de Juillet. Le bois de l'arbre eſt gros: & ſa feuille eſt large.

Il y a une *Blanquette Muſquée ;* qui a beaucoup d'odeur, & dont l'eau eſt ſucrée : & une *Blanquette à longue queue.*

Le *Petit Blanquet*, ou Poire de *Perle*, eſt un fruit eſtimé, & bon à manger à la fin du mois, comme les autres Blanquettes.

7. La Poire d'*Epargne ;* de *Beau-Préſent ;* ou de *Saint-Sanſon ;* eſt groſſe, longue, verdâtre & un peu colorée de rouge. Elle a une longue queue. Sa chair eſt caſſante, & un peu âcre. Ce fruit mûrit à la fin de Juillet, & au commencement d'Août. On y met du ſucre pour corriger ſon âcreté.

8. La *Poire ſans peau ;* ou *Fleur de Guigne.* Elle eſt allongée, & d'un verd rouſſâtre. Sa chair eſt fondante, ſucrée & parfumée. Auſſi la regarde-t-on comme un fruit excellent. On en mange vers le vingt de Juillet. Le bois de l'arbre eſt long & droit.

Quelques-uns confondent ce fruit avec le *Rouſſelet Hâtif ;* auſſi nommé *Poire de Chypre*, ou *Perdreau :* qui eſt une petite poire aſſez ronde, de la même couleur que la Poire ſans peau. Sa chair eſt parfumée, & demi-beurrée. Mais ce fruit eſt ſujet à mollir ſi on ne le cueille pas un peu verd.

9. Le *Gros Oignonet ; Amiré-Roux ; Archiduc d'Eté.* Cette poire eſt bien ronde, applatie, d'un verd pâle mêlé de rougeâtre. Sa queue eſt courte ; & ſa chair, demi-caſſante. C'eſt encore un bon fruit ; que l'on mange à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

On trouve ce fruit nommé auſſi *Roi d'Eté.*

D'autres réſervent cette dénomination pour une groſſe poire, fort pointue, reſſemblante au Rouſſelet ; dont la peau eſt rude & pointillée de gris, la chair ſans fineſſe & un peu caſſante, mais avec un léger parfum.

[On met encore parmi les poires du mois de Juillet, & du commencement d'Août,

Le *Bourdon Muſqué ;*

La *Madeleine*, qui eſt mûre dès la mi-Juillet ;

Le *Bouchet*, mûr dans le même tems ;

L'*Admiré-Joannet ;*

Les *Hâtivaux ;*

La *Groſſe Jargonelle ;*

Le *Portugal d'Eté ;* autrement appellé *Poire de Prince*, ou *Amiral :* & qui eſt excellente ;

Le *Parfum d'Eté :* fruit délicat ; &c.]

10. L'*Epine-Roſe ;* ou *Poire-Roſe ;* eſt un fruit beaucoup plus gros que le *Gros Oignonet ;* dont il a la forme & le goût, avec une odeur de roſe. Sa queue eſt plus longue. L'arbre a auſſi le bois plus gros, & de plus grandes feuilles. Cette poire ſe mange au mois d'Août. Sa chair eſt tendre.

11. L'*Orange verte*, ou *Orange rouge*, a la forme d'une Orange. Ce fruit n'a preſque pas de queue. Sa peau eſt d'un verd aſſez clair, relevé de rouge. Sa chair eſt ſucrée, mais fade, un peu caſſante, & a une odeur muſquée. On la mange au mois d'Août. Il faut la cueillir un peu verte, pour qu'elle ne ſoit pas cottoneuſe.

12. L'*Orange Muſquée*, de même forme, mais moins groſſe, un peu rouge, tachetée de noir, mûrit avec la précédente. Sa chair eſt caſſante. On l'eſtime à cauſe de ſon muſc agréable.

13. Le *Salviati* mûrit encore au mois d'Août. C'eſt une poire ronde, de moyenne groſſeur, dont le jaune aſſez pâle ſe colore un peu de rouge au ſoleil. Ce fruit eſt exquis : il a une eau ſucrée & parfumée ; il eſt demi-beurré ; & ne laiſſe point de marc dans la bouche.

14. La *Caſſolette ;* que l'on nomme encore *Friolet*, *Muſcat verd*, & *Lechefrion ;* eſt un fruit moyennement gros ; plus long que rond, d'un verd cendré : qui a du parfum ; & la chair, caſſante & tendre. On le mange au mois d'Août ; & il peut ſe garder quelque tems. L'arbre charge beaucoup.

15. La *Robine ; Averat ; Muſcat d'Août ; Royale d'Eté ;* eſt une petite poire ronde, preſque ſans queue, qui charge par bouquets, jaune-pâle, très-muſquée, ſucrée, demi-caſſante, & mûre au mois d'Août.

[On met encore parmi les poires que l'on mange au mois d'Août,

Le *Bon-Chrétien d'Eté*, *Muſqué ;* groſſe & longue poire, liſſée, caſſante, rouge & blanche, qui a de l'odeur ;

La Poire d'*Orange brune ;* autrement dite, *Poire de Monſieur :* qui eſt excellente ;

Le *Bon-Chrétien d'Eté ;* appellé *Graccioli ;*

La *Crapaudine*, ou *Poire Griſe*, ou *Ambrette d'Eté :* qui eſt bonne ;

La Poire de *Jaſſemin*, ou *Franchipane.* Quoiqu'un peu ſujette à être pierreuſe, elle ne laiſſe pas d'être bonne.

Le *Caillot roſat*, ou Poire d'*Eau roſe ;*

La Poire de *Milan*, ou la *Beurriere*, ou *Bergamote d'Eté :* elle eſt bonne à la mi-Août ;

La *Brutte-bonne*, ou Poire de *Pape :* excellente à ſervir vers le vingt d'Août ;

La Poire de *Finor d'Orléans :* bon fruit quand on a ſoin de le cueillir un peu verd, afin qu'il ait plus d'eau ;

Le *Beurré blanc ;*

La *Jargonelle d'Eté :* poire qui n'eſt que paſſable ; &c.]

16. Le *Rouſſelet.* Poire excellente, tendre, plus ronde que longue, mêlangée de rouge & de jaune foncé, quelquefois tachée. Elle mûrit à la fin d'Août, & au commencement de *Septembre.*

17. L'*Inconnue-Chéneau*, ou *Fondante de Breſt.* Ce fruit eſt plus long que rond, jaune d'un côté & rouge de l'autre, caſſant, d'une eau ſucrée & relevée, & mûr en même tems que le Rouſſelet. L'arbre charge beaucoup ; & donne de gros bois, qui n'eſt jamais droit : *Voyez* s'AVACHIR.

18. La *Poire d'Œuf ;* ainſi nommée de ſa forme. Elle eſt aſſez groſſe, verdâtre, marquée de points roux ou gris, panachée de rouge & de verd du côté du ſoleil, tendre, demi-beurrée, d'un goût très-relevé, & mûre au commencement de Septembre.

19. L'*Angleterre*, ou *Beurré d'Angleterre ;* eſt d'une moyenne groſſeur, longuet, griſâtre, marqué de points roux. Sa chair eſt demi-beurrée & fondante, d'un goût relevé : mais elle eſt ſujette à mollir lorſqu'on la garde quelque tems ; c'eſt pourquoi on la cueille un peu verte.

20. *Beurré rouge*, *gris*, ou *verd.* Belle & groſſe poire, très-fondante, dont le ſuc & le parfum ſont délicieux. On prétend avoir obſervé que cette poire eſt toujours griſe ſur les arbres vigoureux & ſur le franc. Elle mûrit dès la mi-Septembre & juſqu'au commencement d'Octobre. Il y a certains beurrés qui ſont âcres, & que l'on ne peut gueres manger ſans ſucre.

[On mange encore en Septembre,

La *Bergamotte* commune ;

La Poire *de Pendar :* très-bon fruit ;

Le *Doyenné ;*

La Poire de *Parfum de Berni ;*

L'*Orange Tulipée*, autrement appellée *Poire aux Mouches ;*

La Poire de *Morfontaine ;*

La Poire d'*Orange brune*, ou de *Monſieur ;*

Le *Caillot Roſat ;* &c.]

22. La *Verte-longue ;* ou *Mouille-bouche :* long fruit, qui conſerve ſa couleur verte lorſqu'il eſt mûr ; très-fondant, un peu parfumé, & dont l'eau eſt excellente quand il a été nourri dans un terrein chaud. L'arbre charge beaucoup. Cette poire eſt mûre au commencement d'*Octobre.*

22. Le *Doyenné ; Saint-Michel ; Beurré blanc d'Automne ; Poire de Neige ; Poire de Bonne Ente.* C'eſt un gros fruit, preſque également gros dans toute ſa longueur, jaune lorſqu'il eſt mûr, fondant, d'une eau ſucrée, & avec une queue fort courte. Dans les années ſéches, il eſt parfumé & exquis. Il devient cottoneux ſi on ne le mange pas en verd. L'arbre charge beaucoup.

23. Le *Meſſire-Jean.* Il y en a de Blanc ; & de Gris : d'autres le diſtinguent en Gris, & Doré. Cette poire eſt groſſe, courte, avec peu de queue. Son goût eſt exquis. Sa chair eſt très-caſſante.

24. La *Bergamotte de Suiſſe* eſt d'une bonne groſſeur, arrondie, applatie, liſſe ; panachée de verd, de jaune, & de rouge ; fondante, & ſucrée.

25. La *Bergamotte d'Automne ;* que Pline a nommée *Pyra Falerna ;* a la queue courte ; eſt groſſe, applatie, liſſe, jaune dans ſa maturité, fondante, tantôt ſucrée & parfumée, tantôt inſipide. *Voyez* CHAIR *grumeleuſe.*

26. La *Poire de Vigne ;* ou *de Demoiſelle ;* eſt petite, aſſez ronde, d'un gris brun. Sa queue eſt fort longue. Sa chair eſt ſouvent pâteuſe ; & ſujette à mollir.

27. *Poire de Lanſac ;* ou *Dauphine ;* que l'on nomme auſſi *Satin.* Fruit rond, jaune, liſſe, d'une eau ſucrée, avec un parfum gracieux. Sa chair eſt fondante ; mais pâteuſe, lorſqu'il eſt venu à l'ombre.

28. La Poire *Rouſſeline.* Elle eſt longue ; pointue vers la queue, qu'elle a très-longue. Sa peau eſt d'un roux clair, à-peu-près comme celle du Rouſſelet. Sa chair eſt ſucrée, bien muſquée, & demi-beurrée.

[On mange encore en Octobre,

Le *Beurré gris ;*

La *Marquiſe :* fruit excellent ;

Le *Muſcat-fleuri*, ou *Muſcat d'Automne à longue queue ;*

Le *Bézi de la Motte ;*

Le *Sucré verd :* fruit eſtimé ;

La Poire de *Chat-brûlé ;*

L'*Ambrette de Bourgueil*, ou *Graville ;*

Le *Bézy-d'Héry :* très-bonne à cuire ;

La *Vilaine d'Anjou ;*

La Poire de *Chat :* qui eſt de la même groſſeur, couleur & figure, que le Martin-ſec ; & mûre à la mi-Octobre ; &c.]

Poires qui ſe mangent en Novembre.

La *Rouſſeline ;*

La *Marquiſe ;*

La *Virgouleuſe :* bonne poire ;

Le *Bézy d'Echaſſery*, ou L'*Echaſſery :* beurré, fin, & très-bon fruit, qui a une eau bien relevée ;

La Poire d'*Epine :* fort eſtimée à cauſe de ſa fineſſe ;

Poire de *Saint-Germain*, autrement l'*Inconnue la Fare ;*

Le *Colmar :* ce fruit eſt des meilleurs, & des plus exquis : il y a des connoiſſeurs qui ne le mangent qu'en hiver ;

Le *Petit Oing*, ou la *Merveille d'hiver ;*

La *Creſane*, ou *Craſane*, ou *Bergamotte Craſane :* fondante, quelquefois un peu âcre, défaut que l'on corrige aiſément avec du ſucre ;

La *Louiſe-bonne ;*

Le *Martin-ſec :* bon fruit, qui ſe mange depuis la mi-Novembre, juſqu'au mois de Mars, & eſt auſſi eſtimé crud que cuit : ſa chair eſt caſſante ;

Poire *Non-commune des défunts ;*

L'*Amadotte :* ſujette à être pierreuſe ;

Poire de *Londres ;*

La *Paſtourelle*, *Paſtorale*, ou *Muſette d'Automne :* tendre, & en général fort bonne ;

Le *Bon-chrétien d'Eſpagne :* autrement, Poire de *Janvry ;*

Poire de *Jaſmin :* très-eſtimée ;

Poire de *Bézy-queſſoy ;* ou *Rouſſette d'Anjou ;*

Poire d'*Oignon Muſqué :* bon fruit & recherché ;

Poire de *Citron :* excellente ;

L'*Ambrette ſans épine ;*

Poire d'*Or d'Automne :* excellente ;

Poire *ſans nom*, *de M. le Jeune ;* &c.

Poires qui ſe mangent en Décembre.

La *Virgouleuſe :* bonne eſpece ;

L'*Echaſſery :* fort eſtimée (Voyez en *Novembre*, col. précéd.).

L'*Ambrette :* bon fruit ;

Poire d'*Epine ;*

Poire de *Saint-Germain ;*

Le *Petit Oing ;*

La *Louiſe-bonne ;*

L'*Amadotte ;*

Poire de *Citron ;*

Le *Martin-ſec ;*

Le *Lanſac ;*

L'*Archiduc ;*

Le *Colmar ;*

Le *Galetier ;*

Le *Meſſire-Jean*, d'hiver ;

Le *Franc-Réal ;*

La *Muſette d'Automne ;*

Le *Portail ;*

Le *Saint-Auguſtin :* qui ſe mange à la fin du mois ; ainſi que la Poire de *Topinambou*, ou *Fin Muſqué ;*

Le *Sucrin noir ;*

Le *Tranquillon Vitray.*

Poires qui ſe mangent en Janvier.

La poire de *Portail*, quand il ſemble qu'elle aille pourrir : *Voyez* PIQUER ;

Le *Gros Muſcat ;*

Le *Satin Verd :* fruit fondant ;

La *Reine d'hiver ;*

Le *Milan rond :* eſpece de Bergamotte ;

La *Virgouleuſe ;*

Le *Sucrin noir ;*

Le *Lanſac ;*

Le *Beurré* d'hiver ;

L'*Echaſſery ;*

Le *Bon-Chrétien* d'hiver ;

La Poire de *Fribourg ;*

L'*Ambrette ;*

La *Calle de Meaux ;*

L'*Orange* d'hiver ;

La Poire d'*Epine ;*

Le *Certeau ;*

Le *Petit Muſcat* d'hiver ;

Le *Saint Germain ;*

Le *Rateau gris ;*

La *Poire d'Amour ;*

Le *Colmar* eſt une des meilleures poires que l'on puiſſe manger alors ;

Le *Martin Sec ;*
La *Bonne Amet ;*
La Poire de *Ronville* (ou de *Romville*), ou *Martin-Sire.*

Poires qui ſe mangent en Février.

Le *Colmar* eſt encore excellent.
Le *Milan rond ;*
Le *Saint-Germain ;*
Le *Martin Sec ;*
L'*Orange* d'hiver ;
La poire de *Portail ;* &c.

En Mars.

Le *Saint-Germain ;*
L'*Orange* d'hiver ;
Le *Colmar ;*
Le *Martin Sec ;* &c.

Avril.

On a encore du *Saint-Germain ;*
L'*Orange* d'hiver ;
Du *Colmar.*
Le *Bon-Chrétien* d'hiver eſt encore d'un grand prix.

Ce Bon-Chrétien eſt un gros fruit allongé, dont le ventre eſt ſouvent par boſſes, & qui prend du rouge par le côté du ſoleil. Sa chair eſt caſſante, ſéche, & ſucrée. Il eſt pierreux, quand il eſt petit & contrefait.

[Nous bornons ici l'énumération de ces fruits, que l'on pourroit étendre beaucoup].

Propriétés & Usages.

Les Poiriers ſauvages pourroient former de petites allées dans des parcs : mais ils appartiennent plus naturellement aux vergers ; où ils ſervent de ſujets pour greffer.

Quand il y a quelques Poiriers ſauvageons dans les forêts, c'eſt un avantage ; les bêtes fauves ſe nourriſſent de leur fruit. Les habitans riverains des forêts amaſſent auſſi ce fruit, pour nourrir des porcs, ou pour en faire une boiſſon lorſque le vin eſt rare.

Le bois des Poiriers ſauvages eſt dur, peſant, fort plein, rougeâtre, d'un grain très-fin : il prend ſi bien la teinture noire, qu'alors on a de la peine à le diſtinguer de l'ébene. C'eſt pourquoi il eſt recherché des Menuiſiers, Tourneurs, & Ebéniſtes : qui ſavent auſſi lui donner des ondes ſemblables à celles du Noyer. Après le buis, c'eſt le meilleur bois que puiſſent employer les Graveurs en taille de bois : mais il eſt un peu ſujet à ſe tourmenter.

Le Poirier eſt du nombre des arbres utiles, dont un bon œconome doit toujours mettre un centieme dans ſes ſemis de bois. Une belle tige peut faire des planches ou des membrures, qui auront ſix ou neuf piés de long.

Le fruit de ces arbres eſt aſtringent ; on en mange à la fin du repas, pour fortifier l'eſtomac, & faciliter la digeſtion.

Les Médecins permettent aux convaleſcens les poires cultivées, lorſqu'elles ſont cuites au four ou ſous la cendre : & ils emploient le ſirop des poires ſauvages, pour arrêter la diarrhée.

Selon l'Ecole de Salerne, il faut toujours boire après qu'on a mangé des poires crues. Confites, ou cuites de quelqu'autre maniere, elles ſont bonnes à ſervir à la fin du ſouper aux femmes qui ont des appétits dépravés. On ſe ſert de ce fruit, comme d'apât où l'on met du poiſon pour les belettes & renards. Le *Poiré* eſt le ſuc exprimé des poires, tant celles qui viennent ſur le ſauvageon, que les autres.

Le marc des poires que l'on retire du preſſoir, peut, après avoir été deſſéché, ſervir à faire des mottes à brûler.

On nomme *Poires à Couteau*, le Beurré, l'Angleterre, la Bergamotte, & autres qui ſont délicieuſes à manger crues.

Le Bon Chrétien, le Rouſſelet, le Franc-Réal, le Cadillac, la Double-fleur, la Poire de Livre, &c. ſont très-bonnes à cuire en compote, en confiture, & autrement.

Le Salviati, qui eſt bon au ſucre, ſert encore à faire du ratafia.

Le Bon-Chrétien d'hiver eſt très-bon crud, lorſqu'après l'avoir pelé & coupé par tranches, on l'aſſaiſonne de ſucre & d'eau-de-vie, ou de quelqu'autre liqueur.

Conſerver les Poires.

Voyez l'article *Conſerver les* Fruits : & *Cueillir les* Fruits, T. II, *p.* 147.

Pour les *Conſerver cuites au ſec*, ou *Parées :* on les pèle ; puis, ſoit entieres, ſoit coupées par quartiers, on les met au four ſur des claies. On ne leur donne qu'une chaleur douce. De tems en tems on les tire pour les taper, afin qu'elles s'applatiſſent : & à chaque fois on les trempe dans un ſirop épais, fait avec les pelures & fort peu de ſucre. On peut même les y laiſſer tremper quelques heures, pour qu'elles s'en pénetrent.

Les meilleures eſpeces pour cet uſage ſont le Beurré, l'Angleterre, le Doyenné, le Rouſſelet.

Il faut rejetter toutes les poires pierreuſes.

Les poires qui commencent à mollir en-dedans, n'en ſont que meilleures pour Parer.

Poires Confites. Compotes.

On confit des poires, pour être mangées chaudes ; ce que l'on appelle *Compotes.*

Pour les confire, vous les pelerez, & les mettrez dans un pot de terre neuf. Puis vous y mettrez du ſucre (un bon quarteron pour une livre de fruit) la moitié d'un demi-ſetier de bon vin rouge, & de l'eau juſqu'à ce que celles d'en-haut trempent. Vous les couvrirez du couvercle ; & les ferez bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems pour ne les pas laiſſer s'attacher au pot : quand elles ſeront à demi-cuites, vous y mettrez de la cannelle & du clou de géroſle ; & acheverez de les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſirop ſoit aſſez fait à votre volonté.

Pour les ſervir, vous les rangerez proprement en roſe, ſur une aſſiette ; les montant les unes ſur les autres en pointe de clocher, ſi c'eſt encore l'uſage dans votre canton : le ſirop étant un peu refroidi, vous le verſerez par-deſſus, afin qu'il arroſe votre fruit de tous côtés.

Autres Poires confites, pour reſter Confitures liquides. On y emploie le *petit blanquet*, le *rouſſelet*, l'*orange*, & quelques autres.

Vous les pelerez proprement. Vous leur ôterez la tête, laiſſant la queue entiere & ratiſſée aux plus petites ; vous couperez les plus groſſes par moitié, leur ôtant le trognon, & ne laiſſant qu'un bout de la queue. A meſure que vous les pelerez, vous les jet-

terez dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noirciſſent. Après cela, vous les ferez un peu bouillir, pour les rendre plus faciles à cuire & à ſe charger de ſucre; puis vous les tirerez de l'eau, & les mettrez égoutter ſur une claie. Cela fait, vous les peſerez, & mettrez au moins autant de livres de bon ſucre qu'il y aura de livres de fruit; vous caſſerez le ſucre, enſorte que le plus gros morceau n'excede pas en groſſeur une châtaigne. Vous mettrez le fruit dans la poële, & poudrerez le ſucre par-deſſus; y jettant un peu d'eau pour aider ſeulement à le fondre. Après cela vous mettrez la poële ſur le feu, & maintiendrez le fruit le plus proprement que vous pourrez, & de maniere que le bouillon ſurnageant continuellement le fruit, il cuiſe également partout.

Vous aurez toujours l'écumoire à la main pour changer le fruit de place, & écumer; vous ne leverez la poële de deſſus le feu, que quand vous jugerez que le fruit ſera confit: ce que vous pourrez reconnoître par le bouillon, qui s'abaiſſant ne fera pas tant d'écume ou de bouteilles qu'au commencement; & par les gouttes de ſirop que vous mettrez ſur une aſſiette, ſi elles ne coulent point. Alors vous tirerez la poële de deſſus le feu, & verſerez les confitures dans une terrine; de crainte que, ſéjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût provenant du cuivre. Vous les laiſſerez trois ou quatre jours repoſer dans cette terrine, dans un lieu qui ne ſoit point expoſé à la pouſſiere, ſans les couvrir; afin que toute l'humidité ſuperflue s'évapore, & que le fruit prenne ſucre. Après quoi, vous pencherez la terrine; & s'il y a de l'eau qui ſurnage le ſirop, vous l'égoutterez; puis vous reverſerez les confitures dans la poële, afin de les faire recuire, ſi elles en ont beſoin. Vous les laiſſerez un peu refroidir, avant de les mettre dans les pots pour les ſerrer; vous les laiſſerez quatre ou cinq jours ſans les couvrir; au bout deſquels, s'il y a de l'humidité deſſus, vous l'égoutterez; puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le ſirop. Si vous les trouvez aſſez cuites du premier coup, après les avoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer ſans les vuider de la terrine, en les mêlant avec l'écumoire; & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme je viens de dire.

II.

Piquez dans la tête de chaque poire, un clou de gérofle; mettez-les ſur le feu dans de l'eau, que vous empêcherez de bouillir en y en verſant de fraîche de tems à autre. Lorſque vous vous appercevrez que les poires molliront un peu, vous les tirerez pour les peler; enſuite vous les mettrez dans du ſucre tel qu'il ſort de chez le marchand, & les y laiſſerez jetter quarante ou cinquante bouillons. Après quoi vous les laiſſerez repoſer juſqu'au lendemain; vous les égoutterez pour les faire cuire dans d'autre ſucre cuit en ſirop, où elles feront ſeulement un ou deux bouillons. Alors vous les ôterez du ſirop. Le troiſieme jour vous les ferez encore un peu plus cuire: & le quatrieme, un peu davantage. Après ces divers degrés de cuiſſon, on donne dix ou douze bouillons tant au ſirop qu'aux poires; & on les tire pour être gardées dans des pots. L'Orange & autres poires trop groſſes ſe coupent par quartiers, avant d'être ainſi confites.

Il faut ſurtout ne point négliger d'écumer la confiture, ſi l'on veut qu'elle ſoit belle.

Les poires confites ſuivant les manieres qui viennent d'être indiquées, peuvent auſſi ſe garder en *Confitures Séches;* pourvu qu'après les avoir poudrées de ſucre, on ait ſoin de les tourner ſouvent afin qu'elles ſe ſéchent mieux.

III.

Prenez des poires de rouſſelet, qui ne ſoient ni trop vertes, ni trop mûres: pelez-les bien proprement, & les faites bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites. Prenez garde qu'elles ne le ſoient ni trop, ni trop peu. Vous les tirerez avec une écumoire, & les jetterez dans l'eau froide; puis vous préparerez autant de livres de ſucre que de livres de poires: que vous ne pouſſerez pas à la cuiſſon, mais à la conſiſtance de ſirop un peu fort. Il ne faut pas qu'il ſoit tout-à-fait à la plume. Vous les mettrez dans ce ſirop, & les laiſſerez jetter huit ou dix bouillons: puis vous les retirerez du feu, les remuerez, & les laiſſerez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent ſucre. Enfin vous les mettrez ſur le feu & les acheverez.

On peut les ſervir chaudes.

Compote de poires à la braiſe.

Toutes les groſſes poires ſe peuvent faire cuire à la braiſe pour mettre en compotes. Il faut prendre garde à leur qualité, parce qu'il y en a de plus dures les unes que les autres; & ne les point trop laiſſer cuire. Etant tirées de deſſus le feu, vous les ferez braſiller pour les peler plus aiſément & leur donner une plus belle couleur. On peut auſſi les couper par la moitié, & en ôter le dedans; puis les jetter dans un léger ſirop, ou bien dans du ſucre & un demi verre d'eau: vous les ferez bouillir, & prendrez garde de ne les point trop laiſſer cuire.

Autres Compotes de poires.

I.

Pelez des poires; faites-les cuire à grand feu & à grande eau: lorſqu'elles ſeront cuites, mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les égoutter; confiſez-les avec de l'eau & du ſucre: & verſez-y du jus de citron, en ſervant.

II.

Pelez des poires de *cuiſſe-madame*, ou autres. Mettez-les dans un pot de terre, avec de l'eau, du ſucre, un peu de vin & de cannelle. Et les laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus gueres de ſirop.

Marmelade de poires de Rouſſelet.

Elle ſe fait, ſoit à plein-ſucre, ſoit à demi-ſucre; en obſervant ce qui eſt enſeigné dans l'article ABRICOTIER, pour la *Marmelade d'Abricots à la mode de France.*

Pâte de poires de Rouſſelet.

Faites de même que pour les abricots. On n'ôte point le dedans.

Tourte de poires grillées.

Conſultez l'article TOURTE. *Voyez* auſſi ce qui eſt dit à la fin de la 2 *Marmelade d'Abricots*, dans l'article ABRICOTIER.

Poires au Moût, ou au *Vin doux*.

Prenez du moût rouge ; mettez-y des poires, après les avoir pelées, & piquées de gérofle : coupez en quartiers celles qui ſont trop groſſes. Faites bouillir doucement le tout dans un chaudron ſur le feu. Laiſſez-le conſommer juſqu'au tiers, & s'épaiſſir par ce moyen. Laiſſez-le plûtôt trop cuire, que pas aſſez. Tirez-le enſuite dans des pots de terre.

Il faut être ſoigneux d'écumer cette confiture, comme les autres. On connoît qu'il eſt tems de la retirer du feu, lorſque le ſirop que vous mettez ſur une aſſiette, s'y fige au lieu de couler. Avant de la retirer, mêlez-y de la cannelle & du clou de gérofle.

Si cette confiture vient à ſe moiſir, faute d'avoir été aſſez cuite, remettez-la ſur le feu, laiſſez-la un peu bouillir, & la reſſerrez dans vos pots : ou bien mettez les pots dans un four médiocrement chaud.

On peut faire de la même maniere des *Poires au Cidre* ; ayant ſoin de les remuer.

Eau de Poires muſquées.

Elle ſe fait comme l'*Eau d'abricots*, *n.* 1. (Voyez ABRICOTIER.)

Les *Poires dont on fait du Cidre* ſont communément aigres. Chacun leur donne tel nom qu'il lui plaît. La prodigieuſe diverſité des nuances qu'y occaſionne la culture, fait que l'on invente de nouveaux noms ; comme pour les pommes & autres fruits ; & comme le pratiquent les curieux pour les fleurs auxquelles ils donnent le plus de ſoins. Au reſte, on peut conſulter le huitieme Chapitre de *L'Art de cultiver les Pommiers, les Poiriers, & de faire des cidres ſelon l'uſage de la Normandie*, par M. le Marquis de Chambray : Paris, Ganeau, 1765, *in*-12.

Culture.

Le Poirier ſe plaît dans les ſables gras & qui ont beaucoup de fond.

Dans les terreins où le pommier ne réuſſit pas, à cauſe qu'ils ſont trop maigres ; il faut planter des poiriers alternativement entre les pommiers : ſurtout des ſauvageons. On ſuppoſe que d'ailleurs le poirier y réuſſiſſe bien.

Le poirier ſupporte aiſément le froid : & il réuſſit ſouvent mieux lorſqu'on l'a tranſporté en automne, que ſi on attend plus tard.

On voit aſſez ordinairement qu'il y a paſſablement de poires, lorſque l'hiver a été doux & fort ſec ; & le printems plûtôt ſec qu'humide, mais froid.

L'on trouve dans les forêts beaucoup de poiriers ſauvages qui ont levé de ſemence, & que l'on arrache pour en garnir des pépinieres. On ſe procure auſſi beaucoup de ſauvageons de poiriers, en répandant ſur terre le marc qu'on retire des preſſoirs.

Ces ſauvageons fourniſſent des ſujets ſur leſquels on greffe les eſpeces qu'on veut multiplier, ſoit pour la table, ſoit pour faire du cidre poiré.

Il naît encore au pié du poirier ſauvage, des drageons enracinés, ou Pétreaux ; qui étant levés de terre & mis en place avec leurs racines, peuvent ſervir de ſujets pour y greffer des azeroliers.

Au reſte, il eſt bon d'être prévenu que les Poiriers greffés ſur ſauvageons ne donnent gueres de fruits, que lorſqu'ils ſont en plein-vent : les buiſſons donnent plûtôt du fruit, quand on les greffe ſur coignaſſiers ; ces arbres étant plus nains que les autres.

On greffe auſſi des Poiriers ſur l'aubépin & les autres eſpeces de neffliers : ces arbres demeurent nains, & donnent promptement du fruit. Mais il eſt aſſez ordinaire qu'ils ne ſoient pas de durée.

Le Bon-Chrétien d'hiver donne des fruits plus gros, plus dorés, & plus rouges, ſur le coignaſſier que ſur le franc ou ſauvageon ; & de plus beaux en eſpalier, qu'en buiſſon. Il en eſt à-peu-près de même de la Robine, ou Royale d'été.

Les Poiriers à haute tige, greffés ſur franc, deviennent beaucoup plus forts, & réſiſtent mieux aux vents, que ceux qui ſont ſur coignaſſier. On voit ſouvent ceux-ci s'éclater, lorſqu'ils ne ſont pas en terre humide & graſſe, & à l'abri de quelque mur. Il n'y a que les Poiriers ſur franc, qui réuſſiſſent dans les terres légeres & dans les médiocres.

Les ſauvageons venus dans les forêts ſont ſurtout excellens pour greffer en fente. Ceux qui ont levé dans une pépiniere, & les rejettons qui ſortent des racines des vieux piés de Poirier dans les vergers, ſont bons pour greffer des Poiriers, ſoit en écuſſon quand ils ſont encore jeunes, ſoit en fente quand ils ſont devenus gros ; mais ils valent beaucoup mieux pour les arbres de tige, que pour les nains. Les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas & aſſujettis par la taille.

Les coignaſſiers ſont encore avantageux pour y greffer en écuſſon la plupart des Poiriers qu'on veut tenir en eſpalier, ou en buiſſon : ils vont même quelquefois juſqu'à devenir arbres de tige, pourvu qu'on les plante le long des murs ; autrement (comme nous l'avons déja dit) ils ſont ſujets à ſe décoller, c'eſt-à-dire, ſe ſéparer à l'endroit même de la greffe, lorſqu'ils ſont agités par de grands vents. La fente n'eſt preſque jamais de miſe pour ces ſortes de ſujets, à moins qu'ils ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe ; & encore ne s'en faut-il ſervir que rarement. Il y a quelques eſpeces de Poiriers qui ont de la peine à prendre ſur les coignaſſiers : tels ſont les *bons-chrétiens d'été*, les *muſqués*, les *portails*.

On greffe quelquefois des Poiriers ſur des pommiers, ſoit ſauvageons, ſoit de paradis. Mais s'ils prennent, ils périſſent ordinairement en peu de tems.

On dit avoir obſervé que les greffes de *petit blanquet* ſont ſujettes à devenir, au bout de quelques années, plus groſſes que le ſauvageon ſur lequel on les a entées.

Dans un climat tempéré, tel qu'eſt celui des environs de Paris, des Poiriers de Colmar expoſés au midi, à haute tige en eſpalier, peuvent donner tous les ans de bonnes & groſſes poires, jaunes d'un côté & rouges de l'autre. Il eſt cependant plus ſûr de ne mettre de hautes tiges à cette expoſition, que les fruits d'été qui ſe cueillent avant que les grands vents du midi viennent battre les arbres. Car depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre, ces vents y ſont fort ſujets à faire tomber les fruits d'hiver avant leur maturité. Pour ce qui eſt de l'expoſition du couchant, on peut y planter des Poiriers : ils y ſeront un peu tardifs : mais auſſi n'auront-ils pas beaucoup à craindre de la gelée. Les poires d'été expoſées au Nord, mûriſſent ſuffiſamment dans un climat plus chaud que froid.

Il eſt à propos de planter plus de Poiriers d'automne, que de ceux d'été ; & encore plus de ceux d'hiver que de tous les autres. Leurs fruits ſont plus de garde : on en jouit lorſqu'il n'y en a que très-

peu d'autres : & on gagne beaucoup en les vendant. Si cependant on veut avoir de l'argent comptant en été, on plantera les *gros* & *petit blanquets*, le *petit muſcat*, la *cuiſſe-madame*, l'*épine-roſe*, le *gros oignon*, les *gros* & *petit rouſſelets*, le *caillat roſat aux mouches*, le *meſſire-jean*, la *bergamotte*, la *poire ſans peau*, le *bon-chrétien muſqué*, le *ſalviati* ; & autres bons fruits tendres, qui chargent conſidérablement, qui ſont connus des fruitiers, & vendus avant l'arrivée des grands vents : exceptés le meſſire-jean & la bergamotte, qui après tout y réſiſtent aſſez bien.

On ne doit pas compter que le *bon-chrétien*, la *livre*, & autres beaux fruits de garde, puiſſent parfaitement mûrir ſur les arbres de plein vent. Les vents de Septembre les ſecouent trop rudement : ils ſont bien plus ſûrs en buiſſon. Mais en général, il faut toujours planter des meilleures eſpeces ; & en mettre beaucoup en eſpalier.

Le *bon-chrétien*, le *petit muſcat*, & la *bergamotte* ne réuſſiſſent pas ſi bien en contre-eſpaliers, & en buiſſon, que contre les murailles.

Preſque toutes ſortes de Poiriers réuſſiſſent en buiſſon & en eſpalier. Mais quand on peut avoir un verger à l'abri des grands vents, les arbres en plein vent donnent une plus grande quantité de fruit & qui a meilleur goût ; en quoi on eſt dédommagé de ce qui leur manque pour la groſſeur.

Le *Beurré* eſt ſujet à s'évaſer trop. C'eſt pourquoi, afin de le reſſerrer, on peut, lorſqu'il eſt en buiſſon, laiſſer quelques-unes des branches qu'il pouſſe en dedans. *Voyez* EVASER.

On ébourgeonne les Poiriers, en Avril & en Mai. *Voyez* EBOURGEONNER.

Les racines du Poirier s'étendent bien profondément en terre. Il ſemble même s'y cramponner quelquefois mieux que les hêtres & les chênes. C'eſt pourquoi on ne creuſe gueres qu'à deux piés de profondeur, les trous où on veut le mettre : afin que les racines tendent moins vers le bas, & prennent une direction rampante, plus favorable pour leur fournir en abondance les ſucs nourriciers.

Lorſque les racines du Poirier vieilliſſent, elles deviennent noirâtres & raboteuſes : au lieu que les jeunes ſont liſſes & rougeâtres.

Après que les branches à fruit ont porté pendant quatre ou cinq ans, elles périſſent ordinairement. On tomberoit dans l'inconvénient du vuide & de la ſtérilité, ſi l'on n'avoit pas la prévoyance de faire venir de nouvelles branches à la place de celles qui doivent périr. *Voyez* TAILLE.

En général, quand un Poirier eſt trop vieux, on l'*abaiſſe* ; pour lui faire pouſſer de jeune bois, & au moyen de la taille lui donner une figure convenable.

Les tigres & les fourmis font la guerre aux Poiriers, ſurtout en eſpalier. *Voyez* TIGRE. FOURMI.

POIRIER-*Coing*. Voyez COIGNASSIER, *nn.* 1, 2, 3.

POIS : en Latin, *Piſum* : & *Pea*, en Anglois.

Il y a nombre d'endroits où on donne aux Haricots le nom de Pois.

Le Pois *proprement dit*, eſt auſſi une plante à fleur légumineuſe. L'étendart de cette fleur eſt large, échancré en cœur, dentelé, & terminé en pointe. Les aîles qui l'accompagnent ſont arrondies, & preſſées l'une contre l'autre. La nacelle eſt applatie, & faite en arc. Des dix étamines, les neuf qui font corps ſont cylindriques à leur partie inférieure. Les ſommets qui les terminent ſont arrondis. L'embryon eſt allongé, applati, ſurmonté d'un ſtyle droit & comme triangulaire, dont le ſtigmate eſt velu & longuet. Il y ſuccede une ſilique longue, aſſez large, à-peu-près cylindrique, dont les deux extrêmités ſont en pointe aiguë. Les deux paneaux de cette ſilique, en s'ouvrant longitudinalement, découvrent des ſemences aſſez groſſes, rangées ſur une même ligne ; & qui ſont ou ſphériques, ou longuettes mais arrondies ; d'autres deviennent plus ou moins anguleuſes en ſe ſéchant.

Les tiges des Pois ſont ordinairement cylindriques, creuſes, ſouples, ſucculentes, branchues, & ſarmenteuſes. Les feuilles ſont compoſées de pluſieurs rangs de folioles larges, les unes plus ou moins arrondies, les autres, anguleuſes ; & l'extrêmité de chaque feuille porte des eſpeces de vrilles, à l'aide deſquelles la tige s'attache aux corps voiſins qui peuvent lui ſervir à s'élever.

Eſpeces.

1. *Piſum hortenſe majus, flore fructuque albo* C. B. Le *Pois Quarré* : un des meilleurs entre ceux que l'on mange tendres, & auxquels on donne le nom de *Petits Pois*. On l'appelle auſſi *Pois à la groſſe coſſe* ; *Pois de Hollande* ; &c. Les ſtipules de ſes feuilles ſont arrondies & crénelées par le bas. Cette eſpece produit abondamment.

2. *Piſum ſiliquâ carnoſâ, incurvâ ſive falcatâ, eduli* Ray. Le *Pois Goulu*, ou *ſans parchemin* : auſſi nommé en quelques endroits *Cornes de Bélier*. Sa ſilique ſe courbe en arc : elle eſt fort tendre, délicate, & ſe mange en verd toute entiere, comme le Pois même.

3. La culture a introduit une ſi grande diverſité dans les Pois, que nous devons nous reſtreindre à une ſimple indication de quelques-uns des noms qu'ont occaſionnés leurs différences.

Il y en a de *chauds*, ou *hâtifs* ;
De *Blancs* ;
De *Verds* ;
De *Nains* ;
De *Sucrés* ;
Ceux que l'on nomme *Verds-Groſſets* ;
Ceux *à cu noir* ;
Ceux *à couronne* ;
Les Pois *de tous les mois*, qui donnent ſucceſſivement ſans ceſſe des fleurs & des coſſes ;
Les Pois *Gris* ; &c.

USAGES.

On ſeme des Pois, dans les jardins, & dans les champs. C'eſt un mets fort commun, & très-nourriſſant. Les Pois, tendres, & de bonne eſpece, ſont un aliment exquis. Les Pois ſecs ſe mangent cuits en beaucoup de manieres. Ce légume, encore nouveau, eſt laxatif. En général le bouillon de Pois adoucit les âcretés de la poitrine, & appaiſe la toux. Ceux que l'on mange après qu'ils ont été ſéchés, ſont venteux, & difficiles à digérer.

Voyez PIGEONS *en Compote*, *aux Petits Pois*.

Petits Pois en Ragoût.

Etant écoſſés, on les paſſe au beurre ou au lard dans une caſſerole, où on met un peu d'eau pour les faire cuire ; obſervant d'aſſaiſonner le tout de ſel, poivre, un peu de perſil & de ciboulettes hachées : quand ils ſont cuits, on lie la ſauſſe avec de la crême ; ou avec des jaunes d'œufs délayés dans du lait.

Pois à l'Etuvée.

On les met dans un pot avec un peu d'eau, de beurre, de ſel & de poivre : quelques-uns y ajoûtent des laitues, pour augmenter le mets. Quand ils ſont cuits, on les ſert ſimplement ſans liaiſon.

Pois Secs.

On les fricaſſe, dans une poële, après y avoir fait rouſſir de l'oignon ou de la ciboule : & on les aſſaiſonne de ſel, poivre, & fines herbes. Lorſqu'ils ſont cuits, on y met une petite pointe de vinaigre.

La *Purée* de vieux Pois eſt ſurtout bonne à manger avec des canards & des andouilles. On la mange auſſi ſeule, avec ou ſans apprêtes ou mouillettes, & fricaſſée dans de l'oignon rouſſi.

Potage aux Pois.

Conſultez le mot POTAGE.

Confire les Pois verds.

Ayez un pot de terre ; que vous remplirez de moitié eau & moitié vinaigre : où vous mettrez vos Pois verds. Couvrez le pot ; bouchez-le bien : & lorſque vous en tirerez pour les manger, trempez-les dans l'eau fraîche.

Il les faut cueillir dans leur parfaite maturité, c'eſt-à-dire quand la gouſſe commence à brunir ; & les ayant écoſſés, ôter la peau qui les recouvre.

Sécher les Pois verds.

On les fait ſécher de même que les fruits. *Conſultez* l'article FRUITS *ſecs.*

CULTURE.

Comme la plupart de nos Pois ſont des variétés accidentelles, on doit veiller à maintenir ſans altération les eſpeces dont on fait cas. Il faut donc être attentif à conſidérer dans ſon jardin le port des plantes ; & arracher, avant que les fleurs s'épanouiſſent, celles que l'on apperçoit différer de celles avec qui elles ſe trouvent mêlées, & auxquelles on accorde une préférence. Il eſt encore à propos de marquer les piés qui fleuriſſent avant d'autres. Ces petits ſoins contribuent beaucoup à perfectionner la culture de ces plantes.

Elles ſe multiplient de ſemence : que l'on répand de trois manieres ; 1° confuſément ; 2° par trochets ou bouquets ; 3° par planches ſur leſquelles on forme pluſieurs rangées.

Pour avoir des Pois de primeur, on en ſeme vers la mi-Octobre, à une expoſition chaude, le long d'un mur ; ou en ados ; ſoit au midi, ſoit au levant.

Afin qu'ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou ſix jours avant de ſemer : ce qui ſe fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau ; & enſuite les ſerrant dans un lieu où le froid ne puiſſe pas pénétrer, lorſque la premiere racine commence à ſortir. Quand ils ſont levés, on les chauſſe légerement avec la houe, pour garantir leur tige contre le froid : ce que l'on réitere à meſure qu'ils grandiſſent : obſervant que la terre ſoit ſéche. Quand le froid devient rigoureux, on les couvre de peſat, de paille, & d'autres ſemblables couvertures qui ne les chargent point. Vers la fin de Janvier ou le commencement de Février, on prépare une bonne couche de fumier chaud, plus ou moins épaiſſe ſelon qu'on veut avancer les plantes. Sur environ deux piés de fumier, par exemple, bien mêlé & arrangé également, on met ſix ou huit pouces de terre légere & humide, que l'on régale. On y ajuſte des chaſſis. La chaleur de la couche étant modérée, on fait des trous avec un plantoir ; & ayant levé les plantes avec précaution & en motte, on les y met eſpacées d'environ un pouce, par rangées diſtantes de deux piés les unes des autres. On mouille & tient garantis du ſoleil ces Pois juſqu'à ce qu'ils ayent bien repris. Enſuite on leur donne de l'air auſſi ſouvent que la ſaiſon le permet : ſans quoi ils ne ſe fortifient pas, & fondent ſur la couche. Outre le ſarclage, il faut encore les chauſſer à meſure qu'ils grandiſſent.

On ne les arroſe qu'avec prudence : trop d'eau les fait s'allonger exceſſivement, & quelquefois pourrir tout près de terre.

C'eſt lorſqu'ils commencent à former leurs coſſes, qu'il convient de les arroſer ſouvent & en abondance.

Les Pois Nains ſont ordinairement ceux que l'on choiſit pour avoir des primeurs ; attendu qu'ils ne ſont point gênés ſous des chaſſis, dont le derriere eſt haut de deux piés. Ceux de Charenton ſont des plus eſtimés parmi ceux des environs de Paris.

A Lyon, on regarde les Quarantains comme très-hâtifs : ceux de Genas rendent beaucoup ; mais ils s'élevent, enſorte qu'on peut les ramer. Ceux qu'on appelle *Pois à Bouquets* ſe tiennent nains, & produiſent extraordinairement.

On ſeme d'abord en pleine terre les Pois de Primeur ; afin qu'ils ne pouſſent pas avec vigueur, comme ils feroient ſur une couche : ce qui diminueroit la quantité des coſſes.

En général, quelque eſpece que l'on deſtine à être conſommée au printems, on tâche d'en avoir qui ait été élevée dans une terre plus maigre & plus expoſée au froid ; afin que ſemée dans un meilleur ſol & plus au chaud, elle donne plus promptement.

Lorſqu'on chauſſe les tiges, il faut ne pas monter la terre bien haut à chaque fois : ſi on venoit à y enfermer des feuilles, ſurtout par un tems humide, les tiges pourriroient.

Afin d'avoir des Pois qui ſe ſuccedent ſans interruption, l'on peut en ſemer encore au commencement de Janvier ; puis vers le vingt ; & d'autres à la fin de Février : ou en des tems différens, ſuivant les circonſtances du climat, du ſol, de la ſaiſon, &c.

On en ſeme ſur couche à la fin de Février, pour replanter au pié de murs bien expoſés ; en cas que ceux qu'on avoit ſemés en Octobre, ayent été gâtés par la gelée.

Après les Pois hâtifs, on en ſeme de gros. Il faut choiſir les eſpeces qui donnent davantage, & qui craignent peu le froid ; & les ſemer, vers la mi-Février, dans un endroit aëré : la terre étant nette & bien préparée, une bonne pratique eſt de former des rayons écartés d'environ trois piés, y planter les Pois avec la cheville à un pouce les uns des autres, & les couvrir de deux pouces de terre. S'il en reſtoit qui ne fuſſent pas bien couverts, ce ſeroit un moyen d'attirer les ſouris, les pigeons, & les mulots, qui dévoreroient tous les autres.

Au bout de quinze jours, on en ſeme encore ; & ainſi de ſuite juſqu'à la fin de May : ou même au-delà.

Plus les Pois que l'on ſeme ſont vigoureux, plus

les rangées doivent être écartées. Les Pois *à Couronne* demandent auſſi à être eſpacés à huit ou dix pouces les uns des autres : ſans quoi, n'ayant pas ſuffiſamment de place pour s'étendre, ils ſe nuiſent mutuellement, filent beaucoup, & ne rendent point.

On chauſſe les Pois de cette ſaiſon ; & on a ſoin de les ſarcler. Lorſqu'ils ont huit ou dix pouces de hauteur, on les *Rame*, en fichant des branchailles à leur portée pour qu'ils s'y ſoutiennent & ſe développent librement. Si on les laiſſoit traîner contre terre, la plupart y pourriroient quand il feroit humide. D'ailleurs, les rames facilitant la circulation de l'air autour des plantes, les fleurs ne tombent pas avant que les coſſes ſoient formées ; & elles ſont plus nombreuſes. Cette diſpoſition donne encore de l'aiſance pour paſſer entre les rangées, lorſque l'on veut cueillir.

Les Pois Nains rendent en général beaucoup moins que d'autres, quand ils ne ſont pas abrités du hâle. La chaleur des couches, & les chaſſis, leur ſont très-favorables. En pleine terre, ils donnent peu, quand la ſaiſon eſt fort ſéche.

Une terre ſabloneuſe hâte l'accroiſſement des Pois à bouquets : & s'ils ſont ſur un côteau expoſé au Midi, ils avancent encore davantage. En les ſemant par rayons, on trouve enſuite une grande commodité pour les biner, ayant de la place entre deux rayons pour mettre ſes piés ſans endommager les plantes ; & lorſqu'ils ſont grands, on peut les ranger les uns ſur les autres, pour pouvoir plus commodément les rebiner pluſieurs fois, & cueillir les gouſſes en leur ſaiſon.

Toutes les eſpeces de Pois que l'on ſeme tard, demandent une terre forte & humide : celle qui ſeroit chaude & légere les brûleroit.

On a l'expérience que des Pois Nains, ſemés ſur un terrein glaiſeux, & ſur un autre qui étoit ſabloneux ; amélioré partie avec du fumier de pigeon, & partie avec du terreau de baſſe-cour ; ont eu un ſuccès égal, enſorte que la diverſité des ſols & celle des engrais ne produiſirent pas de différence ſenſible * p. 100 & 101 des *Mémoires d'Agricult.* publiés à Paris en 1765 (chez Guérin & Delatour) par M. Duhamel, à la ſuite de ſon *Supplément au Traité de la Conſervation des Grains.*

Les Pois *gris*, & autres de groſſe eſpece qui ſe mangent ſecs, ne ſont gueres cultivés dans les jardins ; parce qu'il leur faut beaucoup de place. On les ſeme ordinairement dans les champs. La vraie ſaiſon de le faire eſt le commencement de Mars, lorſque le tems eſt un peu ſec : s'il faiſoit encore bien humide, ils pourriroient ; ſurtout dans une terre froide. On les ſeme fort clair, par rangées eſpacées de trois bons piés ; afin qu'ils ne s'étouffent point & qu'ils s'étendent ſuffiſamment ſans ſe nuire les uns aux autres. C'eſt une terre forte & un peu argilleuſe, qui convient le mieux aux Pois gris : mais ils ſont ſujets à s'épuiſer en hauteur & ne donner que très-peu de coſſes, quand ils y ſont ſemés drus ; ce qui eſt aſſez ordinaire quand on les ſeme ſous raie. L'uſage de les ſemer par rangées réguliérement eſpacées eſt donc préférable, à tous égards. On peut ſemer ces Pois dès la fin de Février, parce qu'ils ne ſont nullement tendres à la gelée.

Les Pois *blancs* communs réuſſiſſent très-bien dans un ſable léger. La méthode ordinaire eſt de les ſemer à la volée, & de les recouvrir avec la herſe. Mais on trouve un avantage conſidérable à les ſemer par rangées, & eſpacées d'environ deux piés en tous ſens : on peut conſommer alors moitié moins de ſemence ; laquelle étant diſtribuée réguliérement par un ſemoir, laiſſe enſuite la liberté de donner des labours ſubſéquens, pour rechauſſer le pié des plantes : d'ailleurs on cueille plus commodément en automne, dans cette diſpoſition, les coſſes mûres : & la terre ſe trouve préparée à alimenter les autres plantes que l'on voudra y mettre enſuite. On a coutume de les ſemer vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril, dans un terrein chaud ; mais quinze jours ou trois ſemaines plus tard, dans les terres froides.

La méthode de ſemer par rangées l'emporte décidément ſur toute autre, en ce qui eſt de tous les Pois qui font des productions étendues. Si l'on n'a pas de Semoir, on peut tracer au cordeau, des raies qui aient environ deux pouces de profondeur ; y ſemer les Pois avec la main, à des diſtances proportionnées ; puis les recouvrir au rateau. Ce procédé expéditif eſt pour les jardins : & on n'éprouvera pas plus de lenteur dans les champs, en ſubſtituant la charrue & la herſe, à la houe & au rateau ; ſurtout ſi l'on ſe ſert d'un Semoir.

Il y a des cantons où l'on ſera bien fondé à regarder comme une dépenſe le ſarclage ou ſerfouiſſage à la main ; qui devient indiſpenſable, ſurtout après avoir ſemé par rangées. Mais le cultivateur ou la charrue légere, dont nous avons parlé dans l'article CHARRUE p. 538, & ailleurs, rendra cette opération très-expéditive & fort peu couteuſe.

M. Mills (*Practical Husb.* vol. 3, p. 300) cite une expérience faite en Angleterre : où cette Nouvelle Culture a eu des ſuccès prodigieux, ſur des Pois ; qui rapporterent non ſeulement beaucoup de peſat, mais encore le double de graine que produiſit un champ voiſin, qui avoit été enſemencé à l'ordinaire.

On ne met pas les planches de Pois ramés toutes les unes attenant les autres ; mais on laiſſe une planche entre deux, pour donner de l'air aux Pois. Dans ces planches d'entre-deux, on peut ſemer des carottes, navets, ou autres racines ; leſquelles profiteront beaucoup de la fraîcheur & de l'ombre des Pois.

On deſtine quelques planches particulieres pour en manger de verds. On fait cueillir les coſſes par des perſonnes qui aient la patience de les arracher ou couper proprement ſans endommager les tiges ; afin d'en tirer tout ce que la plante pourra fournir : ils durent ainſi longtems.

Pour les ſemer par trochets, on fait des trous avec le plantoir ou la houe, à un bon pié l'un de l'autre. Au moyen de quoi les Pois croiſſent avant de s'épandre ſur le guéret ; & donnent le loiſir de les biner pluſieurs fois.

Quant à ceux que l'on ſeme confuſément, ſoit ſur le guéret frais labouré, ſoit ſous raie, à la charrue : ils s'étalent de tous côtés ; & l'on ne peut les biner qu'une fois, ſans ſe mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les piés.

Tous les Pois de grande eſpece veulent être ſemés par planches, de quatre rangées chacune, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames ; chacun deſquels ſervira pour deux rangées. Plus les Pois ſont de grande eſpece, plus on met les rames fortes & hautes ; d'autant qu'ils montent juſqu'au bout, & jettent quantité de coſſes ſur toute la longueur ; particuliérement la grande eſpece de ceux ſans parchemin, dont la coſſe devient crochue, leſquels chargent extrêmement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pié, qui portent ſouvent autant de coſſes que le maître brin des autres.

Si l'on veut avoir de très-gros Pois, il faut les

ſemer en bonne terre, & les châtrer quand ils ſont parvenus à la hauteur de quatre piés. Mais lorſqu'ils ſont en terre forte, ils ne cuiſent pas ſi bien que ceux qui ſont venus dans du ſable fin.

Les Pois de petite eſpece peuvent être ſemés en plein champ, à la charrue, d'autant que ne faiſant pas grand étalage, ils ne s'étouffent pas mutuellement. On les ſeme en deux façons : 1° en guéret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'hiver ; ou 2° ſous raie, c'eſt-à-dire qu'avant de labourer, on ſeme les Pois ſur le champ, puis en faiſant les rayes la ſemence tombe au fond de chaque raie, & avec l'aide du verſoir elle eſt recouverte par la terre qui ſe retourne deſſus. Cette maniere de labourer ſe pratique pour dépoſer la graine fraîchement quand la terre eſt trop légere ; & pour empêcher le dégât des pigeons : car lorſqu'on n'a pas herſé ſur le guéret frais, ils y grattent comme des poules, & mangent la plus grande partie de la ſemence.

Les *Pois de tous les mois* ſe ſement à l'abri des mauvais vents, en quelqu'endroit du jardin, pour en avoir de bonne heure. Le ſoin qu'on doit en avoir eſt le même qu'on prend pour les autres de primeur : excepté qu'il faut couper promptement les coſſes en verd ; n'en laiſſer ſécher aucune ; & à meſure que l'on voit qu'il y a quelque pié dont on ne peut plus eſpérer de coſſes, le couper. Il faut avoir grand ſoin de les arroſer, particuliérement durant le mois d'Août ; & leur faire un abri avec des paillaſſons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force du ſoleil.

Pour recueillir des Pois de Semence, on réſerve un certain nombre de rangées, ſur leſquelles on ne prend rien : &, comme nous l'avons dit, on arrache, lors de la fleuraiſon, toutes les plantes qui ne paroiſſent pas être de bonne qualité. On laiſſe les autres ſur pié juſqu'à ce que les coſſes bruniſſent & commencent à s'entr'ouvrir. Alors on arrache tout ; on laiſſe parfaitement ſécher la fanne, au ſoleil : puis, ſi on n'a pas de place pour les ſerrer juſqu'à l'hiver, on bat les plantes dès qu'elles ſont ſéches ; & on met la graine dans des ſacs. On doit avoir grand ſoin de ne pas laiſſer les plantes longtems ſur pié, quand elles ſont ſuffiſamment aoûtées : s'il ſurvenoit un tems humide, elles contracteroient de la pourriture ; & la chaleur brûleroit enſuite les coſſes, & feroit perdre la graine dans le champ.

Nombre de bons cultivateurs conſeillent de changer de ſemence de Pois, au moins tous les deux ans.

Les Pois ſont partie des ſemailles que les Laboureurs déſignent par le nom générique de *Mars*.

Ceux que l'on cultive dans les jardins ont beſoin d'un peu de pluie ; pour être tendres & délicats. On peut en manger juſqu'en Octobre, en obſervant ce que nous avons indiqué. Si le climat & la ſaiſon permettent d'en ſemer vers la Saint-Jean, on en aura encore à la Touſſaints.

On a vu beaucoup de Pois dans les années où après un hiver fort doux & fort ſec, le printems étoit froid & plus ſec qu'humide, les mois de Juin & de Juillet très-pluvieux, puis ſuivis de grandes chaleurs.

Les Pois nourris de ſéchereſſe ſont ſujets à devenir vereux, même étant verds ; & ſi on les tient enfermés dans un pot de fayance, deux jours ſuffiſent quelquefois pour les faire germer.

POIS CHICHE : en Latin *Cicer* ; ainſi qu'en Anglois, où on l'appelle encore *Chich Peaſe*. Ce genre de Plantes porte des fleurs légumineuſes : dont l'étendart eſt large & arrondi ; les aîles, courtes & obtuſes ; la nacelle, encore plus courte & fort aiguë à ſon extrêmité. L'embryon eſt oval ; & ſupporte un ſtyle, dont le ſtigmate eſt obtus. Il y ſuccede une eſpece de veſſie bien tendue, épaiſſe, velue, à-peu-près ovale, & dont l'extrêmité oppoſée au péduncule eſt une pointe ſaillante & roide, qui termine la jonction des deux panneaux de cette ſilique : l'intérieur de ce fruit eſt ſatiné ; & contient une ou deux graines, à-peu-près rondes, groſſes comme de petits pois ; dont la ſurface eſt ſouvent rouſſe, ou même preſque rouge, ridée & inégale ; & le pétiole forme une protubérance un peu courbe. On dit que quelques-uns, trouvant que cette graine reſſembloit à une tête de bélier, l'ont nommé *Arietaria*.

La ſeule Eſpece que l'on cultive eſt une plante annuelle qui forme un petit buiſſon compoſé de tiges roides, blanches, longues d'environ deux piés, & velues. Toute la plante eſt griſe & plus ou moins velue. Ses folioles ſont en ovale fort allongée, terminées en pointe, & bordées de dentelures aiguës. Les fleurs ſont blanches ou d'un brun rougeâtre ; & paroiſſent au mois de Juin : il leur ſuccede des ſiliques renflées, d'environ quinze à dix-huit lignes de longueur, du reſte telles que nous venons de les décrire. Les ſemences mûriſſent au mois d'Août.

Culture.

On a coutume de ſemer ces Pois au printems, de même que les Pois ordinaires ; à environ un pouce & demi de profondeur, & eſpacés de deux piés en tout ſens, ſur des rangées diſtantes de trois piés les unes des autres. Le reſte de leur culture ſe borne aux binages ou légers labours, deſtinés à nettoyer le terrein & donner aux plantes une nouvelle vigueur. L'été doit être chaud & ſec, dans notre climat, pour que les grains mûriſſent.

Uſages.

Les Eſpagnols cultivent beaucoup cette plante ; qui entre dans la préparation de leur *Olio*, ſous le nom de *Garavance*. * *Gardener's Dict.*

On donne la décoction de Pois chiches pour évacuer le gravier des reins & de la veſſie, & ainſi ſoulager la colique néfrétique.

On peut les apprêter comme le caffé : ils en ont aſſez le goût, quoiqu'ils ſoient un peu plus amers ; mais on les corrige avec partie égale de caffé.

POIS *Eternel.* Voyez GESSE, *n.* 6, & 7.
POIS *Geſſe Odorant.* Voyez GESSE, *n.* 3.
POIS *de Jéruſalem.* Voyez LUPIN, *n.* 1.
POIS *de Loup.* Voyez LUPIN.
POIS *de Pigeon.* Voyez CYTISE, *n.* 14.
POIS *de Senteur.* Voyez GESSE, *n.* 3.

POISON : ou *Venin.* L'on nomme ainſi tout ce qui peut occaſionner dans le corps un dérangement conſidérable, en détruire même l'œconomie, ſoit en corrodant les parties ſolides qu'il attaque, ſoit en arrêtant le cours des fluides : c'eſt ce qui a fait diſtinguer les Poiſons, en *Corroſifs*, & *Coagulans*.

L'excès du vin & d'autres liqueurs ſpiritueuſes, produiſant ces effets ; on dit dans un ſens impropre, que ces boiſſons ſalutaires deviennent des Poiſons pour ceux qui en abuſent.

Les Poiſons proprement dits opérent des effets terribles, quoique l'on n'en ait reçu qu'une foible doſe.

Ils agiſſent quand ils ont été reçus par la bouche ou par l'odorat, ou inſinués ſoit dans le ſang ſoit dans la lymphe par une playe.

Ainſi on peut être empoiſonné en reſpirant un air contagieux; ou des vapeurs ſuffoquantes, telles que celles du charbon & de divers minéraux. Une piquure ou morſure de certains animaux communique promptement un venin mortel. La Vipere, le Serpent à ſonnettes, quelques Araignées, les animaux Enragés ſont de ce genre. Des armes ou des balles, humectées d'un ſuc corroſif, portent la mort à tous les animaux qu'elles bleſſent. On ne prend pas impunément par la bouche, pluſieurs grains de ſublimé corroſif & d'autres préparations arſénicales, de ſuc récent de ciguë (ſurtout de ciguë aquatique), de napel, de quelques doronics: la famille des plantes en Ombelle eſt preſque toute plus ou moins dangereuſe, quand on en mange beaucoup; mais il y a, dans ce genre, telles plantes fort âcres, qui par-là deviennent plus préjudiciables que d'autres: on trouve, parmi les Solanum, diverſes eſpeces dont l'odeur vireuſe ſuffit pour aſſoupir, occaſionner une lipothymie & un engourdiſſement général, porter même un trouble pernicieux dans le cerveau. Nombre de poiſons ont un effet ſtimulant, qui fait vomir avec violence, ou mettent la perſonne dans d'autres états ſpaſmodiques très-capables d'épuiſer les forces. D'autres agiſſent par des ſuperpurgations, des éroſions dans les inteſtins, où ſe forme bientôt la gangrene. Ainſi une doſe imprudente d'émétiques, ou de purgatifs, devient un vrai poiſon.

Voyez APOPLEXIE, p. 138, col. 2; p. 139, col. 1: ARSENIC: VIPERE: CIGUË: CIGUË AQUATIQUE: DORONIC: ANTIMOINE, p. 128, col. 1: ACONIT: ARAIGNÉE: RAGE: CONTAGION: MOUCHE CANTHARIDE: CHAMPIGNON: COLIQUE, p. 660-1: NARCOTIQUE: &c.

Nota. Des choſes qui ſont regardées comme poiſon en certains pays, ne ſont pas de mal en d'autres. M. Linnæus dit avoir été témoin que le napel entre dans la ſoupe des Melpadiens (peuples très-avancés dans le Nord), qui en font cuire l'herbe au printems avec un peu de graiſſe.

Voyez CIGUË, p. 624-5.

Baglivi obſerve que la piquure de la Tarentule n'eſt nullement redoutable, loin des climats chauds où ſon venin eſt ſi ſenſible.

Remedes.

Les Poiſons n'étant pas tous de même nature, on ne préſume pas qu'un ſeul antidote, tels que ſeroient l'Orviétan ou la Thériaque, pût ſervir de préſervatif général contre les effets des Poiſons.

Voyez ANTIDOTE. ALEXIPHARMAQUES. ESQUINANCIE, n. 20. PESTE. RAGE. CONTAGION. MITHRIDATE. THÉRIAQUE. VIPERE. ALKERME.

La boiſſon d'eau chaude, avec un peu de vinaigre & de ſel, en augmentant la circulation des liqueurs, étoit anciennement employée comme un excellent alexipharmaque & antiſpaſmodique.

2. Il y a des perſonnes qui ont grande confiance aux Trochiſques de crapauds, de Van-Helmont, de viperes, d'Andromaque; &c.

3. Les Italiens regardent comme de puiſſans alexiteres, les huiles de ſcorpions, de viperes, de ſerpens, de crapauds, de grenouilles, &c.

4. On ſe ſert encore d'aurone, d'angélique, de romarin; de la racine de carline; du contrayerva; du chardon-bénit; de la ſerpentaire de Virginie; de la tormentille; des feuilles de ſcordium, de rhue, de frêne, de dictame blanc, de noyer, &c.

5. On met au nombre des contrepoiſons la plupart des bols & des terres abſorbantes.

6. Il y a des antidotes *compoſés*: tels ſont le diateſſaron de Meſué, qui eſt un très-bon ſudorifique, dont il paroît que l'on n'a rien à appréhender; les électuaires du ſuc de rhue, de baies de laurier, de ſatyrium; les confections d'hyacinthe, & d'alkermès: les contrepoiſons où entre l'opium; comme le ſomnifere de Nicolas, le philonium romanum, la thériaque, le diaſcordium de Fracaſtor & de Sylvius, &c.

7. L'Ecole de Salerne indique comme antidotes l'ail, la rhue, les poires, le raifort, les noix.

8. La chair, ou l'huile, de ſcorpion ſont vantées comme des remedes aſſurés contre le venin de cet animal. En Provence & en Languedoc, où il y a beaucoup de ſcorpions, dont on eſt piqué aſſez ſouvent; on ne fait d'autre remede, que de frotter la piquure avec de l'huile de ſcorpion.

9. Pour dompter *les Poiſons Corroſifs*, tels que le ſublimé, l'arſenic, & autres qui diſſolvent le ſang, & dérangent l'œconomie des humeurs; il s'agit d'appaiſer l'effervеſcence du ſang, & modérer l'agitation violente des humeurs, en liant & adouciſſant l'âcreté des ſels. Rien n'eſt plus propre pour cela, que les ſubſtances formées de parties onctueuſes, telles que ſont l'huile, la graiſſe, &c. Ainſi il faut d'abord faire prendre au malade, plein une écuelle d'huile d'olives, la plus vieille eſt la meilleure; ou lui faire avaler une bonne quantité de graiſſe douce; ou de beurre frais: ce dernier remede eſt très-propre à émouſſer les pointes des ſels corroſifs. En général, toutes les matieres graſſes, étant compoſées de parties rameuſes, pourvu qu'elles ne ſoient point elles-mêmes chargées de ſels, ſont très-utiles pour ces ſortes de Poiſons. Enſuite il faut faire prendre du lait tiede au malade, pendant pluſieurs jours; & enfin le purger avec la manne, & autres drogues appropriées.

Remedes particuliers contre l'Arſenic.

1. Faites prendre au malade une grande quantité d'huile d'amandes douces. Cette huile ſemble avoir une vertu particuliere pour réſiſter à ce Poiſon. Si l'on mêle avec cette huile une dragme de cryſtal de roche, réduit en poudre impalpable, on aſſure que c'eſt un remede infaillible. Après l'huile d'amandes douces, on donne une bonne priſe de thériaque.

2. Au lieu d'huile, on peut employer la graiſſe, ou le beurre frais; & enſuite le lait de vache: dont on doit continuer l'uſage pendant pluſieurs jours. Enfin il faut purger le malade, comme nous l'avons marqué ci-deſſus.

Voyez ARSENIC.

Poiſon du Sublimé Corroſif.

Il faut d'abord faire prendre au malade, plein une écuelle de vieille huile d'olives, avec du beurre frais: ſi ce remede ne provoque pas le vomiſſement, il faut que le malade s'y excite lui-même, en ſe mettant les doigts au fond de la bouche, ou y introduiſant la barbe d'une plume. Après le vomiſſement, on donnera ſouvent des lavemens compoſés de lait, & d'huile de violettes. Le Poiſon étant ſorti par le moyen des remedes précédens, on purgera le malade avec une médecine compoſée d'une dragme & demie de bonne rhubarbe, & demi-dragme de cannelle, qu'on fera infuſer dans quatre onces d'eau de chicorée: on mettra diſſoudre dans l'infuſion trois gros de catholicon, avec autant d'électuaire

lectuaire de ſuc de roſes, un gros de cryſtal réduit en poudre ſubtile, & une once de ſirop de limons, avec environ trois onces de ſirop violat. Cette médecine ſe donnera le lendemain de l'empoiſonnement.

Après cela, quelques-uns font uſer au malade, pendant huit jours, d'une potion compoſée de quatre ſcrupules de poudre ſubtile du plus pur cryſtal, deux ſcrupules de diamargaritum froid en poudre, un ſcrupule de poudre de viperes; ſirop de coings & de nénuphar, ou de violettes, de chacun une once; eau de ſcabieuſe & d'ozeille, de chacune deux onces.

Les bouillons qu'on doit lui faire prendre ſeront faits de poulet, de poule, ou de chapon, & de mouton bien gras. Quelques-uns y mettent infuſer un nouet clair, où il y a de la poudre de cryſtal, & de diamargaritum froid. S'il y a ſuppreſſion d'urine, il faut faire prendre le bain chaud.

Poiſon des Cantharides.

Donnez au malade une écuellée de vieille huile d'olives, ou d'huile d'amandes douces, avec du beurre frais: après qu'il aura vomi, vous lui donnerez un lavement fait d'une décoction d'orge, de feuilles de mauve, de racine de guimauve, de graine de lin, & de fenugrec. Cette décoction ſe doit faire dans du lait, ou dans du bouillon gras de poulet. Enſuite on fait prendre au malade du lait de vache, ou de chevre, pendant pluſieurs jours.

Poiſon de la Ciguë.

Faites prendre au malade, de la poudre de gentiane délayée dans du vin; enſuite donnez-lui des vomitifs & des lavemens, pour évacuer ce qui eſt dans les inteſtins: puis donnez-lui de tems en tems du meilleur vin que vous pourrez trouver. Ayez ſoin auſſi de bien chauffer le malade, en lui mettant des linges chauds ſur toutes les parties du corps, & principalement ſur le ventre. Il faut le faire promener, & courir autant que le mal peut le lui permettre.

2. La gentiane, avalée avec le vin d'abſinthe; ou la thériaque mêlée dans du vin; ſont d'excellens remedes contre ce Poiſon.

3. *Voyez* CIGUË: & CIGUË AQUATIQUE.

POISSET: Inſtrument. *Voyez* l'article CHANVRE.

POISSON. Animal écailleux, qui vit dans l'eau; où il exécute ſes mouvemens avec une grande liberté par des nageoires qui lui tiennent lieu de piés, de mains, &c; & qui ſont ou molles, ou cartilagineuſes, ou armées de piquans.

Il y a des Poiſſons qui vivent dans l'eau douce: d'autres, dans l'eau ſalée de la mer. Quelques-uns aiment l'eau ſaumâtre. Il y en a auſſi qui paſſent de l'eau ſalée, dans l'eau douce. Nous avons parlé de pluſieurs Poiſſons, dans des articles particuliers; où nous avons donné la maniere dont on apprête chaque Poiſſon pour nous le ſervir en aliment. L'article ETANG contient des inſtructions ſur les réſervoirs propres à tenir certaine quantité de Poiſſon dans l'eau douce.

La Pêche eſt l'art de tirer de l'eau les Poiſſons que l'on veut avoir.

Cet art demande une grande patience; ſoit pour préparer ce qui y eſt néceſſaire, ſoit pour attendre le Poiſſon. D'ailleurs, quand on a pris bien de la peine, il ſurvient ſouvent quelque choſe qui fait échaper le Poiſſon, au moment où l'on croyoit le tenir. Tout cela n'eſt rebutant que les premieres fois.

Le Poiſſon eſt naturellement curieux. Lorſqu'il apperçoit quelque choſe d'extraordinaire, il s'en approche peu-à-peu en tournant aux environs, juſqu'à ce qu'il connoiſſe ce que c'eſt. Il fait de même quand il entend un petit bruit: il s'écarte d'abord, mais revient bientôt après, pour reconnoître d'où ce bruit venoit. Ainſi, dans toutes ſortes de pêche, il faut 1° garder le ſilence, 2° ne pas remuer quand on voit le poiſſon, ni même en pêchant à la ligne, quoiqu'on ne le voie point.

Conſultez nos articles FILET: APPÂT: BRICOLE: &c.

Le Poiſſon mord avidement à toutes ſortes d'appâts, lorſqu'il a frayé.

Voici quelques autres moyens favorables à la pêche.

Prenez de la fiente de cheval récente, & la mettez dans un ſac: quand il ſera dans l'eau, le Poiſſon s'y aſſemblera promptement.

Compoſitions d'appât pour attirer le Poiſſon dans des filets dormans.

1. Vous prendrez quantité de Poiſſons dans l'eau courante avec les filets dormans, ſi vous y mettez quelque appât qui ait l'odeur forte; l'attachant de telle façon qu'il ſoit ſuſpendu comme au milieu du filet. Il ſera bon d'y mettre tout à l'entour cinq ou ſix fleurs de couleurs vives; parce que la curioſité de les voir fait venir le Poiſſon de loin; & l'eau courante emporte peu-à-peu de l'odeur & du goût de l'appât: & comme le Poiſſon cherche naturellement à monter contre le cours de l'eau, & nage la bouche ouverte, il ſavoure cette eau; & ſentant l'odeur & le goût de l'appât qu'elle emmene, il monte encore plus vîte pour en chercher l'origine: puis lorſqu'il approche, il apperçoit les fleurs, qu'il croit être l'appât; c'eſt pourquoi il entre ſans crainte dans le filet. Dès qu'il eſt entré, il tâche de manger la pâture: & la dépeçant, il en fait ſortir davantage d'odeur & de goût; ce qui engage les autres à s'en approcher avec plus d'ardeur.

2. Quelques Pêcheurs mettent des os de porc ſalé, dont on a tiré la chair après être cuite.

3. D'autres y mettent de la *tourte* de chenevi, c'eſt-à-dire le marc de la graine de chanvre, de laquelle on a tiré de l'huile. [Le Poiſſon eſt friand de ces deux ſortes d'appât; principalement du dernier].

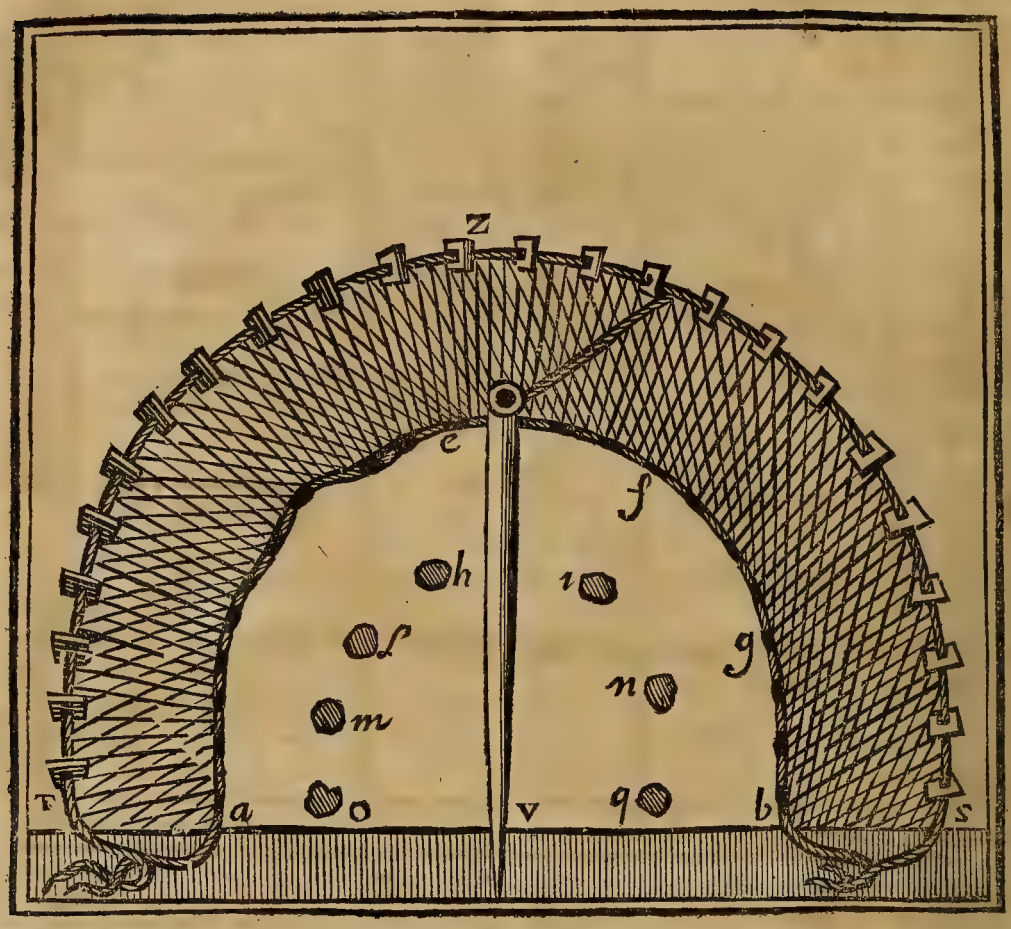
4. Un des meilleurs appâts, mais qui coute davantage, eſt fait d'un levraut corrompu & à demi pourri; qu'il faut embrocher & faire rôtir à petit feu, & l'arroſer de miel à meſure qu'il tournera, y employant environ une chopine de miel. Quand il ſera à demi cuit, on fera des rôties de pain blanc, qu'on mettra dans la lechefrite par-deſſous le levraut; enſorte que continuant de l'arroſer, le miel & ce qui ſort de l'animal tombent ſur les rôties. Quand la viande ſera aſſez cuite, on la tirera du feu, & l'on fera encore d'autres rôties pour les faire imbiber du miel juſqu'à la derniere goutte.

Lorſque vous tendrez un grand filet dormant, mettez au-dedans un morceau du levraut; & de cette rôtie, qu'il faudra tenir ſuſpendue dans le milieu du filet.

Pour prendre du Poiſſon avec la Seine: ou avec le Tramail.

Suppoſez que l'eſpace depuis T, juſqu'à la lettre S (Planche 1) ſoit le bord du chantier où vous devez aborder le filet: vous l'étendrez dans l'eau comme un arc TZS; ou du moins vous lui donne-

PLANCHE I.



rez cette forme quand vous le tirerez à bord ; afin d'y renfermer le Poiſſon, lequel ſe retire toujours vers le milieu Z, à meſure qu'on approche de la terre, pour fuir le bruit qu'il entend, & celui que les cordes des côtés font en battant l'eau : ce qui l'épouvante & l'empêche de fuir par les bouts du filet, tellement que le Poiſſon ſe laiſſe facilement traîner juſqu'au chantier, & ne ſe tourmente gueres que lorſqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet ſur la terre. Alors, pour ſe ſauver, il met le nez ou la tête dans la bourbe, & laiſſe paſſer le filet par-deſſus lui, principalement la tanche & la carpe. Pour l'empêcher, il faut avoir toujours une longue perche V, qui ſoit légere, droite, unie, & coupée en rond par le gros bout : & quand les deux bouts T & S de la ſeine & du tramail ſeront approchés, joignez-les, de ſorte que le bout de la corde du plomb ſoit ſur la terre, & coule tout au raiz du chantier juſques dans le fond *a b* ; puis allongeant la perche dans l'eau, vous poſerez ſon gros bout ſur le bas du filet à l'endroit marqué de la lettre *e* ; & la tournant deux tours, le filet s'enveloppera à l'entour. Après quoi vous l'attirerez en peſant dans la bourbe juſqu'à ce qu'il ſoit à la lettre *h* ; puis vous retournerez la perche, & la tournerez auſſi deux tours pour amener le filet razant la vaſe, à la lettre *L*, & de-là à *f*, pour tirer auſſi le plomb au lieu marqué *i* ; faiſant de même tout autour du filet ; amenant enfin le plomb *a*, au lieu marqué *o*, & le plomb *b*, à la lettre *q*.

De cette maniere, il n'y aura point de Poiſſon qui ne ſoit forcé de quitter le fond ; puiſqu'on continuera toujours de fouler le fond de l'eau à chaque fois que l'on fera approcher la corde du plomb. Lorſque le filet ſera ainſi proche du bord, on prendra la corde du liege & celle du plomb, d'un même côté enſemble, pour tirer le filet hors de l'eau ; prenant garde qu'en le tirant ſur la terre, le plomb ſuive toujours le fond de l'eau : autrement le Poiſſon s'échapperoit par-deſſous le filet.

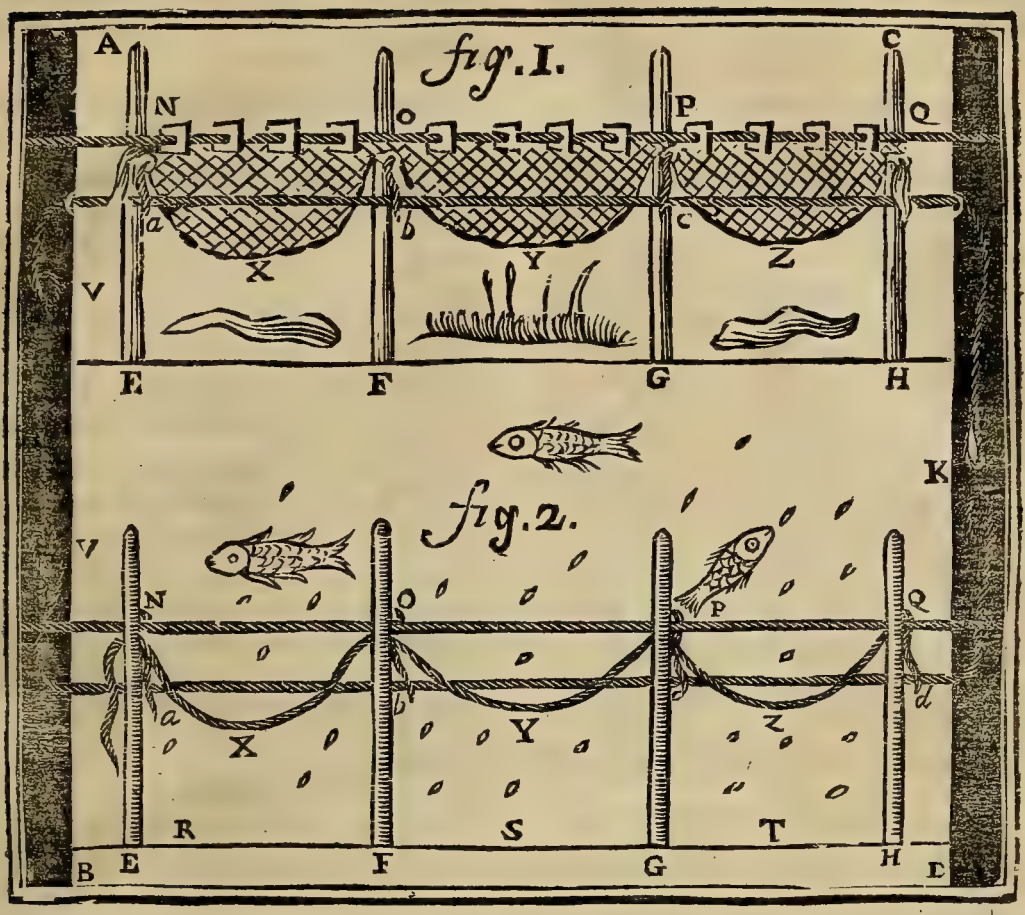
Voyez encore l'explication de la cinquieme Planche.

Pour prendre d'un ſeul coup de filet quantité de Poiſſons dans une riviere.

Si vous avez une riviere où il n'y ait point de crônes : ou s'il y en a un ſi grand nombre qu'ils ne ſe puiſſent tous fermer qu'avec beaucoup de filets : ou bien ſi, votre riviere étant ſans crônes, elle eſt fournie de quantité de forts herbiers, arbres renverſés, ou de rochers, qui vous empêchent d'y pouvoir pêcher de la même façon qu'on pêche ordinairement avec des filets appellés ſeines ou avec des tramaux en des endroits où rien ne fait obſtacle : nettoyez dans la riviere (cela peut ſe faire auſſi dans un étang, ou un foſſé) un eſpace de trente, quarante, ou cinquante pas de long, ſans herbiers ni autre empêchement. Faites appâter au milieu de cette place avec des féves cuites, comme on l'a dit au mot APPÂT. Dès le premier jour que vous les aurez jettés, piquez-y des perches en travers de l'eau, ainſi que le font voir les figures de la ſeconde Planche.

Pour cela, ayez pluſieurs perches non pelées, longues ſelon la profondeur de l'eau, bien droites, groſſes comme le bras, unies tout du long enſorte

PLANCHE 2.



que le filet ne puiſſe s'y accrocher; le gros bout ſera taillé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Ces perches étant ainſi préparées, mettez-les dans un bateau & allez les planter; commençant par piquer la premiere, E (fig. 1), tout au rez du chantier repréſenté par les lettres A B: & de-là, traverſant l'eau, plantez-en une autre F, à deux toiſes plus loin, tirant à l'autre bord C D; après quoi vous en piquerez une troiſieme G, éloignée de la ſeconde de deux toiſes; continuant ainſi de planter toutes les autres en droite ligne ſur le bord E F G H, du lieu appâté; & le dernier, H, tout près de l'autre chantier. Vous en mettrez encore autant ſur l'autre bord R S T (fig. 2), de la place nettoyée, de la même façon que les autres. Quand elles ſeront toutes poſées, vous y ferez, à fleur d'eau, un trou propre à recevoir une cheville groſſe comme le doigt. Ces chevilles doivent y entrer à l'aiſe, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout pour y attacher une ficelle bien forte, longue d'un pié & demi. Toutes ces ficelles ſeront liées à une longue corde telle qu'elle paroît par les lettres *a b c d*. Les chevilles auſſi paroiſſent fichées dans chaque trou des perches, & marquées des lettres N O P Q. Ces perches étant ainſi accommodées, il faudra appâter ſoir & matin; jettant à chaque fois cinq ou ſix poignées de feves au milieu de l'endroit préparé: & le jour qui précédera celui de la pêche, vous appâterez de feves cuites avec l'aloës, comme on l'a dit ſous le mot APPÂT; prenant ſoin de diſpoſer les filets ſur les deux ou trois heures après midi, en cette ſorte:

Ayez deux tramaux auſſi longs qu'eſt large la riviere où vous voulez pêcher. Commencez à attacher la corde du liege ſur le bord du chantier A B. Laiſſez aller à fond la corde du plomb. Puis menant le batteau tout au long des perches E F G H, tendez le filet juſqu'à l'autre rive C D; à laquelle vous attacherez pareillement la corde du liege. Cela étant fait, étendez la corde des chevilles *a b c d*; & liez-en un bout ſur la terre à quelque branche ou piquet V, éloigné de la perche N d'environ ſix piés, du côté de l'endroit appâté: puis menant le batteau au milieu de l'eau, prenez la corde du liege avec la main gauche; & levez peu-à-peu le filet juſqu'à ce que vous teniez le plomb, le liege, & le filet froncé dans la même main. Vers la perche F, vous ficherez la cheville O par-deſſous dans le trou; & poſerez tout le filet deſſus. Après cela il faudra aller à l'autre perche G, en faire autant; & continuer de perche en perche juſqu'à ce que le tramail ſoit tendu de ſa maniere qu'il paroît. Portez enſuite l'autre bout de la corde ſur le chantier C D, vis-à-vis le milieu de la place appâtée: & y faites une boucle pour la paſſer ſur un piquet K.

Ce filet étant ainſi tendu, vous en poſerez un autre, & obſerverez tout ce que je viens de dire. On l'a repréſenté ſeulement avec ſes cordes, dans la ſeconde figure, pour en faire mieux connoître la forme & les pieces particulieres, qui ſont marquées des mêmes lettres que dans la premiere figure. L'un des bouts de la corde des chevilles ira auſſi rendre au piquet K.

Quand tout ſera prêt, jettez, à ſept heures du ſoir, le reſte de vos feves dans le milieu de la place nette: & lorſqu'il ſera nuit, menez trois ou quatre perſonnes avec vous; leſquelles iront fort doucement, deux du côté A B, & deux de l'autre C D, ſe ſéparant pour ſe tenir chacune au bout d'un tra-

mail, ſans en approcher pourtant plus près que deux toiſes, ſinon quand le ſignal aura été donné par celui qui doit faire jouer les filets. Les quatre perſonnes étant ainſi diſpoſées, le plus prompt & le plus adroit de la bande qui ſera deſtiné pour donner le ſignal, prendra les deux bouts des cordes des chevilles, qui ſont au piquet K, & en courant il les tirera de toute ſa force; il détachera par ce moyen toutes les chevilles; qui donneront liberté aux filets de s'étendre & d'enfermer le Poiſſon, qui ſe trouvera à manger l'appât, que vous avez jetté entre les deux machines. En même tems qu'on tire cette corde, le ſignal ſe donne; & les quatre perſonnes courent promptement chacune avec une perche pour ajuſter le bout du filet près du bord, afin que rien ne puiſſe paſſer, & que les cordes du plomb marquées des lettres XYZ ſoient l'une ſur la ligne EFGH, & l'autre ſur RST: par ce moyen le Poiſſon ſe trouve enfermé entre les deux trameaux comme dans une cage. Il ne reſtera plus qu'à le prendre. Pour y réuſſir, deux hommes prendront chacun un bout d'un des filets, & l'approcheront peu-à-peu de l'autre, pendant que les autres fouleront les rives & le fond de l'eau. Pour empêcher que le Poiſſon ne laiſſe paſſer le tramail par-deſſus lui, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet; on pourſuivra juſqu'à ce que les deux tramaux ſe touchent, & que le Poiſſon ſoit enfermé comme entre deux nappes ployées en double, puis on retirera le tout hors de l'eau.

De cette façon il n'y a Poiſſon ſi fûté qu'on ne prenne, & en grand nombre.

Je dois pourtant vous avertir, qu'on ne peut pêcher ainſi dans une eau courante, parce que le cours de la riviere empêcheroit les filets de s'étendre, & de ſe tenir ſur les chevilles: c'eſt pourquoi vous devez toujours choiſir un endroit où l'eau ne ſoit point trop rapide, afin de ne pas travailler inutilement.

Pour prendre toutes ſortes de Poiſſons, & en quantité, avec le feu & les filets.

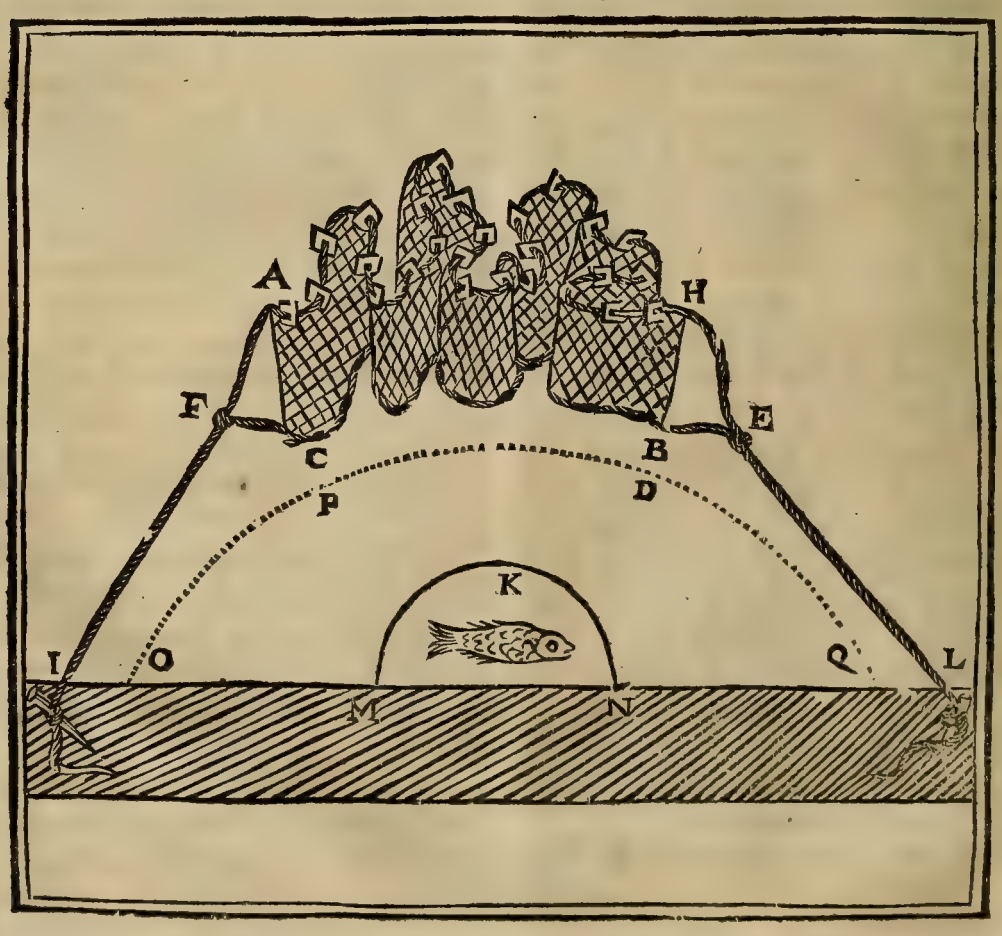
J'ai déja dit que le Poiſſon eſt curieux d'aller où il a entendu du bruit. C'eſt pourquoi il eſt aſſez facile d'en prendre par la maniere ci-après enſeignée, ſoit dans une riviere, ſoit dans un étang.

Choiſiſſez une place qui ait pour le moins quarante ou cinquante pas d'étendue en quarré; ſans herbiers, bois, rochers, ou autre choſe qui puiſſe empêcher d'y traîner un grand filet. Si c'eſt dans un étang que vous veuilliez pêcher, voyez la figure de la troiſieme Planche.

Je ſuppoſe le lieu deſtiné pour la pêche être deſſiné par l'arc ou ligne courbe ponctuée, marquée des lettres OPDQ: la longueur IL repréſente le bord de la terre, auquel on doit amener le filet. Il ſera bon d'appâter trois ou quatre jours de ſuite dans le milieu de cette place nette, environ à deux toiſes proche du bord, comme à l'endroit marqué du petit arc K; afin d'accoutumer le Poiſſon en ce lieu-là: le matin du jour que vous déſirez pêcher, appâtez avec des feves purgatives cuites avec de l'aloës, comme on l'a dit ſous le mot APPÂT; & ſoyez ſur le lieu, prêt à tendre le filet, vers les deux ou trois heures après midi.

Mettez un grand tramail ou une ſeine dans un batteau ſur le bord PD, de la place nette. Il faudra poſer le filet dans ce lieu-là, de la même façon

PLANCHE 3.



qu'il paroît par les lettres A H C B ; c'eſt-à-dire qu'il ſoit arrangé en un monceau, de telle ſorte qu'en tirant les deux bouts E F, il puiſſe s'étendre de toute ſa longueur ſans s'embarraſſer ; & qu'il ne paroiſſe pourtant dans l'eau, que comme quelque piece de bois éloignée du bord M N de quarante ou cinquante pas. Vous attacherez une longue corde au bout E, qui aura ſon autre bout à terre, liée à un piquet L ; & un autre au bout F, dont l'extrêmité ſera pareillement à terre, à l'endroit marqué de la lettre I : éloignée du lieu appâté, K, d'environ cent pas plus ou moins, ſelon la diſpoſition du lieu. On ſuppoſe que la place où ſera miſe l'appât ſe trouve juſtement entre les deux piquets I L, & vis-à-vis du lieu où eſt le filet : lequel étant ainſi diſpoſé, il ne faut plus faire de bruit près de-là. Il faut apporter un peu de bois ſec & de paille ſur le bord de l'eau, entre les deux lettres M N, pour y mettre le feu quand il ſera tems. Puis retirez-vous juſques vers huit ou neuf heures du ſoir. Le tems le plus obſcur eſt le meilleur pour cette pêche. La nuit étant venue, le Poiſſon ſera ſorti des crônes, herbiers & rochers ; il ne manquera pas de ſe trouver où il a coutume de manger l'appât ; principalement s'il a mangé des feves qu'on y a jettées le matin ; à cauſe qu'il ſera plus affamé, ayant été vuidé par le moyen de l'aloës qui a bouilli avec les feves. Ne manquez donc pas d'y aller à l'heure convenable pour faire cette pêche, & de mener avec vous deux ou trois perſonnes, dont l'une irà ſans bruit prendre la corde I, ſans la faire aucunement remuer dans l'eau, & l'autre prendra de même la corde L ; & toutes deux ſe tiendront en repos juſqu'au ſignal que vous leur donnerez. Vous irez auſſi le plus ſecrettement que vous pourrez, mettre le feu au bois M N. Après quoi il faut vous coucher ſur le ventre tout au bord de l'eau, afin de voir & entendre remuer le Poiſſon, qui viendra au feu par curioſité. Auſſitôt que vous en appercevrez, jettez-lui des feves en abondance ; & ſoyez un demi-quart d'heure à l'amuſer : & lorſque vous vous douterez qu'il y en peut avoir abondamment, donnez un coup de ſifflet à vos gens pour le ſignal, leſquels tout auſſitôt tireront leur corde le plus promptement qu'il ſe pourra, afin de faire étendre le filet ; qu'ils ameneront de chaque bout à terre peu-à-peu en rond comme l'arc ponctué O P D Q, pour que le Poiſſon s'y arrête. L'un étant abordé à l'endroit marqué O, & l'autre à la lettre Q, il faudra, avec des boutoirs, battre & fouler le fond & le bord de l'eau ; & approcher peu-à-peu les deux bouts du filet l'un de l'autre, à l'endroit marqué K. Lorſqu'ils ſeront joints enſemble, prenez avec les mains les deux cordes plombées du bas du filet ; & deux autres prendront chacun la corde du liege : puis vous tirerez tous trois le filet bien doucement au rez de terre, juſqu'à ce qu'il ſoit hors de l'eau.

Maniere de prendre le Poiſſon au feu dans l'eau courante.

Si vous déſirez pêcher du Poiſſon la nuit avec le feu & le filet, comme on vient de le dire, dans une eau courante, il faut trouver un moyen de tenir votre filet arrêté & plié au milieu de l'eau, en un ſeul endroit le plus ſerré qu'il ſe pourra ; autrement l'eau pourroit l'emporter. Voici un expédient dont vous pourrez vous ſervir.

Quand vous aurez deſtiné l'endroit où vous voulez arrêter le filet, par exemple le lieu marqué des lettres A B C D (quatrieme Planche), éloigné du bord du chantier E F, ſelon l'étendue ou largeur de la riviere ; piquez-y un gros pieu de bois, C, qui ſoit fort & droit, bien uni en toute ſon étendue de crainte que le filet ne s'y accroche, & de longueur convenable à la profondeur de l'eau, hors de laquelle il en paroîtra ſeulement la longueur d'un pié pour poſer le filet auprès. Mettez-y d'abord le bout B ; & tournez le filet à-demi autour du pieu C : puis, quand il ſera à la lettre C, il faudra retourner vers B, & continuer de le plier ou arranger comme vous avez commencé, juſqu'à ce que vous ſoyiez au bout A, de ſorte que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liege au-deſſus. Cela fait, attachez une corde à B, & portez ſon bout à terre au piquet F ; liez-en une autre au bout A du filet, & menez pareillement l'autre extrêmité au piquet E : le filet ſera alors tendu. Vous ferez l'amas de bois pour le feu vis-à-vis du filet, à la lettre G. Ne manquez pas d'obſerver que le filet ſoit poſé toujours contre le pieu au-deſſus du courant de l'eau, & non au-deſſous : par exemple ſi le cours de la riviere vient d'Orient, le filet doit être poſé du même côté au-deſſus du pieu G ; car s'il étoit de l'autre côté, l'eau l'ameneroit.

Il faudra faire le reſte de même qu'il a été dit ci-deſſus : excepté que l'homme qui tiendra la corde E, tirera plus tôt & plus fort que l'autre, qui tiendra celle qui eſt marquée F, d'autant que le courant de la riviere menera aſſez le filet vers le bas. Celui-ci ne tirera pas ſa corde juſqu'à ce qu'il ſente le filet tout-à-fait hors de l'eau, près du pieu. C'eſt

PLANCHE 4.

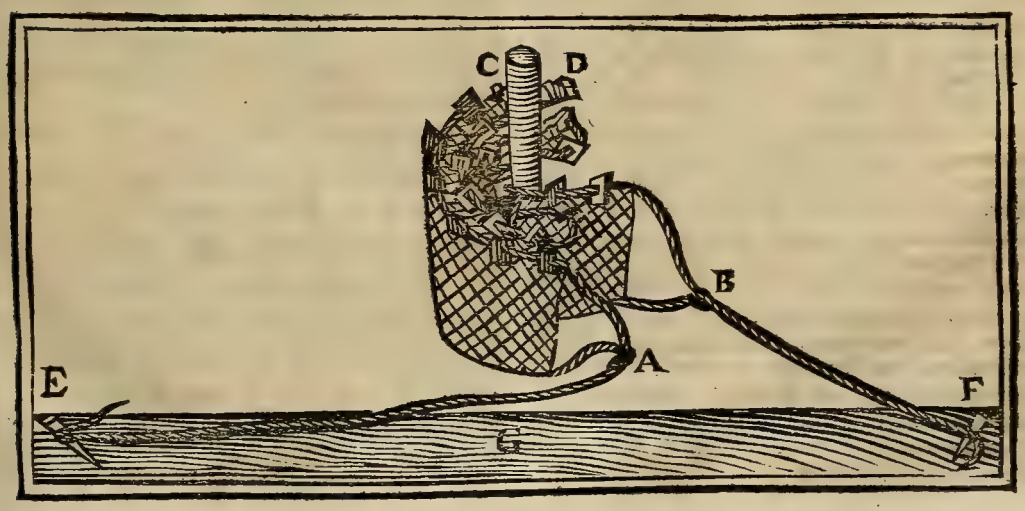
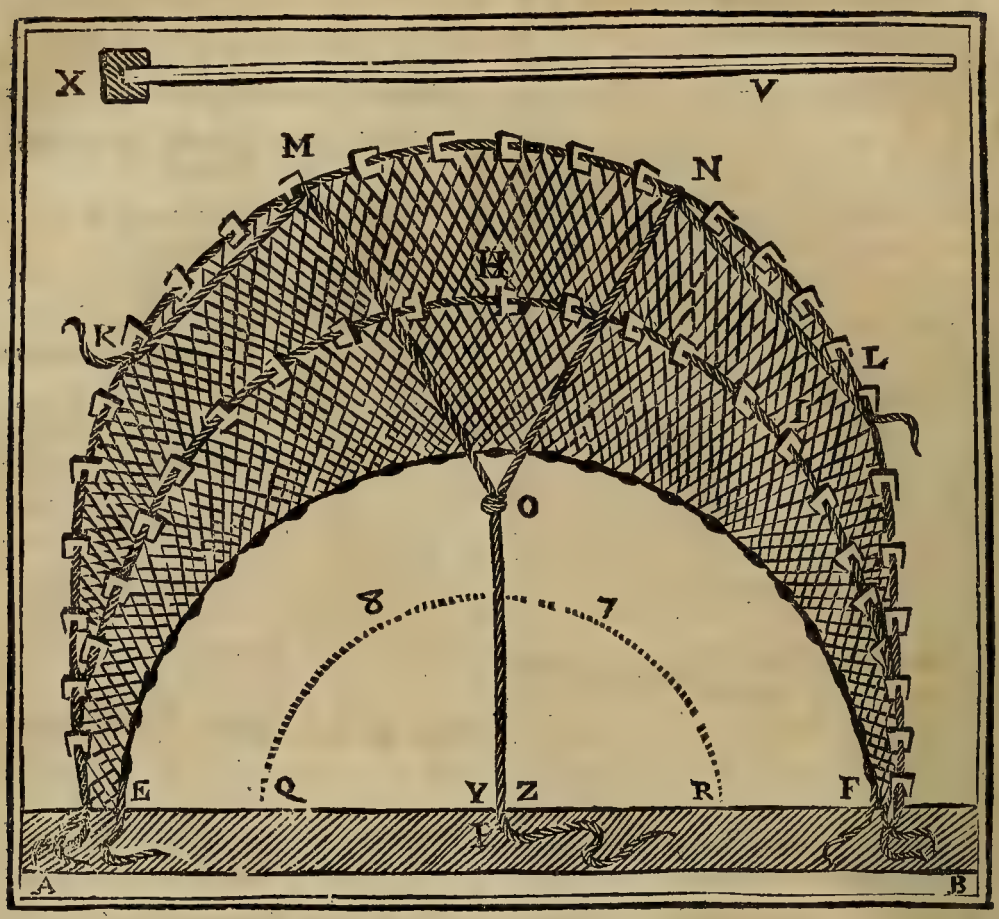


PLANCHE 5.



pourquoi la corde E doit être toujours éloignée du feu G, de cent pas plus que l'autre corde F.

Pour empêcher les carpes & autres gros Poiſſons de ſauter par-deſſus le filet.

Suppoſé que la bande noire ABEF (Planche 5) ſoit le chantier ou la rive de l'eau à laquelle vous voulez border le filet: étendez un tramail comme pour pêcher à l'ordinaire; c'eſt-à-dire, qu'il faut poſer un bout E, au bord de la terre, & étendre le reſte dans l'eau en demi-rond, rapportant l'autre bout F pareillement ſur la terre, de façon que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liege joignant la rive. Faites après cela approcher le filet volant, qui eſt couſu au tramail EHF: ce qui ſe fera facilement en tirant la corde P; par ce moyen le liege K, du filet ſimple, ſe trouvera à l'endroit Q; & l'autre côté L, à la lettre R; M, au chiffre 8; & N, au chiffre 7: ce qui formera le même arc que le principal filet, de ſorte qu'après cela vous pourrez fouler le fond & le bord de l'eau avec le boutoir XV, pour contraindre le Poiſſon de ſe mailler. S'il eſt trop ruſé, il fera effort pour ſauter par-deſſus le liege, comme il avoit accoutumé; mais il trouvera le filet volant, qui lui fermera le paſſage: de maniere que n'ayant pu s'échaper, il tâchera de ſe ſauver au travers du tramail, où il ſe maillera. Et ſi vous êtes d'abord aſſuré qu'il y a de gros Poiſſons dans l'enceinte que forme le filet, il faut avant de fouler dans le milieu, approcher peu-à-peu les bouts du tramail l'un de l'autre, juſqu'à ce que vous voyiez que les deux lieges du filet ſimple puiſſent atteindre l'endroit YZ, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq piés entre les deux cordes. De cette maniere aucun Poiſſon ne pourra échaper de vos filets.

Nota. Ce moyen peut également ſervir lorſqu'on pêche avec un tramail, ou avec une ſeine.

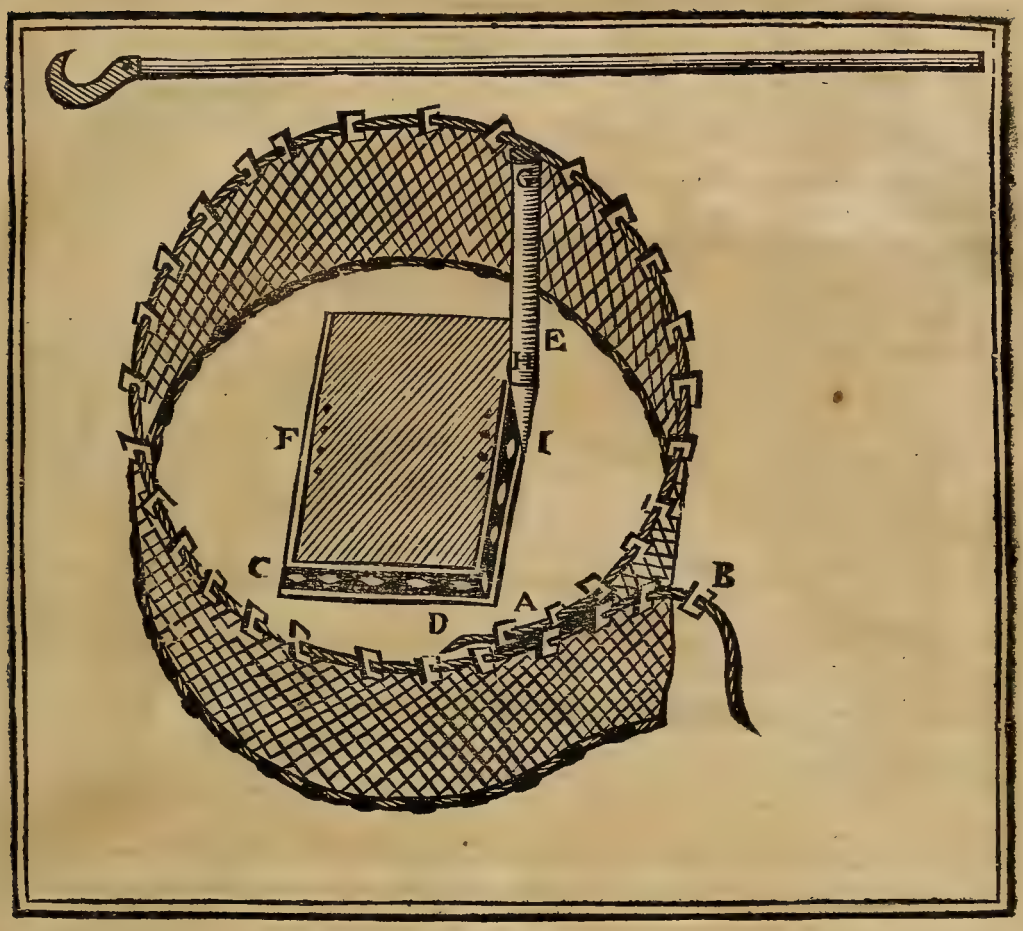
Fond ou *Porte.*

On nomme ainſi une eſpece de Garenne; dont il eſt parlé dans un article particulier, ſous le mot GARENNE *à Poiſſon.*

Vous pouvez pêcher cette ſorte de garenne, de mois en mois, ou tous les quinze jours, s'il y a du Poiſſon; ce que vous connoîtrez, lorſque approchant avec le bateau, vous remuerez un peu avec une perche autour du fond, & qu'il en ſortira comme de petites bouteilles, ou que l'eau fera quelque bouillon, car c'eſt un ſigne évident qu'il y a du Poiſſon retiré deſſous. Vous pêcherez de cette ſorte: (*Conſultez la Planche 6.*)

Cette figure repréſente la garenne, ou porte, marquée tout autour, des lettres CDEF. Ayez dans votre bateau une perche avec un crochet au bout, & un ou deux fouloirs, XV (*Planche 5*), avec un tramail aſſez grand pour enclore un eſpace de ſix ou huit piés de diſtance autour du fond, lequel vous tendrez ainſi que la Planche 6 le repréſente. Laiſſez premiérement le bout A, dans l'eau; & faiſant comme un cercle, environnez la garenne & rapportez le bout B, contre A, de façon qu'il avance de deux piés ſur l'autre, comme vous le voyez deſſiné; afin qu'il ne puiſſe rien ſortir de votre enceinte. Cela fait, il faudra avoir un gros pieu de bois GHI, bien uni en toute ſon étendue;

PLANCHE 6.



qui ſera de longueur proportionnée à la profondeur de l'eau où vous voulez pêcher, & ferré en pointe par le gros bout H I, afin de le faire mieux entrer dans le ſable. Vous le piquerez tout au rez du milieu du bord de la porte, à l'endroit marqué de la lettre I, où il doit tenir bien droit & ferme dans le fond de l'eau; puis avec le crochet de fer vous accrocherez la porte par quelqu'un des trous qui ſont à l'autre bord F; vous la leverez toute droite contre le pieu G; & paſſant une corde dans un de ces trous, il faudra la lier bien fort au haut du pieu, au lieu marqué de la lettre G. Quand elle ſera attachée, arrêtez le bateau; & prenez les fouloirs pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le Poiſſon de ſe mailler dans le filet. Lorſque vous verrez que tout ſera pris, levez le tramail pour ôter le Poiſſon qui ſera dedans; & remettez la porte en l'état qu'elle étoit auparavant, pour y repêcher une autre fois quand il y ſera bon.

Tendre le filet appellé Quinque-porte.

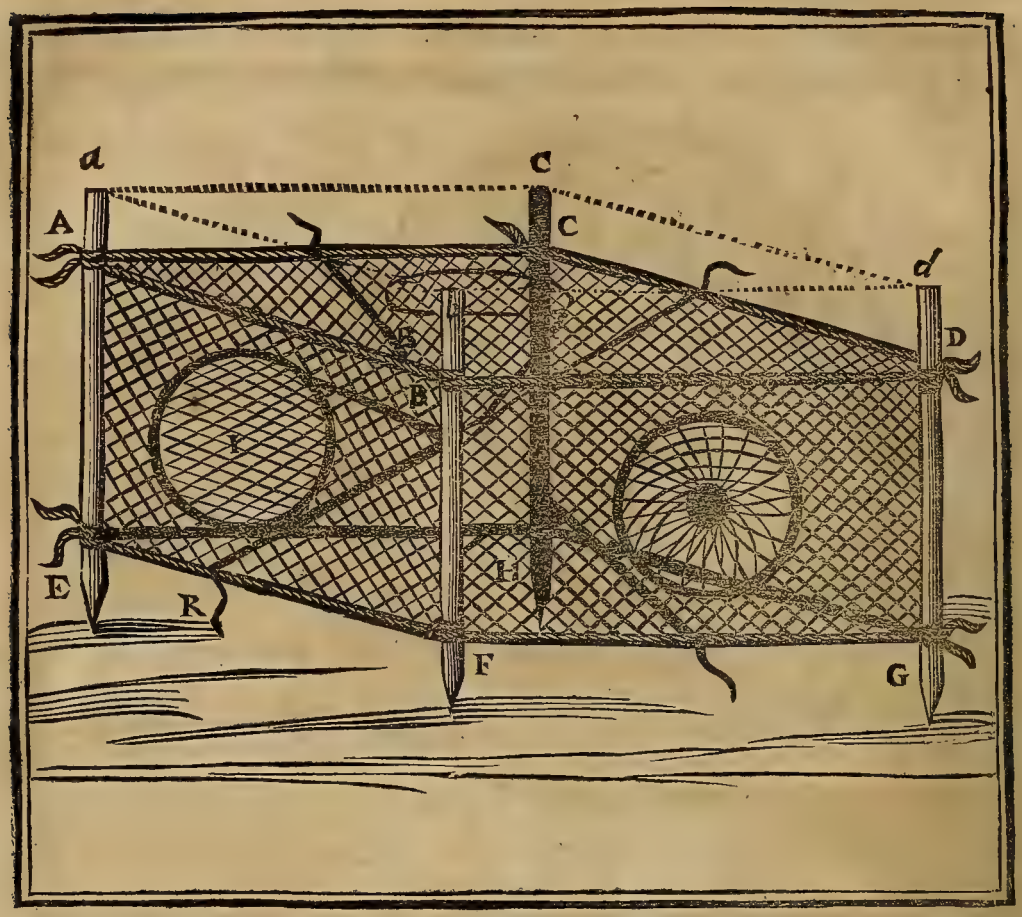
On trouvera, dans l'article FILET, *n.* XXV, la deſcription de celui qui eſt nommé Quinque-porte, parce qu'il a cinq entrées ou portes. Voici comme on le doit tendre, ſoit dans un étang, ſoit dans une riviere; ou bien dans une eau dormante, ou dans celle qui eſt rapide.

Faites proviſion de quatre perches bien fortes, droites, & de longueur convenable, ſelon la profondeur de l'eau où le filet doit être tendu. Elles ſeront coupées en pointe par leur gros bout, ainſi qu'elles paroiſſent dans la ſeptieme Planche. Il faudra les cocher à un pié proche de la pointe; y attacher à chacune le coin du bas du filet E F G H; & à quatre piés plus loin, tirant vers le petit bout des perches, lier pareillement avec les quatre coins du haut A B C D, le bas du filet, & la piece quarrée à laquelle il n'y a point de goulet ou d'entrée. Le filet étant ainſi attaché aux perches, on le mettra dans un bateau; pour le mener au milieu de l'eau, & le poſer en cette ſorte:

Si c'eſt une *eau courante*, faites arrêter le bateau au travers du courant: & prenant les quatre perches enſemble, enfoncez-les toutes droites dans l'eau; puis vous en piquerez une dans le fond, la plus droite & le plus avant que vous pourrez. Suppoſé, par exemple, que cette perche ſoit celle qui eſt marquée des lettres D G; prenez l'autre perche B F, qui la ſuit, & tirez-la tout contre le long du bateau, juſqu'à ce que le côté du filet ſoit tendu bien roide; piquez-la pareillement bien fort, & droite tout au rez du bateau, en droite ligne de l'autre. Cela fait, retirez-vous, & tournez le bateau pour l'arrêter de long au courant de l'eau, afin de planter une perche A E, ainſi qu'ont été plantées les deux autres. Et de-là tournant encore le bateau, vous ajoûterez la quatrieme perche C H; de ſorte que les quatre perches étant piquées bien fermes dans le fond, ce filet ſoit tendu en forme quarrée de la façon que repréſente la figure.

L'eau courante fera remuer ſans ceſſe les perches; & par conſéquent tout le corps du filet: ce qui épouvantera le Poiſſon. Pour remédier à cet inconvénient, vous aurez ſix ou ſept bâtons longs de neuf ou dix piés chacun; que vous lierez

PLANCHE 7.



bien ferme par le haut des perches pour les tenir en état.

Et pour mieux faire comprendre la façon d'attacher ces bâtons, ſuppoſez qu'ils ſoient repréſentés par les lignes ponctuées, marquées des petites lettres *a b d c*. Prenez, par exemple, les deux bouts répondans à la lettre *a*; & les liez en croix avec le haut de la perche A E; enſuite prenant un autre bâton, attachez-le avec le bout d'un de ces deux-là à l'autre perche C H, à l'endroit cotté *c*: puis prenant un quatrieme bâton, liez-le pareillement d'un bout avec l'autre *d*, & de l'autre à la lettre *b*: par ce moyen vous tiendrez le filet en état & arrêté dans l'eau. Il ſera encore plus aſſuré & mieux tendu, ſi vous attachez deux autres bâtons en croix, & que vous les mettiez de coin en coin, ſavoir un bout à la perche A *a*, l'autre à celle qui eſt marquée D *d*; & la ſeconde, d'un bout à la perche C *c*, & de l'autre à celle qui eſt marquée B *b*.

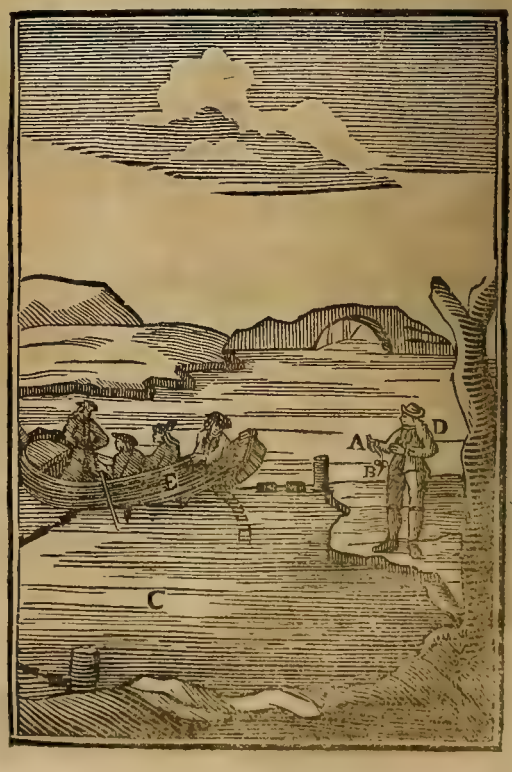
Mais ſi vous tendez le filet dans une *eau morte*, (comme un étang, un vivier, un foſſé, ou marais); il ſuffit de piquer les quatre principales perches du filet, pourvu qu'elles ſoient plantées bien droites & en quarré.

Comment il faut Bombarder les Carpes.

On choiſit un endroit de riviere ou d'étang, où l'eau forme une eſpece de baſſin, net de toutes ſortes de joncs ou de racines d'arbre, & où l'on eſt aſſuré qu'il y a abondance de carpes; & par le moyen d'un petit bateau, on l'entoure de filets, dont, ſuivant la maniere ordinaire, le plomb touche le fond, & le deſſus ſe ſoutient ſur l'eau, par les morceaux de liege qui y ſont attachés: comme repréſente la *Planche 8.*

On prend douze, quinze, ou vingt *bombes*; qui

PLANCHE 8.



ne

ne ſont que des petards ordinaires, où l'on a attaché des pierres pour les faire couler à fond : on les allume, puis on les jette dans ce baſſin promptement les uns après les autres : les petards troublent l'eau ſi épouvantablement par l'effet qu'ils font dans la vaſe, que la carpe toute troublée ne ſait où fuir, mais étant contrainte de chercher un air plus pur, elle donne dans les filets, où les pêcheurs la prennent. On en a vu prendre juſqu'à ſoixante d'un coup de filet; mais quelquefois beaucoup moins. La compoſition du petard eſt la même que celle des fuſées ordinaires. *Conſultez* l'article ARTIFICE. Le tems pour pêcher doit être favorable : il eſt quelquefois arrivé qu'avec vingt bombes l'on n'a pris qu'une ou deux carpes, pêchant le matin après une nuit où il avoit tombé de la pluie d'orage, accompagnée de tonnerres & éclairs; & il pleuvoit même encore doucement, quand on pêchoit. On ne ſait ſi ſur un fond de ſable & dans une eau très-claire, ces bombes feroient autant d'effet que dans un fond vaſeux.

A, eſt le petard; B, la pierre qu'on y attache; C, le baſſin renfermé de filets; D, celui qui jette les bombes; & E, le bateau où ſont ceux qui vont pêcher ou prendre la carpe.

Maniere facile de pêcher la Carpe.

On peut faire cette pêche dans les rivieres, & ſurtout dans les étangs. *Voyez* la neuvieme *Planche.*

A, eſt une vieille chaloupe, qu'on remplit de branchages; le buis qu'on coupe de vieilles paliſſades eſt meilleur pour cela, que d'autre bois : faute de celui-là, on ſe ſert de branches de bois ordinaire. La chaloupe, A, étant pleine de bois, on la fait deſcendre au fond de l'eau; où elle reſte trois mois, ou plus, ſans qu'on y touche. Il faut que l'eau ſoit aſſez profonde, pour que le Poiſſon puiſſe entrer dans cette chaloupe ſans être vu. Quand vous voulez pêcher, vous prenez deux autres bateaux B, auxquels vous attachez avec des cordes la vieille chaloupe A; que vous retirez du fond de l'eau par le moyen des cordes qui y ſont attachées à des gonds ou boucles de fer, que vous y avez mis exprès. Ayant retiré cette chaloupe du fond de l'eau, vous la conduiſez par le moyen des autres bateaux, dans quelque foſſé, ou ſur un des bords de l'étang ou de la riviere, où l'eau ſoit ſi peu profonde que la chaloupe s'y puiſſe vuider d'eau, ſans que celle de la riviere y rentre. Etant en cet endroit, vous ôtez tout le bois qu'il y a dans la chaloupe : vous en puiſez l'eau avec un ſeau : & la chaloupe étant vuidée, vous prenez les carpes que vous trouvez au fond. L'on a pris dans un bateau en une ſeule fois, plus de cent carpes, & preſque toutes groſſes; car les petites n'y entrent point. Après cela, vous rempliſſez votre chaloupe du même bois, & vous la traînez au milieu de l'eau; où vous la faites enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher en un autre tems.

PLANCHE 9.

Moyen de prendre quelques autres Poiſſons (comme des brochetons & des perches) avec un Collet de crin.

Les brochets & brochetons dorment au ſoleil dans les mois de Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet & Août; & ſe tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il eſt facile d'en prendre avec un collet de crin de cheval, ainſi que le fait voir la dixieme Planche.

Ayez une petite gaule ou perche IK, longue d'environ neuf piés, qui ſoit aſſez forte, & pourtant légere, pour la pouvoir manier d'une main. Attachez au petit bout K, un collet de crin de cheval en ſix ou huit doubles, ouvert en rond le long de la perche, & non de travers. Lorſque le ſoleil ſera bien clair & haut, promenez-vous au long des eaux : vous appercevrez les brochets & brochetons endormis, ſans mouvement. Approchez-vous tout doucement du premier que vous découvrirez, juſqu'à ce que vous puiſſiez le toucher bien à l'aiſe avec votre perche. Paſſez-lui légerement le collet juſqu'au milieu du corps : & enlevez-le tout d'un coup hors de l'eau.

Si par hazard le brochet que vous voulez prendre, avoit la tête ou la queue tournée de votre côté, il faut bien doucement le faire tourner de travers, en lui touchant légerement le bout de la queue avec la gaule : il le ſouffrira, pourvu qu'il n'entende point de bruit, & que vous ne branliez pas.

Les perches ſe prennent de la même façon que les

PLANCHE 10.

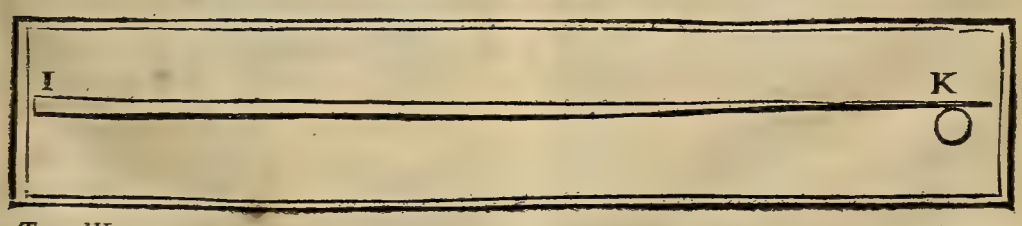
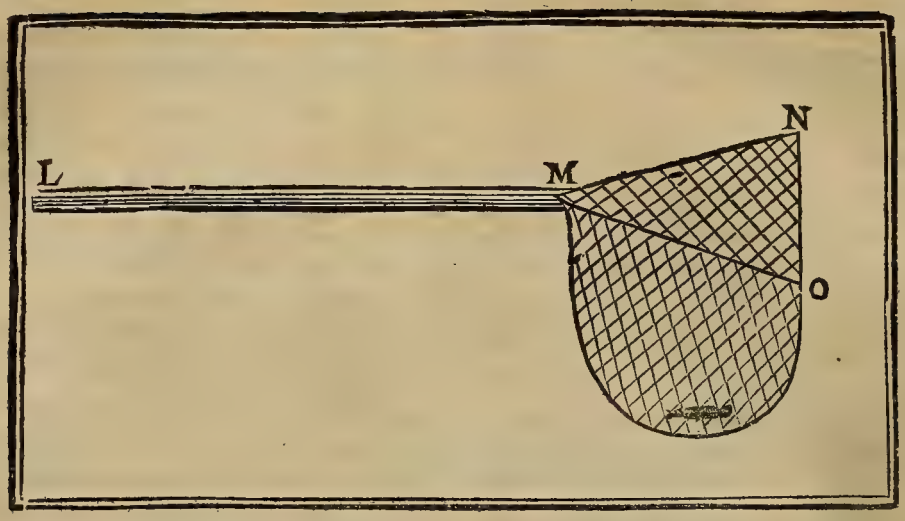


PLANCHE 11.



brochetons, dans les mois d'Avril & Mai.

Vous prendrez encore plus facilement les unes & les autres en la maniere ſuivante :

LMNO (*Planche 11*), eſt un bâton long de douze ou quinze piés, fait par un bout en façon de fourche ; qu'il faut tenir en état avec une corde ou un gros fil de fer, attaché aux deux bouts des branches NO ; enſorte qu'il y ait environ un pié & demi depuis N juſqu'à O, & deux piés de NO à la lettre M : puis y mettre un filet fait exprès, de fil bien délié, & de mailles aſſez grandes. La figure montre aſſez comment il doit être fait. Prenez-le ſur votre épaule, & vous promenez pendant le ſoleil, comme j'ai dit ci-devant : & lorſque vous découvrirez quelque Poiſſon endormi, faites tout doucement entrer le filet dans l'eau juſqu'au deſſous du Poiſſon, hauſſez peu-à-peu le filet juſqu'à ce que vous ſoyiez près de le toucher ; pour lors levez la fourche, de toute votre force : vous emporterez le Poiſſon. Cette ſorte de pêche, qui n'eſt gueres pénible, eſt divertiſſante & profitable.

Maniere de pêcher avec la Truble.

La *Planche 12* repréſente, A, la Truble ; B, un bateau dans lequel un homme pêche ; C, une perche qu'on enfonce dans le fond de l'eau, à laquelle on attache le bateau, afin que le courant de l'eau ne l'emporte point. Quand on veut que le bateau tienne bien, on en met encore une ſemblable à l'autre bout du bateau. D, eſt la corde qui, paſſant dans une poulie E attachée au haut de la perche F, va ſe rendre ſur le moulinet G, qu'un homme fait tourner par une manivelle ; & par ce moyen entortille la corde fort vîte & ſans peine, & tire ainſi la truble hors de l'eau. Avec un tel moulinet on peut pêcher avec une truble de dix-huit piés en quarré, & même de vingt. Pour faire enfoncer la truble dans l'eau, on attache des morceaux de plomb au bout des quatre bâtons qui tiennent le filet étendu.

PLANCHE 12.

PLANCHE 13.

Pour pêcher sur le bord de la Mer.

Prenez deux chevaux, A A (*Planche 13*), & un filet B, semblable aux filets ordinaires, garni de plomb en-bas, & de liege en-haut. Attachez-le aux chevaux, comme la figure indiquée vous le représente : & entrez dans la mer lors du reflux. Il faut que la côte soit platte & peu profonde. Avancez assez loin en mer, pour que le cheval le plus avancé ait de l'eau à deux ou trois doigts près du haut de la croupe : ayant de l'eau à cette hauteur, le cheval le plus proche du rivage doit s'en approcher assez pour que le filet bande un peu. Puis vous cheminerez en travers de l'eau la longueur de cinquante ou soixante pas. Alors le cheval le plus proche du rivage s'arrêtera : & l'autre faisant son tour comme fait la jambe d'un compas avec laquelle on trace, viendra à la hauteur de celui qui étoit resté immobile. Tous deux se rendront alors sur le bord du rivage, traînant derriere eux le filet ; qui peut avoir soixante ou soixante-dix piés de longueur & quatre de hauteur ; & dans lequel on trouve quelquefois peu, beaucoup, ou point de Poisson. Ce filet est une maniere de seine, qui n'a point de queue ou de sac.

Conserver le Poisson dans les étangs, durant un hiver rigoureux.

Voyez sous le mot ETANG.

ON observe que le Poisson des mers chaudes a communément la chair mollasse : & que ces mers sont plus grasses & plus huileuses que les autres.

SI l'on fait passer dans une eau de qualité différente les Poissons qui étoient foibles dans celle où ils vivoient, ils reprennent peu-à-peu leur vigueur ; & multiplient beaucoup.

Conserver le Poisson sans qu'il se gâte, hors de l'eau.

Il n'y a qu'à le faire sécher au soleil, ou à la cheminée ; il se gardera tant qu'on voudra.

On assure que si l'on tire de l'eau, des carpes ou des anguilles par un vent de Nord, & qu'on les mette dans de la paille le ventre en-haut ; on conservera les carpes en vie pendant trois jours, & les anguilles pendant six : ce que l'on ne sauroit obtenir pendant un jour entier, lorsque le vent du midi souffle médiocrement.

Voyez MARINER, *p.* 474.

Engraisser les Poissons.

Un Anglois, Marchand de Poisson, ayant imaginé de châtrer les Poissons pour les engraisser & les rendre de meilleur goût ; il communiqua ses expériences au célebre Chevalier Hans Sloane, qui en fit part à l'Académie des Sciences de Paris en 1742. Les Mémoires des années postérieures ne parlent plus de cette méthode : mais il y a toujours des Anglois qui s'y conforment.

Habiller le Poisson. Voyez l'article HABILLER.

Bisque de Poisson. Voyez dans l'article BISQUE.

Marinade de Poisson. Voyez MARINADE.

On nomme *Poisson Mariné*, du Poisson de mer frais, qu'on a rôti sur le gril, puis frit dans l'huile d'olives, & mis dans des barils avec une sausse composée de nouvelle huile d'olives, & d'un peu de vinaigre assaisonné de sel, poivre, cloux de gérofle, & feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs Poissons marinés & dont il se fait quelque négoce sont le thon, le saumon, & l'esturgeon.

Pour les *soles*, *mulets*, *rougets*, *plies*, *limandes*, *dorades*, & *carlets* : on les écaille, vuide, lave, & égoutte bien. On les poudre de sel, & on les laisse en cet état pendant quatre ou cinq heures. Ensuite on les essuie bien, on les poudre de farine, & on les fend sur le dos d'un bout à l'autre. On les fait frire dans de l'huile : & on les laisse égoutter & entiérement refroidir sur des clayons. Après quoi, on met au fond d'un baril du poivre en grains, des cloux de gérofle, & des feuilles de laurier ; on fait un lit de poisson, un autre du même assaisonnement, & on continue de même. Quand le baril est plein, on acheve de le remplir de bonne huile d'olives ; on le fonce ; & on le tient en lieu frais. Pour en manger, on peut les faire frire dans leur huile même ; ou les paner dans un peu de beurre, & les mettre sur le gril, puis les servir avec une remoulade ou une sausse à l'échalote.

Il faut que tout le Poisson que l'on accommode ainsi, soit bien frais, bien cuit, & encaqué froid.

On coupe les *lubines* en filets, pour les mariner.

Comme la *dorade* est ferme, on peut la faire cuire au court-bouillon bien assaisonné, l'y laisser refroidir, puis la mettre en baril & la couvrir d'huile ou de saindoux, ou de beurre fondu. Ce Poisson se mange froid. Ou bien on le fait chauffer dans de l'eau avec du sel & du vinaigre, & on le sert avec une sausse ou blanche, ou rousse.

Pour ce qui est du *thon* : on peut se contenter de le faire cuire au court-bouillon, pour le garder froid dans l'huile. Il se mange froid : ou on le coupe en tranches dont on fait de petites salades. On peut aussi faire frire les tranches dans l'huile.

Voyez sous le mot FARCE.

Tourte de Poisson.

Voyez TOURTE *de Carême.*

POISSON *Moulé* en Carton, &c. *Consultez* l'article MOULE.

POISSON : *Mesure.* Voyez sous les mots CHOPINE : & MESURE.

POISSONNURE. Voyez COLLE *des Cartonniers.*

POITRINE (*Maladies de*). Voyez POUMON. TISANNE. PARFUM. DÉCOCTION *Pectorale.* EMULSION *Pectorale.* ASTHME, *n.* 12. TABLETTES *Pectorales.* VOMISSEMENT. INFUSION. PHTHISIE. RHUME. *Eau de Poulet*, dans l'article POULE.

Une personne dont la poitrine est originairement foible, court les risques d'une prompte consomption si elle va respirer l'air de Londres, ou celui du Comté de Lancastre. Voyez Leigh *de Phthisi Lancastrensi.* On dit avoir éprouvé que l'air de quelques endroits du Dauphiné seroit également fatal à cette personne.

Pour Rétablir une Poitrine usée par les Veilles & l'Etude.

Coupez un oignon blanc, bien menu ; & le faites cuire dans trois poissons de lait, avec un nouet de cendres gros comme une bonne noix. L'oignon étant cuit, ajoûtez une pincée de fleurs de coquelicot, & laissez bouillir un moment ; puis, ayant retiré la caffetiere du feu, laissez-la couverte

pendant quelque tems; enſuite paſſez la liqueur; & la faites prendre au malade, deux ou trois heures après ſon ſouper, qui doit être léger. Continuez ce remede pendant quinze jours, ou juſqu'à parfaite guériſon. Il a été (dit-on) expérimenté par un grand nombre de perſonnes, & toujours avec ſuccès.

On recommande pour la Poitrine, le *Bouillon* indiqué dans le Tome I, *p.* 943, *pour rétablir l'*Estomac *après une grande maladie.*

Sirop de chou rouge pour la Poitrine.

Pilez les feuilles & les côtes d'un, ou de pluſieurs choux rouges; exprimez-en le ſuc; ajoûtez-y poids égal de bon miel; & faites bouillir, en écumant toujours juſqu'à ce que le ſirop ne jette plus d'écume. Alors vous le tirerez du feu; & l'ayant laiſſé refroidir, vous le garderez dans un pot de fayance, ou de verre. La doſe eſt d'une cuillerée; qu'il faut prendre tous les matins à jeûn.

Fluxion de Poitrine.

Nous en avons parlé ſous le nom de Péripneumonie.

POITRINE *d'Agneau, de Bœuf, de Veau.* Conſultez les articles de ces animaux.

POIVRADE. Mets que l'on apprête avec du poivre. On mange des artichaux à la Poivrade; on mange auſſi des pigeons grillés, à la Poivrade. Voyez encore Levraut *Róti.*

POIVRE *d'Amérique.* Voyez Poivre *d'Inde.*

2. On nomme encore *Poivre d'Amérique* le *Saururus*, ou la *Queue de Lézard:* genre de plantes, dont les fleurs ſont rangées fort près les unes des autres, & forment un épi long & étroit. On n'y apperçoit ni pétales, ni filets, ou ſupports d'étamines; mais ſeulement deux ſommets arrondis, qui ſont placés aux deux côtés de la baſe de l'embryon. Cet embryon eſt conſidérable, de forme ovale, & ſurmonté de trois ſtigmates hériſſés en pointe. Le fruit eſt une baie arrondie; dont l'intérieur eſt une ſeule loge, qui contient une ſemence à-peu-près ſphérique.

Il y a de ces plantes qui ſont baſſes; d'autres ſarmenteuſes; pluſieurs, en arbriſſeaux. La forme de leurs feuilles varie: on les compare à celles de Plantain, de Laurier-Ceriſe, &c. Leurs épis ſont quelquefois branchus, & forment alors des eſpeces de grappes: il y en a auſſi qui prennent une direction courbe.

Toutes ces plantes ſont originaires des climats chauds de l'Amérique. On en éleve difficilement parmi nous ſans le ſecours des ſerres chaudes.

Celle que M. Linnæus (*Hort. Cliff.*) a appellée *Saururus foliis profundè cordatis, ovato-lanceolatis, ſpicis ſolitariis folio longioribus*, eſt très-aromatique dans toutes ſes parties. En Amérique, cette plante eſt d'uſage contre les féroſités de l'eſtomac, & pour les morſures du ſerpent à ſonnettes.

POIVRE *Aquatique*, ou POIVRE *d'Eau.* } Voyez Persicaire, *n.* 3.

POIVRE *Blanc.* Conſultez le mot Poivre *Noir.*

POIVRE *du Bréſil:* & POIVRE *de Guinée.* } Voyez Poivre *d'Inde.*

POIVRE *de la Jamaïque.* C'eſt le ſeptieme de nos Myrtes.

POIVRE *d'Inde*, ou *de Guinée;* ou Poivre *Long:* en Latin, *Capſicum.* Quelques-uns le nomment encore *Poivre d'Amérique*, & *Poivre du Breſil.* Dans les plantes de ce genre les fleurs ſont monopétales; formées par un tuyau court, évaſé à ſa partie ſupérieure diviſée en cinq parties, qui s'écartent comme des raies de roue. Ce pétale eſt contenu dans un calyce d'une ſeule piece, auſſi découpée en cinq, & droite. Dans l'intérieur de la fleur ſont cinq étamines, dont les ſommets ſont oblongs. L'embryon eſt oval, ſurmonté d'un ſtyle ordinairement menu & plus long que les étamines. Le fruit eſt une capſule membraneuſe, dont la forme varie, & qui eſt ſéparée en pluſieurs loges, dont les cloiſons intermédiaires ſervent de placenta à des ſemences applaties qui ont la forme de reins, & qui laiſſent dans la bouche une ſaveur fort âcre.

Eſpeces.

1. *Capſicum fructu longo, ventre tumido, per ſummum tetragono.* Inſt. R. Herb. Les Anglois l'appellent communément *Bell Pepper.* Ses fruits ont un pouce & demi à deux pouces de long; ſont rouges, fort larges, renflés, applatis & anguleux vers le haut, tantôt droits, tantôt pendans. Sa tige eſt herbacée.

2. *Capſicum fructu rotundo minimo* Inſt. R. Herb. La *Crotte de Souris*, de nos Iſles. Ses fruits ſont gros comme ceux des aſperges, & ronds.

3. *Capſicum fructu tereti ſpithamæo* Inſt. R. Herb. Sa tige eſt herbacée. Ses fruits ſont pendans, rouges ou orangés, à-peu-près faits en cône, longs d'environ un pié, & ont une ſaveur très-piquante. Auſſi leur donne-t-on dans nos Iſles le nom de Poivre, ou Piment, *enragé.*

Culture.

Ces eſpeces de Pimens ſont annuelles, & périſſent preſque auſſitôt après que leurs fruits ſont parvenus à maturité.

On les multiplie de graine. Quoique la plupart de nos Auteurs conſeillent de la ſemer ſur des couches chaudes, on peut être certain, d'après des expériences réitérées, qu'il ſuffit de leur donner du terreau, l'expoſition du midi, & de l'eau modérément, mais à propos. Il eſt d'uſage de ſemer cette graine au printems, plus tôt ou plus tard, ſelon le climat & les circonſtances de la ſaiſon.

Les plantes ayant pouſſé ſix feuilles, on peut les tranſplanter, ou ſimplement éclaircir, pour qu'elles ſoient eſpacées à un bon pié, ou même davantage.

L'eau les fait profiter. Il faut leur en donner dès qu'on les voit pâlir ou s'abattre. Il vaut mieux leur en donner peu & très-ſouvent, que beaucoup à chaque fois dans des tems éloignés.

Elles fleuriſſent en Juin & Juillet. Leurs fruits mûriſſent durant l'automne.

Uſages.

Ces plantes ſervent d'ornement dans les jardins.

En Eſpagne on met la poudre du *n.* 3 dans les ragoûts.

La plupart des eſpeces ont leur capſule mince & dure. Au contraire, celle du *n.* 1 eſt tendre & charnue. C'eſt pourquoi l'on s'en ſert par préférence en Amérique & ailleurs, ſurtout entre les Anglois, pour aſſaiſonner le poiſſon qu'ils encaquent.

Les fruits que l'on deſtine à cet uſage ſe cueillent avant qu'ils aient pris tout leur accroiſſement: puis on en tire la graine, & on les laiſſe macérer deux ou trois jours dans de la ſaumure. Après quoi on les exprime bien: on y verſe du vinaigre bouillant, enſorte qu'ils en ſoient couverts: & on les tient

en cet état bien fermés pendant deux mois. On les fait enſuite bouillir dans du vinaigre pour les verdir. On n'y ajoûte aucune ſorte d'aſſaiſonnement. Ils en ſont eux-mêmes un très-bon, & que l'on regarde comme fort ſain.

En gouvernant bien les plantes, on peut avoir double récolte de fruits dans une même année; ſi l'on n'eſt pas prévenu par la gelée, qui fait promptement périr les pimens. On en réſerve toujours pour graine quelque pié dont les fruits ſoient beaux & formés de bonne heure : & à meſure qu'ils ont acquis leur pleine maturité, on les coupe, pour les garder ſuſpendus dans un endroit ſec.

POIVRE *des Moines*. Voyez AGNUS CASTUS.

POIVRE *Noir :* en Latin *Piper nigrum*. Les Auteurs ſont ſi partagés entr'eux ſur ce qui concerne cette plante, que nous n'avons pas encore de lumiere capable de nous tirer de l'obſcurité & de l'incertitude. Il en eſt de même par rapport au *Poivre Blanc ;* que pluſieurs diſent n'être que les grains du Poivre noir, dépouillés d'une membrane brune, & macérés dans de l'eau de mer. Conſultez le *Traité univerſel des drogues ſimples*, de Lémery; & les Auteurs dont il compare les ſentimens.

L'un & l'autre Poivres ſont d'un grand uſage pour l'apprêt des alimens. Leur ſaveur piquante anime la digeſtion. L'Ecole de Salerne les recommande pour vaincre les phlegmes. Elle veut ſpécialement que l'on emploie le Poivre blanc, pour calmer la toux & toute ſortes de douleurs; ainſi que pour prévenir le friſſon & les accès des fievres. Mais ſon uſage doit toujours être dirigé par la prudence. Souvent en ſurmontant le friſſon, il rend les accès plus violens. On a prétendu qu'il faiſoit uriner; & qu'il chaſſoit les vents : il n'eſt pas rare de le voir occaſionner des effets contraires, & une tenſion conſidérable dans les inteſtins.

Le Poivre en poudre fait éternuer. On en porte avec le manche d'une cuiller, ſur la luette relâchée (ou *démiſe*, comme dit le vulgaire) : ce qui remédie auſſitôt à cette incommodité.

Le Poivre noir entre dans la compoſition des *Fines Epices :* qui ne ſont qu'un mêlange de Poivre noir, de géroſle, de muſcade, de gingembre, d'anis verd, & de coriandre : on mêle toutes ces drogues dans certaine proportion.

Ce Poivre vient des Indes; & particuliérement de Java, Malaga, & Sumatra.

Il y a eu un tems où le Poivre de Ceylan étoit fort eſtimé, & plus cher que d'autre : peut-être parce qu'étant cueilli avant ſa parfaite maturité, il étoit moins âcre. *Voyez* Rybeiro, *Hiſtoire de l'Iſle de Ceylan*, Ed. Fr. Trevoux, 1701, *in*-12, *p.* 161-2.

POIVRE *du Pauvre Homme*. C'eſt notre PASSERAGE, *n.* 1.

Petit POIVRE. *Voyez* AGNUS CASTUS.

POIVRER *l'Oiſeau :* Terme de Fauconnerie. C'eſt laver l'oiſeau avec de l'eau & du poivre, quand il a la gale, ou des poux. On poivre auſſi l'oiſeau, pour l'aſſurer. *Conſultez* l'article OISEAU.

POIVRETTE. *Voyez* NIELLE, *n.* 2.

POIVRIER. *Voyez* GROSEILLIER, *n.* 11.

POIX *Graſſe*, ou *Poix Blanche de Bourgogne*. Conſultez l'article SAPIN.

POIX *Grecque*. Voyez COLOPHONE.

POIX *Liquide*. Voyez GOUDRON.

POIX *Noire*. Voyez l'article SAPIN.

POIX *Réſine*. Voyez GALIPOT.

Oter la Poix des mains, ou d'autres parties du corps. *Voyez* NETTOYER.

L'ôter de deſſus les Etoffes. Voyez ſous le mot TACHE.

POL

POLEY. *Voyez* POLIUM.

POLIR *les Métaux*. Voyez ARGENTERIE BRUNIR.

POLITRIC. *Voyez* POLYTRIC.

POLIUM : Genre de Plantes, nommé en Anglois *Poley*. M. Linnæus l'a réuni aux *Teucrium*. Le Polium a conſtamment ſes fleurs diſpoſées en têtes, & plantées à l'extrêmité des rameaux. Leur Caractere Générique répond à celui de la GERMANDRÉE.

Eſpeces.

1. *Polium montanum album* C. B. Cette plante vient ſans culture dans nos provinces méridionales, en Italie, &c. Sa tige, branchue, s'abat contre terre, eſt herbacée, & couverte d'un duvet blanc & épais. Ses feuilles ſont pareillement blanches, épaiſſes, étroites, faites à-peu-près en fer de lance, & dentelées comme celles du Chêne. Toute la plante a une odeur très-forte. Ses fleurs ſont blanches, petites; & paroiſſent en Juin & Juillet.

2. *Polium montanum luteum* C. B. Cette eſpece eſt commune en Eſpagne. Elle a des tiges herbacées, traînantes, longues d'environ ſix pouces, & très-garnies de poils. Les feuilles, longues d'à-peu-près ſix lignes, dentelées en feuilles de chêne vers leur extrêmité; les unes, plus longues que larges, & pointues à leur baſe; les autres, oblongues, & terminées en pointe par les deux bouts. Les fleurs ſont en tête un peu allongée, d'un jaune foncé; & paroiſſent vers le commencement de Juin. Toute la plante, quoique blanchâtre & cottonée, l'eſt moins que la précédente.

3. *Polium maritimum erectum Monſpeliacum* C. B. On trouve celle-ci près de la mer, dans nos provinces méridionales, & en Italie. Elle forme une tige droite, branchue, haute d'environ un pié, blanche, herbacée à la partie ſupérieure, & ligneuſe par le bas. Les feuilles ſont étroites, légerement dentelées en feuilles de Germandrée, longues d'environ un pouce, aſſez fermes & un peu velues. Ses fleurs ſont blanches; & paroiſſent en Mai, Juin, Juillet, & Août, ſelon les climats où on les cultive. Toute la plante a une odeur très-vive, & une ſaveur térébenthinée.

4. *Polium Lavandulæ folio* C B. On trouve beaucoup de ce Polium ſur des montagnes, & ſur des côtes arides, même aſſez près de Paris. Sa racine eſt compoſée de quantité de fibres ligneuſes; qui, traçant beaucoup, donnent naiſſance à des tiges foibles & traînantes, cependant ligneuſes, longues de huit à dix pouces, & très-branchues. Les feuilles, rangées par paires, ſont d'un verd foncé, ſouvent blanches en-deſſous, entieres, ſemblables à celles de la Lavande, mais plus courtes. Cette plante eſt amere; & n'a point d'odeur. Elle donne, en Mai, Juin, Juillet, & Août, des fleurs qui ſont d'un blanc ſale tirant ſur le jaune, longues d'environ ſix lignes, & qui ont quatre à cinq lignes d'ouverture.

Uſages.

Le *n.* 3 eſt d'uſage en Médecine, comme inciſif, apéritif, & déterſif. Sa décoction guérit l'opilation des parties nobles internes; & provoque l'urine & les mois. Etant verd, il ſert à fermer les bleſſures, même les plus profondes. On prétend qu'appliqué frais ſur le front, il eſt très-utile aux cataractes, & à l'obſcurciſſement de la vue.

On attribue au *n.* 4 moins d'efficacité. Sa décoction bue, eſt bonne contre les morſures venimeuſes, l'hydropiſie, & la jauniſſe. On la prend avec du vinaigre, pour les maladies de la rate. On dit qu'elle nuit à l'eſtomac; & qu'elle cauſe des maux de tête. Au reſte, elle lâche le ventre; & provoque les mois.

Voyez l'article ACINOS.

Culture.

On a l'expérience que ces plantes réuſſiſſent généralement mieux dans des décombres, qu'elles y durent davantage, & y ſoutiennent mieux le froid de nos climats, que dans une terre ſubſtantieuſe ou même privée de pierrailles.

Du reſte, on les cultive comme le ſerpolet, le thym, le baſilic, &c.

POLLARD (*Gray*). Voyez FROMENT, *n.* 8.

POLYACANTHOS. *Voyez* CHARDON, *n.* 4.

POLYCNEMUM. *Voyez* CAMPHRÉE.

POLYCHRESTE. C'eſt-à-dire, qui eſt d'une utilité fort étendue. *Voyez* EMPLÂTRE *Polychreſte.* SEL *Polychreſte.*

POLYGONATUM. Voyez SCEAU *de Salomon.*

POLYGONUM. *Voyez* PIÉ-DE-LION, *n.* 4 & 5. MORGELINE, *n.* 11. RENOUÉE.

POLYPE. Excroiſſance qui ſe forme aux narines. Elle eſt charnue, molle, lâche, & de différentes couleurs. Tantôt elle ſe porte en rampant vers le palais; tantôt elle ſe jette au dehors du nez. Elle tient à pluſieurs appendices. Cette excroiſſance deſcend quelquefois juſqu'à l'entrée du goſier. Elle gêne la reſpiration. Quand le Polype eſt livide, il répand une odeur fort déſagréable.

Il eſt de la prudence de remédier de bonne-heure au Polype: en commençant par les ſaignées & les remedes généraux, tels que des médecines compoſées avec le ſirop de roſes pâles, la confection hamec, les pilules *ſine quibus*, ou celles d'agaric, ou d'aloës, & des lavemens de jour à autre. Enſuite on recevra pendant quelques jours la fumée de tabac par le nez; appliquant en même tems intérieurement un peu de tabac en feuilles.

2. L'on prendra une once d'*aſſa fœtida;* que l'on fera tremper dans de fort vinaigre pendant une nuit: enſuite on y mêlera une dragme de verd de gris en poudre: & on l'appliquera ſur le Polype, l'ayant auparavant un peu entamé.

3. On fera bouillir des feuilles de biſtorte, & l'on en aſpirera la décoction par le nez.

4. Mêlez de la poudre bien fine de racine de gentiane, avec du ſuc de ſcrophulaire: & formez-en des trochiſques; que vous introduirez dans le nez, deux fois par jour.

5. Les Remedes qui conviennent aux cancers, écrouelles, & engelures, peuvent être utiles au Polype.

6. Si les uns & les autres ne ſuffiſent pas pour guérir, on fera extirper le Polype par un Chirurgien habile.

POLYPÉTALES (*Fleurs*). Conſultez l'article PÉTALE.

POLYPODE: en Latin *Polypodium:* & *Polypody*, en Anglois. Ce genre de Plantes inſinue ſes racines partout où il peut pénétrer, dans les joints de pierres; dans la ſubſtance des arbres, particuliérement celle des chênes. On le range dans la famille des Fougeres. Auſſi ſes ſemences ſont-elles diſtribuées par paquets arrondis, au dos des feuilles.

Ces plantes conſervent leurs feuilles toute l'année, mais les renouvellent au printems.

Eſpeces.

1. *Polypodium vulgare* C. B. On trouve ce Polypode ſur de vieux murs, de vieux arbres, & des côteaux ombragés. Les pinnules de ſes feuilles ſont oblongues, légerement dentelées en ſcie, obtuſes par l'extrêmité. Sa racine eſt rampante, velue, garnie de fibres à l'endroit de ſes nœuds, brune en-dehors, d'un verd jaune en dedans; & a une foible amertume, accompagnée d'une ſaveur approchante de celle de la régliſſe.

2. *Polypodium anguſtifolium, folio vario* Inſt. R. Herb. Cette eſpece vient dans des endroits marécageux. Ses pinnules ſont courtes, alternes, continues les unes avec les autres par leur baſe, & inégales entr'elles: les plus étroites ſont ſouvent celles où les ſemences ſont dépoſées. Voyez le *Botanicon Pariſienſe* de M. Vaillant, *in-folio.*

3. *Polypodium Cambro-Britannicum, pinnulis ad margines laciniatis* Ray Syn. Il eſt très-commun dans le Pays de Galles. C'eſt une des plus belles eſpeces. Ses pinnules ſont laciniées par les bords, & comme frangées.

Uſages.

On n'emploie gueres parmi nous, en Médecine, que la racine du *n.* 1.

Suivant une ancienne prévention, le Polypode qui vient ſur les arbres, & particuliérement ſur les chênes, eſt regardé comme préférable. Le plus naturel eſt celui qui n'eſt ni trop frais, ni trop vieux, parce qu'il auroit trop ou trop peu d'humidité. Sa racine, un peu concaſſée, & bouillie avec des mauves, ou de la poirée, ou du poiſſon, ou avec une poule; purge doucement. L'on en fait auſſi de la tiſanne. Souvent on la met en poudre dans des médicamens, pour évacuer la bile & les phlegmes. On prétend que priſe en guiſe de tabac, bien pulvériſée, elle conſume le polype; & que, portée au cou, elle empêche toutes les maladies qui pourroient arriver au nez.

On ſubſtitue les feuilles du Polypode à celles des capillaires; mais elles ont moins de vertu. La racine eſt plus hépatique que purgative. Elle eſt néanmoins apéritive, & propre à lever les obſtructions des viſceres. On la donne en poudre depuis un gros, juſqu'à deux. On mêle un gros de cette poudre avec un peu de crême de tartre, & de *caſſia lignea;* pour amollir les duretés de la rate, & pour guérir la jauniſſe, & l'hydropiſie. On en fait une décoction dans le vin; & l'on y ajoûte un peu de miel & de ſucre, pour la fievre quarte, & l'affection mélancolique. La décoction ſimple du Polypode avec l'eau commune eſt fort utile dans la goute, l'aſthme, & le ſcorbut. Pour rendre cette décoction laxative & purgative, il faut la faire bouillir longtems.

Culture.

On peut multiplier ces plantes par les tronçons de leurs racines, au printems, avant qu'elles commencent à pouſſer de nouvelles feuilles. Ces tronçons doivent être mis dans une terre humide, mais fort maigre, & à l'abri d'un mur: le ſoleil les feroit périr.

L'expoſition la plus ordinaire où on trouve les Polypodes, eſt celle du Nord.

POLYTRIC; ou *Politric:* en Latin, *Polytrichum;* & *Trichomanes.* Ce genre de Plantes,

de la classe des Capillaires, a des feuilles composées; dont les pinnules sont communément arrondies, opposées, marquées de sillons inégaux sur le revers, & rangées sur une côte menue, très-noire, & brillante.

Le Polytric conserve toujours ses feuilles. Il vient presque toujours dans des endroits humides; & volontiers entre des pierres.

Culture.

Quand on veut tenir ces plantes dans des pots, on leur donne un mêlange de terre assez forte & de pierrailles: on les mouille à propos. On les garantit aussi du grand soleil. Les fortes gelées peuvent leur nuire.

Usages.

Le Polytric desséche, résout, & digere. Sa décoction est bonne contre la pierre; & pour nettoyer les poumons, dont elle fait évacuer les humeurs grossieres. Il arrête la diarrhée; & produit les mêmes effets que l'adiantum. Etant appliqué sur la tête, il fait revenir les cheveux qui sont tombés par maladie; & les rend plus doux, plus abondans, & noirâtres.

On prétend que sa décoction dans l'hydromel simple emporte les obstructions de la rate: la dose est d'une pinte par jour.

POLYTRICHUM *Aureum.* Voyez MOUSSE, *n.* 1.

POM

POMADE. *Voyez* POMMADE.

POMEGRANATE *Tree.* Voyez GRENADIER.

POMMADE, *ou* POMADE. Composition dont la consistance est plus ou moins solide, & qui a pour base le saindoux, ou quelque autre matiere onctueuse.

Voyez ODORANT. CANCER. ERÉSYPELE. *Petite* VÉROLE. LEVRE. POUX.

Pommade astringente.

Voyez *Flux des* HÉMORRHOÏDES, *n.* I, IV, XXI.

Pommade pour les Cheveux.

Consultez les *Usages* du PEUPLIER.

Pommade pour la Gale.

Voyez GALE. ONGUENT *d'Aunée.*

Pommades pour le Visage ou *le Tein.*

1. Voyez ODORANT. VISAGE. L'article AMANDIER.

2. Mettez tremper l'espace de vingt-quatre heures, une livre de saindoux, ou graisse de porc, la plus blanche & la plus nouvelle, dans une quantité suffisante d'eau de plantain, ou autre semblable appropriée pour le tein. Cependant vous ferez bouillir dans de l'eau de fontaine ou de riviere, dix ou douze piés de mouton, que vous concasserez. Lorsqu'ils seront cuits comme pour manger, vous les tirerez du pot, avec une cuiller ou spatule de bois, & non d'aucun métal; puis vous laisserez figer la graisse: que vous prendrez ensuite, & que vous laverez trois ou quatre fois dans l'eau de plantain, ou autre appropriée. Vous prendrez aussi la cervelle de deux petits chiens âgés de quinze jours, ou environ, & vous la passerez par un gros linge, afin que la pulpe qui en sortira soit pure, & dégagée de toutes les fibres & petits filamens qui en pourroient ternir la blancheur. Ensuite vous échauderez le corps des petits chiens, pour en faire tomber le poil, & vous en leverez la peau le plus adroitement & le plus délicatement qu'il vous sera possible. Après cela, vous mettrez dans un pot de terre, de verre, ou de fayance, le saindoux, la cervelle des petits chiens, & la graisse de piés de mouton, avec une douzaine de pommes de reinette dont vous aurez ôté le dedans; & que vous aurez coupées par quartiers. Vous y ajoûterez le jus d'un ou deux citrons; de bonne huile de tartre de Montpellier; la pesanteur de trois écus d'or, de beau talc calciné; une cuillerée d'huile d'amandes ameres tirée sans feu; avec autant d'huile de noix; & gros comme une noix, de cire blanche vierge. Ayant bien couvert votre pot, & luté avec un mêlange de chaux, de glaire d'œuf, & de fromage, par le moyen d'une grosse toile que vous enduirez de cette composition, vous le mettrez auprès du feu, ayant soin de le changer de côté de tems en tems, pour faire sécher le lut. Etant sec, vous mettrez le pot dans un grand chaudron plein d'eau, & le ferez bouillir l'espace de vingt-quatre heures, sans discontinuer. Il faut que l'eau surnage de beaucoup au-dessus du pot; & si elle diminue trop en bouillant, vous en aurez d'autre bien chaude, ou bouillante, que vous jetterez dans le chaudron, afin qu'elle puisse toujours surnager. Après les vingt-quatre heures, vous tirerez votre Pommade, & la verserez dans une grande terrine, où vous aurez mis quantité suffisante de belle eau claire; & avec une cuiller ou spatule de bois, vous remuerez & battrez longtems votre Pommade, pour la bien purifier; ayant soin de changer l'eau cinq ou six fois. L'ayant rendue par ce moyen aussi blanche que la neige, vous la mettrez tremper dans un pot de verre ou de fayance, avec de l'eau de cerises. Cette Pommade est très-belle, & des plus propres pour effacer les taches & les rousseurs du visage. Elle emporte aussi les dartres farineuses & les boutons qui proviennent d'un sang échauffé. Mais on doit alors ne s'en servir qu'après avoir employé des remedes internes; que l'on continuera encore assez longtems après que les dartres & boutons auront disparu: sans quoi l'on a lieu de craindre des maladies funestes, qui ont coutume de se jetter sur la poitrine, les intestins, & autres parties essentielles, quand on a répercuté sans discrétion l'humeur au-dedans par des topiques.

Pommade qui peut servir de fard.

Prenez quatre onces de cire bien blanche, cinq onces d'huile d'amandes ameres, une once de blanc de baleine bien pur, une once & demie de céruse lavée dans le camphre. Cette Pommade est égale aux meilleurs cosmétiques.

Pommade très-propre pour les maladies de la peau; & pour les mains, la bouche & le nez.

Prenez suif de bouc, une once & demie, avec autant de moëlle de bœuf; hachez-les menu, & faites-les fondre; ensuite coulez-les; puis les remettez sur un feu médiocre, seulement pour les échauffer tant soit peu; alors ajoûtez-y une once & demie de cire neuve coupée aussi par petits morceaux, avec une once d'huile de mille-pertuis, & autant d'huile rosat; jettez-y encore une pincée de sel blanc bien pulvérisé: puis ayant bien mêlé le tout ensemble, avec une cuiller ou spatule de bois, & non de métal, ôtez-le de dessus le feu, & mettez-y six ou sept scrupules de camphre un peu pilé, & remuez toujours avec la spatule jusqu'à ce que la

compoſition ſoit refroidie. On la garde dans un pot de verre, ou de fayance; plus elle eſt vieille, & meilleure elle eſt. Elle eſt propre pour les froncles, les mules aux talons, les engelures, les crevaſſes des levres & du nez, & pour toutes les maladies chaudes de la peau qui ne ſont que paſſageres.

Pommade de Limaçons.

Conſultez l'article *Petite* VÉROLE.

Pommade de vieux Lard.

Conſultez l'article *Petite* VÉROLE.

Conſerver longtems la Pommade.

Voyez SAINDOUX.

POMME. Fruit du Pommier. *Voyez* POMMIER.

POMME D'ADAM, ou *Nœud de la Gorge*, dans l'homme. *Conſultez*, ſur ce mot, l'article GORGE.

POMME D'ADAM: Fruit. *Voyez* CITRONNIER, *n.* 4. ORANGER, *n.* 7.

POMME *d'Amour.* Voyez MORELLE, *n.* 7.

POMME *Artificielle*, pour fortifier le cerveau. *Voyez* MÉMOIRE, *n.* 11.

POMME *d'Aſſyrie.* Voyez CITRONNIER.

POMME *de Coing.* Conſultez l'article COIGNASSIER.

POMME *de Liane.* Conſultez les *Uſages* de la GRENADILLE.

POMME *Médicale*, & POMME *de Médie.* } Voy. POMUM *Medicum.*

POMME *de Merveille:* en Latin, *Momordica.* Les Anglois l'appellent *Male Balſam Apple*, de même que G. Bauhin lui a donné le nom de *Balſamina . . . . mas.* Ce genre de plantes porte des fleurs mâles, & de femelles, ſur un même individu. Les unes & les autres ont un calyce concave, évaſé, & d'une ſeule piece. Chaque fleur eſt monopétale; & ce pétale eſt découpé juſques près de ſa baſe, en cinq portions égales, qui ſont rudes, écartées, & pliſſées: ce pétale fait corps avec les parois du calyce. Dans les fleurs mâles il y a trois filets d'étamines, dont deux ont leurs ſommets partagés en deux, avec des oreilles à chaque côté: le ſommet du troiſieme eſt ſimple, & accompagné d'oreilles. Ces étamines ſont réunies en un corps applati; & leur pouſſiere eſt contenue dans un filet courbe. Ce qu'on nomme les fleurs femelles, ſemblent être des hermaphrodites avortées. On y obſerve comme trois filets d'étamines, privés de ſommets. L'embryon ſert de ſupport à un ſtyle conique partagé en trois, & terminé par trois ſtigmates oblongs & renflés. Le fruit eſt long, charnu, plus ou moins fait en poire ou en pomme. Dès qu'on l'entame, il s'ouvre entiérement avec élaſticité; & fait voir dans ſon intérieur trois loges membraneuſes; où ſont des ſemences applaties, dont le bord eſt ordinairement dentelé, & comme mordu. Chaque fleur eſt accompagnée d'une écaille, ou eſpece de feuille elliptique.

Eſpeces.

1. *Momordica vulgaris* Inſt. R. Herb. Elle vient ſans culture en Eſpagne, en Aſie, & ſous d'autres climats chauds. C'eſt une plante annuelle, qui rampe comme toutes les Cucurbitacées. Ses feuilles ſont aſſez ſemblables aux feuilles de la vigne, liſſes, molles, très-déchiquetées. La plante a des vrilles, qui lui ſervent pour s'attacher aux corps voiſins. Sa fleur eſt d'un blanc cendré. Ses fruits ſont de forme ovale, terminés en pointe par leurs extrêmités, gros comme des œufs de poule, marqués de pluſieurs angles profonds dont la ſaillie porte des tubercules pointus: en mûriſſant, ces fruits, de verds qu'ils étoient, deviennent d'un beau rouge, ou purpurins. Les graines ſont rouges. Quand ils ſont bien mûrs, ils ſe fendent & s'écartent d'eux-mêmes, & jettent leurs graines aſſez loin.

2. L'île de Ceylan en produit deux eſpeces, auſſi annuelles, dont la feuille eſt comme celle du *n.* 1: excepté que la plante qui porte des fruits beaucoup plus longs que ceux de l'autre, a les feuilles velues & plus longues. Dans celle à fruit long, ce fruit eſt peu profondément ſillonné; il y a des tubercules répandus ſur toute la ſurface; & ce fruit eſt jaune dans ſa maturité. Le fruit de l'autre eſpece, qui eſt plus court, eſt peu renflé à ſa partie moyenne, peu ſenſiblement marqué d'angles, & tout couvert d'une multitude de tubercules: en mûriſſant, il prend une couleur orangée foncée.

3. M. Linnæus (*Sp. Plant.*) rapporte à ce genre l'Elaterium; dont nous avons parlé dans le premier volume, *p.* 680, ſous le nom de CONCOMBRE SAUVAGE.

Culture.

Les Pommes de Merveille ſont des plantes exotiques qui ne réuſſiſſent bien en Europe que dans les circonſtances où elles éprouvent une chaleur conſidérable. On les ſeme, ſoit ſur couche, ſoit dans une terre un peu fumée: & lorſque les plantes ſont levées, on les arroſe quand on juge qu'elles en ont beſoin. A meſure qu'elles grandiſſent, on y met des rames aſſez hautes, aux branches deſquelles elles s'attachent.

Quand les fruits ſont mûrs, & près de s'ouvrir, on les cueille pour en retirer la graine.

D'autres laiſſent ramper ces plantes, & les gouvernent comme les concombres. Cette pratique ne fait pas une décoration; mais on dit qu'elle eſt plus avantageuſe pour les fruits.

Uſages.

En Médecine, on ſe ſert du *n.* 1, à-titre de vulnéraire. On fait un baume excellent, avec l'huile dans laquelle ſon fruit a infuſé: l'huile d'amandes douces eſt préférable à l'huile d'olives, pour cette opération. Il faut vuider ce fruit de ſa ſemence, & faire l'infuſion au ſoleil, ou au bain-marie, dans un pot de terre bien verniſſé. C'eſt le fruit ſeul, ſans la graine, que l'on emploie ici. On y en ajoûte de nouveaux, à meſure qu'il y en a de mûrs; & on a ſoin que l'huile ſurnage toujours. Puis à proportion de l'huile, on y met un tiers de bon vin: & l'on fait bouillir le tout doucement ſur le feu, juſqu'à ce qu'il s'en ſoit conſommé un tiers. On coule enſuite la liqueur par un linge fort; on exprime bien le marc; on remet la colature dans le pot ſur le feu, avec autant de cire neuve qu'il en faut pour que la liqueur ſe fige en refroidiſſant: & on garde ce baume dans un pot bien verniſſé.

Ce baume eſt un très-bon remede pour l'inflammation des plaies, les gerſures ou fentes des levres & des mammelles, les piquures des tendons; pour deſſécher les ulceres; pour les douleurs & inflammations des hémorrhoïdes, la deſcente de l'anus, les engelures, la brûlure, les cloux, charbons, meurtriſſures, bleſſures auxquelles d'autres remedes n'ont rien fait. *Voyez* une autre maniere de le préparer, dans l'article BAUME.

La

La propriété vulnéraire & balſamique de cette plante, eſt (dit-on) ce qui lui a fait donner par excellence le nom de *Balſamine*.

On mange cruds ſes fruits, comme rafraîchiſſans.

POMME *d'Or*. Conſultez l'article ABRICOTIER.

POMME *de Quercétan*. Voyez l'article PLEURÉSIE.

POMME *de Reinette*. Sorte d'Ananas. *Voyez* ANANAS, *n.* 5.

POMME *de Terre*. Voyez TRUFFE *rouge*.

POMMÉ. C'eſt le cidre de pommes.

POMMER. Se dit de plantes potageres qui prennent une forme arrondie. Tels ſont certains Choux, certaines Laitues.

POMMERAYE. Endroit où il y a beaucoup de Pommiers plantés en ordre.

POMMIER: en Latin, *Malus*: en Anglois, *Apple Tree*.

Le caractere générique du COIGNASSIER eſt applicable au Pommier. Auſſi M. Linnæus n'a-t-il fait qu'un ſeul genre de ces deux; auxquels il a encore joint le Poirier. Ce qui peut ſervir à diſtinguer les Pommes d'avec les coings & les poires, eſt que les pédicules ou queues qui attachent les Pommes aux arbres, ſont ordinairement courtes & placées dans un enfoncement qui pénetre bien avant dans le fruit. D'ailleurs, la forme de ce fruit eſt en général plus groſſe vers la queue, que du côté de l'œil; quoiqu'il y ait des eſpeces à-peu-près également rondes dans toute leur circonférence.

Il y a des Pommiers qui forment de grands arbres: d'autres ne ſont que de petits arbuſtes.

Les feuilles de tous les Pommiers ſont alternes, entieres, communément un peu velues ſurtout à leur face ſupérieure, dentelées & comme ondées par les bords, & creuſées de ſillons en-deſſus; ce qui forme des arrêtes en-deſſous.

Tous les Pommiers portent, durant les mois d'Avril & Mai, des bouquets d'aſſez grandes fleurs blanches, la plupart teintes de rouge ou de couleur de roſe, qui font un bel effet.

L'écorce de ces arbres eſt épaiſſe, & fort ſujette à la mouſſe.

Eſpeces.

1. *Malus Sylveſtris, acido fructu albo* Inſt. R. Herb. La *petite Pomme blanche* des Bois: qui eſt acide.

On l'appelle *Pomme de Malingre*, quand elle eſt rouge.

2. *Malus Sylveſtris, fructu valdè acerbo* Inſt. R. Herb. *Pommes de bois*, ou *de haie*, ſurnommées *Pommes d'Etranguillon*. Ce fruit eſt très-âcre.

3. Il y en a de ſauvages, dont les feuilles ſont *panachées* de blanc.

On en voit auſſi de joliment panachées ſur des Pommiers cultivés.

[Les Pommiers ſauvages croiſſent naturellement dans les forêts. Ils y forment des arbres de moyenne grandeur, branchus, & tortus. Leurs feuilles ſont ſouvent plus petites que celles des Pommiers. Ils ont des fleurs rougeâtres: & leurs fruits ſont ordinairement fort âcres.]

4. *Malus flore pleno* C. B. Pommier à fleurs doubles.

5. Il y a en Amérique, & parmi nous, des Pommiers ſauvages dont les *fleurs ont une odeur agréable.*

6. *Malus fructifera, flore fugaci* H. R. Par. La *Pomme-Figue*; ou *Pomme ſans fleurir*. Ses fleurs ſont monſtrueuſes & toujours infécondes: mais elles ſont fécondées par d'autres eſpeces. Auſſi en provient-il des fruits irréguliers & monſtrueux, qui ont l'apparence de figues, & ſont longuets, moyennement gros, ſans pepins en-dedans. Ces Pommes n'ont d'autre mérite que celui de leur ſingularité. Elles ſe gardent aſſez longtems.

7. *Malus ſativa, fructu maculis vitreis foris & intus notato* Inſt. R. Herb. La *Pomme de Glace*, qui a des endroits tranſparens. Elle a un goût paſſable.

8. *Malus pumila, quæ potiùs frutex quàm arbos* C. B. Le *Pommier de Paradis*; nain; hâtif; dont le fruit eſt blanc, ou rouge; & longuet. On le nomme encore *Pomme douce de Saint-Jean*. On le mange en Décembre & Janvier.

9. *Malus prægrandis, præcox, tenerrima* H. R. Par. La *Pomme de Rambour*, ou *Notre-Dame*; fort groſſe, très-tendre, un peu acide, fort hâtive, d'un verd pâle, fouetté de rouge. Son arbre eſt beau; garni de très-gros bois, & de larges feuilles. Ce fruit eſt eſtimé à cauſe de ſa primeur. On le mange au mois d'Août, cuit: il eſt ſurtout excellent en compote.

10. *Malus exigua, pallidis floribus* C. B. Le *Doucin*, ou *Fichet*. Cet arbre eſt de grandeur médiocre. Ses fleurs ſont preſque toutes blanches.

11. *Le Court-pendu*, ou *Capandu*; auſſi nommé *Pomme de Bardin*, & *Fenouillet Rouge*. Ce fruit n'a preſque pas de queue. Il eſt caſſant, d'une médiocre groſſeur, un peu allongé, gris, d'un rouge brun par le côté du ſoleil: & a un goût d'anis très-ſucré. Il prend même une odeur de muſc, dans les terres légeres & chaudes. On le mange depuis le mois de Décembre juſqu'en Mars.

12. La *Reinette Blanche*, ou Reinette *Franche*, eſt groſſe & d'une belle forme, arrondie, piquée de petits points gris, & jaune dans ſa maturité. Son goût eſt agréable, mêlé de doux & d'acide.

13. La *Reinette Griſe* eſt plus ronde. Sa peau eſt épaiſſe, ferme, rude, & griſe.

La Reinette Griſe *de Champagne* eſt applatie.

14. La *Reinette Rouge* eſt moins groſſe que les deux précédentes, blanchâtre & colorée d'un beau rouge. On la confond ſouvent avec le *n.* 12.

15. La Pomme d'*Api* eſt petite, applatie, blanche, colorée d'un rouge vif; & a un goût ſucré exquis.

Il y en a une groſſe, moins plate, moins colorée; & dont le goût eſt moins agréable. On l'a appellée *Pomme-Roſe*, ou *Paſſe-Roſe*; parce qu'on y a trouvé l'odeur de cette fleur.

L'une & l'autre ſe gardent très-longtems. On les laiſſe ſur l'arbre juſqu'à la Touſſaint. On les mange crues, depuis le mois de Décembre.

16. La *Paſſe-Pomme* rouge eſt une Pomme des plus hâtives, très-tendre, d'un coloris charmant, & d'une odeur fort agréable. Mais ce fruit paſſe vîte. L'arbre charge beaucoup.

17. Le *Calville Blanc* eſt gros, blanc en-dedans & en-dehors, marqué de pluſieurs côtés. Sa chair eſt legere & d'un bon goût, ſans acidité. Cette pomme ſe garde aſſez longtems au ſec. L'arbre eſt beau, donne de grandes feuilles, & a le bois gros.

18. Le *Calville Rouge*, ou *d'Automne*, eſt d'une forme allongée, entiérement coloré d'un rouge vineux qui pénetre plus ou moins au-dedans. Cette couleur intérieure eſt ſurtout conſidérable quand les arbres ſont vieux, & dans une terre forte qui n'a pas beaucoup de chaleur. On peut manger cette pomme en Septembre & Octobre. Mais elle ſe garde encore juſqu'en Février.

19. Le *Calville d'Eté* eſt longuet, moyennement gros, rayé de rouge & blanc. Il a la chair ſéche, & l'eau aſſez douce. On ne l'eſtime que parce qu'il eſt ſouvent mûr dès le commencement de Juillet.

20. Le *Fenouillet Gris*, ou *Pomme d'Anis*, eſt d'une médiocre groſſeur, longuet, griſâtre. Sa chair eſt tendre, & a un goût d'anis qui ſe fortifie à meſure qu'elle ſe fanne. Les feuilles & les branches de l'arbre ſont blanchâtres. On mange cette pomme depuis le mois de Décembre juſqu'en Mars.

21. La *Pomme Violette* eſt aſſez groſſe, blanchâtre, fouettée de rouge dans les endroits où le ſoleil n'a pas donné, mais très-colorée dans ceux où elle a été découverte. Sa chair eſt bien blanche, fine, délicate, ſucrée, avec un peu d'odeur de violette. Cette pomme eſt bonne à manger depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël. Il y a des perſonnes qui en gardent juſqu'en Février.

22. Le *Francatu* eſt une groſſe pomme un peu plate, mêlée de rouge & de jaune, picotée de gris, dont l'œil eſt enfoncé, & qui a une ſaveur âpre, mêlangée de douçâtre. C'eſt un fruit de garde, que l'on mange au mois de Janvier, mais qui a peu de mérite.

23. On nomme *Couſſinotte* une petite pomme, colorée d'un rouge vif; & qui eſt bonne à manger au mois d'Août.

Selon M. de la Quintinye, la *Couſſinotte* eſt une eſpece de Calville, dont l'eau eſt fort aigre, la queue longue & menue; & qui ſe garde juſqu'en Février. Cela revient aſſez à la deſcription qu'en donne M. Tournefort: *Malus ſativa, fructu magno, rubente acidiſſimo, pediculo longo.* L'ancienne édition de ce Dictionnaire annonçoit que la *Couſſinotte* eſt un excellent fruit, qui ſe mange depuis la fin d'Octobre juſqu'en Février.

25. La Pomme *d'Etoile* eſt partagée en cinq diviſions anguleuſes, & a une ſaveur aigrelette. On la mange depuis le mois de Février juſqu'en Avril.

[Nous ne nous étendrons pas davantage ſur l'énumération des Eſpeces ou Variétés.]

Culture.

Comme les pommes ſauvages ſont trop âcres pour qu'on les mange; elles tombent & pourriſſent à terre; & leurs pepins germent. De-là vient la multitude de jeunes pommiers que l'on trouve ſous ces arbres; & que l'on arrache pour garnir des pépinieres.

Pour ſe procurer beaucoup de Pommiers ſauvages, on étend ſur une terre bien labourée, l'épaiſſeur d'un travers de doigt, de marc des pommes que l'on a preſſées pour faire du cidre. On met un pouce de terre ſur ce marc: & au printems ſuivant, la terre ſe couvre de jeunes pommiers; que l'on arrache, à la ſeconde ou à la troiſieme année, pour les mettre en pépiniere après leur avoir rogné le pivot.

C'eſt ſur ces Pommiers ſauvages, que l'on greffe les Pommiers qui doivent être tenus en plein vent.

On lit dans les *Tranſact. Philoſ.* (n. 68.) qu'un très-bon moyen de multiplier le Pommier ſauvage, eſt d'entailler ſes racines proche du tronc; ſans les éclater. [L'Auteur préſume vraiſemblablement que cette opération produira des rejets.]

Le Doucin, *n.* 10, devient en général beaucoup moins grand que les Pommiers ſauvages. C'eſt pourquoi on s'en ſert pour greffer des arbres deſtinés à former des buiſſons. Mais quand le terrein eſt favorable, ces ſujets s'élevent quelquefois conſidérablement, & ſont longtems à donner du fruit. Cette eſpece eſt toujours préférable aux ſauvages, pour faire de gros buiſſons & des demi-tiges. On la multiplie par du plant enraciné; ou par les drageons qui ſe trouvent au pié des vieilles ſouches: on en fait auſſi des marcottes.

Lorſqu'on veut avoir des Pommiers très-nains, on greffe ſur le Paradis *n.* 8; qui ne s'éleve qu'à trois ou quatre piés de hauteur. Ce petit arbre ſe multiplie par marcottes & par boutures; cette derniere pratique le fait croître rapidement.

On obſerve que quand le Pommier eſt greffé ſur Paradis, dans un terrein ſec, ce ſujet ne prend preſque point de corps; qu'il produit peu en racines; & que l'arbre périt & jaunit au bout de quelques années. Voyez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, T. II p. 9 & 108.

Les Pommiers ſe plaiſent dans les terres un peu humides, & qui ont beaucoup de fond. Au reſte, conſultez *L'Art de cultiver les Pommiers*, par M. le Marquis de Chambray, Paris, Ganeau, 1765, *in*-12; pp. 14, 15, 18.

Ces arbres ſupportent bien le froid.

On les tranſplante en automne.

On obſerve aſſez communément qu'il y a peu de pommes lorſque l'hiver a été doux & fort ſec; & le printems, froid & plûtôt ſec qu'humide.

Pour planter, il faut toujours choiſir les meilleures eſpeces.

On met volontiers des Pommiers de Paradis dans quelque endroit écarté: à cauſe des boutures qu'on en tire pour garnir les pépinieres.

On peut multiplier de boutures le *Paſſe-pomme*; en mettant de ſes branches à fruit, dans une terre ordinaire, & qui ne peut être regardée comme fertile: telle que certaines terres à ſeigle, & celles qui portent du genêt épineux.

Les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils ſoient gros, réuſſiſſent bien, étant greffés en fente; & rarement, lorſqu'ils le ſont en écuſſon.

Tous les Francs de Pommiers, c'eſt-à-dire les Pommiers venus de pepins, & les ſauvageons de bois, peuvent très-bien être greffés en fente pour venir en plein vent; attendu qu'ils donnent de belles tiges.

Le Doucin réuſſit mieux en écuſſon, qu'en fente.

Les ſauvageons des Pommiers, quels qu'ils ſoient, & de quelque maniere qu'on les greffe, ſont propres à faire des Pommiers de tige, ou de grands écuſſons échappés; mais nullement pour faire des Pommiers de Paradis. Ainſi il ne faut jamais planter des Pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place; à moins qu'ils ne ſoient greffés ſur Paradis. Ceux-ci donnent promptement du fruit, & pouſſent peu de bois: les autres ſont longtems à ne produire qu'une très-grande quantité de gros bois; qui en fait des arbres d'un volume exceſſif, & qui ne ſe mettent que très-difficilement à fruit. Les Pommiers qu'on hazarde de greffer ſur poiriers, ou ſur coignaſſiers, ſont auſſi malheureux pour la réuſſite, que les poiriers qu'on hazarde de greffer ſur ſauvageons de Pommiers, ou ſur Paradis.

Pour avoir de bonne race, il faut prendre ceux qui portent des pommes toutes blanches. Les autres qu'en quelques endroits on appelle communément des *Boutes de terre*, ſont des eſpeces de francs qui jettent ſouvent beaucoup de bois & donnent peu de fruit.

Les fruits greffés ſur Paradis deviennent très-beaux, & de bonne qualité. Ces ſortes d'arbres jettent peu de bois: c'eſt pourquoi il faut leur en ôter le moins que l'on peut.

Uſages.

Outre l'emploi des Sauvageons pour Sujets, dont

nous avons parlé ci-dessus, on les plante sur le bord des fossés pour donner de l'ombrage aux bestiaux.

Les fleurs des Pommiers sauvages fournissent beaucoup de miel aux abeilles. Les pommes sauvages servent à faire une sorte de verjus, dans le mois d'Octobre; & si on les garde jusqu'à la fin de Décembre, on en fait un cidre excellent à boire dans l'arriere saison.

Les Pommiers cultivés qui donnent des fleurs doubles, ornent bien des bosquets & autres parties de nos jardins, lorsqu'ils sont en fleur.

On ne peut pas faire de belles avenues de Pommiers; les branches de ces arbres pendant toujours fort bas, ensorte qu'elles gênent le passage. On voit néanmoins quelques Pommiers à cidre soutenir bien leurs branches, & avoir presque le port de Tilleuls.

Quantité de pommes cultivées, que l'on appelle Pommes *à couteau*, sont bonnes à manger, soit crues, soit cuites; & à faire des compotes & des confitures. Nous en avons indiqué plusieurs. Les Reinettes sont généralement des plus estimées. Le Calville, mêlé crud avec l'orange, fait un très-bon mets: la douceur du calville corrige l'acide de l'orange.

En Médecine on ordonne les pommes dans les tisannes destinées à calmer la toux. On en fait un sirop; qui est cordial. *Voyez* SIROP. Les pommes douces sont laxatives. Les Reinettes sont fort saines quand elles sont bien mûres & hivernées. On les applique utilement, écrasées, pour la brûlure.

Les pommes cuites sont meilleures pour la santé que les crues; & celles qu'on mange l'hiver, plus saines que les autres.

Celles qui ne sont pas encore mûres, produisent beaucoup d'humeurs bilieuses, occasionnent diverses maladies, & excitent des frissons.

On pourra user des pommes âpres, lorsque l'estomac sera affoibli par une trop grande chaleur ou par trop d'humidité.

Il y a grand nombre de pommes, les unes aigres & sûres, les autres âcres, les autres douces, qui servent à faire du cidre. Les pommes douces font un cidre délicat, agréable à boire, mais qui n'est pas de garde. Celui que l'on fait avec des pommes sûres & âcres, se garde trois à quatre ans. En mêlant ces différens fruits, on varie la qualité des cidres. *Voyez* CIDRE.

Un tres-bon cidre est celui de Rouget enté sur Passe-pomme. Ces deux especes s'accordent bien ensemble: & au moyen de cette greffe, elles sont rarement sujettes au chancre: ce qui se remarque aussi dans le vieux rouget enté sur le sauvageon. La greffe du rouget sur le passe-pomme produit un fruit doux, qui même est bon à manger lorsqu'il a acquis sa maturité.

Le cidre de passe-pommes bien mûres, est doux & très-agréable dans les commencemens: il devient plus fort, après les chaleurs du mois de Juillet.

Celui de Reinette est âpre. Pour prévenir ce défaut, on tire le cidre de dessus la lie volante, c'est-à-dire des parties charnues de la pomme avec lesquelles il se trouve mêlé; on attend pour cela, que cette lie soit suffisamment reposée. On peut encore le passer par un linge très-épais. Alors ce cidre acquiert une belle couleur & un goût exquis; ensorte qu'il est préférable au cidre de rouget.

Il seroit presque impossible de spécifier les meilleures pommes à cidre. Chaque canton a là-dessus des notions décidées, qui souvent ne s'accordent pas avec celles de ses voisins. D'ailleurs, les différences de noms, extrêmement multipliées, supposent des différences plus ou moins considérables, mais presque toujours réelles entre les fruits. Au reste, on peut consulter le IV. Chapitre de *L'Art de cultiver les Pommiers*, déja cité; & nommément la page 38.

Le bois des Pommiers sauvageons est moins dur que celui des poiriers; & il n'a pas une couleur aussi agréable: il est plein, fort doux, très-liant, assez semblable à celui de l'alizier. Les Menuisiers le recherchent; ce que font encore plus les Tourneurs.

Conserver les Pommes.

1. Voyez l'article *Conserver les* FRUITS.

2. Frottez les pommes avec du jus de menthe. Cela empêche qu'elles ne pourrissent si tôt.

Pommes Tapées, ou *Parées.*

Ayant pelé les pommes, pour en ôter le cœur ou trognon, on les coupe par moitiés, que l'on met sur des claies dans le four, à une chaleur douce. On les tape de tems en tems, pour les applatir. A chaque fois qu'on les tire du four, on les trempe dans un sirop épais; fait avec les pelures & très-peu de sucre. On en joint enfin plusieurs moitiés ensemble, quand elles sont presque cuites.

Gelée de Pommes.

Il faut prendre une douzaine de pommes de reinette, les couper par petits morceaux dans une poële à confire. Puis vous y verserez trois ou quatre pintes d'eau, & les ferez bien bouillir jusqu'à la réduction de deux pintes. Vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus. Sur les deux pintes de décoction, vous mettrez quatre livres de sucre; & ferez bouillir jusqu'à ce que le tout soit en gelée. Pour donner du goût à votre gelée, vous pourrez y mettre un jus de citron; &, si vous l'aimez, la rapure d'un demi-citron: cela est fort agréable. Vous pouvez couvrir des confitures liquides blanches avec cette gelée; elle les conserve.

2. Vous pourrez faire de la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux, & des trognons dont vous aurez ôté les pepins avant de les mettre cuire. Le tout étant bien cuit à l'eau, passé à l'étamine, & bien pressé: vous mettrez dans ce jus, du sucre en suffisante quantité (ce que l'expérience vous apprendra). Il faut en mettre plûtôt plus que moins; & faire cuire cette gelée en bonne consistance, remuant incessamment; puis vous la passerez à travers un linge fin & bien transparent, la coulant dans des boëtes, pour garder en forme de cotignac; ou sur des assiettes pour la servir sur la table. Si vous voulez, vous couperez de ce cotignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compotes: ou pour viser à l'épargne, & en servir peu; vous les entrelacerez en treillis, ou figure de serpenteaux, sur des assiettes.

Les pommes de capendu & de reinette se pelent & se confisent entieres ou par moitié, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux comme ci-dessus.

Nota. Si vous voulez y ajoûter du vin, vous en mettrez de rouge dans le calville, avec la cannelle & le gérofle; & de blanc dans les autres, avec du fenouil: cela augmentera de beaucoup leur goût.

Pour Contrefaire des prunes avec les pommes.

Il faut les couper par quartiers; & de chaque

quartier en former un petit peloton, l'arrondiſſant en pointe par les deux bouts, de la même forme qu'une prune; puis les faire parbouillir; & de leurs pelures, tirer un jus pour épaiſſir la gelée, en les confiſant comme ci-devant. Etant cuites, on les dreſſe ſur une aſſiette, en forme de pointe de clocher ou pyramide.

Compote de Pommes.

Conſultez l'article COMPOTE.

Compote de Pommes en gelée.

Prenez des pommes de reinette, que vous couperez par quartiers; vous les pelerez; ôterez le dedans; & les mettrez dans de l'eau fraîche: puis, avec les pelures, vous prendrez encore quatre ou cinq pommes, que vous couperez par morceaux, ferez bien cuire dans deux pintes d'eau, & paſſerez au travers d'une étamine ou d'un linge. Enſuite, dans cette eau, vous mettrez une demi-livre ou trois quarterons de ſucre, & quand elle ſera ſur le feu, vous y jetterez les quartiers de pommes pelées; & prendrez garde qu'elles ne cuiſent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade. Lorſqu'elles ſeront cuites, vous les retirerez du feu; les ôterez l'une après l'autre; les preſſerez doucement entre deux cuillers pour en faire ſortir le jus; & les arrangerez ſur une aſſiette. Cela fait, vous remettrez votre ſirop ſur le feu, & le ferez cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, prenant bien garde de le laiſſer brûler: étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuiller, & en couvrirez vos pommes, qui ſe pourront ainſi garder quatre ou cinq jours.

Compote de Pommes à la Portugaiſe.

Il faut couper des pommes par la moitié, en ôter le dedans, puis les mettre dans un plat d'argent ou dans une tourtiere, & du ſucre en poudre deſſus & deſſous: vous les mettrez enſuite ſur le feu, & les couvrirez avec un couvercle de tourtiere, ſur lequel vous mettrez du feu; & les ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien roux & en caramel; il faut pourtant prendre garde de ne les pas laiſſer brûler. Vous les ſervirez les plus chaudes qu'il ſera poſſible.

Si on les fait dans une tourtiere, on les leve & met toutes chaudes ſur une aſſiette ou un plat d'argent. Mais il vaut mieux les faire ſur un plat d'argent; à cauſe de l'étain qui eſt dans la tourtiere.

Compote de pommes à la Bouillonne.

Coupez des pommes par moitiés. Après en avoir ôté le dedans, vous les arrangerez dans une poële ou un poëlon; & ſur huit pommes ou environ, vous mettrez une chopine d'eau, ou trois demi-ſetiers, avec un quarteron ou ſix onces de ſucre: vous les couvrirez bien avec un plat ou une aſſiette, les mettrez ſur le feu, les ferez bouillir, & les tirerez lorſqu'il n'y aura preſque plus de jus; puis vous les dreſſerez & ſervirez.

Les compotes de *Pommes de Calville* ſe font de même.

D'autres choiſiſſent ces pommes bien rouges, les coupent par quartiers, tailladent la peau, ôtent le cœur; & font cuire les quartiers comme il a été dit pour les pommes de reinette. Mais on obſerve de ne pas y mettre tant d'eau; & d'y mettre un demi-ſetier de vin.

Marmelade de pommes.

Voyez MARMELADE.

Tourte de pommes.

Conſultez l'article TOURTE.

POMMIER (*Baliveau*). Conſultez l'article BALIVEAU.

POMMIER, des Iſles. Voyez COTTONIER *Rouge.*

POMPE. Machine qui ſert à élever l'eau.

Voyez ENGORGEMENT.

La *Pompe Aſpirante* eſt celle qui, par le mouvement d'un piſton creux, garni d'une ſoupape ou clapet, attire l'eau au-deſſus de la ſoupape du corps de Pompe, à plus ou moins de hauteur, ſuivant la peſanteur de l'air qui en eſt le principe: ce piſton éleve à chaque fois le volume d'eau qu'il avoit fait paſſer au-deſſus de la ſoupape en s'abaiſſant.

La *Pompe Soulevante*, ou *à Etrier*, eſt celle dont le corps eſt renverſé, & le piſton creux garni d'une ſoupape. Son action dans l'eau eſt par le moyen d'un étrier ou chaſſis de fer; qui ſouleve l'eau, & la pouſſe au-deſſus de la ſoupape du corps de Pompe, dans le tuyau de conduite ou d'élévation.

On nomme *Pompe Refoulante*, ou *de Compreſſion*, celle qui a ſon tuyau montant à côté du corps de Pompe; & dont le corps de Pompe même & le piſton ſont à-peu-près ſemblables à une ſeringue ordinaire: ce piſton n'étant pas creux, & n'ayant pas de ſoupape, l'eau ne paſſe point au travers; il l'attire ſeulement en s'élevant au-deſſus de la ſoupape du corps de pompe, & la pouſſe en s'abaiſſant au-deſſus de l'autre ſoupape qui eſt au bas du tuyau montant.

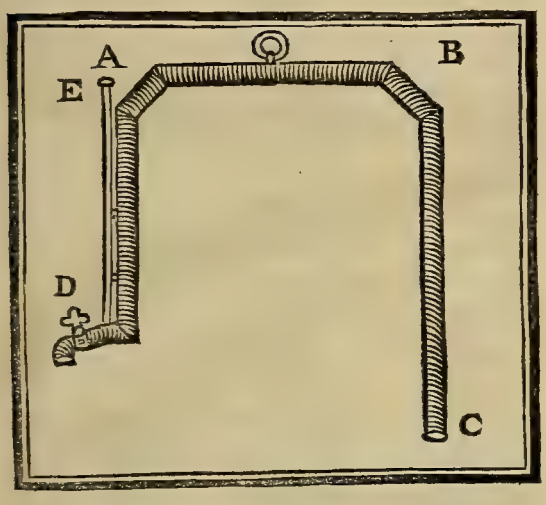
On appelle *Pompe Mixte*, celle qui eſt compoſée en partie de la Pompe aſpirante, & en partie de la refoulante. Il y a de toutes ces eſpeces de Pompes à la Machine de Marly.

La Pompe mixte eſt d'une grande utilité, non ſeulement pour tirer de l'eau d'un puits & la diſtribuer dans une maiſon, mais auſſi pour éteindre le feu qui prend dans les villes ou à la campagne. On fait agir ces Pompes ſoit à force de bras, ſoit avec le ſecours d'un cheval, ſoit par le moyen des moulins à eau & à vent. Les Pompes à bras fourniſſent ordinairement peu d'eau: celles que l'on fait agir par un cheval, donnent beaucoup plus: enfin celles où l'on ſe ſert des moulins à eau ou à vent, ſont d'une utilité bien plus conſidérable; puiſqu'elles fourniſſent, ſi l'on veut, de l'eau continuellement.

La Pompe que le ſieur *Du Périer* a inventée ou perfectionnée, eſt très-commode dans les *incendies*. Deux hommes la peuvent aiſément tranſporter avec tout ſon attirail, & la placer en tel lieu que l'on voudra. Il n'eſt pas néceſſaire qu'elle ſoit dans l'endroit où ſe trouve l'eau; il y a un canal de coutil ciré en-dedans, qui ſert à conduire l'eau juſqu'à la Pompe. Ce canal peut être augmenté en y adaptant d'autres canaux faits de la même façon. La Pompe étant placée dans le lieu le plus commode, on peut encore porter l'eau dans le plus fort de l'incendie par le moyen d'un canal de cuir, qu'on augmente autant qu'on veut, en y ajoûtant d'autres canaux par le moyen de quelques vis. La matiere dont eſt compoſé ce canal, donne la facilité de paſſer d'un appartement dans l'autre pour appliquer l'eau dans l'endroit le plus néceſſaire; les circonvolutions du canal n'empêchent point l'eau d'agir avec violence; & la force avec laquelle elle agit eſt d'autant plus

grande ; que les hommes qui font aller la Pompe, emploient eux-mêmes plus de force ; la quantité d'eau dépend encore du nombre des piſtons.

La POMPE *à Soutirer*, ou plûtôt le *Siphon*, dont ſe ſervent ceux qui tranſvaſent le vin ; eſt compoſée de tuyaux de fer blanc, ſoudés en coude aux lettres A B. La partie C eſt ouverte. La jambe A eſt terminée par un talon D, ouvert à ſon extrêmité. La lettre E déſigne un tuyau beaucoup plus étroit, qui communique par en-bas avec le talon D ; & qui a une embouchure à ſa partie ſupérieure A. Pour tranſvaſer le vin, on plonge la jambe B C en partie dans la liqueur ; on bouche bien avec un doigt, ou avec le robinet, l'orifice D ; puis on aſpire fortement par l'embouchure E, juſqu'à ce qu'on ſente la liqueur monter dans la bouche. Alors on enfonce entiérement la jambe B C, & on fait auſſitôt entrer A D dans l'autre tonneau. La liqueur continue à couler d'elle-même de C à D ; par où elle ſort, le doigt étant ôté de cet orifice inférieur, ou le robinet étant ouvert.



Voyez-en une autre, dans l'article VIN.

Au lieu de tuyaux coudés, on peut ſe ſervir de ſiphon, quand les orifices des deux vaiſſeaux ne ſont pas plus éloignés l'un de l'autre qu'il n'y a de diſtance entre les deux jambages du ſiphon.

POMIFERES : & POMUM. } Voyez FRUIT *à pepin.*

POMUM *Medicum.* Nom Latin donné au Poncire ; & que l'on peut traduire *Pomme de Médie*, & *Pomme Médicale.* Voyez ſous le mot CITRONIER.

P O N

PONCEAU. *Voyez* COQUELICOT.

PONCERIUM. Nom Latin du *Poncire*, eſpece de Citronier. Voyez CITRONIER, *n.* 4.

PONCHE. *Voyez* PUNCH.

PONCTION. *Voyez* PARACENTESE.

PONT. *Voyez* TRAVÉE. MONTÉE. AVANT-BEC.

PONTE *d'un oiſeau.* Certain nombre d'œufs, qu'il donne pendant l'année, avant de couver. Conſultez les articles POULE : CANARD, &c ; pour les ſoins qui concernent leur Ponte.

P O P

POPLAR. *Voyez* PEUPLIER.

POPULO. C'eſt un petit Roſſoli fort léger, délicat, doux & aiſé à boire.

Il faut prendre trois pintes d'eau ; les faire bouillir ; & lorſqu'elles ſeront refroidies, y mettre une pinte d'eſprit de vin, une pinte de ſucre clarifié, un demi-verre d'eſſence d'anis diſtillée, autant d'eſſence de cannelle, & ſi peu que rien de muſc & d'ambre en poudre préparés. On obſerve, comme pour les autres roſſolis, de ne point faire trop cuire le ſucre en le clarifiant ; parce qu'il ſe candit dans le roſſoli, & y fait des nuages.

On accuſe le Populo de Marſeille d'être ſujet à corruption ; parce qu'on le fait avec de l'eau froide : au lieu que quand elle eſt cuite, il ne ſe gâte jamais.

Autre Maniere.

Prenez une pinte de ſirop cuit en bonne conſiſtance, une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'eſprit de vin : faites-les chauffer tant ſoit peu, pour les bien mêler ; puis paſſez-les légerement par la caſſerole avec deux ou trois amandes pelées & battues, & un nouet de ſenteurs, ſi vous n'avez pas d'eſſence.

POPULUS. *Voyez* PEUPLIER.

P O R

PORC. *Voyez* COCHON.

PORCELAINE. Poterie fine & tranſparente.

Raccommoder la Porcelaine caſſée. Voyez ſous le mot FAYANCE.

La Dorer. Voyez DORER.

PORCELET. Voyez JUSQUIAME.

PORCHAISON. Sanglier gras, qui eſt bon à chaſſer & à manger.

PORPHIRE ; *ou* PORPHYRE. Pierre, que l'on regarde comme compoſée de pointes d'ourſin réunies par un ciment pierreux & très-dur. Voyez l'*Hiſt. Nat. du Cab. du R.* T. I, Théorie de la terre, art. 8.

Pour l'Imiter.

Sur un fond de terre rouge d'Angleterre, ou de cinnabre mêlé d'un peu de noir ; on ſaupoudre de la céruſe : puis on met une couche de vernis ; & on polit.

PORREAU ; ou *Poireau :* en Latin PORRUM. Genre de plantes qui portent des fleurs en lys ; compoſées de ſix pétales blancs purpurins, au-deſſus deſquels s'élevent les étamines. Le piſtil ſe termine en pointe. Il devient un fruit arrondi, triangulaire, diviſé intérieurement en trois loges. La graine eſt oblongue, arrondie, noire, à-peu-près faite comme celle d'oignon, mais plus groſſe.

Eſpeces.

1. *Porrum ſylveſtre vinearum* C. B. Le *Poireau Sauvage ; Ail-Porreau ; Vigne Porrette.* Cette plante eſt fort âcre. Etant broyée entre les doigts, elle préſente un mêlange de l'odeur du Porreau & de celle de l'ail. C'eſt pourquoi on lui a encore donné en Latin les noms de *Allium ſphæriceo capite, folio latiore ; Scorodopraſum ;* & *Ampelopraſum.* Sa feuille eſt d'un verd obſcur, & ſe plie en deux dans ſa longueur.

On en trouve quantité dans les vignes, ſur le bord des prés & des foſſés, le long des haies, & dans des terres incultes. Il fleurit en Mai & Juin.

2. *Porrum commune capitatum* C. B. Le Porreau Cultivé. Cette plante forme un corps droit, uni, compact ; compoſé de pluſieurs tuniques preſſées

& appliquées circulairement les unes ſur les autres. Cette eſpece de tige charnue s'éleve à la hauteur d'environ un pié & demi : à ſix ou huit pouces au-deſſus de la terre, elle ſe développe, & répand des feuilles qui ſe replient & tendent en-bas. Ces feuilles ſont longues, étroites, formées en gouttiere, d'un verd bleuâtre, liſſes, aſſez épaiſſes, & d'une odeur forte & peu agréable. Toute la partie du Porreau qui eſt en terre, devient blanche & tendre : & c'eſt ce qu'il y a de meilleur dans la plante. Le ſurplus eſt verd. La racine eſt un groupe de filamens blancs & très-nombreux. Lorſque la plante monte en graine, la tige s'allonge toute nue, & monte à la hauteur de pluſieurs piés. A ſon ſommet ſe forme un bouquet de fleurs, enveloppé dans une membrane, qui eſt terminée à ſa partie ſupérieure par une longue corne.

Uſages.

Le Porreau ſauvage eſt nuiſible à l'eſtomac : cependant propre à diſcuter les humeurs viſqueuſes ; à provoquer l'urine & les mois. Il mûrit les tumeurs, étant appliqué en cataplaſme. Il eſt bon contre les morſures venimeuſes. Quelques payſans s'en ſervent pour la cuiſine dans les pays froids.

Les Porreaux cultivés ont les propriétés de l'oignon. On les met au nombre des plantes alkaleſcentes. Ils ſont apéritifs, réſolutifs, béchiques, très-chauds, deſſicatifs, inciſifs. Ils ſont bons pour la brûlure, échauffent l'eſtomac, & ſubtiliſent les humeurs groſſieres. Etant cuits deux ou trois fois dans diverſes eaux, ils perdent leur ventoſité ; & ne laiſſent pas de ſubtiliſer les humeurs, & d'être plus nourriſſans. Quand on en mange d'ordinaire, ils engendrent des ventoſités, & occaſionnent des ſonges fâcheux. Ils provoquent l'urine & les mois ; mais ſont nuiſibles à la veſſie & aux reins de ceux qui ont la gravelle, ou diſpoſition à l'avoir. Ils nuiſent à la vue. Il les faut manger avant les autres alimens, quand on a lieu de craindre qu'ils ne portent à la tête. On en mêle dans la nourriture des perſonnes qui ont un appétit exceſſif occaſionné par le froid. Un uſage fréquent des Porreaux, ſoit en potage, ſoit en ragoût, excite à la luxure, & engendre de mauvais ſang. Quant aux femmes, on prétend qu'ils les rendent fécondes. Le Porreau cuit ſous les cendres, & mangé chaud, eſt indiqué pour remédier au poiſon des champignons.

Si l'on mange du cumin avant des Porreaux, l'haleine ne prend pas l'odeur de Porreau.

Néron uſoit tous les matins de feuilles de Porreau avec de l'huile, pour avoir bonne voix ; quoique le Porreau ſoit nuiſible à l'eſtomac, en ce qu'il devient venteux, s'il ne ſe prête pas ſuffiſamment à la ſeconde digeſtion.

Une ou deux poignées de *blancs* de Porreaux, cuits ſous la cendre dans une feuille de chou, ou fricaſſés dans la poële avec de fort vinaigre, & enſuite appliqués ſur le côté, en forme de cataplaſme ; ſont un excellent remede pour la pleuréſie.

Pour diſſiper les tumeurs des jointures, & les nodus récens, on y applique des Porreaux pilés ; qu'on a fait bouillir légerement auparavant.

Le blanc de Porreau eſt un puiſſant ſuppuratif (*Voyez* ABSCÈS). Ce même blanc ſeul, tout crud, & pilé, puis appliqué ſur de l'étoupe, guérit très-bien & en peu de jours les javarts des chevaux ; pourvu que ce mal ſe rencontre dans un endroit favorable. Il eſt bon auſſi à mettre ſur les tumeurs du bétail, après les avoir ouvertes.

Il y a des cantons où les payſans guériſſent leurs plaies récentes, même celles des jambes entamées par la faulx, en n'y appliquant que des Porreaux pilés.

Les feuilles de Porreau, cuites, & appliquées ſur les hémorrhoïdes enflées & douloureuſes, les ſoulagent beaucoup. Etant pilées avec du miel, & appliquées en forme de cataplaſme ſur les piquures ou morſures venimeuſes, elles ſont un ſouverain remede. La *graine* eſt plus aſtringente lorſqu'on l'a mangée ; elle invite à l'amour, & nettoie les conduits du poumon : bue avec du vin blanc, elle facilite l'accouchement. Pilée avec myrrhe, & jus de plantain, elle eſt propre à appaiſer le crachement de ſang, & le flux de ſang par le nez. Son ſuc, incorporé avec du vinaigre & de l'encens, arrête auſſi le flux de ſang, & le ſaignement de nez. On dit que ſi l'on met de cette graine dans un vaiſſeau de vin, elle empêche qu'il ne s'aigriſſe ; & s'il eſt aigre, elle lui rend ſa bonté. Elle eſt apéritive ; à la doſe d'un gros, concaſſée, & infuſée dans un verre de vin blanc.

Le *jus* de Porreau eſt très-propre pour le tintement d'oreilles ; en le mêlant avec du lait de femme, & avec du fiel de chevre, ou du vin, mêlés par égale portion ; il guérit la ſurdité, & tous les autres accidens qui arrivent à l'oreille : il arrête auſſi par ce moyen les plus cruelles douleurs de tête. Si on le fait bouillir dans de l'huile, il calme la douleur d'oreilles ; & tue les vers. Si on le mêle avec du vinaigre & qu'on en frotte le front, il arrête le ſaignement de nez. L'Ecole de Salerne dit même que le ſuc du blanc de Porreau, mis ſeul dans les narines, arrête l'hémorrhagie. Si on le donne ſeul, ou mêlé avec du bouillon ; il empêche le crachement de ſang, & ſoulage l'hydropiſie & la jauniſſe.

Le ſuc de Porreaux verds, bu en trop grande quantité, peut être mortel.

Le *ſirop* de Porreaux eſt très-propre pour les maladies du poumon. Le *bouillon* aux Porreaux & aux navets fortifie la poitrine ; & convient dans l'enrouement & l'extinction de voix.

Dans nos cuiſines on emploie principalement le blanc du Porreau. On ſe ſert auſſi du reſte, tant qu'il a une conſiſtance ferme. Le Porreau eſt ſurtout d'uſage pour la ſoupe. On en met encore dans les purées de pois, & dans les étuvées. Mais il n'y a que des gens groſſiers qui en faſſent quelque apprêt particulier. Son fréquent uſage peut être fort nuiſible à la ſanté ; ainſi qu'il a été dit ci-deſſus.

Culture.

L'eſpece cultivée comprend du Porreau *long*, & de *court* : qui n'ont pas entr'eux d'autre différence. On cultive plus ordinairement le long ; parce qu'il fournit davantage, à cauſe de ſa longueur. Mais le court devient plus gros ; & il a le mérite de mieux réſiſter aux rigueurs de l'hiver. C'eſt pourquoi il faut le garder pour la fin de cette ſaiſon ; & n'employer que le long avant les gelées. D'ailleurs, les vers s'attachent moins au Porreau court.

L'un & l'autre ſe cultivent aiſément. Il leur faut un terrein gras, & bien meuble.

On les ſeme en Mars, fort clair, ſur des planches bien préparées. Enſuite on piétine la terre ; puis on y fait paſſer légerement le rateau. On la mouille pour aider la ſemence à lever : ce qu'on réitere ſuivant le beſoin. On ſarcle exactement le plant. Vers la mi-Juin on le replante, lorſqu'il eſt à-peu-près de la groſſeur d'une plume à écrire : on

le fait dès le commencement du mois, quand on veut avancer ces plantes. On dreſſe pour cela des planches, de telle largeur qu'on veut : & on obſerve de mettre les rangées à ſix pouces l'une de l'autre ; & d'eſpacer les piés de quatre pouces ſeulement, pour l'ordinaire. Ils groſſiſſent cependant davantage lorſqu'ils ont plus d'intervalle.

Avant d'arracher ce qu'on veut replanter, il faut mouiller la planche. Les piés étant ainſi tirés ſans effort, on coupe la moitié de la fane, & toute la racine ſans offenſer le talon. On enfonce le plantoir à environ ſix pouces de profondeur, ou même moins, à proportion de la longueur du Porreau. Dans chaque trou, l'on fait gliſſer un Porreau, ſans preſſer aucunement la terre contre le pié, comme on a coutume de faire en ſe ſervant du plantoir pour d'autres plantes. On arroſe amplement auſſitôt après : & l'eau qui deſcend dans les trous, y porte autant de terre qu'il en faut pour le moment. On continue à arroſer tous les deux jours. Au bout de trois jours on commence à voir allonger la feuille.

Plus le Porreau eſt enfoncé en terre, plus il donne de blanc. Ainſi on peut le buter par degrés.

Un autre moyen d'augmenter le blanc, eſt de coucher les Porreaux les uns ſur les autres dans le rayon lorſqu'ils ont pris leur accroiſſement ; ne laiſſant ſortir que très-peu de feuille. Tout ce qui eſt en terre, blanchit ; & alors un Porreau fait le profit de deux.

Il faut ſe ſouvenir que cette plante demande beaucoup d'eau. On la ſerfouit de tems en tems. On raccourcit les feuilles deux ou trois fois, pendant l'été : ce qui contribue beaucoup à faire groſſir le pié. Il profite juſqu'à la Touſſaint. Mais on le trouve également bon, ſi l'on en mange plus tôt. On en voit même dès le mois de Juillet aux marchés des grandes villes, dans le voiſinage deſquelles il y a des Jardiniers induſtrieux.

Il y a des provinces où on mange le Porreau tout verd, dans ſa premiere jeuneſſe, ſans avoir été replanté : & on le préfere à celui qui eſt blanc.

Vers la moitié de Décembre, on arrache le Porreau long ; qui eſt fort ſujet à périr ſur pié à la gelée : & on l'enterre près-à-près dans une petite tranchée, que l'on couvre de grande litiere ſéche & en quantité. Mais on peut ne pas déplacer le court. Il eſt cependant à propos de le garantir des fortes gelées, avec de la litiere bien ſéche : car il peut périr auſſi. D'ailleurs, il eſt de la prudence d'en arracher certaine quantité, qu'on enterrera dans la ſerre ; pour fournir pendant les gelées, ſi l'on n'a pas de l'autre eſpece enterrée & couverte comme il vient d'être dit.

Après l'hiver, on marque la quantité que l'on veut laiſſer monter en graine : & on détruit le ſurplus, ſi on en a de trop. On peut en planter auſſi pour cela, en quelqu'endroit particulier, au printems, en choiſiſſant les plus beaux & les plus longs.

Le Porreau commence à pouſſer ſa tige, au mois de Mai. On la coupe quand les capſules des graines commencent à s'ouvrir ; ce qui arrive communément au mois d'Août : pour qu'elle acheve de ſe mûrir. La graine qui ſe détache naturellement, eſt la meilleure. Pour retirer l'autre, on froiſſe les capſules entre les mains ; ou les ayant mis dans une manne d'oſier, on les froiſſe contre les parois de la manne. Enſuite on vanne la graine ; & on la tient enfermée. Elle eſt bonne pendant deux ans. On peut la conſerver juſqu'à quatre, en la laiſſant dans ſa capſule, ſuſpendue au plancher.

Lorſque le Porreau eſt monté, il faut avoir ſoin de ſoutenir ſa tige avec quelque pieu auquel on la lie ; afin que la peſanteur de la tête ne l'entraîne pas contre terre.

Cette plante eſt fort ſujette, en certaines années, à être rongée par un petit ver blanc qui s'y engendre dans le cœur. On n'y ſait pas encore de remede. On prend le parti de regarnir les places, à meſure qu'il en périt. C'eſt pourquoi l'on a attention de réſerver toujours un peu de plant.

Le ver d'hanneton en détruit auſſi quelquefois. On peut empêcher le progrès du mal, en le cherchant au pié de la plante.

La terre qui a nourri les Porreaux eſt communément trop uſée pour pouvoir ſe paſſer d'être bien fumée l'année ſuivante, avant de lui faire porter autre choſe.

PORREAU. Petite Tumeur. *Voyez* VERRUE.

PORRÉE *rouge*. Voyez BLETE, *n.* 4 & 5.

PORRETTE (*Vigne*). Voyez PORREAU, *n.* 1.

PORT *d'une Plante*. C'eſt ce qu'on nomme en Latin, *Habitus plantæ ;* ou *Facies exterior :* la forme d'une plante, conſidérée dans toutes ſes parties, d'une maniere aſſez frappante pour la vue, mais difficile à décrire. Ainſi on dit qu'une plante a le Port d'une autre ; comme on diroit qu'un homme a de l'air d'un autre homme.

PORTE. Eſpece d'*Ecluſe*. Voyez PERTUIS.

PORTE. Ce mot, dans les Bâtimens, s'entend auſſi-bien de l'Ouverture, ceintrée ou quarrée, faite dans un mur, pour ſervir d'entrée dans un lieu ; que de l'aſſemblage de Menuiſerie qui la ferme. On appelle *Porte de Devant*, celle de l'entrée principale d'une maiſon ; *Porte de Derriere*, celle de la ſortie, ou de derriere : & celles des côtés s'appellent *Latérales*.

Voyez FAUSSE-PORTE. GOND. PAS. MENUISERIE.

Porte Araſée ; ſe dit d'une Porte de menuiſerie, dont l'aſſemblage n'a point de ſaillie & eſt tout uni.

Porte d'Aſſemblage. C'eſt tout ventail de porte, dont le bâti renferme des cadres & des panneaux à un ou à deux paremens.

Porte Attique ou *Atticurge*. Celle qui, ſelon Vitruve, a le ſeuil plus long que le linteau, ſes piédroits n'étant pas paralleles ; comme la porte du Temple de Veſta ou de la Sibylle à Tivoli près de Rome.

Porte Bâtarde. Celle qui, ſervant d'entrée à une maiſon, a cinq à ſix piés de large.

Porte Bombée. Celle dont la fermeture eſt en portion de cercle.

Porte Bourgeoiſe. Celle qui a ordinairement quatre piés de largeur.

Porte Briſée. Celle dont la moitié ſe double ſur l'autre ; & que Vitruve appelle *Conduplicabiles fores*.

Porte de Clôture. Moyenne Porte dans un mur de clôture.

Porte Cochere. Celle qui a au moins ſept piés & demi de large ; & par où les caroſſes peuvent paſſer.

C'eſt un grand aſſemblage de menuiſerie ; compoſé de deux ventaux faits au moins chacun de deux battans ou montans ; & de trois traverſes, qui en forment le bâti & renferment des cadres ou panneaux ; avec un guichet dans l'un de ces ventaux. Les plus belles ſont ornées de corniches, conſoles, bas-reliefs, armes, chiffres ; & autres ornemens de ſculpture ; avec ferrure de fer poli.

Porte Coupée. Celle qui a deux ou quatre ventaux attachés à un ou deux piédroits de la baye. Ces ventaux ſont coupés ou à hauteur d'appui, comme aux boutiques; ou à hauteur de paſſage, comme aux Portes croiſées; dont quelquefois la partie ſupérieure reſte dormante.

Porte Croiſée. Fenêtre ſans appui, qui ſert de paſſage pour aller ſur un balcon ou une terraſſe.

Porte de Dégagement. Petite Porte, qui ſert pour ſortir des appartemens ſans repaſſer par les principales pieces.

Porte Double. Celle qui eſt oppoſée à une autre dans une même baye, ſoit pour la ſûreté ou le ſecret du lieu, ſoit pour y conſerver la chaleur.

Porte d'Enfilade. On nomme ainſi toutes les Portes qui ſe rencontrent d'alignement, dans les appartemens.

Porte Feinte. Décoration de Porte, en pierre ou en marbre: ou Placard de menuiſerie, avec des ventaux dormans; oppoſé ou parallele à une vraie Porte, pour la ſymmétrie. Son nom Latin, tiré du Grec, eſt *Pſeudothyrum.*

Porte à Four. Celle qui eſt faite de grilles de fer, ou de barreaux de bois; & qu'on nomme auſſi *Porte à Claire-voie:* en Latin, *Porta Cancellata.*

Porte à Pans. Celle qui a ſa fermeture en trois parties; dont l'une eſt de niveau, & les deux autres rampantes: comme la Porte Pie à Rome.

Porte à Placard. Celle qui eſt d'aſſemblage de menuiſerie; avec cadres, chanbranle, corniche; & quelquefois avec fronton.

Porte Ruſtique. Celle dont les paremens des pierres ſont en boſſage & ruſtiqués.

Porte Surbaiſſée. Celle dont la fermeture eſt en anſe de panier. On l'appelle en Latin, *Porta Delumbata.*

Porte à deux Ventaux. Celle qui eſt en deux parties appellées *Ventaux* ou *Battans*, attachés aux deux piédroits de ſa baye. Vitruve nomme *Biſores*, les Portes à deux ventaux.

Porte Vitrée. Celle qui eſt partagée, en tout ou à moitié, avec des croiſillons de menu bois, dont les vuides ſont remplis de carreaux de verre, ou de glaces.

PORTE: *Terme de Pêche.* Conſultez-le dans l'article POISSON.

PORTE-CROIX. *Voyez* JULIENNE, *n.* 4.

PORTÉE: *Terme d'Architecture.* C'eſt ce qui demeure en l'air d'une platebande, entre deux colonnes ou deux piédroits.

2. C'eſt auſſi la longueur d'un Poitrail entre les jambages d'une poutre entre deux murs, & d'une travée entre deux poutres. Les corbeaux ſoulagent la portée des poutres; mais la groſſeur des ſolives doit être proportionnée à leur portée, dans les travées.

3. Le mot de *Portée* s'entend encore du ſommier d'une platebande, ou du bout d'une piece de bois, qui entre dans un mur ou qui porte ſur une fabliere. C'eſt pourquoi une poutre doit avoir ſa Portée dans un mur mitoyen, juſqu'à deux pouces près de ſon parpain.

4. *Portée* ſe prend encore quelquefois pour ſaillie au-delà d'un mur de face; comme celle d'une goutiere, d'un auvent, d'une cage de croiſée.

PORTÉES: *Terme de Chaſſe.* C'eſt quand un cerf paſſe dans un bois fort épais & pliant; dont il fait plier les branches, & tourner en avant, comme les autres feuilles. Pour être de la Tête d'un cerf, il faut qu'elles ſoient de ſix piés de hauteur; car il en peut faire du corps comme toutes les autres bêtes. *Conſultez* l'article VENEUR.

PORTER: *Terme d'Architecture.* Ce terme s'entend de pluſieurs manieres dans l'art de bâtir. On dit qu'une piece de bois, ou qu'une pierre *porte* tant *de Long* & *de Gros*; pour ſignifier qu'elle a tant de longueur & de groſſeur. Les deux pierres ſervant de cimaiſe au fronton du portail du Louvre, portent chacune cinquante-deux piés de long, ſur huit de large, & dix-huit pouces d'épaiſſeur.

Porter de Fonds: c'eſt porter à plomb & par empatement dès le rez-de-chauſſée.

Porter à Crud: ſe dit lorſqu'un corps eſt ſans empatement ou retraite; comme les Anciens ont traité la colonne Dorique.

Porter à Faux: c'eſt porter en ſaillie; comme un balcon en ſaillie. On dit auſſi qu'une colonne ou un pilaſtre porte à faux; quand il eſt hors de ſon aplomb.

PORTER *le Chandelier:* Terme de Chaſſe. *Voyez* CHANDELIER.

PORTIQUE *de Treillage.* Décoration d'architecture de pilaſtres, montans, fronton, &c; faite de barres de fer & d'échalas de chêne, maillés; & qui ſert pour l'entrée d'un berceau dans un jardin.

PORTIQUE *d'Appui.* Eſpece de petites arcades en tiers-point; qui ſervent de baluſtres, & garniſſent les appuis évuidés des bâtimens Gothiques.

PORTULACA ou PORTULACE. *Voyez* POURPIER. MORGELINE, *n.* 22.

POS

POSE *d'une Pierre.* C'eſt l'endroit où elle eſt poſée & placée à demeure.

POSÉES: *Terme de Venerie.* C'eſt l'endroit où le cerf s'eſt couché. *Voyez* REPOSÉE.

POSER: *Terme d'Architecture.* C'eſt, parmi les ouvriers, mettre une pierre en place & à demeure. *Dépoſer:* c'eſt l'ôter de ſa place, parce qu'elle ne la remplit pas, étant trop maigre; ou qu'elle eſt défectueuſe; ou enfin qu'elle eſt en délit.

Poſer de Champ: c'eſt mettre une brique ſur ſon côté le plus mince; & une piece de bois ſur ſon *fort*, c'eſt-à-dire, ſur ſa face la plus étroite.

Poſer à Crud. C'eſt dreſſer ſans fondation un pilier, une étaie, ou un pointal; pour ſoutenir quelque choſe.

Poſer en Décharge: c'eſt poſer obliquement une piece de bois, pour empêcher la charge; pour arcbouter, & contreventer.

Poſer à Sec: c'eſt conſtruire ſans mortier: ce qui ſe fait en frottant les pierres avec du grais & de l'eau par leurs joints de lit bien dreſſés, juſqu'à ce qu'il n'y reſte point de vuide. C'eſt de cette maniere que ſont conſtruits la plupart des bâtimens antiques, & que fut commencé l'Arc de Triomphe du fauxbourg S. Antoine à Paris.

POSEUR. Ouvrier qui reçoit la pierre de la grue, & qui la met en place, de niveau, d'alignement. Le *Contrepoſeur*, eſt celui qui aide à poſer. *Voyez* REGLE.

Niveau de Poſeur. Conſultez l'article NIVEAU.

POT

POT: Meſure. *Voyez* PINTE.

POT, *de Jardinage.* Vaſe de terre ou de fayance, dans lequel on tient des plantes délicates, afin de pouvoir les tranſporter à volonté commodément.

Les Curieux y mettent volontiers des fleurs. On obſerve que les Pots neufs de terre conſervent très-

très-longtems un reſte de la chaleur qu'ils ont reçue dans le four. C'eſt pourquoi il eſt à propos de ne s'en ſervir qu'après les avoir fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures.

Conſultez l'article OREILLE D'OURS.

POT-A-FEU. Piece de feu d'artifice. *Voyez* ce titre, dans l'article ARTIFICE.

POT-POURRI. Compoſition Odoriférante. *Voyez* SENTEUR.

POT-POURRI. Ragoût. *Conſultez* l'article MACREUSE.

POTAGE. Sorte de mets dont la baſe eſt du pain coupé en petites tranches, ou briſé en morceaux, quelquefois rôti; qu'on a mis tremper ou mitonner dans du bouillon. Il y a différentes ſortes de Potage: les uns, gras; les autres, maigres. On ſait que pour faire du bouillon gras, on met cuire la viande ou les herbes dans de l'eau; & que pour les bouillons maigres, on met du beurre, pour tenir lieu de viande. *Voyez* MITONNAGE. Dans l'article PAUVRES: vous trouverez différentes manieres de faire le Potage pour les pauvres. *Conſultez* encore les articles RÉGIME *de vivre en maigre*; PIGEONS *aux Oignons*; *Poulet au Riz*, dans l'article POULE.

Petits Potages.

Voyez BOUILLON *pour les perſonnes qui n'ont pas d'appétit.*

Canard en Potage.

Voyez ſous le mot CANARD.

Potage aux Carottes.

Conſultez l'article CAROTTE.

Potage de Cerfeuil: à la Hollandoiſe.

Ayez un bon corps de bouillon ordinaire; où vous couperez un jarret de veau, en morceaux gros comme des œufs: écumez-le, & ne le laiſſez pas trop cuire. Une demi-heure avant de ſervir, vous y mettrez des boulettes de godiveau, roulées dans de la chapelure de pain, & pas plus groſſes que de moyennes noix: il faut que le godiveau ſe ſoutienne, & qu'il ne ſoit point trop gros Un quart-d'heure après, vous y ajoûterez le cerfeuil, haché bien menu; en le hachant, vous y aurez mis une poignée de farine: pour un grand potage, il faut au moins plein une aſſiette de cerfeuil. Le cerfeuil doit être haché immédiatement avant de le mettre au pot: & quand il y eſt, on tourne toujours juſqu'à ce qu'on ſerve. On ne met pas de pain dans ce Potage.

Potage aux Ceriſes. Voyez ce mot, ſous celui de CERISIER.

Potage de Chapon. Voyez ſous le mot CHAPON.

Potage aux Choux. Conſultez l'article CHOU.

Potage à la Citrouille. Voyez ce titre, dans l'article CITROUILLE.

Potage de Dindon à la Chicorée.
Potage de Dindon au Celeri.
} Voyez ſous le mot DINDE.

Potage de Dindonneaux aux oignons.

Voyez dans l'article DINDE.

Potage pour déjeûner en tems de froid ou de brouillard.

Mettez dans une marmite environ deux pintes d'eau avec deux oignons hachés bien menu, ou quelques échalotes, & un bon morceau de beurre. Quand cela bout, mettez-y du pain en petits morceaux; & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, & d'ail. Faites-le mitonner enſuite juſqu'à ce qu'il ſoit bien épais: & le ſervez chaud.

Certains marins ſont très-friands de ce déjeûner; qu'ils nomment *Bouride.* Sur mer, on y caſſe trois ou quatre biſcuits, au lieu de pain.

Potage à l'Eau.

Mettez le ſoir une marmite devant le feu, avec de l'eau. Quand l'eau eſt tiede, jettez-y trois ou quatre litrons de pois: & laiſſez le tout devant le feu, juſqu'au lendemain matin. Les pois doivent être cuits alors. Ayant retiré la marmite, vous la laiſſerez repoſer. Allumez enſuite un fourneau; & y mettez une caſſerole garnie d'une douzaine de carottes entieres, autant d'oignons, quelques panais, quelques navets, & un morceau de beurre: remuez de tems en tems avec une cuiller de bois, juſqu'à ce que vos racines aient pris une belle couleur. Enſuite mouillez-les avec le bouillon de pois. Puis vous dégraiſſerez bien: enſorte qu'il n'y reſte pas de beurre. Verſez le tout dans une marmite avec un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de perſil. Ayant aſſaiſonné de ſel, mettez la marmite au feu; & la laiſſez mitonner doucement, afin que le bouillon ſe trouve bien clair, & d'un bel œil.

Potage aux Ecreviſſes.

Conſultez l'article ECREVISSE.

Potage aux Epinars.

Voyez ſous le mot EPINARS.

Potages à la Farine.

Voyez ſous le mot RÉGIME.

Potage, ou Soupe, à la Jacobine.

Hachez bien menu de la chair de perdrix & de chapons, rôtis & déſoſſés: mêlez-y du bouillon d'amandes, & des œufs: & verſez le tout ſur du pain bien mitonné, accompagné d'un lit de fromage.

Potage au Lait.

Conſultez l'article LAIT.

Lait d'Amandes pour Potage. Voyez dans l'article AMANDIER.

Potages de Macreuſes: de Tortue. Conſultez les articles MACREUSE: & TORTUE.

Potage de Mouton: à l'Angloiſe.

Coupez un quarré de mouton, en quatre ou cinq morceaux: lavez-le bien, & le mettez dans une marmite avec la quantité d'eau que vous jugerez convenable. Ayez ſoin de le bien écumer. Mettez-y du ſel, des oignons, des navets, des porreaux, du perſil, du thym. Quand le bouillon ſera fait, vous le paſſerez dans une caſſerole, y mettrez de la farine d'aveine bien fine, & laiſſerez bouillir quelque tems;

puis vous y ajoûterez un peu de perſil haché, & quelques brins de fleurs de ſouci. Vous mettrez du pain grillé, dans ce bouillon.

Potage d'Oignons.

Prenez une douzaine d'oignons : pelez-les ; & les coupez par tranches, ou en dez. Mettez un morceau de beurre dans une caſſerole : jettez-y l'oignon ; & le faites cuire ſur le fourneau. Quand l'oignon ſera roux, vous le poudrerez d'un peu de farine ; le mouillerez de purée claire, ou ſimplement d'eau tiede ; & aſſaiſonnerez de ſel, avec un peu de poivre. Laiſſez bouillir le tout pendant une demi-heure. Mettez-y enſuite une pointe de vinaigre. Mitonnez des croutes, ou du pain rôti, avec ce bouillon ; & verſez les oignons par-deſſus.

Potage aux Pois ; à la Bourgeoiſe.

Prenez des petits pois, & les écoſſez ; mettez les gros à part, que vous ferez un peu blanchir, avec le verd d'une ciboule & un peu de perſil ; enſuite pilez-les, & y mettez une mie de pain trempée dans de bon bouillon. Le tout étant bien pilé, paſſez-le par l'étamine, à force de bras, le mouillant encore du même bouillon ; enſorte néanmoins que la purée ſoit un peu liée. Après cela mettez les petits pois dans une caſſerole, avec un peu de lard ; mouillez-les de bon bouillon ; & y mettez un bouquet de perſil, de ciboule, & un brin de ſarriette. Les petits pois étant cuits, vous y mettrez la purée verte, Avant de mettre les petits pois dans la caſſerole, il faut y paſſer quelques cœurs de laitues pommées que vous aurez taillés en petites tranches, & bien aſſaiſonnés.

Faites mitonner le potage avec du bouillon de mitonnage. Lorſqu'il ſera mitonné, vous mettrez un peu de purée par-deſſus, & y rangerez des volailles : vous le garnirez de laitues, ou de concombres, ou de petit lard : puis vous l'arroſerez avec la purée & les petits pois, & ſervirez.

Potage de Racines.

Après avoir fait de bon bouillon, paſſez-le dans une marmite, & empotez-y un chapon (ou une poularde, des cailles, des ramereaux) ; avec des carottes, panais, & racines de perſil, le tout coupé en petits filets. Etant cuits enſemble, mitonnez votre potage, mettez la volaille deſſus, garniſſez le bord du plat avec les filets de racines, & achevez de le mouiller avec votre bouillon.

Potage de Santé, Bourgeois.

Mettez dans une marmite deux litrons de pois verds qui ſoient ſecs ; empliſſez d'eau la marmite ; & la mettez au feu. Les pois étant cuits, paſſez le tout par la paſſoire ; puis verſez-le dans la même marmite, & y ajoûtez huit à dix oignons, un paquet de carottes & un de panais, quelques racines de perſil, deux cuillerées de jus d'oignon, & du ſel : dans la ſaiſon, mettez-y de la chicorée & un bouquet de cerfeuil. Faites bouillir le tout. Puis ayant mitonné des croutes, achevez de les mouiller de bouillon, & y mettez la garniture ſelon la ſaiſon.

Potage au Vin.

Conſultez l'article RÉGIME.

Deſſaler le Potage.

Voyez DESSALER.

POTAGER. Portion de Jardin, dans laquelle on éleve des plantes pour les potages & autres uſages de la Cuiſine. *Voyez* HORTOLAGE. Les Jardiniers qui s'adonnent à cette culture, ſe nomment *Légumiſtes*, *Maréchés*, *Hortillons*, &c ; ſuivant les cantons où ils s'y occupent. *Voyez* MARÉCHÉS.

Dans l'article JARDIN, p. 326, nous avons indiqué la diſtribution & la pratique de l'entretien d'un Potager.

POTAGER : *Terme de Cuiſine.* C'eſt un Fourneau où l'on dreſſe les potages ; & où l'on fait cuire les ragoûts. Il eſt fait de maçonnerie ; & garni de grilles de réchauds en-deſſus, & d'un cendrier par-deſſous.

POTAMOGETON. Ce genre de plantes aquatiques porte des fleurs à quatre pétales arrondis, creuſés en cuilleron, & qui n'ont point de calyce. A leur centre ſont quatre filets d'étamines, chacun ſurmonté de deux ſommets. Ils accompagnent quatre embryons, de forme ovale, terminés en pointe mouſſe : auxquels ſuccedent autant de ſemences, tantôt longuettes & terminées en pointe, tantôt arrondies, bombées par la partie oppoſée à celles par leſquelles elles ſe touchent ; étant raſſemblées en tête.

Les feuilles de tous les Potamogetons ſont plus ou moins luiſantes. Les plantes entieres ont une viſcoſité ſenſible quand on les tire de l'eau, mais elles la perdent en ſéchant, & deviennent même alors caſſantes.

Eſpeces.

1. *Potamogeton perfoliatum* Raij. Ses feuilles ſont aſſez larges, entieres, arrondies, alternes, échancrées en cœur & ainſi intimement unies à la tige par leur baſe. Voyez la IIIe *Herboriſation* de M. Tournefort.

2. *Potamogeton foliis criſpis ; ſive Lactuca Ranarum* C. B. : *Fontinalis criſpa* J. B. La *Grenouillette.* Ses feuilles ſont longuettes, étroites, friſées par ondes ; & diſpoſées dans l'ordre alterne, ſur des tiges qui ſont quelquefois applaties.

3. *Potamogeton ramoſum anguſtifolium* C. B. Ses feuilles ſont placées deux à deux le long des tiges & des rameaux, courtes, aſſez petites, étroites, terminées en pointe. Cette plante eſt très branchue. Ses fruits ſont diſpoſés en épi. Voyez la Ve *Herboriſation* de M Tournefort.

4. *Potamogeton rotundifolium* C. B. L'*Epi d'eau.* Cette plante flote ſur l'eau. Ses feuilles, velues, & dont la figure eſt à-peu-près en fer de pique, tiennent à d'aſſez longs pédicules. Ses fleurs ſont en épi, rougeâtres ; & paroiſſent dans les mois de Mai & Juin. Voyez la IIe *Herboriſation* de M. Tournefort.

5. Voyez ALGUE, *n.* 1.

Uſages.

On n'emploie gueres en Médecine, que le *n.* 4 : dont on indique la décoction pour la dyſenterie ; comme rafraîchiſſante, condenſante, & aſtringente. On l'applique extérieurement, pour les dartres, éréſypeles, ulceres corroſifs, & toutes démangeaiſons. Après avoir fait cuire les feuilles dans de l'huile d'olives & du vinaigre, on les jette dans du lait ; & lorſqu'elles ne ſont plus que tiedes, on en forme

un cataplasme propre à calmer la douleur de la goute.

POTATOE. *Voyez* TRUFFE *Rouge.*

POTEAU. *En Architecture & Charpenterie :* c'est toute piece de bois posée debout ; qui est de différente grosseur, selon sa longueur & ses usages.

On se sert de Poteaux pour clore des bâtimens. On en fait aussi des pans de bois, &c. En les débitant pour ces usages, on leur donne ordinairement quatre à six pouces de grosseur. Les meilleurs sont de chêne.

Poteau de Cloison. C'est celui qui est posé à plomb, & retenu à tenons & mortoises dans les sablieres d'une cloison : en Latin, *Postis Cratitius.*

Poteau Cornier. C'est la maîtresse piece des côtés d'un pan de bois, ou à l'encognure des deux ; laquelle est ordinairement d'un seul brin.

Poteau de Décharge : celui qui est incliné en maniere de guette, pour soulager la charge dans une cloison ou un pan de bois.

Poteaux d'Écurie. Morceaux de bois, tournés, d'environ quatre piés de haut hors de terre, & de quatre pouces de gros chacun ; qui servent à séparer les places des chevaux dans les écuries.

Poteau de fond : tout Poteau qui porte à plomb sur un autre, dans tous les étages d'un pan de bois.

Poteaux de Lucarne : ceux qui, à côté d'une lucarne, servent à en porter le chapeau.

Poteau de Membrure. Piece de bois, de douze à quinze pouces de gros, réduite à sept ou huit d'épaisseur, jusqu'à la console ou corbeau qui la couronne, & qui est pris dans la piece même ; laquelle sert à porter de fond les poutres dans les cloisons & pans de bois.

Poteau Montant. C'est, dans la construction d'un pont de bois, une piece retenue à plomb par deux contrefiches au-dessous du lit, & par deux décharges au-dessus du pavé ; pour en entretenir les lices ou garde-fous.

Poteau de Remplage : celui qui sert à garnir un pan de bois ; & qui est de la hauteur de l'étage.

POTELETS. Petits Poteaux qui garnissent les pans de bois sous les appuis des croisées, sous les décharges dans les fermes des combles, les échifres des escaliers, &c.

POTELOT. Voyez MINE *de Plomb noire.*

POTENCE. Piece de bois debout, comme un pointail ; couverte d'un chapeau ou semelle par-dessus ; & assemblée avec un ou deux liens ou contrefiches : qui sert à soulager une poutre d'une trop longue portée, ou à en soutenir une qui est éclatée. Vitruve nomme les Potences, *Interpensiva.*

POTENTILLA. *Voyez* PENTAPHYLLOÏDES.

POTENTIEL (*Feu*) : & *Calcination* POTENTIELLE. } Voyez sous le mot CALCINATION.

POTERIUM. *Voyez* la seconde espece d'ADRAGANTH. PIMPRENELLE.

POTIN : sorte de Mets. *Voyez* PUDDING.

POTION. Voyez *Maladies du* BÉTAIL. PLEURÉSIE. PIERRE. CARDIAQUE.

POTION *Diurétique.* POTION *pour les Douleurs Néphrétiques.* } Voyez sous le mot DIURÉTIQUE.

POTION *pour la Fievre quotidienne.* Consultez l'article de cette fievre.

POTION *Narcotique.* Voyez sous le mot NARCOTIQUE.

POTION *Purgative.* Consultez l'article PÂLES-COULEURS.

POTIONS *Émétiques.* Voyez sous l'article VOMISSEMENT.

POTIRON. Ce nom est donné à des plantes de genres bien différens.

1. Nous avons indiqué sous cette dénomination un Champignon que l'on peut manger. *Voyez* CHAMPIGNON, *n.* 5.

L'ancienne édition de ce livre, copiant la petite *Histoire des Plantes* imprimée à Lyon en 1737, *in*-12, 2 volumes, sembloit rendre suspect le *Fungus pileolo lato & rotundo livido* C. B : que MM. Tournefort & Vaillant regardent comme une simple variété de notre *n.* 5. Non-seulement on y lisoit que les Potirons, lors même qu'ils sont bons à manger, sont sujets à obstruer & suffoquer, à moins qu'on ne les assaisonne de poivre & de sel : on ajoûtoit encore deux *Remedes contre les Potirons.* Au reste, nous sommes convenu, dans l'article CHAMPIGNON, que toutes ces productions fungueuses ne devoient être admises qu'avec discrétion sur nos tables ; parce que leur excès est nuisible.

2. Du Pinet, dans sa Traduction des *Commentaires de Matthiole sur Dioscoride*, Ed. de Lyon, 1680, *in-folio*, *p.* 228, col. 1, étend le nom de POTIRON aux Truffes.

3. On appelle POTIRON, une plante cucurbitacée ; dont le fruit est très-gros, arrondi, anguleux, à côtes, plus jaune en dedans qu'au dehors, rempli d'une pulpe douçâtre, laquelle environne ordinairement cinq loges, où sont contenues des semences applaties & ovales. Comme la superficie de ce fruit est parsemée de petits tubercules semblables à des verrues, M. Tournefort a donné à la plante le nom Latin de *Melopepo verrucosus.*

Sa *Culture* est la même que celle des Citrouilles.

Usages.

Dans les cuisines on se sert du fruit, apprêté comme la Citrouille.

Il est humectant, rafraîchissant, anodyn. Sa semence est une des quatre semences froides ; & appellée souvent à Paris, dans le Commerce, *Graine de Citrouille.* * Lemery, Dict. des Drog.

POTOYERE (Vis). *Voyez* sous le mot VIS.

POU

POU. *Voyez* POUX.

POUCE. *Mesure*, qui est la douzieme partie d'un pié. *Voyez* DIGITUS. Chaque pouce contient douze lignes, distantes entr'elles de la grosseur commune d'un grain d'orge. Il se divise en douze parties, qu'on appelle *Lignes.*

Le Pouce Superficiel *quarré* a cent quarante-quatre de ces lignes ; & le Pouce *cube* en a mille sept cent vingt-huit.

Pouce d'Eau. C'est une quantité d'eau courante, passant continuellement par une ouverture ronde d'un pouce de diametre ; ensorte que la superficie de l'eau demeure toujours plus haute d'une ligne, que la partie supérieure de cette ouverture ; & fournit dans une minute treize à quatorze pintes d'eau, & dans une heure environ deux muids.

Voyez LIGNE *d'Eau.*

POUCE ÉCRASÉ. Espece d'aloës. *Voyez* ALOËS, *n.* 9.

POUDRE *aux Vers ;* ou POUDRE *contre les Vers.* Voyez BARBOTINE.

POUDRE IMPÉRIALE ; *de la grande Chartreuse :* & dont on trouve la composition décrite dans ce Dictionnaire, sous le nom de COLCOTHAR *d'Angleterre ;* où nous avons dit quelque

chose de ses *Propriétés*. Cette Poudre est d'un promt secours pour les plaies récentes ; dont elle arrête l'inflammation, l'ôte s'il y en a ; empêche qu'il ne se fasse aucune pourriture ; & cicatrise les plaies en peu de tems. Pour les vieux ulceres ou abscès ; elle les déterge, mondifie, cicatrise, & consolide très-bien ; à moins qu'il n'y ait quelque vice particulier, comme carie de l'os, ou qu'une trop grande abondance d'humeurs découle sur la partie ; car pour lors elle les laisse couler insensiblement. Si le mal est en quelque partie nerveuse, elle adoucit les humeurs, fortifie doucement la partie ; & ne cause jamais aucune irritation en quelque endroit & partie qu'on l'applique. Elle est excellente pour les brûlures, de quelque cause que ce soit ; car elle adoucit, rafraîchit, & desseche en peu de tems. Elle est extrêmement amie des nerfs ; elle les fortifie & adoucit bien, lorsqu'ils sont affoiblis ou engourdis par quelque cause que ce soit. Elle est souveraine pour les dislocations.

Un garçon Maréchal, perclus des deux mains, sans s'en pouvoir aider ni les remuer en aucune maniere, fut guéri en trois jours, durant lesquels on lui appliqua chaudement sur les mains, de l'eau dans laquelle on avoit fait tremper cette Poudre. Un Manœuvre travaillant à un four à chaux, eut tous les doigts écrasés sous les pierres, & des ongles entiérement déracinées : il fut guéri en trois jours sans autre remede que ladite eau, & sans aucune suppuration : ensorte qu'il reprit son travail au bout de ce tems. Un Charbonnier qui avoit à la jambe un coup de hache jusqu'à l'os, & de la longueur de quatre doigts ; fut guéri avec ladite eau, en peu de jours. Une personne qui depuis plusieurs années ne pouvoit marcher qu'avec beaucoup de peine, & jamais sans bâton ; après en avoir usé pendant quelque tems, se trouva extrêmement soulagée. On assure que dans les maladies où les bains vitrioliques peuvent donner du soulagement, cette eau y sera extrêmement salutaire. Un garçon qui s'étoit brûlé le visage avec de la poudre à canon, a été guéri par l'usage de cette eau, sans qu'il y ait resté la moindre marque. Un petit enfant avoit les nerfs de la jambe foulés ; la premiere fois qu'on lui mit de cette eau, le genou & la jambe désenflerent. Une personne étant restée fort incommodée après une longue maladie, par un dépôt d'humeurs sur les talons ; l'application de ladite eau lui fit revenir les chairs belles ; & elle fut guérie, nonobstant l'usage inutile de plusieurs remedes antérieurs. Dans le cas d'une dartre très-mauvaise placée au coude, à la premiere application de cette eau, toute l'inflammation passa. Deux enfans ne pouvoient se soutenir ; l'un âgé de deux ans, l'autre de trois : ils coururent dans les rues, au bout de quinze jours qu'on leur eut appliqué soir & matin sur les genoux, à la cheville des piés, & sur les reins, des linges pliés en quatre ou cinq doubles, & trempés dans cette eau aussi chaude que la main pouvoit la supporter.

Maniere de faire cette Eau Impériale ; & de s'en servir.

Prenez une bouteille de verre ; & empliſſez-la d'eau commune bien pure. Si elle tient un pot, pesant trois livres, prenez sur la pointe du couteau, de la Poudre Impériale, le poids de dix grains ; & la mettez dans la bouteille, à diverses repriſes. Si vous voulez vous en servir le soir, préparez-la le matin, afin qu'elle ait dix ou douze heures pour extraire la substance de la Poudre. Bouchez bien la bouteille, de peur qu'elle ne s'évente. Quand vous n'en ferez que pour huit jours, ce ne sera que mieux. On peut néanmoins s'en servir un moment après qu'elle est faite, si on en est pressé.

Pour s'en servir, il faut en mettre dans un plat ; la faire chauffer jusqu'à ce qu'on n'y puisse plus tenir les doigts ; y tremper une compresse en six ou huit doubles ; l'appliquer sur le mal ; & mettre une bande trempée de même. Ce pansement se fait deux fois le jour, le matin, & le soir.

Poudre Algaroth.

Voyez ALGAROTH.

Poudre des Chartreux : ou Poudre Aurifique.

Voyez dans l'article VOMISSEMENT.

Poudre de Corail, Anodyne.

Voyez sous le mot NARCOTIQUE.

Poudre Cornachine ; pour purger doucement.

Prenez du diagrede, ou de bonne scammonée ; que vous réduirez en poudre dans un mortier de bronze ou de marbre, oint d'huile d'amandes douces. Prenez ensuite autant d'antimoine diaphorétique, & autant de crême de tartre en poudre. Mêlez toutes ces Poudres ensemble dans un mortier : & les ayant incorporées avec un peu de miel, ou de sirop de fleurs de pêcher, formez-en des bols. La dose est depuis vingt grains jusqu'à quarante ou cinquante, selon le tempérament & la disposition du malade. Le meilleur seroit de prendre cette Poudre dans du bouillon. Si l'on veut qu'elle ait plus de force, il faut augmenter la dose de la scammonée.

Poudre de Crapaud.

Consultez l'article PESTE.

Poudre contre les Démangeaisons.

Sa composition est décrite sous le mot *Démangeaisons*, dans l'article CHIEN.

Poudre pour arrêter la Gangrene.

Voyez GANGRENE, *n.* VIII.

Poudres pour arrêter la Gonorrhée virulente.

Consultez l'article de cette maladie.

Poudre d'Hiere-Picre.

Voyez HIERE-PICRE.

Poudre de Jalap, pour purger doucement les sérosités.

Prenez une once & demie de Poudre de racine de Jalap, la meilleure que vous pourrez trouver ; & demi-once de cryſtal de tartre ; & faites-en prendre dans du pain à chanter, ou dans un bouillon clair. La dose est depuis deux scrupules, jusqu'à quatre. *Voyez* JALAP.

Poudre Joviale, Létifiante, ou de Joie.

Prenez safran, xylobalsamum, zédoaire, écorce extérieure de citron séche, gérofle, macis, muscade, petit galanga, storax calamite, semence de

basilic géroflé, santal citrin; de chacun deux dragmes & demie : perles orientales préparées, os de cœur de cerf, raclure d'ivoire, semence d'anis, thym, épithyme; de chacun une dragme: camphre, ambre gris, musc oriental; de chacun un scrupule. Ajoûtez un scrupule de feuilles d'or & d'argent, pour donner une belle couleur.

Pulvérisez ensemble la raclure d'ivoire, le macis, l'épithyme, la muscade, les racines, l'écorce, & les semences. Pulvérisez aussi séparément le safran, après l'avoir fait sécher entre deux papiers à un feu lent : pulvérisez encore à part le storax, dans un mortier de bronze oint d'un peu d'huile de gérofle. Réduisez en poudre impalpable l'os du cœur de cerf & les perles; & servez-vous pour cela d'une pierre de porphyre, ou de marbre. Pulvérisez ensemble le musc & l'ambre. Enfin réduisez le camphre en poudre fine, dans un mortier de bronze oint de quelques gouttes d'esprit de vin. Mêlez ensemble toutes ces poudres, ensorte qu'il n'en résulte qu'une Poudre totale : dans laquelle vous mêlerez vos feuilles d'or & d'argent. La dose de cette Poudre est depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules.

Elle est particuliérement propre aux personnes sujettes à la mélancolie & à l'humeur atrabilaire : elle raréfie le sang, rétablit le mouvement des esprits, excite l'appétit, fortifie l'estomac, corrige la puanteur d'haleine, & répare les forces affoiblies ou perdues. Elle ne convient pas aux femmes qui sont sujettes aux vapeurs; à cause de l'ambre & du musc qui entrent dans sa composition.

Poudre Néphrétique; contre les douleurs de la colique néphrétique, la gravelle, & les rétentions d'urine.

Broyez ensemble sur le porphyre, & réduisez en poudre impalpable, des yeux d'écrevices de riviere, & des os pierreux de perches & de merlans, de chacun une once. D'une autre part, écrasez & battez bien ensemble dans un mortier de bronze, sang de bouc préparé, cloportes secs, & semences de grémil, de chacun une once. Passez au tamis fin, & mêlez le tout ensemble. La dose de cette Poudre est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Poudre Phrénétique.

Réduisez en Poudre fine, santal rouge, deux scrupules; semences de pourpier blanc & de laitue, de chacune une dragme; fleurs de roses rouges, de violettes, & de la graine de coriandre, de chacune deux dragmes; fleurs de nénuphar, trois dragmes. Mêlez exactement toutes ces Poudres avec une dragme & demie de corail rouge préparé.

Cette Poudre est propre pour calmer le trop grand mouvement du sang, & l'agitation des humeurs; elle abbat les vapeurs du cerveau, & procure un doux sommeil.

Il faut en faire dissoudre deux dragmes, dans deux onces d'oxhyrrhodin : & ensuite en imbiber des étoupes, qu'on appliquera sur la tête du malade. On peut aussi lui en faire prendre intérieurement, depuis deux scrupules jusqu'à une dragme.

Poudre du Prince de la Mirandole : spécifique pour la goute & la sciatique.

Voyez sa composition dans l'article *Grande* CENTAURÉE.

Poudre de Sentinelli.

Voyez PANACÉE, p. 817.

Poudre Somnifere.

Mêlez ensemble trois grains de poudre de racine de souchet, & un grain d'opium ou de laudanum. On peut mettre jusqu'à trois grains de laudanum, si un seul ne suffit pas.

Cette Poudre est bonne pour les cours immodérés du ventre, la dysenterie, l'insomnie, & la toux. Elle suspend les rhumes, appaise les douleurs, & excite doucement au sommeil.

Poudre Sudorifique.

Voyez l'article SUDORIFIQUE.

Poudre de Sympathie.

Voyez SYMPATHIE.

Poudre pour les Tayes.

Voyez dans l'article ŒIL.

Poudre de Verre.

Voyez GRAVELLE, *n.* IX.

Poudre apéritive & corrective Universelle.

Voyez sous le mot CORRECTIF.

Poudre Blanche.

Voyez Tome II, p. 817, col. 1.

Poudre pour faciliter la Digestion.

Consultez l'article DIGESTION.

Remarques sur les Poudres Médicinales.

1. On réduit en Poudre les drogues qui entrent dans les compositions de Pharmacie; pour qu'elles puissent mieux communiquer leur vertu; & pour les mêler plus facilement.

2. On les broye ordinairement dans des mortiers de bronze. Mais pour réduire les minéraux, les pierres, & les terres, en Poudre Impalpable; il faut les broyer sur le porphyre.

3. Quand on veut broyer des Gommes, il faut auparavant oindre le pilon du mortier avec un peu d'huile d'amandes douces, ou autre appropriée; pour empêcher que les gommes ne s'attachent à cet instrument. On doit néanmoins excepter les gommes Adraganth & Arabique; que l'on fait sécher en même tems qu'on chauffe le mortier sur des charbons ardens, pour dissiper l'humidité qui empêcheroit la pulvérisation. Pour ce qui est du Mastic; on se contente d'humecter d'un peu d'eau le mortier & le pilon.

4. La Cannelle, le Santal, & les autres matieres aromatiques & séches, veulent être arrosées de quelque liqueur analogue à leur vertu; pour empêcher la dissipation de leurs parties les plus subtiles.

5. Il faut humecter de quelques gouttes de vinaigre, ou autre liqueur appropriée, l'Ellebore blanc, les Cantharides, l'Euphorbe, &c : pour empêcher que leurs plus subtiles parties ne s'élevent, & n'incommodent l'Artiste.

6. Il faut raper l'Agaric, la Noix Vomique, les Cornes, les Ongles, &c; avant de les broyer.

7. Il faut frotter la Coloquinte, avec de l'huile de roses, avant de la pulvériser : autrement les parties subtiles qui s'échapperoient, rempliroient d'amertume toute la chambre où on la pulvérisera.

8. Quand on veut pulvériser les Pierres extrêmement dures, les Cailloux, le Cristal, &c. il faut auparavant les rougir au feu & les éteindre dans l'eau; pour les attendrir.

9. Il faut faire sécher entre deux papiers, au soleil, ou à un feu lent, le Safran, & toutes les Fleurs, qui conservent toujours quelque humidité; pour pouvoir les réduire en Poudre.

10. Il est impossible de réduire en Poudre les Semences Froides, les Pignons, les Avelines & les Amandes; à moins qu'on ne les pile avec des matieres séches. Il en est de même de l'Opium, du Suc de regliſſe, du Sagapenum, de l'Assafœtida, de l'Acacia, du Galbanum, de l'Opopanax, de l'Hypocistis, & de plusieurs autres drogues.

11. On pulvérise ou calcine l'Etaim & le Plomb, en les mettant sur le feu en fusion, dans un plat de terre, & les remuant toujours avec une spatule, l'espace d'une heure, ou environ.

12. Le Talc de Venise veut être exposé & rougi à un grand feu de flamme, pendant un quart-d'heure; & pilé dans un mortier de fer.

13. On pulvérise les Sels & autres matieres Corrosives, dans des mortiers de verre ou de marbre.

14. Les matieres extrêmement solides veulent être battues fortement.

POUDRE DE PLOMB; ou *Cendrée*. C'est de fort petit plomb, de forme ronde, qui sert à tirer des oiseaux, ou autres petits animaux.

POUDRE *à Canon*. C'est un composé de soufre, de charbon de bois de saule, & de salpêtre. Le salpêtre fait le bruit; le soufre & le charbon allument le salpêtre, qui fait l'effort & le principal effet. Le salpêtre est le principal ingrédient qui entre dans la composition de cette Poudre.

Pour Augmenter extraordinairement la force de la Poudre à canon.

On dit qu'il faut dissoudre dans une livre de la plus forte eau de chaux, jusqu'à une once de sublimé corrosif, pulvérisé. Remuez bien le tout dans une bouteille de verre: servez-vous de cette eau pour paitrir & battre la composition de la poudre; & granulez-la sans aucune autre addition. Vous aurez ainsi une Poudre bien plus forte que l'ordinaire; mais qui ne peut point servir aux Chasseurs, parce qu'il n'y a ni susil, ni même de canon qui puisse y résister: elle n'est propre que pour des bombes, des grenades, ou pour des mines: ce qui a été souvent (dit-on) éprouvé véritable.

Epreuve de la Poudre à Canon.

Rempliſſez un dé, ou quelque autre petit instrument creux & rond, de la Poudre que vous voulez éprouver: puis l'ayant versée sur un papier blanc & bien sec, touchez-la légerement avec un charbon ardent. Si elle est excellente, elle prendra feu d'abord, & s'élevera en l'air, sans brûler le papier; y laissant seulement une tache ronde, couleur de gris de perle. Si elle est mauvaise, elle brûlera le papier: car c'est marque qu'elle est lente à prendre feu. La Poudre qui noircit seulement le papier sans le brûler, approche plus de la bonne, que celle qui le brûle. Si la marque qui reste sur le papier est noire, c'est signe qu'il y a trop de charbon dans la Poudre. Si elle est jaune, il y a trop de soufre. S'il reste de petits grains après que la Poudre s'est élevée, & s'ils prennent feu en les touchant avec un charbon ardent; la Poudre a été mal battue, ou mal façonnée au moulin; puisque ces grains qui restent en forme de têtes d'épingles n'ont pas été bien mêlés. S'ils ne prennent pas feu, c'est signe que le salpêtre n'a pas été bien rafiné & bien purifié.

Plus on bat la Poudre; moins elle a de force: car on la prive d'une plus grande quantité d'air, qui en est l'ame. Il ne seroit pas raisonnable de faire tant de dépense pour la grainer, s'il falloit détruire ce remede.

On mettoit autrefois seize livres de Poudre pour charger un canon de vingt-quatre livres. Aujourd'hui on n'en met que six ou huit; qui font autant d'effet: & on a reconnu que le surplus sortoit du canon sans prendre feu.

Poudre Fulminante.

Prenez trois parties de nitre, deux parties de sel de tartre, & autant de soufre, ou seulement une partie de ce dernier. Ayant bien mêlé ces Poudres ensemble, prenez-en le poids d'une dragme; mettez-la dans une cuiller ou autre vaisseau de fer; & faites-la chauffer peu-à-peu, sur un feu doux. Quand elle sera parvenue à certain degré de chaleur, la fumée qui en sortira s'augmentera beaucoup, elle noircira; puis venant à s'enflammer, elle détonnera avec un bruit aussi éclatant & aussi impétueux que celui d'un coup de canon.

POUDRE *qui ôte les Taches d'encre de dessus le papier*. Prenez de la céruse très-bien broyée; & faites-en de la pâte avec du lait de figuier: puis laissez-la sécher; broyez de rechef, & la séchez comme auparavant; & ainsi jusqu'à sept fois. Vous la garderez ainsi en Poudre: & quand vous en voudrez user pour ôter les taches ou lettres du papier: prenez un petit linge mouillé, exprimez-en l'eau, étendez-le sur le lieu que vous voudrez, & l'y laissez un peu de tems jusqu'à ce que le papier & l'encre soient bien humectés; puis ôtez ce linge, mettez sur la tache ou lettre que vous vous voudrez ôter, un peu de cette Poudre de céruse; laissez-la pendant une nuit; & le lendemain prenez un linge net & sec, avec lequel vous ôterez subtilement cette Poudre: le papier demeurera très-blanc, & l'on pourra y écrire comme auparavant. Si tout n'est pas bien ôté la premiere fois, vous l'emporterez à la seconde. Si le papier étoit si fin qu'il fût devenu trop foible: prenez un peu de colle forte, dissolvez-la au feu avec un peu d'eau claire; il faut qu'elle soit seulement un peu visqueuse, autrement elle deviendroit noire ou rousse: ajoûtez-y un peu de céruse en poudre, ou de la farine; & l'accommodez de telle sorte qu'elle soit blanche & nullement solide: frottez-en le papier; vous pourrez alors y écrire.

On efface aussi l'écriture & les taches d'encre, avec de l'eau seconde, ou de l'esprit de nitre affoibli avec de l'eau.

POUDRE *à Poudrer*. Consultez les articles ODORANT: SENTEUR: PARFUM.

En ajoûtant à la Poudre blanche un peu d'ochre jaune, vous ferez de la *Poudre Blonde*.

Vous pourrez ainsi lui donner d'autres couleurs.

Corps de Poudre, différent de celui dont il est parlé dans l'article PARFUM.

Prenez du bois vermoulu, ou pourri; pilez-le, & passez-le par un tamis: puis le mêlez avec ladite Poudre.

Poudre de Chypre.

Prenez de la MOUSSE des especes que nous avons désignées par les *nn.* 2 & 3. Vous la laverez plusieurs fois dans de l'eau claire, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus d'odeur: après quoi, vous la mettrez sécher sur une claie suspendue en l'air. Arrosez-la ensuite avec d'excellente eau-rose & eau de fleurs d'orange; & la laissez sécher. Si elle a une odeur

trop forte, vous la laverez dans l'eau commune juſqu'à ce que ſon odeur ſoit très-douce. Votre mouſſe étant encore ſur la claie, vous mettrez au-deſſous une caſſolette avec du feu; & y tiendrez du ſtorax & du benjoin juſqu'à ce que la mouſſe ſoit aſſez parfumée. Enſuite vous mettrez pour une livre de ce corps de Poudre, deux dragmes de bon muſc; & une dragme & demie de civette ſi elle eſt très-bonne; ſinon autant que de muſc.

Poudre de Fleurs d'Oranges.

Voyez ſous le mot ODORANT.

Poudre de Violette.

Conſultez l'article SENTEUR.

Poudre pour Conſerver les cheveux.

Prenez racines de fouchet long & de *calamus aromaticus*, roſes rouges, de chaque une once & demie; une once de benjoin; ſix gros de bois d'aloës; corail rouge, & ſuccin, de chaque une demi-once; farine de feves, quatre onces; racine d'iris de Florence, huit onces. Mêlez le tout. Faites-en une poudre très-fine; & ajoûtez-y cinq grains de muſc, & autant de civette.

Cette Poudre, dont on ſe parfume la tête, facilite la régénération des cheveux, & fortifie leur racine. On lui attribue encore la propriété d'égayer l'imagination, & de fortifier la mémoire.

POUDRER *les Cheveux.* Voyez POUDRE *à Poudrer.*

POUDRER: *Terme de Chaſſe.* C'eſt quand on chaſſe un lievre dans les tems de la ſéchereſſe, & qu'il paſſe dans les chemins poudreux & les terres nouvellement labourées; où il fait voler la poudre, qui recouvre ſes voies; ce qui en diminue beaucoup le ſentiment. Ainſi on dit: *le lievre Poudre trop; les chiens en perdent la voie à tout moment.*

POUDRETTE. C'eſt de la matiere fécale, fort ſéche, & qui ayant reſté longtems à l'air, s'eſt réduite en poudre. On a trouvé ce terme honnête pour envelopper le diſcours qui traite d'une matiere ſi ſale. Certains Jardiniers ſe ſervent de Poudrette pour encaiſſer leurs orangers: d'autres la condamnent entiérement. On s'en ſert auſſi en Agriculture. *Voyez* AMENDER, *n.* 26.

POUILLOT. *Voyez* MENTHE, *n.* 4.

POULAILLE. *Voyez* VOLAILLE.

Poulaille Sauvagine. C'eſt toute ſorte de gibier à plume; comme faiſans, perdrix, ortolans, cailles, grives, mauviettes, coqs de bruyere, canards, cercelles, &c: auſſi-bien que tous les jeunes petits de ces oiſeaux.

POULAILLER. Le lieu où les poules ſe perchent; & où elles pondent.

Il eſt avantageux de placer le Poulailler près du four, ou près du toit des porcs, ou dans quelqu'autre endroit de la baſſe-cour qui ne ſoit expoſé ni aux grands froids ni aux chaleurs exceſſives. Le grand froid engourdit les poules, les empêche de pondre, & leur cauſe la goute. La trop grande chaleur leur occaſionne la pepie, des inflammations, la conſtipation; & ſouvent les fait mourir. *Voyez* FOUR, p. 117, col. 1.

Le Poulailler doit être plus long que large; afin de pouvoir y poſer plus facilement les bâtons ſur leſquels les poules ſe perchent. On aura ſoin d'en bien crépir les murs avec de la chaux; & même de les blanchir en-dedans & en-dehors, pour empêcher les fouines, belettes, & autres animaux malfaiſans, d'y grimper & s'y introduire pour égorger la volaille.

On peut joindre au grand Poulailler, deux ou trois autres qui ſe communiquent enſemble; afin que les poules puiſſent choiſir celui qui leur conviendra le mieux, & qu'elles évitent les coups de bec de celles qui pourroient leur faire la guerre ſi elles juchoient toutes enſemble. Ces Poulaillers auront chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer, ou de pluſieurs bâtons auſſi ſerrés les uns contre les autres, pour donner ſeulement du jour à la volaille, & pour empêcher les bêtes leurs ennemies d'y entrer. Le dedans des Poulaillers ſera garni de gros bâtons ou perches quarrées; afin que la volaille ſe tienne mieux: car la poule ne courbe pas ſes ongles, comme d'autres oiſeaux, pour ſe tenir ſur le montoir. Ces perches ou montoirs ſeront appuiés contre les murs, par leurs extrêmités, & il faut les aſſujettir de maniere qu'elles ſoient fermes. Elles doivent être élevées au moins d'un pié & demi, au-deſſus du plancher, enſorte toutefois que les poules y puiſſent voler ſans effort; ce qui pourroit être cauſe qu'elles caſſeroient leurs œufs. Si on étoit obligé de placer les perches fort haut, il faudroit mettre une eſpece d'échelle, qui leur donnât moyen d'y monter facilement. On mettra auſſi alors une échelle en-dehors, ſous l'ouverture de chaque Poulailler, pour en faciliter l'entrée aux poules quand elles veulent pondre ou ſe jucher. Il faut placer, aux deux côtés du Poulailler, tout contre les extrêmités des perches, des paniers enfoncés dans le mur, ou qui ſoient attachés; afin que les poules puiſſent y entrer facilement pour y pondre. On garnit ordinairement ces paniers, de paille, pour que les poules y ſoient plus à leur aiſe, & qu'elles ne caſſent pas leurs œufs en pondant. Mais le foin eſt plus doux, & peut-être moins ſujet aux poux & autres vermines. Je vois que l'on ne convient pas lequel, de la paille ou du foin, eſt le plus chaud. Il eſt à propos de planter quelque arbre, ou treille auprès du Poulailler; pour donner de l'ombre à la volaille pendant les grandes chaleurs de l'Eté; & pour leur ſervir de retraite, en cas que le milan ou quelque autre oiſeau de proie voulût les inquiéter. Il faut tenir le Poulailler ouvert pendant le jour: afin que l'air s'y renouvelle & chaſſe la mauvaiſe odeur de celui de la nuit; ce qui contribue beaucoup à la ſanté des poules. *Conſultez* l'article POULE.

POULAIN. *Voyez* l'article HARAS.

POULARDE. Poule à qui on a ôté l'ovaire, pour la rendre graſſe & tendre, en même tems que ſtérile.

Les Poulardes ſe mangent apprêtées de pluſieurs manieres. *On les rôtit*, après les avoir préparées comme le chapon; & on les mange ainſi avec un jus de citron, & du verjus, aſſaiſonnés de ſel & de poivre blanc.

Poularde à l'Achia.

Elle s'accommode de même que le dindon.

Poularde au Riz.

Elle s'accommode comme les poulets.

Potage de Poularde, à la chicorée; ou *au céleri.*

Faites comme pour les dindons.

Poulardes en Ragoût.

On les retrouſſe d'abord pour les faire bouillir;

puis on les fend par derriere; on les élargit; & on leur caſſe les os. Cela fait, on les paſſe dans une caſſerole avec du lard: on arrange enſuite des bardes au fond de la caſſerole; on y met un peu de perſil, ſel, poivre, cloux de géroſle, & ciboules. On couvre encore de bardes de lard, les Poulardes; puis d'un bon couvercle. Le tout étant ainſi aſſaiſonné, on poſe la caſſerole ſur de la braiſe, & on en met auſſi ſur ſon couvercle, obſervant que cette braiſe ſoit médiocrement ardente. Lorſqu'on juge que la cuiſſon eſt parfaite, on les ſert.

POULE. Femelle du coq. Cet animal domeſtique eſt très-connu; & fait une branche conſidérable d'Œconomie Rurale.

Choix des Poules.

Quand vous acheterez des Poules pour peupler votre baſſe-cour, arrêtez-vous à celles qui ſont d'une moyenne taille; & qui ont la tête haute & groſſe, la crête bien rouge & pendante d'un côté, (Pline & d'autres Naturaliſtes donnent la préférence à la crête double & droite), l'œil vif, le cou gros, la poitrine large, le corps gros & quarré, les jambes jaunâtres; le plumage noir, ou tanné, ou roux, ou pommelé de noir & de blanc. On fait peu de cas des griſes; & encore moins des blanches: parce qu'elles ne ſont ordinairement ni fécondes, ni d'un bon ſuc; & qu'elles ſont plus expoſées que les autres, aux pilleries des oiſeaux de proie, à cauſe de leur plumage qui eſt d'une couleur plus voyante.

Une jeune Poule a les ergots courts & en bon état. Mais il y a des Marchands qui les parent & les grattent, pour dupper. Une marque ſûre de jeuneſſe, tant à l'égard de la Poule que du coq, eſt que la crête & les jambes ſoient douces: car elles ſont rudes, quand ces animaux ſont vieux.

Belles Poules, de différentes eſpeces.

Il y a une eſpece de grandes Poules qui ne ſont pas fort fécondes, mais qui dédommagent par la groſſeur de leurs œufs, dont on trouve ſouvent qui renferment deux jaunes: ils ſont tous propres à donner de gros chapons. C'eſt pour cela principalement, qu'on éleve ces grandes Poules. [Seroit-ce la *Poule de Padoue;* connue à Paris ſous le nom de *Poule de Caux?*]

Les Poules de Loudun ſont groſſes & d'un plumage magnifique. La plupart ont ſur la tête une groſſe houpe de plumes; qu'on eſt obligé de couper de tems en tems par les côtés, de peur qu'elle ne leur offuſque entiérement les yeux. Elles ſont fort fécondes. Telles ſont encore la plupart des Poules d'Anjou & de Touraine.

Les Poules de Siam ſont auſſi fort groſſes, & très-élevées ſur leurs jambes. Elles pondent ſouvent; & les poulets qui proviennent de leurs œufs, ſont d'un goût exquis. Cette eſpece de Poules a cela de particulier, qu'on peut les mettre à la broche auſſitôt qu'on les a tuées, & qu'elles ſont auſſi tendres que ſi on les avoit laiſſé mortifier pluſieurs jours.

Les Poules Friſées ſont de moyenne taille: & font un grand profit. Mais leurs petits ſont très-difficiles à élever; à cauſe de leur délicateſſe, qui les rend extrêmement ſenſibles au froid. Toutes les plumes de cette eſpece de Poules ſont retournées en enhaut, & comme friſées.

Les Poules Naines ſont plus fécondes que beaucoup des autres. Elles ont la chair tendre, & ſont d'un goût exquis; ſurtout en Bretagne, où l'on en éleve beaucoup. Elles ſont de la même groſſeur que les Poules communes, & varient de même pour le plumage. Mais elles ont les jambes très-courtes. On en voit qui ont des plumes juſqu'au talon.

Les Poules d'Iſpahan ſont fort groſſes. Leur chair eſt noire. [M. Briſſon, *Ornithol.* T. I, p. 174, parle d'une *Poule Negre* ou de *Moſambic;* dont tout l'extérieur, l'épiderme, & le périoſte, ſont tellement noirs, qu'étant cuite elle ſemble avoir bouilli dans de l'encre.]

La Poule de Turquie a le plumage fort beau & très-varié.

La Poule de Numidie, eſt tantôt la Poule *Peintade*, tantôt le Faiſan; ſuivant les Auteurs qui en ont parlé.

Poule d'Inde. Voyez DINDE.

Les *Poules de la grande eſpece* peuvent être mêlées dans la baſſe-cour parmi les autres. Le peu d'œufs qu'elles donneront, ſera mis à part, afin de les mettre à couver pour avoir de gros chapons.

Mauvaiſes Poules dont il faut ſe défaire.

Il faut ſe défaire 1° de la Poule ergotée (c'eſt-à-dire celle qui a des ergots aux jambes comme le coq); parce qu'elle pond rarement, qu'elle eſt farouche, qu'elle caſſe ſes œufs quand on la met couver, & quelquefois les mange par impatience pour quitter ſon nid.

2° De celles qui grattent, ou qui chantent & appellent comme les coqs.

3° De celles qui ont plus de quatre ou cinq ans; parce qu'elles ſont vieilles alors, & qu'elles ne peuvent plus couver ni pondre.

4° De celles qui ſont malignes, acariâtres, querelleuſes; parce qu'elles ne pondent preſque jamais, qu'elles abandonnent leur couvée, & caſſent leurs œufs.

5° De celles qui ſont trop graſſes: parce qu'alors elles ne pondent plus.

6° De toutes celles qui ne veulent pas couver, qui perdent leurs œufs, ou qui les caſſent & les mangent. Toutes ces eſpeces de mauvaiſes Poules ne ſont aucun profit: c'eſt pourquoi le meilleur parti qu'on puiſſe prendre, eſt de s'en défaire après les avoir engraiſſées, de la maniere que nous marquerons ci-après.

Nombre convenable des Poules.

On doit prendre pour regle, de ne point tenir plus de Poules qu'on ne peut en nourrir. Bien des gens s'imaginent qu'il ne s'agit que d'avoir beaucoup de Poules, ſans pourvoir à leur nourriture. Il faut au lieu de cela, être perſuadé qu'un petit nombre à qui le grain ne manque point, donne plus de profit; qu'une grande quantité que l'on laiſſe jeûner, ou que l'on ne fait vivre que de ce qui peut ſe trouver dans la cour.

Comment on doit les Gouverner.

L'heure la plus propre pour donner à manger à cette volaille eſt toujours, autant qu'on le peut, lorſque le ſoleil ſe leve (cette volaille étant accoutumée à ſortir dès le matin, de ſon poulailler); & le ſoir, un peu avant que le ſoleil ſe couche. Il convient encore de leur donner quelque choſe vers le midi. Mais pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les Poules trouvent toujours aſſez dequoi vivre, ſans que l'on prenne ſoin de leur en donner: ſi ce n'eſt lorſque la neige couvre la terre;

terre; quoiqu'on batte alors, elles ſont privées de trouver dans la cour bien des choſes qui leur ſervent en partie d'alimens : ainſi dans ce tems on pourra leur donner une fois à manger un peu avant qu'elles ſe couchent.

On les fait rentrer au poulailler, ſur les cinq à ſix heures du ſoir, en Eté ; & dès trois heures, en hiver.

Pour les nourrir, on amaſſe toutes les criblures & les vanures des grains; qu'on a ſoin de ſerrer. On leur entremêle quelquefois cette nourriture avec de l'herbe ou de la laitue qu'on hache, des fruits qu'on dépéce, ou d'autres choſes ſuivant la ſaiſon. Lorſqu'on veut échauffer cette volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'aveine pure, de blé ſarrazin, ou de chenevi. Le tems de la nourrir ainſi eſt ordinairement en hiver; car dès le commencement du printems, les Poules deviennent d'elles-mêmes aſſez échauffées pour produire quantité d'œufs, lorſqu'elles ſont nourries comme il faut.

On doit encore avoir un fumier exprès pour l'entretien des Poules, & dont il ſera parlé ci-deſſous; cet expédient étant un fort grand ménage pour ce qui regarde la nourriture de ces animaux.

En général, pour bien nourrir la volaille, il faut auſſi avoir du marc de raiſin, qui reſte dans la cuve après que l'on a coulé le vin; & le bien mêler avec du ſon : puis faire un creux en terre, dans lequel on mettra par lits & couches ce marc & ce ſon, puis par-deſſus un lit de terre graſſe, enſuite un de marc mêlé avec le ſon; continuant de la ſorte juſqu'à la derniere couche.

On peut auſſi leur donner de l'ivraie, du maïs, des têtes de laitues, des vers, de la pâtée de viande, de l'orge, quelquefois du veſceron, & les autres choſes indiquées ci-deſſus.

La nourriture qui leur eſt propre, & qui ſe peut bien ménager, ſont les millets communs, & les criblures & vanures de blé, qu'on conſerve pour cet uſage : auſquelles, pour prolonger, on ajoûte quelquefois du gland pilé, & d'autres choſes indiquées ci-devant. Pour épargner, on leur donne du ſon bouilli encore chaud, &, autant qu'on peut, les miettes ramaſſées ſur la table, pour les exciter à pondre : pour cet effet on garde ces miettes avec ſoin : mais la graine de chanvre paroît être plus efficace pour faire pondre, qu'aucune autre choſe.

On ſe donnera bien de garde de laiſſer manger aux Poules le marc dont on aura exprimé l'huile d'amandes ameres : c'eſt un poiſon pour elles. *Voyez* AMANDIER, p. 83, col. 2.

Il eſt à propos de leur donner toujours leur nourriture dans le même endroit : & afin qu'elles y mangent commodément, ce lieu doit être uni, & à couvert des vents qui leur feroient ſouffrir du froid.

Nous avons dit qu'il falloit leur donner à manger dès le grand matin. L'impatience qu'elles ont en attendant, les porte à faire reſſentir les effets de leur colere aux herbes les plus précieuſes qui croiſſent dans les jardins, lorſqu'elles y peuvent atteindre, & qu'elles ont le moyen de ſortir du poulailler où l'on a accoutumé de les tenir renfermées pendant la nuit. Ceux qui leur donnent à manger aux lieux & aux heures accoutumées, évitent ou du moins moderent, cette perte.

Après leur avoir donné ce premier repas, on fera bien de remuer & étendre le fumier de la cour, & d'y ſemer un peu de grain : pour occuper les Poules à le chercher, & à gratter le fumier.

L'invention des *Amas de vers*, qui ſont ſi profitables en cette occaſion, eſt provenue du plaiſir que prend la Poule à manger ces inſectes; qui aident à peu de frais à entretenir une grande quantité de volailles, leſquelles s'engraiſſent par ce moyen avec le peu de grain qu'on leur donne d'ordinaire. Voici la maniere dont on procede à cette couche.

On creuſe une foſſe, de la figure & de la grandeur qu'on veut; étendue d'environ dix ou douze piés en tout ſens, profonde de trois à quatre, tant ſoit peu en pente, afin qu'on puiſſe en faire écouler toute l'eau. Si l'endroit eſt ſi égal qu'on ne le puiſſe faire pencher, l'on ne s'arrêtera pas à le creuſer; mais on élevera la partie la plus baſſe avec de la terre. On y fera une muraille bien maçonnée, de trois à quatre piés de haut. Enſuite on y jettera un lit de paille de ſegle, coupée fort menu, de la hauteur de quatre doigts, ou d'un demi-pié : à quoi on joindra un lit de fumier, ſoit de cheval, ſoit de mulet, pur & récent; qu'on couvrira de terre légere & fine : ſur laquelle on verſera du ſang de bœuf, ou de chevre, du marc de raiſins, de l'aveine & du ſon de froment, qu'on mêlera enſemble. Cela fait, on remettra encore de la paille de ſegle, du fumier, & de la terre, qu'on diſpoſera par lits, comme ci-deſſus; chacun de quatre doigts d'épaiſſeur, ou d'un demi pié, en y ajoûtant les autres choſes indiquées. De plus, on jettera au milieu de cette compoſition, des tripailles de mouton, de brebis, & d'autres bêtes, telles qu'on pourra rencontrer. Enfin cette couche ſera couverte de gros buiſſons; qu'on chargera avec des pierres, pour empêcher que les vers qui y naîtront ne ſe décelent, & que les Poules n'y aillent gratter & béqueter; ce qu'elles feroient, ſi on n'y apportoit point d'empêchement. L'eau qui tombe du ciel fera pourrir cette maſſe, & engendrera des vers; qui eſt le fruit que l'on prétend tirer de cette compoſition. Dans ce mêlange il s'engendre en peu de tems un nombre infini de millions de vers qu'il faudra ménager avec ordre; car ſi on les laiſſoit à diſcrétion, les Poules les auroient bientôt conſommés. Pour cela, on laiſſe une porte au milieu du côté de l'Orient ou du Midi, & on la ferme avec des pierres ſéches. On ſe ſert de cette porte, pour commencer à découvrir l'amas des vers; on ôte des plus hautes pierres autant qu'il eſt néceſſaire, pour diſtribuer chaque jour aux Poules, la mangeaille qui en eſt tirée, à proportion de l'amas des vers qu'on a fait, & du nombre des Poules qu'on a à nourrir : qui s'en repaiſſent avec beaucoup de plaiſir, après qu'elles ont mangé le grain qu'on a coutume de leur donner le matin quand elles ſont ſorties du poulailler. On en tire tous les matins avec trois ou quatre coups de bêche, pour la proviſion de tout le jour. Les Poules s'y occupent ſans diſcontinuer, juſqu'à ce qu'il n'y paroiſſe plus de vers. L'amas des vers ſe vuidera par un ſeul endroit, ſi on veut qu'il fourniſſe longtems aux Poules. On n'enlevera les buiſſons qui couvrent la couche, que quand il n'y aura plus de mêlange; pour empêcher le déſordre que les Poules y feroient. Cet aſſemblage de vers doit être placé en un lieu chaud, à couvert des vents; pour que les Poules qui s'y arrêtent n'en ſouffrent point d'incommodité. Afin que ces amas de vers ne manquent point, il ſera bon d'en faire quatre ou cinq; ils pourront ſervir tour-à-tour, n'en tenant jamais deux ouverts en même tems. Quand il y a une foſſe vuide, il faut la remplir promtement, pour avoir dequoi fournir ſans ceſſe de la nourriture à vos Poules. Comme ce ménage eſt plus néceſſaire en hiver

qu'en Eté, c'eſt auſſi pendant le grand froid qu'on s'en ſert le plus; à cauſe de la rigueur de la ſaiſon, qui empêche que la terre ne produiſe tant d'inſectes, d'herbes & de fleurs qui ſervent à nourrir les Poules, qu'en tems chaud & tempéré. Il ſeroit bon de faire cette foſſe au printems.

Conſultez M. de Reaumur, *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 130, &c.

La Maîtreſſe de la maiſon peut bien confier le ſoin des Poules à une de ſes ſervantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins pareſſeuſe: mais il eſt toujours plus à propos qu'elle-même, autant qu'elle pourra, ſe donne ces ſoins. Soit elle, ſoit ſa ſervante, doit être attentive aux conſeils que nous donnons ici.

En recueillant les œufs que les Poules auront pondus, on en fera une ſéparation, afin de diſtinguer les plus frais. Pendant le jour on viſitera les paniers où elles pondent: afin d'y mettre de la paille ou du foin, s'il eſt néceſſaire. A meſure qu'on recueillera les œufs, on les mettra ſur de la paille bien propre, dans un endroit vaſte & aëré, afin qu'ils ne s'échauffent pas.

Le bon ordre veut que le *poulailler* ſoit nettoyé toutes les ſemaines une fois; qu'on le parfume auſſi d'herbes qui aient de l'odeur, telles que le thim, la marjolaine, ou la lavande; quelquefois d'encens, ſi l'on veut: étant une pratique des plus ſalutaires pour les Poules que ces ſortes de fumigations, qui ont la force de chaſſer du lieu où elles couchent tout le mauvais air; ce qui les préſerve de bien des maladies. Il eſt encore utile de nettoyer & décroter tous les matins les bâtons ſur leſquels les Poules ont paſſé la nuit.

La paille ou le foin qu'on aura mis dans les nids des Poules, ſeront renouvellés toutes les ſemaines; afin d'en ôter les poux, les puces, & autres petits inſectes qui leur nuiſent extrêmement. *Voyez* POULAILLER.

Pour faire Pondre les Poules en hiver.

Dans le nombre des Poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui ſembleront être les meilleures. Les jeunes Poules pondent plus volontiers en cette ſaiſon, que les vieilles.

On les mettra dans une chambre ſéparée, dans laquelle on les renfermera de crainte que les autres Poules ne viennent dérober leur nourriture. Comme on ne ſouhaite d'avoir que cette petite quantité pour avoir des œufs en hiver, il couteroit trop de nourrir de même toutes les Poules de la baſſe-cour; vu que d'ailleurs il y en a dont le naturel eſt de ne pondre jamais quand il fait froid, quelque ſorte de grain qu'on puiſſe leur donner alors.

Pour la nourriture de ces Poules ſéparées, on fera bouillir de l'orge, qu'on leur donnera chaude, & à demi-cuite. L'aveine leur eſt encore très-bonne; ainſi que toutes ſortes de criblures de blé. Mais ſi on veut les échauffer davantage, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems du chenevi. Je dis, de tems en tems; car ſi on vouloit en faire leur nourriture ordinaire, les œufs couteroient plus qu'ils ne vaudroient quand ils ſeroient pondus: ce qui ſeroit contre l'ordre de l'œconomie. Le fenugrec, nommé par quelques-uns *Dragée des Chevaux*, eſt encore bon pour échauffer les Poules en hiver.

On aura grand ſoin que la nourriture ne leur manque pas; & que l'eau dont on les abreuvera ſoit nette & claire.

Les tenir proprement eſt encore un point eſſentiel; ainſi que de remuer & changer ſouvent le foin dont on garnit leurs nids.

Cependant, quelques précautions qu'on puiſſe avoir priſes dans le choix de ces Poules, il arrive ſouvent qu'il y en a quantité qui ne répondent pas à notre attente. Telle ſorte de nourriture ouvre les unes, & reſſerre les autres. C'eſt pourquoi, quelques jours après que ces Poules auront été renfermées dans la chambre, on remarquera celles qui feront bien leur devoir; afin de les y laiſſer: au lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui conſommeroient inutilement la nourriture.

Les pepins & coques de raiſin paſſent pour être abſolument contraires à la ponte des Poules: c'eſt pourquoi on ſe donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoique d'ailleurs ils ne laiſſent pas de les bien entretenir; mais on doit attendre à les en nourrir, lorſqu'elles ont pondu tous leurs œufs.

Maniere de faire Couver les Poules.

On peut faire couver, dès le mois de Janvier, les Poules qui le demandent.

On perdroit bientôt la race des Poules, ſi l'on n'avoit ſoin de les renouveller tous les ans. On y réuſſit en leur faiſant couver leurs œufs. Car une Poule eſt vieille à quatre ans; & ne vaut plus rien qu'à bouillir: les coqs peuvent ſe maintenir juſqu'à ſix, mais il faut qu'ils ſoient bien robuſtes.

Ces ſortes d'animaux ſeroient comme les oiſeaux, & feroient éclore leurs propres œufs; ſi les chiens, les renards, & nous-mêmes, ne les leur déroboient pas.

Leur ponte ordinaire eſt de quinze à vingt œufs; qu'elles pondent tous de ſuite ſans ſe repoſer.

Elles commencent à pondre en Février & Mars; & quelques-unes dès leur premiere année. Mais la ponte d'un an & demi, & de deux ans, eſt la meilleure. Si elles ſont bien nourries, elles pondent beaucoup dès le mois d'Avril. Durant leur ponte il faut leur donner une nourriture abondante; quelquefois de l'aveine, ou du fenugrec, pour les échauffer. Et ſi vous voulez qu'elles faſſent de gros œufs, (car communément celles qui ſont trop graſſes n'en font que de petits) mêlez & détrempez de la craie rouge parmi leur mangeaille; ou mettez de la brique broyée dans du ſon, délayez-la avec un peu de vin & d'eau, & faites-en leur ordinaire; ou donnez-leur, tant qu'elles voudront, d'orge demi-cuite, avec de la veſce & du millet.

Leur ponte étant ceſſée (ce qui ſe reconnoît lorſqu'elles commencent à gloſſer), on ſonge à leur préparer un nid dans un lieu retiré, afin que perſonne n'effarouche les couveuſes. Il doit être hors de la portée des chiens & des fouines. Il y a encore des ménageres qui ſont très-attentives à mettre un morceau de fer au fond de chaque nid; pour empêcher, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne ſe troublent enſorte qu'ils ne produiroient rien. Sur ce fer on arrange du foin, plutôt que de la paille, à cauſe qu'il eſt plus chaud; & on poſe bien doucement les œufs ſur ce foin, pour enſuite les couvrir de la Poule qui gloſſera, & qu'on aura vue garder deux ou trois jours le nid. Il ne ſera pas inutile de parfumer ce nid, de tems en tems.

Quoique toutes les Poules, après leur ponte, gloſſent & gardent quelque tems le nid, ce qui eſt une marque qu'elles veulent couver; néanmoins pour ne pas perdre ſon tems & ſa peine, on fera un choix, en rejettant malgré ces indices, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroiſſent

farouches, & celles qui ont de trop longs ergots: les unes ſont ſujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvés; ou les ayant couvés juſqu'à avoir des Poulets, elles les quittent trop tôt; ce qui fait bien ſouvent qu'il n'en reſte que fort peu; les autres caſſent leurs œufs, en marchant trop rudement deſſus; ou tuent leurs poulets, pour la même cauſe. Les meilleures pour couver, ſont celles qu'on nomme *franches*; c'eſt-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, & qu'on peut lever du nid pour leur donner à manger ſans qu'elles s'effarouchent. On les choiſira auſſi d'une complexion qui marque beaucoup de force; & d'un naturel fort éveillé.

Cette volaille nourrie comme on a dit ci-deſſus qu'il falloit faire pour l'obliger à pondre, ne manquera pas auſſi de couver de bonne heure: & comme le plus tôt eſt toujours le meilleur pour avoir de premiers poulets, on aura ſoin, dès qu'on entendra gloſſer les bonnes couveuſes, de leur préparer des nids; afin que les poulets devenus grands avant l'Eté, puiſſent être chaponnés avant la Saint-Jean: ce qui eſt le véritable moyen d'en avoir de beaux; ainſi que des jeunes Poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des femmes qui mettent couver fort tard leurs Poules, ne laiſſent pas d'avoir des poulets qui profitent beaucoup. C'eſt pourquoi on peut le faire ſans ſcrupule, ſoit que la premiere couvée ait bien réuſſi, ou non: afin d'en avoir en abondance. Mais on ne s'en ſervira que rarement pour faire des chapons; étant d'ancienne obſervation, qu'ils ne deviennent jamais beaux, & demeurent toujours fort petits.

Les uns ont coutume, lorſque les Poules couvent, de mettre près d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de ſortir de deſſus leurs œufs, de crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent: mais il vaut mieux n'agir ainſi, qu'avec celles qu'on connoît les moins attachées à leurs œufs. Encore faut-il toujours les lever pour leur faire prendre l'air; comme une choſe qui leur eſt fort néceſſaire: c'eſt ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toujours pour leur donner à manger; puiſque même il y a certaines Poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

L'on ne touchera aux œufs qu'une ou deux fois après qu'ils auront été mis ſous la Poule; & ce ſera pour les tourner (ſuppoſé que la Poule ne le faſſe pas), afin qu'ils ſe puiſſent échauffer également. Les manier davantage, par l'impatience qu'on a de voir les pouſſins éclos, c'eſt bien ſouvent tout perdre.

[Au reſte, Conſultez M. de Reaumur, *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 41-2-3.]

On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule; afin de ne ſe point tromper au tems que ſes petits doivent éclore. La couvée dure dix-neuf à vingt-un jours. Voyez M. De Reaumur, *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 77.

Après le premier jour que la Poule a commencé à couver, on apperçoit un agrandiſſement conſidérable dans l'ongle du jaune (autrement la *cicatrice*, ou le petit point blanc qui eſt environné d'un cercle jaune obſcur). Le deuxieme & le troiſieme jour, la tache augmente preſque au double. Au commencement du troiſieme on apperçoit qu'il ſe forme dans l'œuf une goutte de liqueur fort tranſparente; puis deux autres ſe joignent étroitement à la premiere. Enſuite dequoi l'on obſerve auprès de la cicatrice une goutte de ſang; que l'on nomme le *point ſaillant*, parce qu'elle a des mouvemens réglés, & ſemblables à ceux de ſyſtole & de diaſtole qui ſont propres au cœur.

Ainſi que le fétus humain, le Poulet eſt enveloppé de deux membranes: dans l'une deſquelles, après que l'œuf a été couvé pendant huit ou dix jours, on remarque une humeur fort claire, que l'on appelle le *Lait de l'œuf*; & dans l'autre, une matiere un peu plus épaiſſe, nommée le *Blanc*.

Il paroît que le poulet, dans la coque, ne ſe nourrit d'abord que du blanc de ſon œuf; & qu'il l'épuiſe preſqu'entiérement, avant de toucher au jaune: enſorte que le jaune n'eſt que très-peu diminué quelques jours avant que le poulet éclоſe. Et on le trouve ſouvent encore attaché à ſon nombril, huit ou dix jours après.

Conſultez les *Conſidérations* de M. Bonnet *ſur les Corps Organiſés*, T. I, n. 125; & chap. 9.

Nous obſerverons ici, d'après M. De Reaumur, (*Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 2) que le degré de chaleur que la Poule fait prendre aux œufs qu'elle couve, eſt le degré convenable pour faire éclore les petits des œufs de preſque toutes les eſpeces d'oiſeaux. Les plus gros œufs, comme les plus petits; ceux qui ont la coque la plus épaiſſe & la plus dure, comme ceux qui l'ont la plus mince & la plus tendre; doivent tous être conſervés dans ce degré de chaleur, pour être couvés avec ſuccès: il n'y a de différence qu'en ce qu'il n'opere dans les uns qu'en un tems plus long, ce qu'il opere dans les autres en un tems plus court. Ce degré eſt le trente-deuxieme du thermometre conſtruit ſur les principes donnés en 1730 par M. de Reaumur dans les Mémoires de l'Académie des Sciences. Pour être ſûr d'un de ces *Thermometres*, que l'on aura acheté; on n'a qu'à le détacher de deſſus ſa planche, en faire paſſer la boule ſous ſon aiſſelle immédiatement contre la peau, & l'y tenir pendant environ un quart-d'heure. Quand on l'en retirera, on marquera avec un fil ciré & noué le terme où la liqueur aura monté. Ce thermometre ſera enſuite remis ſur la planche. Si le fil répond à la ligne marquée pour le trente-deuxieme degré, on ſera certain qu'il eſt bien gradué par rapport à ce terme eſſentiel. Sinon l'on en rectifiera la graduation. Cet expédient eſt enſeigné par M. De Reaumur même, dans ſa *Pratique de l'Art de faire éclore*, &c. Conſultez-en le I^r^ Chapitre de la Ire Partie.

On obſervera de ne donner à chaque Poule qui veut couver avant le mois de Mars, que douze œufs; en Mars, quinze; & en Avril & autre tems chaud, autant qu'elle en pourra embraſſer; ſans ſe faire un ſcrupule, comme certains eſprits foibles, de les mettre impairs.

Les œufs que l'on met couver doivent toujours être les plus frais pondus; pour produire plus ſûrement des poulets: c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient pas plus vieux que dix ou douze jours. On prend ceux qui ſont les plus peſans à la main: pour les éprouver d'une autre maniere par la peſanteur, on en met dans de l'eau; ceux qui demeurent au fond, ſont ceux que l'on deſtine à être couvés; & l'on rebute ceux qui flottent.

On dit que tous ceux qui ſe ſont juſqu'ici mêlés de mettre couver des Poules, ont obſervé que les œufs longs rapportent des mâles; au lieu que les ronds ne produiſent que des femelles.

Moyen d'avoir des Poulets en hiver.

Il ſemble que ce ne ſoit pas ici un point d'œconomie; tant à cauſe de la dépenſe qu'il faut faire, que de la peine qu'il ſemble d'abord qu'on eſt obligé

de se donner inutilement pour vaincre la rigueur de la saison. Cependant l'expérience a appris, que ce soin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit; puisqu'on a vu, pendant d'assez grands froids, conserver aussi les poulets qui naissoient pendant cette saison; & que dans le tems qu'ils étoient fort rares, on les vendoit très-cher. Il est aisé de juger par-là, que pour peu qu'il en reste, on peut facilement se dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne ménagere ne rejettera donc point cette pensée qu'ont eue bien des gens qui savoient parfaitement ce que c'étoit que le vrai ménage.

Pour réussir, elle fera choix de quelques Poules, parmi celles qu'elle aura renfermées pour faire pondre durant l'hiver: elle prendra les meilleures, qu'elle mettra dans une autre chambre séparée: & auxquelles, outre la nourriture dont il a été parlé ci-dessus pour les obliger de pondre pendant le froid, elle aura encore soin de donner tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie mise en poudre: cette nourriture les échauffe beaucoup, de maniere que l'envie de couver ne manque point de les prendre. Sitôt qu'elles glosseront, on leur préparera des nids, dans le lieu le plus chaud de la maison; qui est ordinairement derriere le four: & comme ce four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'hiver cette chambre ne laisse pas d'être froide, il faut pour lors avoir soin d'en bien fermer les fenêtres; d'y faire du feu pour chasser l'air le plus froid; & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de les pourvoir de nourriture proche leurs nids, pour les obliger si l'on peut, à manger sans en sortir: ou bien si elles ne le veulent pas, on prendra un torchon de cuisine bien chaud, qu'on mettra sur les œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent tandis qu'on levera la Poule de dessus pour lui donner à manger: voilà tout ce qu'il y a à observer.

Soin que l'on doit prendre lorsque les poussins écloseni.

Le poulet prêt à éclore se donne des mouvemens dans l'œuf. Il porte des coups de bec à la coquille. C'est lui-même qui travaille à se mettre en liberté, à renverser avec son bec les remparts de sa prison: ce n'est pas la Poule qui, à coups de bec, perce la coquille, & la brise. Quoiqu'il y ait des observations qui passent pour constantes, lesquelles semblent assurer le contraire; la preuve tirée des fours où les poussins éclosent sans mere, est si frappante & si lumineuse, qu'on doit désormais être dispensé d'en produire de nouvelles.

Celle à qui le soin de la volaille sera confié, ou même la maîtresse du logis, étant obligée de visiter les Poules pour leur donner de la nourriture; après dix-neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le tems que les poulets peuvent commencer à éclore, prêtera l'oreille; & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra aussitôt s'il n'a pas besoin de secours pour sortir de sa coque: alors elle prendra l'œuf, qu'elle rompra fort doucement de crainte de blesser le poussin; & elle le remettra sous la Poule, où il achevera d'éclore. Elle continuera ce soin jusqu'au vingt-unieme ou vingt-quatrieme jour; qu'il faudra tout-à-fait lever la Poule, pour voir combien il y aura de poussins éclos, & jetter les œufs qui n'auront rien produit: car après ce tems il n'y aura plus rien à espérer. *Voyez* M. De Reaumur, *Pratiq. de l'Art de faire éclore*, p. 77-8-9 & 80.

Après que les premiers poussins sont éclos, il faut les laisser sous la Poule, sans leur rien donner: ils n'en valent pas pis; la nécessité de manger leur permettant bien d'attendre jusqu'à ce que les autres poussins soient hors de la coque.

Maniere d'Elever les Poussins.

Tous les poussins ne sont pas plutôt éclos, qu'on les fait sortir du nid, pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable, pendant un jour seulement: cette futaille doit être placée dans un lieu chaud; & on a soin de la couvrir, à cause du froid, dont ils sont très-susceptibles: mais on leur donne de tems en tems un peu d'air, afin de les y accoutumer peu-à-peu.

Il y en a qui les parfument légerement dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes odoriférantes; qu'ils brûlent, disent-ils, afin de les délivrer de certaines maladies auxquelles ils sont sujets en naissant, telle qu'est la pepie. On ne peut qu'approuver cette maniere de prévenir de pareils maux. Pour cela, on les met sur un crible, au-dessus de la vapeur des herbes.

Le premier jour ainsi passé, on les ôte de cette futaille, pour les porter dans une chambre un peu claire: où est une grande cage ou mûe, sous laquelle on les met avec leur mere: & on les visite de tems à autre, pour leur donner à manger.

La Nourriture des poussins pendant les premiers jours, sera du millet crud; ou bien de l'orge, ou du seigle, ou de l'aveine, ou du maïs, ou du sarrasin, ou du froment, bouillis. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou dans du caillé. Cette nourriture les excite beaucoup à manger; & les engraisse. Au reste, consultez M. De Reaumur, *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 124-5-6-7 & suivantes; & p. 104-5. On leur donne encore du jaune d'œuf durci & mis en miettes; que l'on mêle quelquefois avec du pain émietté. Ils mangent volontiers la mie de pain seule. Ils aiment encore la navette, & le chénevi.

Quand ils auront deux jours passés, on leur émiera du pain tendre, que l'on mêlera avec du fromage mou; ou on mêlangera de la farine d'orge avec un peu de cresson haché bien menu, que l'on détrempera avec de l'eau & un peu de vin. Il est bon d'y ajoûter des feuilles de porreau un peu bouillies, & hachées bien menu. Cela les garantit des catarrhes & de la pepie: mais on ne leur en donnera que de deux en deux jours. On ne leur épargnera point l'eau.

Comme ils ne peuvent pas toujours vivre renfermés, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais par degrés. Si on vouloit tout d'un coup les mettre dehors pour se promener avec leur mere, on les mettroit en danger de mourir. C'est pourquoi dans les commencemens, lorsque le soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures. Ces soins exacts continueront jusqu'à ce qu'étant devenus plus forts, on leur permette de sortir de la chambre pour aller avec plus de liberté dans la campagne.

Au bout de quinze jours, on peut les laisser sortir de la chambre ou de dessous la cage, avec leur mere; & les nourrir comme elle.

Observation d'Œconomie.

I. Puisqu'une seule Poule peut conduire autant de poussins que deux en pourront faire éclore, il est de l'œconomie de séparer l'une de ces Poules de ses propres poussins, & de la mettre dans la cour avec

les autres, pour qu'elle ponde; ce qu'elle fait aiſément, oubliant bientôt qu'elle avoit des petits à conduire. Une ſeule Poule, quand elle eſt groſſe, en peut embraſſer juſqu'à trente. Il faut renvoyer ainſi dans la cour celle qui eſt la plus jeune, ou la moins propre à conduire les pouſſins. On doit auſſi prendre garde que celle à qui on en confie tant, ne ſoit ni gourmande, ni brutale; qu'elle ne les bleſſe point en grattant; & ne les échauffe pas à force de les faire voler ou grimper ſouvent; qu'elle n'aille pas en des endroits où ils ne puiſſent la ſuivre. C'eſt pourquoi il peut être bon de ne les pas laiſſer aller loin du couvoir, avant qu'ils aient quarante jours.

On doit (dit-on) les mettre hors de la portée de l'haleine des ſerpens: cette odeur les fait tous mourir. Et pour éloigner ces animaux pernicieux, il faut brûler ſouvent de la corne de cerf, du galbanum, ou des cheveux de femme. Que ces obſervations ſoient regardées comme des pratiques de bonne-femme, ou non: au moins ne court-on aucun riſque de s'y conformer, juſqu'à ce qu'une ſuite d'expériences bien réelles ait mis en état d'en juger décidément.

II. Les Chapons peuvent conduire ces pouſſins, & en décharger entiérement les Poules. Trois jours après qu'elles auront couvé, on les mettra ainſi parmi les autres Poules de la baſſe-cour, à deſſein de leur faire produire des œufs.

On fait choix d'un chapon qui ſoit gros, ſain, & fort éveillé. Sur le ſoir, on lui plume le ventre; on le lui frotte avec des orties qui le piquent; puis on l'enivre avec de la rôtie au vin, dont on lui donne à manger tant qu'il veut. On le traite ainſi pendant deux ou trois jours; le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend néanmoins l'air par quelques trous. De-là on le porte ſous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands; qui, mangeant avec lui de compagnie, l'excitent à les careſſer, juſqu'à les couvrir de ſes aîles. Ces poulets ſe tenant ainſi ſous le ventre du chapon plumé, ils adouciſſent la cuiſſon que les orties y ont cauſée; & le chapon y trouvant du ſoulagement, a de la peine à ſortir de deſſus les pouſſins: ils n'en ſont pas plutôt dehors, qu'il les rappelle. Avec le tems, il les prend tellement en affection, qu'il ne veut plus les abandonner. Il faut peu-à-peu, tous les ſoirs, lui augmenter le nombre des poulets, juſqu'à ce qu'il en ait autant que le volume de ſon corps en pourra couvrir: & pour l'accoutumer avec eux, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduiſe, lui a été donnée, on le laiſſe ſeulement deux jours ſous la grande cage. Après quoi on lui permet de ſe promener partout avec les poulets; & il les ſoigne mieux & plus longtems que ne feroit leur mere. Car il s'y attache tellement, qu'il ne les abandonne plus juſqu'à ce qu'ils ſoient tous grands; c'eſt-à-dire, les coqs prêts à être chaponnés, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Conſultez M. De Reaumur, *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 96. Cet habile Maître déſapprouve (*p.* 98) que l'on ôte des plumes qui pourroient contribuer à tenir plus chaudement les poulets qui paſſeront ſous le corps du chapon. Il indique une méthode, qui, ſans violence, forme au chapon un goût naturel pour ſoigner les poulets. On commence donc par mettre l'animal ſeul dans un bacquet peu large & aſſez profond, garni par en-bas d'une bonne couche de paille; & on couvre le deſſus du bacquet avec des planches, enſorte qu'il y entre peu de lumiere. On en retire le chapon, au moins deux ou trois fois par jour, pour le mettre ſous une cage où il trouve du grain. Au bout de deux, trois, ou quatre jours, pendant leſquels la ſolitude a amorti ſa vivacité & a pu lui faire deſirer de la compagnie, on lui donne deux ou trois poulets déja un peu forts, à qui des plumes ont pouſſé aux aîles, & qui commencent à avoir de la queue: on les laiſſe avec lui dans le bacquet, durant quelques heures; & on les en retire en même tems que lui, pour les mettre ſous la cage & les faire manger enſemble. S'il les traite mal, ſoit dans le bacquet, ſoit ſous la cage, on les lui ôte; & on attend au lendemain à mettre les mêmes poulets ou d'autres dans le bacquet avec le chapon. Au moyen de ces attentions répétées pluſieurs fois par jour, & quelques jours de ſuite, le chapon s'accoutume à vivre paiſiblement avec deux ou trois poulets. On en ajoûte deux ou trois autres, les jours ſuivans: & il montre moins d'éloignement pour eux. Quand on eſt parvenu à lui en faire recevoir ſept à huit, & qu'il paroît s'y être attaché, on peut lui en donner telle quantité qu'on voudra: il eſt amené au point de paroître d'autant plus content qu'il en a un plus grand nombre confiés à ſa conduite. On peut ſans crainte lui accorder une pleine liberté; il les conduira bien; & prendra volontiers & avec affection tous les ſoins dont une Poule eſt capable. Les premiers jours de cette éducation ſe paſſent rarement ſans qu'il y ait quelque poulet tué ou eſtropié: mais on doit n'en être pas rebuté; parce que ces accidens n'auront pas lieu dans la ſuite. Le chapon, une fois inſtruit, l'eſt pour toujours: enſorte qu'au bout de quelques mois, durant leſquels on l'aura laiſſé oiſif, on lui retrouvera le talent qu'on lui avoit donné, ou bien il ne faudra que peu de leçons pour le lui rappeller. Au reſte, on fera prudemment de ne mettre des poulets avec un chapon, que ſept ou huit jours après leur naiſſance.

III. On *fait auſſi éclore des pouſſins, ſans qu'ils ſoient couvés de la Poule.* Il y a pour cela divers moyens.

1. Empliſſez deux couſſins, de fiente de Poule en poudre fort menue; ajoûtez-y des plumes de Poules, molles & les plus épaiſſes que faire ſe pourra: mettez les œufs ſur l'un des couſſins, tournant le plus petit bout de l'œuf en-haut; & mettez l'autre couſſin par-deſſus. Placez le tout dans un lieu chaud; & les laiſſez ainſi deux jours ſans y toucher: puis, juſqu'au vingtieme jour, tournez-les juſqu'à ce qu'ils ſoient tous couvés. Enfin, depuis le dix-neuvieme jour juſqu'au vingt-unieme, tirez doucement les pouſſins hors de l'œuf.

2. Ariſtote a écrit qu'à Syracuſe les pouſſins éclo-ſoient ſous terre, ſans avoir été couvés; & en Egypte, ſans aucune aide, & tous ſeuls.

3. On a l'expérience qu'avec un petit feu fait de bouze ſéche de vache, ou de mottes de taneur, on réuſſit à faire éclore des pouſſins.

D'autres y ont réuſſi avec un petit feu & du fumier chaud; mais il s'en perdoit ſouvent beaucoup de cette maniere: le feu étoit deſtiné à conſerver la chaleur du fumier.

On peut ſe ſervir d'un Athanor. Voyez le *Journal Œconomique*, Novembre 1751, p. 28.

A vingt lieues du Caire, dans un village nommé Maxmé, il y a encore des fours deſtinés à faire éclore habituellement de la volaille.

Les fours des verreries; les fourneaux où on fond les mines; les fours même des Boulangers & Pâtiſſiers; ſuffiſent pour cela.

Le trente-deuxieme degré de chaleur, au Thermometre de M. De Reaumur, ſe trouve égal à celui qui fait éclore les poulets ſous leur mere. Il faut or-

dinairement environ vingt-un jours pour que toute une couvée éclose ſous la Poule. La chaleur des fours eſt un peu plus tôt ſuivie du ſuccès, parce qu'elle eſt plus conſtante & plus uniforme que celle des Poules. L'humidité, le trop de chaleur, ſurtout les vapeurs du fumier, ſont très-capables de faire périr les germes. On remédie à ces inconvéniens, en mettant les œufs dans des tonneaux entourés de fumier, & ouverts par-deſſus. Il faut auſſi choiſir & apprécier la qualité du fumier, appliquer des enduits en-dedans & au-dehors des tonneaux, éprouver leur chaleur au moyen des thermometres, leur ménager l'air par des couvercles troués; y placer les paniers d'œufs enſorte qu'on puiſſe veiller ſur chacun, & eſpérer du ſuccès de tous. *Voyez* le Traité de M. De Reaumur, concernant *l'Art de faire éclore & d'élever en toute ſaiſon, des oiſeaux domeſtiques de toute eſpece;* imprimé d'abord en 1749; puis en 1751, avec des augmentations: & ſurtout la *Pratique de cet Art*, que M. De Reaumur publia en 1751 comme un abrégé de ſon livre; dont il faut conſulter en particulier les Chap. III, IV, &c. de la premiere Partie: avec l'explication des figures.

Cet Académicien, dont les recherches ont conſtamment été dirigées vers le bien de l'humanité, ne néglige pas de joindre à ſes inſtructions détaillées, un avis dont l'effet eſt de prévenir le découragement. Sa pratique a été démontrée par ſes expériences réitérées, & par celles d'autres perſonnes attentives: Voyez la *Pratique de l'Art de faire éclore*, p. 73. Cependant il dit, p. 35: » Ceux qui ſont dans » l'uſage de faire des expériences, ne ſavent que » trop que les premieres tentatives ſont rarement » heureuſes: quelque circonſtance qui ne devoit pas » être négligée, l'a été, parce qu'on n'en connoiſ- » ſoit pas l'importance. Il eſt donc de la prudence » de ne pas commencer par des eſſais trop en » grand; &c.

Quoique l'on doive ſe propoſer d'entretenir la chaleur à trente-deux degrés; on ne doit pas croire tout perdu lorſqu'on aura été ſurpris, & qu'elle aura monté à trente-quatre ou même trente-ſix degrés. M. De Reaumur l'a vu monter quelquefois à trente-huit, & même au-delà, ſans qu'elle ait été funeſte aux poulets renfermés dans les œufs; ayant duré fort peu de tems. D'autre côté, une chaleur foible qui ſubſiſtera des jours entiers, n'empêchera pas les œufs de produire des poulets. Il y en a eu qui ſont nés ſeulement un jour plus tard qu'ils n'auroient fait; quoique les œufs euſſent été tenus pendant quatre à cinq jours dans une chaleur qui n'excédoit pas vingt-neuf degrés, & qui étoit ſouvent entre ce terme & le vingt-quatrieme degré juſqu'auquel elle deſcendit. * *Pratiq. de l'Art*, p. 44. Voyez-y auſſi la p. 77.

La même couche de fumier, qui a ſervi de mere pour faire éclore les poulets, en tiendra encore lieu pour leur conſerver la vie & les faire croître. On fera pareillement uſage des autres fours, dont la chaleur a couvé les œufs. Ainſi une partie du deſſus des fours de Boulangers peut être réſervée pour donner des logemens aux poulets nouvellement nés, dans un air doux, où on les laiſſera pendant quelques jours: ce qui eſt ſurtout avantageux en hiver.

Sans expoſer les pouſſins hors des endroits chauds où ils ſont nés, M. de Reaumur leur fait préparer des boîtes qu'il nomme *Pouſſinieres*, où on ajuſte de petits réduits ſemblables à des pupitres; c'eſt-à-dire des coffrets ayant la forme de plan incliné: une peau d'agneau ou de mouton, bien garnie de poil, tapiſſe le dedans; & les pouſſins en s'y réfugiant, quand le reſte de la boîte n'a pas le degré de chaleur qui lui eſt néceſſaire, jouiſſent dans cet aſyle de la plupart des avantages qu'une Poule pourroit leur procurer. Ils y ſont très-chaudement: & la peau d'agneau ou de mouton qui leur frotte le dos dans l'endroit où le plan incliné eſt plus bas, peut contribuer à les perfectionner en quelque ſorte, les fortifier, les faire croître. Voyez la *Pratique de l'Art*, ſeconde Partie.

Cependant, comme il eſt ſouvent arrivé que les poulets ſont devenus cagneux, par l'habitude de fléchir les jambes pour entrer dans le pupitre; pluſieurs perſonnes ſe ſont mieux trouvé de remettre à la conduite d'un chapon les poulets éclos ſans incubation.

M. De Reaumur donne à ſes poulets, pour premiere nourriture, au bout de vingt-quatre heures depuis leur naiſſance, de la mie de pain. Enſuite il la leur donne, dès le même jour, mêlée avec un peu de millet. Ce mêlange, dont le millet fait la plus petite portion, eſt la nourriture à laquelle il les tient pendant quatre ou cinq jours. Dans les jours ſuivans, il commence à leur faire goûter de la pâtée, ſoit graſſe, ſoit maigre, &c. Viennent de ſuite les mets d'orge crevée, de mie de pain avec du lait, de chenevi, de navette, de feuilles de ſalade, de vers de terre, &c. Ce dernier aliment eſt toujours le plus délicat & le plus à eſtimer.

Pendant le jour, on les expoſera au ſoleil, le plus qu'il ſera poſſible.

Manieres d'Engraiſſer les Poules.

On les nourrit dans un endroit obſcur & chaud; après leur avoir arraché les grandes plumes dont elles s'aident principalement à voler; & on leur donne à manger une pâtée de farine d'orge crue & de ſemence de lin. Quelques-uns y mettent des griottes; d'autres, du vin. Il y en a qui leur donnent de bon pain de froment, trempé dans l'eau: pluſieurs les nourriſſent avec beaucoup de millet, du gland pilé, du ſon avec du potage, de l'écorce de riz, du panic, de la mie de pain de froment détrempée dans de l'eau de farine d'orge. D'autres font une pâtée de millet, d'orge & d'aveine. On peut faire cette pâtée avec du lait; ou y mêler un peu de miel. On la leur donne en pilules groſſes comme des feves, trois fois par jour. Il ne faut pas trop les empâter d'abord, de peur de les dégoûter. L'on ne doit pas non plus leur en donner de nouvelles, qu'elles n'aient digéré les premieres: ce qu'il eſt aiſé de connoître en leur tâtant le jabot. Il eſt bon de tremper ces pilules dans l'eau, avant de les leur donner; afin qu'elles boivent en même tems qu'elles les mangent. Si on emplit trop de pâtée le jabot, la digeſtion ne ſe fait pas; les volailles deviennent malades, & meurent. Pour empêcher que les rouleaux de pâtée ne ſe collent les uns aux autres dans le jabot, quelques perſonnes ne les font avaler qu'après les avoir paſſé dans de la cendre tamiſée. Alors il reſte des interſtices entre ces rouleaux, & les volailles les digerent mieux.

Il faut que la Poule ne puiſſe pas ſe donner grand mouvement dans le lieu où on la tient pour l'engraiſſer. Quelques-uns leur plument la tête, les cuiſſes & le croupion.

La Société d'Agriculture d'Alençon, dit avoir éprouvé que pour bien engraiſſer la volaille, il faut mêler tous les jours dans ce qu'on lui donne à manger, le poids d'un liard de graine de juſquiame. * *Mémoires d'Agriculture*, p. 141, à la ſuite du *Supplément au Traité de la Conſervation des Grains*, par M. Duhamel; Paris, Guerin, 1765, *in*-12.

Pour Engraiſſer la volaille, comme il ſe pratique au Mans. Il faut les mettre dans une mue, & leur

donner à manger trois fois par jour, d'une pâtée compoſée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de blé noir, ou de ſorgo, moulus enſemble, & la farine ſaſſée, & le gros ſon ôté. On en fait des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, dont on donne ſept ou huit chaque fois : dans quinze jours au plus ils ſont chargés de graiſſe.

Voyez ENGRAISSER, pp. 910 & 911.

Pour engraiſſer en quinze jours toutes ſortes de volailles ; ſoit Poules, oyes, canards, ou autres, depuis la Touſſaint juſqu'au Carême.

Prenez orties, feuilles & graines, cueillies & ſéchées à propos ; que vous mettrez en poudre & paſſerez par un tamis. Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les paîtrirez avec du ſon, ou de la farine de froment ; les délayant avec des lavûres de vaiſſelle, ou avec de l'eau chaude : & vous en donnerez à la volaille une fois par jour.

La chair des Poules engraiſſées dans une mûe, n'eſt pas auſſi bonne que quand les Poules engraiſſent étant en liberté. Celles-ci ſont principalement bonnes en Janvier & Février ; & alors elles valent des chapons.

En quelques Provinces, *on engraiſſe les Poulets* avec une pâte faite avec la farine de maïs ou blé de Turquie, en y mêlant du lait, ou du miel. On leur fait avaler les pilules en leur ouvrant le bec, s'ils ne veulent pas manger.

Pour donner un bon goût à cette volaille, on peut mêler du genievre dans ſa nourriture.

Il y en a qui leur crêvent les yeux, pour les engraiſſer plus promptement.

Empêcher que les Poules ne mangent leurs œufs.

1. Il faut faire un œuf de plâtre ou de craie ; le mettre dans le nid ; & ne laiſſer que cet œuf ſeul, après que ces Poules ont pondu.

2. Pour empêcher cette *Voracité des Poules*, vuidez un œuf de ſon blanc, par un petit trou que vous ferez à la coquille. Enſuite crevez le jaune qui eſt reſté, & rempliſſez l'œuf avec du plâtre ; que vous tâcherez de bien incorporer avec le jaune. Puis l'ayant fait durcir ſous la cendre, ou autrement, vous le mettrez devant la Poule. Elle voudra le manger ; mais elle ſera bientôt rebutée, & s'ennuiera de le bequeter, à cauſe de la dureté de la matiere qui y eſt renfermée.

Garder les œufs ſans qu'ils ſe gâtent.

Voyez ŒUF.

Pour faire pondre une Poule qui a de la peine à le faire.

Trois grains de ſel, mis dans le cul de la Poule, lui font quelquefois rendre ſon œuf ſur le champ.

MALADIES, ou *INDISPOSITIONS, DES POULES.*

Nota. Toutes les fois qu'on veut traiter une Poule malade, il faut l'enfermer ſous la mûe. Sans quoi les remedes ou la nourriture appropriée, qu'on lui donnera, ſeroient pris par les autres Poules, de même que par la malade.

Poule trop Graſſe.

La Poule trop graſſe ſera amaigrie en mêlant de la craie dans ſon eau, & de la poudre de brique détrempée parmi ſon manger : & s'il lui ſurvient un *cours de ventre*, il faudra lui donner pour premiere nourriture, du blanc d'œuf rôti, après l'avoir fait durcir ; vous le mêlerez bien avec le double de raiſins ſecs bouillis : vous pourrez piler le tout enſemble.

La Poule trop graſſe, ou celle qui a le flux de ventre, fait des œufs *hardrés ;* c'eſt-à-dire, ſans coquille ferme.

Jeune Poule, qui Gloſſe.

Il faut lui paſſer à travers les nazeaux une de ſes petites plumes. Car (ſuivant le proverbe) il n'eſt que jeune Poule, à pondre ; & vieille à couver.

Poule Affriandée.

La Poule qui eſt affriandée à manger des grappes de raiſins ; ce qui l'empêche de pondre ; s'abſtiendra d'en manger, ſi on lui donne à manger des grains de vigne ſauvage : qui lui cauſent une âpreté ſemblable à celle que ſentent ceux qui ont mangé des fruits.

LES Poules tombent quelquefois malades à force de trop pondre, ce qui les met dans une *Langueur* très-grande ; & épuiſe toutes leurs forces. D'autres au contraire languiſſent pour être trop attachées à couver ; le mal de celles-ci vient de trop d'affection pour leur travail. D'autres enfin *Avortent*, c'eſt-à-dire, donnent des œufs imparfaits & avant le tems preſcrit par la nature. Ces trois ſortes de maladies mettent les Poules en état de ne rendre aucun profit. Voici le *Remede* qu'on y apporte. On fait cuire un blanc d'œuf juſqu'à ce qu'il ſoit comme brûlé ; on y mêle autant peſant de raiſins ſecs, qu'on fait bouillir, & on leur en donne à manger avant toute autre nourriture. Ce remede a eu ſouvent l'effet qu'on en pouvoit attendre.

Mal des Yeux.

Les Poules ſont ſujettes à diverſes maladies des yeux ; & même à devenir aveugles, ſi l'on n'y remédie pas promptement. Ce mal ſe connoît à leurs yeux chaſſieux, à de petites plumes friſées qui les environnent, la crête pâle, & la tête baiſſée.

Vous les guérirez avec du lait de femme ; ou du ſuc de pourpier : leur en oignant les yeux par dehors. * *Paxame.*

2. Le blanc d'œuf battu avec un peu d'alun ou du vin éventé, eſt un bon remede.

3. Prenez parties égales de miel, de cumin, & de ſel ammoniac ; broyez & mêlez bien le tout enſemble ; & frottez-en les yeux. *Nota.* Il faut tenir les Poules à l'ombre juſqu'à ce qu'elles ſoient guéries ; parce que la lumiere feroit impreſſion ſur leurs yeux malades.

4. Mêlez du jus de poirée avec un peu d'eau claire ; & mettez-le pendant ſeulement un jour dans la boiſſon de la Poule.

5. Prenez du jus de poirée (ou bete blanche) ; faites-y diſſoudre un peu de ſucre : & donnez cette liqueur à boire à la Poule, de deux jours l'un, pendant cinq ou ſix jours alternatifs.

6. Faites-lui manger des feuilles de bete hachées bien menu, & mêlées avec du ſon de ſeigle.

Nota. Tous ces remedes ſont propres contre les *Fluxions*, *Inflammations*, & *Tayes des yeux* des Poules : car toutes ces maladies proviennent de la même cauſe ; qui eſt l'abondance & l'âcreté des humeurs qui coulent de la tête.

Dans la mûe où on tiendra ces Poules, il faudra (dit-on) mettre des bâtons de figuier en travers ; afin qu'elles puiſſent de tems en tems s'y frotter les yeux : le figuier ayant la propriété, non ſeulement de guérir les démangeaiſons que la fluxion cauſe aux yeux, mais encore de les bien nettoyer.

Flux de Ventre.

Cette indiſpoſition peut venir d'avoir mangé des choſes laxatives, ou trop d'herbe ſans mêlange de grain.

1. Il faut prendre plein la main, de farine d'orge; pareille quantité de cire; mêler le tout dans du vin; & en faire une maſſe: dont vous leur donnerez à manger avant toute autre choſe.

2. Vous leur donnerez à boire une décoction de coings.

3. D'autres leur donnent à boire un peu de vin chaud, dans lequel on a fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même: & pour nourriture juſqu'à ce que le flux ſoit entiérement arrêté, du coing avec de l'orge bouillie; les tenant en même tems ſous une mûe.

Les mêmes choſes, rôties, y ſervent beaucoup. * *Paxame.*

4. Faites durcir des œufs ſous la cendre; prenez-en les jaunes, & paîtriſſez-les avec du chenevi bien pilé.

Conſtipation des jeunes Poules, & Poulets.

Plumez-les tout autour du fondement; puis, avec le tuyau d'une plume que vous aurez trempé dans de l'huile, ouvrez le paſſage à la fiente; elle ſortira auſſitôt. Au lieu de plume, on peut ſe ſervir d'un petit morceau de bois arrondi ou émouſſé par le bout, de peur de les bleſſer.

Si ce remede ne réuſſit pas, vous leur donnerez une mangeaille compoſée de feuilles de laitues, ou de betes, hachées menu, & mêlées avec de la farine d'orge, du ſon, & de l'eau dans laquelle vous aurez fait diſſoudre un peu de farine d'orge.

Abſcès.

Il eſt difficile de connoître lorſque ce mal attaque les Poules; ſinon quand *elles paroiſſent triſtes & mélancoliques.* Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, qui eſt l'endroit où ſe forme ordinairement cet abſcès; qui, par le ſéjour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cauſe de la douleur. Cette maladie leur vient d'être trop échauffées; & d'une pareſſe de ventre, qui, corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais.

Le *Remede*, eſt de fendre l'abſcès avec des ciſeaux, le preſſer enſuite avec le doigt; puis rétablir les Poules en leur donnant des laitues ou des betes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans de l'eau dans laquelle il y aura un peu de miel.

Pepie.

La pepie eſt une pellicule blanche & ſéche, qui ſe forme ſur la langue des Poules qui ont trop enduré la ſoif, ou qui ont bu de l'eau ſale. Les grandes chaleurs contribuent beaucoup à ce mal. On connoît la pepie à ce que la Poule ne veut ni boire ni manger.

Il eſt ordinairement aiſé d'ôter la pepie en ouvrant le bec, que l'on tient aſſujetti avec deux doigts d'une main, tandis que l'autre main leve & attire doucement dehors la pellicule avec la pointe d'une éguille, avec une épingle, ou même avec les ongles. Enſuite il faut laver le bec avec un peu de vin, ou de vinaigre échauffé dans la bouche; ou avec de l'eau dans laquelle on aura fait diſſoudre un peu de ſel; ou même avec de la ſalive ſeule. D'autres lavent la langue & le bec avec de l'huile où a trempé une gouſſe d'ail: & mêlent de la ſtaphiſaigre avec la mangeaille. D'autres encore paſſent entre les nazeaux une petite plume arrachée de l'aîle. Il eſt à propos, avant de jetter la Poule dans la baſſe-cour avec le reſte de la volaille, de la rafraîchir (dit-on) ſous la mûe, en lui donnant pendant trois ou quatre jours, de l'eau bien claire dans laquelle on mettra de la graine de concombre ou de melon, ou qui ſera mêlée de jus de bete. Après cela vous lui donnerez, pendant deux jours, à boire de l'eau dans laquelle vous aurez fait diſſoudre un peu de ſucre, ſoit candit, ſoit commun. Il faut nourrir la Poule, pendant ſa convaleſcence, avec de l'orge, ou du ſon de froment, détrempés.

Un moyen très-expéditif pour enlever ſûrement la pepie, eſt d'en couper le petit bout avec des ciſeaux, puis les côtés, afin de rendre à la langue ſa forme naturelle. Après quoi il ſuffit de mettre dans le bec un peu de ſel fin.

Si l'on ne pouvoit pas abſolument enlever la pepie, il faudroit la faire tomber, en donnant à boire à la Poule, de l'eau où l'on auroit fait infuſer de l'ail; ou lui enfumer la tête avec des herbes odoriférantes, telles que ſont le thym, l'hyſope, l'origan, la marjolaine, le baſilic, &c.

On peut la guérir auſſi en lui faiſant manger de la mie de pain trempée dans l'huile d'olives chaude, & qu'on laiſſe enſuite refroidir.

Le ſuc de poirée, ou bete, & l'urine d'homme, ſont fort bons contre la pepie.

Poux, & autres Vermines.

Les poux & vermines leur viennent quand elles couvent, qu'elles n'ont plus dequoi ſe veautrer & nettoyer, & que l'ordure croupit longtems dans le poulailler, &c.

Le *Remede* eſt 1° de les frotter de beurre & d'huile; & avoir ſoin de les tenir proprement.

2° Vous garantirez les Poules de poux; ſi, prenant du cumin brûlé & de la ſtaphiſaigre, broyés en égale portion, vous en frottez la Poule avec du petit vin: ou bien ſi vous la lavez d'une décoction de lupin ſauvage; ou de l'eau dans laquelle aura bouilli du cumin. En général, la grande amertume fait, dit-on, mourir cette vermine; qui maigrit extrêmement la volaille.

3. Faites une fumigation de ſoufre, dans le poulailler: elle ſuffoquera les poux, les puces, & tous autres petits inſectes, qui nuiſent aux Poules. Mais il faut n'y laiſſer rentrer les volailles, que quand la vapeur ſera diſſipée.

Puces.

Pour les en préſerver, il faut ôter la vieille paille après que les Poules ont pondu, & y en mettre de fraîche.

Ce ſoin les garantit ſouvent des autres inſectes qui pourroient troubler leur repos.

Gale.

On connoît que les Poules ont la gale, quand les *plumes leur tombent hors le tems de la mue.*

Pour les guérir, il faut les rafraîchir; en leur faiſant manger des feuilles de laitues, de betes, & de choux, hachées menu, & mêlées avec du ſon détrempé dans un peu d'eau. Il faut auſſi leur ſouffler avec la bouche, du vin chaud, ſur la partie affectée; & les faire ſécher auſſitôt ou au ſoleil, ou au feu. On doit continuer ces ſoins juſqu'à parfaite guériſon.

Goute.

Goute.

La goute des Poules n'a ordinairement d'autre cauſe que le froid.

Il eſt aiſé de remarquer quand les Poules ont la goute. Ce mal leur tient les jambes roides, quelquefois enflées; & les empêche de marcher à l'ordinaire, ou même de ſe tenir ſur les perches dans le poulailler.

Pour les en garantir, il faut tenir le poulailler bien net: & empêcher qu'elles ne marchent dans leur fiente; parce qu'elle s'attacheroit à leurs piés, & leur cauſeroit ce mal. Il faut auſſi faire enſorte qu'elles ne ſoient point expoſées au froid; qu'elles ne couchent jamais dehors; que le poulailler ſoit aſſez chaud, & même parfumé de tems à autre en hiver.

Pour guérir la goute des Poules, il eſt très-bon de leur frotter les jambes avec de la graiſſe de Poule; ou, à ſon défaut, avec du beurre frais.

Catarrhe, ou *Fluxion.*

Cette maladie fait qu'elles traînent les aîles, & que leur crête eſt pâle. Elle vient de morfondure, ou d'avoir bu de l'eau qui a été glacée, ou d'avoir couché au clair de la lune.

Le remede eſt de leur paſſer une plume à travers les nazeaux: pour procurer l'écoulement de la fluxion, dont l'engorgement pourroit les rendre aveugles. En hiver il faut auſſi faire tiédir l'eau qu'elles boivent.

Phthiſie, ou *Ethiſie.*

Il arrive aſſez ſouvent que la volaille a le corps & le poumon deſſéchés; ſurtout lorſqu'elle eſt d'une complexion chaude. Quand la phthiſie eſt formée, il n'y a plus gueres de remede.

Pour prévenir cette maladie, il faut les bien nourrir; & ſi elles en ſont atteintes, leur faire manger de l'orge bouillie, avec des feuilles de bete hachées menu; & leur faire boire de l'eau mêlée d'un quart de ſuc de la même herbe.

Mal Caduc, ou *Epilepſie.*

Ce mal rend les Poules lourdes, preſque immobiles; les maigrit extrêmement, les empêche de manger, les jette quelquefois dans des eſpeces de convulſions violentes, & leur cauſe ſouvent la mort.

On ne connoît point de remede plus propre à ce mal, que de leur rogner les ongles; & les arroſer ſouvent de vin. Il faut encore les nourrir d'orge bouillie, pendant ſept ou huit jours; puis les purger avec des feuilles de betes & de choux; & leur donner enſuite pendant deux ou trois jours, du grain de froment tout pur. Après quoi on pourra les remettre dans la cour avec les autres. Au reſte, toute volaille en guérit difficilement.

On ſe gardera bien de leur donner du chenevi.

On dit que le ſeigle nouvellement cueilli, quoique mûr, porte beaucoup à la tête des poulets.

Mue des Poulets.

La mue eſt une maladie commune à tous les oiſeaux. Les poulets y ſont tous ſujets lorſqu'ils ſont encore petits. Alors ils ſont triſtes & mornes; leurs plumes ſe hériſſent; ils ſecouent ſouvent de côté & d'autre celles de leur ventre pour les faire tomber, & les tirent avec leur bec en ſe grattant la peau. Ils mangent peu. Quelques-uns même en meurent; principalement les tardifs, qui ne muent qu'au tems des vents froids de Septembre ou d'Octobre: au lieu que ceux qui muent dès la fin de Juillet, s'en tirent bien; parce que la chaleur contribue à la chute de leurs plumes, & à en reproduire de nouvelles. Ceux-ci même ne perdent pas toutes leurs plumes; & celles qui ne tombent point la premiere année, tombent dans la ſuivante.

Pour les garantir des périls de la mue, il faut les faire jucher de bonne heure, & ne les point laiſſer ſortir trop tôt le matin, à cauſe du froid; les nourrir de millet ou de chenevi; faire fondre un peu de ſucre dans l'eau qu'ils boivent; arroſer leurs plumes avec du vin ou de l'eau tiédis, dans la bouche, en les ſoufflant ſur eux.

Mélancolie des Poules.

Lorſque les Poules ont pris une nourriture qui les échauffe trop, *leur jabot s'enfle*, & eſt plus gros que de coutume; il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'eſtomac: *elles ſe hériſſent*, & *rejettent la nourriture en la bequetant.* Ce ſont-là les indications de la mélancolie.

Pour guérir cette indiſpoſition, il faut piler de la graine de melon, & la mêler avec un peu de millet: ou bien hacher menu des feuilles de bete ou de laitue, qu'on mêlera avec du ſon détrempé dans de l'eau où l'on aura fait fondre un morceau de ſucre. On doit les nourrir de cette mangeaille, de deux jours l'un, pendant une ſemaine, ou même plus longtems s'il eſt néceſſaire. Il faut auſſi mettre un peu de ſucre dans l'eau qu'on leur fera boire. On commencera par leur ôter l'aveine & le chenevi.

Voyez ci-deſſus, *Abſcès.*

Fractures aux Jambes.

Si une Poule s'eſt rompu la jambe, il ne faut point avoir recours à l'art; mais laiſſer faire la nature. Il faut ſeulement la mettre ſous une mue; lui donner bien à manger & à boire; & n'y laiſſer aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher; parce qu'elle pourroit s'appuyer ſur la jambe caſſée, ce qui empêcheroit ou retarderoit beaucoup la guériſon. Il faut la laiſſer tranquille; & empêcher que rien ne l'oblige à ſe donner du mouvement. C'eſt pourquoi il faudra la mettre dans une chambre où l'on entre peu.

Surtout on ſe donnera de garde de vouloir aider la nature, en liant ou empaquetant la jambe. Cela donneroit lieu à quelque inflammation ou apoſtume.

APPRÊT DES POULES ET POULETS, POUR ALIMENT.

On ne mange gueres de Poules, que bouillies au pot; à moins qu'elles ne ſoient encore jeunes, & qu'elles puiſſent encore être ſervies, ou comme poulardes, ou comme chapons.

Les *Poules de Caux*, & les *Campines*, ſe ſervent rôties: & on les prépare comme les dindons.

La Poule eſt d'un très-bon ſuc, pectorale, rafraîchiſſante, nourriſſante, & convenable à toutes ſortes de tempéramens, mais particuliérement aux perſonnes convaleſcentes, dont elle rétablit les forces en leur fortifiant l'eſtomac. Les jeunes Poules ont la chair plus tendre & plus ſucculente que les vieilles. Celles-ci ont la chair dure & de difficile digeſtion; elle n'eſt propre qu'aux perſonnes d'un

tempérament robuſte, & accoutumées à des exercices violens : elle eſt pourtant fort bonne à faire des bouillons ; on la préfere même à celle des jeunes, quand il s'agit de faire des bouillons qui nourriſſent & fortifient le malade.

Selon Avicenne, la chair de *Poulet* fortifie le cerveau, & augmente la ſemence. En général, le poulet a toutes les propriétés de la Poule ; excepté que ſa chair n'eſt pas ſi ſolide, ni ſi nourriſſante : mais elle eſt beaucoup plus tendre, plus légere, plus délicate, plus ſucculente. Elle convient moins aux tempéramens forts & robuſtes, & qui ont beſoin d'une nourriture ſolide ; mais elle eſt beaucoup plus propre aux eſtomacs foibles, & aux malades. Il faut choiſir les poulets, gras, tendres, & âgés ſeulement de trois ou quatre mois.

On fait, avec le poulet un demi bouillon, qu'on appelle *Eau de Poulet ;* pour les perſonnes qui font diete, ou qui n'ont beſoin que d'un aliment très-leger, & pour les enfans nouvellement ſevrés.

Eau de Poulet.

1. Mettez cuire deux ou trois poulets dans un pot avec de l'eau ; & les faites bouillir deux heures à petit feu. Quand ils ſeront cuits, vous paſſerez le bouillon par un linge.

On peut y ajoûter de la bugloſe, de la bourrache, de la chicorée, & autres herbes rafraîchiſſantes ; ſuivant les circonſtances.

Cette eau purge doucement & rafraîchit.

2. Après avoir écorché un poulet & l'avoir vuidé de ſes entrailles, empliſſez-le d'une once & demie des quatre ſemences froides, mondées & un peu écraſées. Mettez-le ainſi dans un pot de terre verniſſée, avec trois pintes d'eau de riviere. Faites-le bouillir à petit feu, juſqu'à ce que l'eau ſoit diminuée d'un tiers. Exprimez-le enſuite très-légerement à travers une étamine bien nette. Laiſſez repoſer cette eau ; & la repaſſez : gardez-la dans un vaiſſeau de terre, pour vous en ſervir au beſoin.

Cette eau rafraîchit, & tempere l'ardeur de la fievre. C'eſt pourquoi l'on en fait boire aux fébricitans, entre les bouillons. Elle convient dans les fievres ardentes & continues ; dans les inflammations des poumons ; dans les ardeurs d'urine ; aux malades qui ſont d'une complexion délicate, & à ceux qui ont la langue fort ſéche.

Eau de Poulet, pectorale.

Mettez, dans le corps d'un poulet dégraiſſé, une demi-once des quatre ſemences froides (majeures ou mineures) concaſſées, avec une douzaine de jujubes, autant de ſebeſtes, & égale quantité de dattes & de raiſins de damas : tous ces fruits doivent être mondés de leurs pepins ou noyaux. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, juſqu'à réduction d'un tiers. Sur la fin, ajoûtez deux onces de racine de guimauve, & autant de celle de grande conſoude. Paſſez la liqueur, ſans expreſſion ; & prenez un verre de cette eau (chaude ou froide) entre les bouillons.

Bouillon de Poulet, pectoral.

Vuidez & écraſez un poulet : mettez dans le corps une once des quatre grandes ſemences froides concaſſées, une demi-once d'orge mondée & autant de riz, avec un peu de ſucre royal. Faites bouillir le tout à petit feu, dans trois pintes d'eau. Quand elles ſeront réduites à la moitié, paſſez le bouillon par une étamine, & exprimez légerement.

Poulets Rôtis : c'eſt-à-dire des Poulets de grain, & des Poulets gras.

On les plume au ſec, ou dans de l'eau chaude ; puis on les laiſſe mortifier : après quoi on les vuide ; on les refait ſur la braiſe ; on les épluche, & ficele ; on les larde, ou bien on les couvre de lard ; enſuite on les fait rôtir : & l'on connoît qu'ils le ſont ſuffiſamment, lorſque le lard a pris couleur. On ne manque point de les tirer alors ; de crainte que, les laiſſant trop ſécher, ils ne viennent à perdre tout leur goût. La ſauſſe avec laquelle on les mange (ſi on veut), eſt la vinaigrette, ou le verjus aſſaiſonné de ſel, & de poivre blanc. Mais très-ſouvent on n'y met aucune ſauſſe.

L'aîle de poulet rôti eſt le morceau le plus délicat.

Poulets en Fricaſſée.

Lorſque les poulets ſont un peu forts : on les met en fricaſſée. Pour cela, on les dépece ; puis on les met cuire avec de bon beurre dans du bouillon, ou dans de l'eau, avec un verre de vin blanc ; le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, cerfeuil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire à propos. La cuiſſon étant faite, on y met des jaunes d'œufs délayés avec du verjus : puis on ſert.

On peut encore lier la ſauſſe avec de la crême : cette ſauſſe n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œufs.

L'aîle de poulet en fricaſſée, paſſe pour le meilleur morceau à préſenter.

Poulets à la Giblotte, ou *Gibelette ;* ou *Ciboulette.*

Coupez-les en morceaux ; mettez-les dans une terrine avec du vin, du ſel, du poivre, des cloux de gérofle, & un morceau de bon beurre ; mêlez-y de fines herbes : & ſitôt qu'ils ſont cuits, ſervez-les tout chauds.

Poulets à l'Achia.

Ils s'accommodent de même que les dindons.

Poulets à l'Ail.

On les larde : enſuite on les fait rôtir ; ayant auparavant obſervé de les piquer d'ail. Etant cuits à la broche, on les ſert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail.

Poulets au Riz : pour Potage.

Vos poulets étant bien épluchés, blanchis, & trouſſés ; bardez-les, & les ficelés. Mettez-les dans la marmite où vous ferez cuire le riz. Prenez la quantité de riz, qu'il faut pour votre potage ; épluchez-le bien, & le lavez : mettez-le enſuite dans la marmite où ſont les poulets, & le mouillez de bon bouillon pour le faire cuire. Ayez ſoin de le remuer de tems en tems, & de l'entretenir de bouillon. Quand les poulets ſeront cuits, le riz le ſera auſſi. Etant près de ſervir, tirez les poulets, dreſſez-les dans le plat à potage ; voyez ſi votre riz eſt de bon goût ; mettez-le par-deſſus les poulets ; & ſervez chaudement.

Potage de Poulets, au Céleri ; ou *à la Chicorée.*

Faites comme pour les dindons.

Poulets Farcis.

Vous les ferez rôtir, après leur avoir mis dans le corps, la *Farce* dont voici la compoſition : ſavoir du lard crud, de la moëlle de bœuf, des riz de veau hachés, du perſil, de la ciboule, & quelques fines herbes ; le tout mêlé de champignons hachés enſemble, & aſſaiſonné de ſel, poivre & clous de gérofle. Obſervez de bien ficeler les poulets, de crainte que la farce ne tombe ; & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier. Lorſqu'ils ſont cuits, on les ſert avec un coulis de champignons.

Poulets Frits.

Coupez-les par gros morceaux ; faites-les cuire dans de l'eau, du ſel, & du poivre : tirez-les enſuite ; & faites-les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs : puis mettez-les frire dans du ſaindoux ou du beurre. Lorſqu'ils ſont frits, ſervez-les avec un jus de citron.

La *Gelée* faite avec la chair de poulet, eſt fort nourriſſante, & convient particuliérement dans les cas où il s'agit de modérer l'âcreté du ſang & des humeurs.

On met du poulet dans les bouillons apéritifs.

Les poulets qui ont les pattes blanches, ſont (dit-on) communément les meilleurs & d'un goût plus délicat.

On peut vendre ſes poulets juſqu'au mois de Juin. Mais ce mois étant venu, il faut penſer à peupler ſa cour.

On donne de la chair de poulet aux oiſeaux de proie, quand on veut les affriander. On la leur préſente médicamentée, de même que le foie de poulet, quand ils ont la fievre. Ce foie eſt délicat.

La *Graiſſe* de Poule eſt adouciſſante & émolliente. Voyez GRAISSE *de Poule*. La *Membrane intérieure du géſier* aide la digeſtion, arrête le vomiſſement & le flux de ventre, pouſſe les urines, & fortifie l'eſtomac. La doſe eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme ; ſéchée & réduite en poudre : on la prend dans un petit bouillon, ou dans du vin.

On applique la *Poule toute ouverte par l'eſtomac, & chaude*, ſur la tête dans les maladies du cerveau, comme dans la phrénéſie, le tranſport, l'apoplexie, & autres ſemblables.

La *Fiente* de Poule eſt réſolutive. La partie blanche de cet excrément, délayée dans du vin chaud ou dans du lait, eſt indiquée contre la colique. On en donne environ une cuillerée, préparée de la même maniere, aux chevaux qui ont des tranchées rouges : ce remede réuſſit ordinairement. Une dragme de cette fiente, priſe dans du vin un peu chaud, eſt un remede pour la pleuréſie. On ſoulage ceux qui ſont preſque ſuffoqués pour avoir mangé de mauvais champignons, en leur faiſant avaler de cet excrément mêlé avec de l'oxymel. Pour toutes ſortes de coliques, on la délaye dans de l'hypocras fait de miel & de vin.

Conſultez ce qui eſt dit de cette fiente, comme mal & comme remede, ſous le titre *Fiente des poules*, &c, entre les maladies du CHEVAL.

L'Ecole de Salerne dit que la *Cervelle* de Poule doit être mangée par préférence à celle de tout autre animal.

Cuir de POULE. Voyez CANEPIN.

La Poule eſt un des Ennemis de l'Abeille. Elle la pourſuit pour la manger, ſur le bord des eaux, & juſques ſur les fleurs.

Moyen de Garantir les Poules du Renard.

Faites cuire un renard ; coupez-le par petits morceaux ; & le donnez aux Poules avec leur mangeaille Elles ſeront (dit-on) aſſurées contre les renards pendant près de deux mois. Ce ſecret a été expérimenté en la vallée d'Anguiſce appellée Gemores, qui eſt en Ecoſſe, où il y a grande abondance de renards. * *Cardan.* D'autres veulent qu'on frotte auſſi les murs du poulailler avec du fiel de renard.

Mais le ſouverain remede eſt d'en tenir les portes & autres ouvertures, bien fermées pendant la nuit ; de ne pas laiſſer ſortir les Poules ; d'aller & venir ſouvent durant le jour dans tout l'enclos ; & n'y ſouffrir aucun tas de pierres ou de bois, où le renard puiſſe ſe cacher. *Conſultez* l'article RENARD.

Selon un ancien Proverbe ; les Poules & les femmes, qui s'écartent trop, ſe perdent.

POULE *Graſſe :* Plante. *Voyez* PIÉ D'OISON, *n.* 11.

POULET. *Voyez* l'article POULE.

POULIE. Machine qui ſert à élever des fardeaux. Elle eſt compoſée d'une roue, d'un goujon, & d'une chape. La roue a quelque épaiſſeur : on pratique dans ſa circonférence un canal qui reçoit la corde, & qui eſt nommé *Gorge*. Le goujon eſt une piece qui traverſe la roue dans le centre, & ſur lequel elle tourne. La chape embraſſe la roue, eſt auſſi traverſée par le goujon, & ſert à ſuſpendre la poulie.

POULIOT. *Voyez* MENTHE.

POULS. Mouvement des arteres : cauſé par le reſſort de leurs tuniques, qui ſe rétabliſſent dans leur état naturel lorſqu'elles ont été dilatées par le ſang qui y entre à chaque battement du cœur.

Le mouvement des arteres, auſſi bien que celui du cœur, eſt double : l'un eſt appellé *Diaſtole*, c'eſt-à-dire *Dilatation ;* l'autre *Syſtole*, qui ſignifie *Contraction.*

Le Pouls eſt un des ſymptômes qui ſervent à faire connoître la fievre.

Les Anciens ont indiqué des différences preſque infinies, dans le pouls. Mais les vraies obſervations ſimplifient cette théorie. 1°. Si les arteres ont beaucoup de reſſort ; qu'elles pouſſent avec facilité le ſang dans les veines ; & que chaque contraction du cœur y envoie beaucoup de ſang ; les arteres ſe gonflent conſidérablement : & alors on dit que le Pouls eſt *grand.* Dans les circonſtances oppoſées, le Pouls eſt *petit.* 2°. Quand le cœur eſt très-fort, les parois des arteres ſont pouſſées impétueuſement : c'eſt ce que l'on nomme un Pouls *fort ;* il peut être en même tems *grand.* Ce Pouls marque une grande action dans les nerfs, & par conſéquent dans le cœur qui en reçoit les impreſſions. Il dénote encore l'abondance du ſang ; la liberté de la circulation & des ſécrétions, pourvu qu'il ne ſoit pas trop fréquent. De même que ce Pouls eſt un bon ſigne quand la circulation eſt libre partout le corps ; il trompe dans les maladies apoplectiques & dans d'autres où la circulation, libre dans le cervelet, eſt embarraſſée dans le cerveau. Le Pouls *foible*, oppoſé au fort, marque le contraire : il trompe néanmoins dans les ſujets gras ; dont les arteres plus ou moins enfoncées, éprouvent une réſiſtance proportionnée, & rendent moins ſenſible la force du cœur. 3°. On dit que le Pouls eſt *Vîte*, lorſque les parois du cœur emploient peu de tems à s'éloigner de leur centre. Il n'eſt gueres poſſible de diſtinguer cette pulſation : car dans l'état naturel l'écartement des parois ſe fait dans une meſure de tems infiniment

petite, & par conſéquent la différence eſt à peine ſenſible dans l'état non naturel. Survient-il une obſtruction univerſelle dans les extrêmités capillaires; le ſang, qui ne peut plus ſortir des arteres, tient les parois dilatées; & ſi le cœur a beaucoup de force, les arteres font alors ſeulement de petites vibrations. Si au contraire les arteres ſont dans la diſette de ſang, ce fluide pouſſé ne preſſe pas longtems leurs parois, & ne fait pour ainſi dire que les toucher. Ce Pouls peut auſſi être appellé Pouls *Vite*. La *Lenteur* du Pouls peut venir de ce qu'il ne ſe fera dans le cœur que des contractions éloignées les unes des autres. 4°. Le Pouls *Dur* eſt celui qui fait ſentir une grande réſiſtance dans l'artere. Il peut être cauſé par la ſéchereſſe de ce vaiſſeau; qui ne recevant pas une nourriture ſuffiſante, ſe rétrécit & devient dur: ou par la plénitude des arteres, dont le ſang ne cede pas à la preſſion lorſqu'elles ſe contractent: ou encore par l'inflammation des extrêmités capillaires. Le Pouls dur que l'on trouve quelquefois dans le maraſme, eſt comme une corde tendue & deſſéchée; & le Pouls dur de la pleuréſie eſt formé par l'abondance des fluides & par le reſſerrement de l'artere. 5° Le Pouls eſt *fréquent*, lorſqu'il y a peu d'intervalle entre les deux pulſations. Quelque cauſe bouche-t-elle les extrêmités artérielles capillaires par où le ſang devroit être déterminé à couler; le mouvement du ſang devient fort lent dans ces extrêmités, on y ſent du froid; les vaiſſeaux artériels ſe gonflent, & on y apperçoit un battement qu'elles n'avoient pas: étant plus tendus, ils agiſſent contre le cœur, & par-là l'obligent à battre plus ſouvent. Les obſtructions des arteres peuvent encore produire la fréquence du Pouls, en empêchant le cœur de ſe vuider entiérement: les vibrations, qui diminuent d'étendue ſans que le cœur perde de ſa force motrice, deviennent néceſſairement plus fréquentes; ainſi qu'on l'obſerve dans certaines palpitations. La plénitude produit le même effet que l'obſtruction. Une inflammation conſidérable, en mettant en jeu tous les nerfs, rend le Pouls plus fréquent partout le corps. La chaleur & la fatigue produiſent auſſi la fréquence du Pouls, parce qu'elles donnent du mouvement au ſang & de l'action aux parties ſolides. Il paroît que toutes les différences de Pouls peuvent être rapportées à ces cinq. C'eſt pourquoi nous n'entrerons pas dans un plus grand détail.

Voyez *Obſervations ſur les* FIEVRES.

Le Pouls *fourmillant*, c'eſt-à-dire petit & très-fréquent, eſt de mauvais augure en toute fievre.

Le Pouls qui paroît *réglé*, avec de mauvais ſymptômes, eſt dangereux.

Le Pouls *petit* marque foibleſſe, ou malignité.

POUMETOS *de Paradis*. Voyez NEFFLIER *Aubépin*, n. 1.

POUMON. Fort gros viſcere qui occupe les deux côtés de la cavité de la poitrine, & eſt attaché aux vertebres du dos par ſa partie ſupérieure. Le Poumon eſt deſtiné à recevoir l'air; qui ſe joignant au ſang, communique à ce fluide une couleur rouge, & le rend plus propre à la circulation.

Par rapport au paſſage de l'air il y a deux mouvemens dans le Poumon. L'un admet l'air nouveau; c'eſt ce que l'on nomme *Inſpiration*: l'autre renvoie au dehors l'air qui a traverſé le Poumon: c'eſt l'*Expiration*.

Ce viſcere eſt ſéparé en droit, & gauche, par le médiaſtin. A droite ſont deux grands lobes, ſoudiviſés en trois: & le lobe unique du côté gauche a deux ſoudiviſions. Chacun de ces lobes eſt compoſé d'une multitude d'autres, ſéparés par une ſubſtance cellulaire. Dans les enfans le Poumon eſt d'un rouge foncé; au lieu que celui des adultes eſt plus ou moins livide ou mêlé de rouge & de blanc, à proportion qu'ils avancent vers le terme de la vie. Le devant de ce viſcere eſt convexe: le deſſous eſt concave. Ses bords antérieurs couvrent en partie le cœur; avec qui il communique par des vaiſſeaux particuliers. Sa ſubſtance eſt molle, ſpongieuſe; compoſée de très-petites cellules qui peuvent ſe contracter, & de divers conduits nommés *Bronches*. Les bronches ſont formées d'anneaux cartilagineux & de membranes; & de plus, diviſées en rameaux aſſez gros, puis en petites ramifications innombrables, dont l'extrêmité produit les cellules.

On remarque au Poumon deux vaiſſeaux conſidérables: l'Artere Pulmonaire, que les Anciens ont nommée Veine Artérielle, qui apporte le ſang du ventricule droit du cœur; & la Veine Pulmonaire, à laquelle les Anciens avoient donné le nom d'Artere Veineuſe, qui ſert de canal au ſang pour entrer dans le ventricule gauche du cœur. L'une & l'autre ſe diviſent de même que les bronches, qu'elles accompagnent partout; & formant enfin un réſeau autour des véſicules, ſervent à la circulation du ſang par les Poumons. On apperçoit au dehors de ce viſcere, les glandes bronchiques qui ſont noirâtres.

La Trachée Artere, qui eſt le conduit de l'air, & qui eſt attachée à la racine de la langue, ſe termine à la ſubſtance du Poumon.

Les Poumons ſont ſujets naturellement & par accident, à la phthiſie; à l'aſthme; à l'inflammation; au crachement de ſang; à la pleuréſie.

Voyez OBSTRUCTION: PHTHISIE: PLEURÉSIE: PÉRIPNEUMONIE.

Les Phthiſiques ſont ſouvent qualifiés de POUMONIQUES, ou *Pulmoniques*.

Panarole, dans ſes Pentecôtes, obſerve que ſur cent perſonnes dont il ouvrit les cadavres à Rome, quatre-vingt-dix étoient attaquées du Poumon. Dans un hôpital, à Vienne en Autriche, ſur cent cadavres M. Thierry en trouva plus de ſoixante-dix de tout âge, dont les Poumons étoient pareillement adhérens aux parties voiſines, ou affectés dans leur parenchyme. Il ajoûte (*Médecine Expériment.* 1re Part. p. 83) que ce qui étoit ſalutaire à Rome pour les poitrinaires, lui a paru avoir auſſi le même ſuccès à Vienne: & que ces deux climats ont beaucoup d'autres analogies particulieres relativement à la ſanté & aux maladies. Ainſi, par exemple, ils ſe reſſemblent encore par les fréquentes apoplexies qui y regnent, & par la difficulté qu'on y éprouve dans la guériſon des plaies des jambes.

Remedes pour les Maladies du Poumon.

1. Il faut uſer ſi longtems que l'on voudra, de tablettes faites avec de la fleur de ſoufre.

2. Prenez, tous les matins pendant quatre ou cinq mois, de la décoction des herbes vulnéraires qui ſe cueillent en Suiſſe: il en faut une petite pincée dans une pinte ou une chopine d'eau.

3. *Voyez* TISANNE. MUCILAGE. POITRINE. PHTHISIE. L'article des PARFUMS *Liquides*.

4. M. Delorme conſeilloit de prendre pendant neuf jours, ſoir & matin, du lait de vache, tiede; avec neuf ou dix grains de ſoufre vif. (On ne dit point la quantité du lait).

Pour le Poumon, & contre la Toux & la Courte haleine.

5. Prenez raiſins de damas, jujubes, pruneaux de Saint-Julien, ſans les pepins ni les noyaux, de chacun deux onces; trois figues graſſes; trois dat-

tes : mettez le tout dans un coquemar de terre, avec deux pintes d'eau ; faites bouillir juſqu'à conſomption de moitié : puis mettez-y des quatre capillaires, & des fleurs de pas-d'âne, de chacun une poignée. Faites réduire la décoction à une chopine, par l'ébullition. Puis ajoûtez à la colature, ſucre candit, diaphœnic, ſucre commun, de chacun quatre onces ; faites un ſirop peu cuit. La doſe eſt une cuillerée le ſoir, & autant le matin. Si vous êtes bien fatigué par la toux, faites tremper tout le jour un bâton de réglisſe dans ce ſirop, & ſucez-en le bout.

6. Faites fondre une livre du meilleur miel, dans un pot de terre verniſſé. Le miel étant fondu, tirez le pot du feu ; & ajoûtez pour deux ou trois ſous de fleurs de ſoufre, autant de réglisſe en poudre, autant de racine d'aunée, & autant d'eau roſe ; remuez bien le tout avec une ſpatule de bois, afin de l'incorporer ; puis gardez cette compoſition dans un vaiſſeau de verre, ou de fayance. La doſe eſt de la groſſeur d'une noix ; qu'il faut laiſſer fondre doucement dans ſa bouche. On en prend le matin à jeûn, & le ſoir un peu avant de ſe mettre au lit ; & toutes les fois qu'on ſe ſent incommodé de la toux.

Eau ſalutaire pour les maladies du Poumon.

7. Délayez douze jaunes d'œufs frais bien battus, dans trois chopines de lait & une pinte de bon vin rouge ; puis mettez-y du pain blanc, autant qu'il en faut pour imbiber tout le vin ; ajoûtez-y des fleurs de primevere : & diſtillez le tout à l'alembic. Vous en tirerez une eau dont vous uſerez pendant un mois tous les matins à jeun, & le ſoir avant de vous coucher. La doſe eſt d'une cuillerée, dans un demi-pouillon de mouton, ou de volaille ; ou dans de l'eau de poulet.

Remede qui fait évacuer par les crachats & les ſelles la limphe qui s'eſt épaiſſie dans les bronches du Poumon, ainſi que le ſang qui s'y eſt arrêté.

8. ☞ Prenez trois grains de kermès minéral, un ſcrupule & demi d'hermodactes, vingt gouttes anodynes de Sydenham : pour en compoſer neuf bols ; dont chacun ſe prend de trois en trois heures. Dans les intervalles on s'humecte avec le petit lait clarifié, la tiſanne de chiendent, & le bouillon, que l'on prend alternativement ; & auſſi quelques lavemens ſimples, toutes les dix à douze heures. Le kermès, ainſi combiné, n'eſt nullement vomitif. Mais il faut ſe tenir chaudement durant l'uſage de ce remede ; qui excite auſſi une abondante tranſpiration habituelle.

Emplâtre (ou *Serviette*) *pour les Poumons, & l'eſtomac ; laquelle conſerve pendant dix jours ſa vertu.*

9. Prenez de l'aloës, deux dragmes ; de la rhûe un peu froiſſée, trois ou quatre poignées ; de l'eau commune, ſept ou huit écuellées. Faites cuire le tout dans un pot de terre plombé, juſqu'à ce que la liqueur qui reſtera puiſſe s'imbiber à-peu-près entiérement dans une ſerviette. Alors paſſez-la dans un linge ; & trempez-y une ſerviette, de ſorte qu'elle en ſoit empreinte ; puis pliez cette ſerviette en quatre, & laiſſez-la ſécher.

Un Pulmonique abandonné a été guéri en trois mois, ayant porté une telle ſerviette en quatre doubles ſur l'eſtomac, attachée par derriere. On aſſure que ce remede ne manque point, & que l'on en voit l'effet en peu de tems. Lorſque la ſerviette eſt mouillée de ſueur, il faut la tirer, la ſécher à l'air, puis la remettre.

POUMON *de Veau.* Conſultez l'article VEAU.

POUMONS (*Herbe aux*). Voyez HÉPATIQUE, *n.* 3.

POUPÉE. (*Greffer en*). Voyez GREFFER *en Fente.*

POUPELAIN. Sorte de Pâtiſſerie délicate.

Maniere de faire le Poupelain.

Prenez gros comme le poing, ou environ, de fromage à petits choux, (ce ſont des fromages non écrémés, qui ſont faits du jour même) ; mettez ce fromage dans une écuelle, & délayez-le bien, y ajoûtant quelques pincées de fleur de farine, & un peu de ſel écraſé. Lorſque cet appareil ſera prêt, vous le mettrez ſur du papier, graiſſé de beurre ; étendez-le en forme de gâteau, & lui donnez environ l'épaiſſeur d'un travers de doigt ; puis vous le mettrez au four ; l'âtre étant chaude. Cette piece de four ſera cuite dans une demi-heure ; il faudra la retirer alors, l'ouvrir en deux pour ſéparer les deux croûtes entieres l'une d'avec l'autre ; puis vous les mettrez ſéparément l'une après l'autre dans un baſſin ou autre vaiſſeau commode, dans lequel il y aura une ſuffiſante quantité de bon beurre fondu & non ſalé : ce beurre doit être rafiné. Il faut plonger la croûte de deſſous la premiere, la retirer un peu après, & la laiſſer égoutter ; puis plonger dans le même beurre la croûte de deſſus. Lorſque ces deux croûtes ſeront égouttées, il faudra les bien poudrer de ſucre deſſus & deſſous ; & les arroſer par dedans avec un peu d'eau-roſe. Vous pouvez auſſi garnir le dedans de la croûte de deſſus ; qu'il faudra bien ſucrer : puis vous garderez le Poupelain juſqu'à ce que vous le mangiez.

POURCEAU. *Voyez* COCHON.

POURCEAU *de Saint-Antoine.* Voyez CLOPORTE.

POURETTE. *Conſultez* l'article MEURIER.

POURPIER : en Latin, *Portulaca :* & *Purſlane*, en Anglois. La fleur des plantes de ce genre a un petit calyce d'une ſeule piece, partagé en deux, qui ſubſiſte après la fleur, & qui eſt implanté ſur l'embryon. Il y a cinq pétales obtus, & droits : au milieu deſquels ſont quantité d'étamines capillaires, plus courtes qu'eux. L'embryon eſt arrondi : il ſupporte un ſtyle court, terminé par cinq ſtigmates longuets. Le fruit eſt une capſule ovale, qui s'ouvre en travers, & n'a intérieurement qu'une loge, où ſont des ſemences extrêmement fines, en grand nombre, & un peu applaties.

Eſpeces.

1. *Portulaca latifolia, ſive ſativa* C. B. Ce Pourpier vient ſans culture en Amérique, & en d'autres climats. Toute la plante eſt très-ſucculente. Ses tiges ſont plus ou moins teintes de rouge, & branchues. Les feuilles ſont épaiſſes, ordinairement couvertes d'un duvet fin & blanc, à-peu-près ovales. On la cultive dans nos jardins : où l'on en connoît pluſieurs *Variétés :* 1° celle dont les feuilles ſont d'un verd foncé ; 2° le Pourpier *Doré ;* dont les feuilles ont une teinte blonde.

2. *Portulaca anguſtifolia, ſive ſylveſtris* C. B. Le Pourpier *Sauvage :* dont les feuilles ſont plus étroites, & moins ſucculentes. Il eſt plus petit, dans toutes ſes parties, que le Pourpier cultivé. Il rampe à terre. Quand le Pourpier cultivé eſt abandonné à lui-même, ſa graine produit des plantes dégénérées, qui paroiſſent être celles-ci au bout de deux ans.

Propriétés.

Le Pourpier eſt bon contre toutes les intempéries chaudes ; comme inflammations de l'eſtomac, du foie, des reins, l'ardeur d'urine ; les pertes de ſang, la toux ſéche, les gonorrhées, les fievres chaudes. Le ſuc & la graine ſont utiles aux enfans, pour les guérir des vers & de la fievre.

Le Pourpier ſurpaſſe en qualité la laitue : il poſſede non ſeulement toutes celles qu'elle a, mais ſon uſage interne eſt encore propre aux érésipeles, aux douleurs de la veſſie, aux chaleurs des reins. Appliqué ſur les playes qui tendent à la gangrene, il l'empêche. Si on le mâche, il guérit les ulceres de la bouche, l'enflure des gencives, la douleur des dents agacées pour avoir mangé des fruits verds, raffermit la voix, & déſaltere. Sa graine, donnée avec du miel, ſoulage ceux qui ont la courte haleine. Sa décoction en lavement eſt bonne pour la dyſenterie. Un demi-verre de ſon jus avec un peu de ſucre arrête le crachement de ſang, & le flux exceſſif des femmes.

Le Pourpier, appliqué ſur le front, appaiſe les douleurs de tête ; mis ſur le nombril il fait mourir les vers des enfans. La décoction de ſes feuilles, ou de ſa ſemence, ou l'eau qui en eſt diſtillée, eſt un ſouverain remede contre la dyſenterie & les vers des enfans : la doſe eſt depuis deux onces, juſqu'à quatre. Une feuille de Pourpier appaiſe la ſoif dans les ardeurs de la fievre. Le cataplaſme fait de Pourpier, & de farine d'orge, appliqué ſur le foie & le flanc, eſt utile contre les fievres.

Le Pourpier, quand on l'applique avec de l'huile roſat aux tempes & au pouls, fait dormir. Etant mangé, il aſſoupit ceux qui ont l'eſtomac chaud ; mais il n'eſt pas ſain à ceux qui ont l'eſtomac froid ou foible, s'ils en mangent beaucoup.

Maniere d'en tirer du Mercure.

Il y a des Médecins Chinois qui emploient un Mercure tiré de certains végétaux, & prétendent qu'il eſt plus pur que le minéral. Ils en tirent particuliérement du Pourpier ſauvage : en broyant ſes petites feuilles dans un mortier avec un pilon de bois d'acacia ; puis les expoſent au ſoleil levant, pendant quelques jours : & lorſqu'elles ſont ſéches, ils les calcinent modérément. Après quoi ils en font une maſſe, qu'ils enferment dans un vaiſſeau de terre verniſſée, le bouchent bien, l'enterrent profondément ; & au bout de cinquante jours trouvent (diſent-ils) le mercure bien formé. *Voyez* MERCURE, p. 519.

Manieres d'APPRÊTER le Pourpier.

C'eſt une des plus jolies plantes du potager ; dont le principal uſage eſt pour les ſalades lorſqu'il eſt jeune, & pour les potages quand il eſt plus avancé.

On le mange encore *Fricaſſé*. Pour cela on le hache, puis on le paſſe à la poële avec de bon beurre, après qu'il a rendu ſon eau. Cela fait, on l'aſſaiſonne de ſel & de poivre ; enſuite on y met du lait, ou de la crême (qui eſt meilleure) ; & ſitôt qu'il eſt cuit, on lie la ſauſſe avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour ſervir chaud.

On le mange encore, cuit, ſous la viande ; ou ſeul, accommodé au gras.

Ragoût de Cotons (ou Tiges) *de Pourpier.*

Coupez-les de la longueur du doigt : épluchez-les bien ; & les faites cuire à demi dans une eau blanche, de la même maniere que les cardes. Etant bien blanchis, tirez-les, & les faites égoutter. Mettez-les enſuite dans une caſſerole avec du coulis & du jus ; & qu'ils mitonnent à petit feu. Lorſqu'ils ſont cuits, mettez-y la groſſeur d'un œuf, de beurre un peu manié dans la farine ; & remuez la caſſerole. Voyez que le tout ſoit de bon goût ; & lui donnez une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'entrées, de fricandeaux, & pluſieurs autres.

Pour Confire le Pourpier.

Choiſiſſez le plus petit ſur l'arriere ſaiſon, & celui qui eſt doré ; coupez-le en petits morceaux, que vous ſaupoudrerez avec beaucoup de ſel, & des cloux de gérofle groſſiérement concaſſés. Mettez-les enſuite dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une de Pourpier ; le premier & le dernier lit doivent être de ſel. Rempliſſez enfin le pot, de bon vinaigre ; & tenez-le bien bouché. Quand vous voudrez en tirer pour manger, ſervez-vous d'une cuiller de bois ; & prenez garde de tremper les doigts dans le vinaigre.

2. On peut le garder deux ou trois jours après qu'il eſt cueilli ; afin de le laiſſer faner. Après quoi on le mettra dans la ſaumure avec une ou deux muſcades, quelques cloux de gérofle, & du poivre entier.

3. Il y a des perſonnes qui préferent les gros cotons déja montés pour grainer ; & les confiſent entiers dans du ſel & du vinaigre. On s'en ſert en ſalade, durant l'hiver, comme des cornichons, &c.

D'autres le cueillent quand il eſt près de fleurir.

Culture.

Le Pourpier ſe multiplie de graine. On la ſeme, pendant l'été, dans une terre ſubſtantieuſe. Cette plante eſt trop tendre à la gelée pour pouvoir être ſemée en pleine terre avant le mois d'Avril dans nos climats. Une expoſition chaude lui eſt toujours avantageuſe.

Pour en avoir de meilleure heure, on en ſeme ſur couche & ſous cloche.

Le Pourpier Doré eſt plus agréable à la vue, & plus délicat à élever, que le verd ; enſorte que dans les tems froids, on a peine à le faire venir même ſur couche, & ſous cloche. En pleine terre, il ne réuſſit gueres que vers la mi-Mai : encore faut-il que la terre ſoit bonne, douce, & fort meuble, & que le tems ſoit aſſez beau. Ainſi pour les premiers Pourpiers, il ne faut ſemer que du verd ; attendu que le jeune plant fond dès qu'il eſt levé, à moins que la ſaiſon ne ſoit un peu avancée, & le ſoleil un peu chaud, c'eſt-à-dire vers la fin d'Avril : on le ſeme très-clair. Quand on en ſeme ſur couche ; ſoit lorſqu'il fait froid, & que par conſéquent les cloches ou les chaſſis ſont néceſſaires ; ſoit quand le tems commence à être doux : on ſe contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pele. Mais lorſqu'on ſeme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la hérſe cinq ou ſix fois avec le rateau, pour faire entrer la graine dans la terre.

Le ſoin que demandent ces plantes ſe réduit au ſarclage ; & à les arroſer deux ou trois fois par ſemaine ſi on s'apperçoit que la ſéchereſſe les fatigue.

Quand il fait bien chaud, on peut en couper au bout de ſix ſemaines qu'elles ont été ſemées. Ainſi pour en avoir tout l'été, il faut en ſemer tous les quinze jours ou toutes les trois ſemaines.

Pour avoir de la graine, on deſtine un certain nombre de piés, les plus avancés; ayant ſoin d'arracher d'auprès d'eux ceux qui ſont foibles ou qui ont de petites feuilles. D'autres replantent des piés de Pourpier à la fin de Mai, à un bon pié l'un de l'autre : peu de tems après ils montent & fleuriſſent. Dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvre & fait voir de la graine noire; on coupe tous les montans, & on les met quelques jours au ſoleil, ſur un drap, pour achever de faire mûrir toute la graine : enſuite on la bat, & vane.

Il faut être ſoigneux de replanter les eſpeces à part; pour ne s'y pas tromper quand on en doit ſemer.

POURPRE. Eruption de pluſieurs taches ſemblables à des morſures de puce ou à des grains de millet; qui ſont de couleur pourpre, violettes, ou azurées, quelquefois livides ou noires; & qui s'élevent ſur la peau, en conſéquence d'une fievre maligne.

On diſtingue le Pourpre, d'avec la fievre Scarlatine, en ce que dans celle-ci les taches ſont fort larges & d'un rouge très-vif. Il differe des Pétéchies, en ce que ſes taches ſont plus profondes. Les taches Scorbutiques different du Pourpre, par leur couleur jaune livide. La Rougeole enfin produit des taches plus larges que celles du Pourpre.

Ce qu'on nomme *Pourpre Blanc* eſt ordinairement malin, & compliqué avec les fievres pétéchiales. Il ſe déclare le plus ſouvent par un friſſon & une anxiété autour du cœur, avec une alternative de chaud & de froid. Avant l'éruption, on ſent une démangeaiſon conſidérable ſous la peau : vers le quatrieme jour, les taches ou exanthemes pouſſent au cou & à la poitrine, puis au reſte du corps. L'éruption retarde quelquefois juſqu'au quatorzieme jour. La ſuperficie de la peau eſt rouge; & au milieu de chaque exantheme ſont des puſtules blanches, en ſi grande quantité qu'elles ſe touchent preſque toutes. Ces ſymptômes ſont ordinairement accompagnés d'une fievre aiguë. Les puſtules ſont diaphanes, & contiennent une eau limpide; elles durent quatre ou cinq jours, ſe deſſéchent enſuite, & tombent par écailles.

Le Pourpre ordinaire, ou *rouge*, que l'on appelle ſimplement *Pourpre*, ſe déclare d'abord par les mêmes ſignes. Mais l'anxiété du cœur eſt plus vive; il y a de la toux, avec tenſion & preſſion dans le dos. Vers le quatrieme ou ſeptieme jour, on voit pouſſer les exanthemes, qui reſſemblent à des grains de millet : ils tombent au bout de quelques jours. La fievre, moins vive, eſt accompagnée de ſueurs très-fétides. Les malades ſont quelquefois aſſoupis, & ſe plaignent de maux de tête. Le pouls eſt plus profond & moins vif, que dans la petite vérole & la rougeole. Les urines ſont quelquefois naturelles, d'autres fois épaiſſes ou troubles; le ſang ſort par le nés; l'haleine eſt fort mauvaiſe.

Le Pourpre Blanc attaque principalement les femmes en couche. Il regne auſſi de ces Pourpres, lorſqu'il y a des fievres pétéchiales. Les tempéramens colériques, ou très-ſanguins, ainſi que les femmes ſujettes aux vapeurs hyſtériques, ont plûtôt le Pourpre rouge que le blanc.

Le Pourpre attaque auſſi les petits enfans qui ont le ſang extrêmement agité; & les femmes & filles qui ne ſont pas réglées. De même que la petite vérole, rougeole, & autres maladies contagieuſes ou épidémiques, cette maladie ſe communique promtement aux perſonnes qui ont quelque rapport à l'âge, au tempérament, &c, de celles qui en ſont attaquées.

Si le Pourpre paroît aux jours de criſe; c'eſt-à-dire aux quatre, ſept, dix, onze, & douze : plus les taches ſeront en grand nombre, larges, & rouges, moins il y aura à craindre. Si au contraire les taches ſont en petit nombre, noires ou livides, & hors des jours de criſe; le Pourpre eſt mortel. Les urines & les ſueurs ſont des pronoſtics très-certains dans cette maladie. Les Urines qui ſont bien digérées, & au milieu deſquelles paroît un flegme blanc qui ſemble s'augmenter & deſcendre au fond du verre, de jour à autre; ſont d'un très-bon augure. Quant aux Sueurs; pourvu qu'elles ſoient fréquentes; qu'elles durent depuis le commencement juſqu'à la fin de la maladie; & que l'on ne s'en trouve pas plus affoibli : elles ſont de meilleur augure que celles qui excedent, & qui ne font point ceſſer les plus fâcheux ſymptômes.

Il ſera encore bon que le ventre ne ſoit ni trop lâche, ni trop ſerré : l'un marqueroit la foibleſſe; & l'autre la longueur de la maladie : ce qui pourroit cauſer, l'onzieme ou le quatorzieme jours, une léthargie, ou de la phrénéſie, ou d'autres fâcheux accidens. C'eſt un très-bon ſigne que d'Éternuer dans le Pourpre. C'eſt mauvais ſigne lorſqu'il arrive de fréquens hoquets; que l'on treſſaillit; que les mains tremblent; que la langue bégaye; que l'on devient ſourd; & que l'appétit ſe perd.

Remedes.

Pour traiter le Pourpre, l'on aura recours aux remedes de la petite vérole, & de la rougeole. Voyez encore ce qui concerne les Maladies Contagieuſes : & FIEVRE, p. 57, au haut de la premiere colonne.

2. Traitez le malade avec les *Remedes Paſtoraux*, en la maniere indiquée dans l'article PESTE. En même tems obſervez de faire précéder la ſaignée, & de donner ces remedes ſoit dans l'intervalle des accès, s'il eſt poſſible, ſoit ſur le déclin des redoublemens.

3. Si le malade a paſſé l'âge de douze ans, donnez-lui trente ou quarante grains de cochenille, (s'il eſt plus jeune, reglez la doſe à proportion de ſes forces; comme ſept grains à un enfant de trois ans; dix-huit, à un de ſix ans) dans quelque eau cordiale, ou dans du vin. Le malade ayant pris ce remede trois fois, on verra ſortir les taches. Il ne faut pas manquer, pour les diſſiper, de prendre encore deux ou trois fois le même remede.

Remede que l'on dit avoir ſauvé plus de trois cent perſonnes, en 1710, dans la ville de Reims.

4. Prenez angélique, véronique, hyſope, lavande, marjolaine, ſauge, ſerpolet, bugle, armoiſe, ſanicle, origan, ſabine, rhue, bétoine, verveine; aigremoine, mouron blanc, petite centaurée; une petite poignée de chaque. Il faut cueillir ces herbes vers la Saint-Jean, les faire ſécher à l'ombre, puis les enfermer, pour qu'elles conſervent leur vertu.

Avant de les appliquer, il faut les faire bouillir dans une bonne pinte de biére, meſure de Paris : au beſoin on peut ſe ſervir de vin; mais avec moins de ſuccès. Faites-les bouillir, ſeulement pendant un demi-quart-d'heure, & les remuez ſouvent. Mettez-les enſuite ſur des étoupes, en forme de calotte; que vous appliquerez, ſurtout la premiere fois, le plus chaudement que le malade pourra ſouffrir, ſur le ſommet de la tête en deſcendant ſur les tempes & ſur le front; & laiſſez ce topique pendant deux ou trois heures. Il faut, pendant ce tems, donner lieu au malade de repoſer; & ſe retirer, pour ne pas gagner le mal. Vous couvrirez la perſonne, avant

de la quitter, autant qu'elle avoit coutume de ſe couvrir avant d'être malade : & laiſſerez ainſi agir la nature : n'étant pas néceſſaire que le malade ſue. Le malade doit être fort modéré dans ſa nourriture; n'uſant pas de vin pendant deux ou trois jours ; & ne prenant point de bouillon gras pendant ce tems; à moins qu'il ne ſe ſente trop foible.

Si la premiere fois que l'on a appliqué ce remede, il ne produit pas ſon effet au bout de deux ou trois heures ; réchauffez les mêmes herbes dans la même biére ; ſans les faire bouillir, de crainte qu'elles ne perdent leur vertu. Laiſſez une heure d'intervalle entre leurs applications, & le tems auquel vous les aurez levées : ne manquez pas de les appliquer deux, trois, & quatre fois s'il eſt beſoin; pour guérir plus tôt. Il faut enſuite purger le malade avec deux onces de manne, & une priſe de ſemé.

Plus on ſe hâtera d'employer ce topique, plus le ſuccès ſera certain.

POURPRE (*Teindre en*). Conſultez l'article PAILLE.

POURRITURE *des Gencives*. Voyez ſous le mot GENCIVE.

POURTOUR : *Terme d'Architecture*. C'eſt l'étendue de quelque choſe à l'entour d'un eſpace. Ainſi on dit, qu'une Souche de cheminée, une Corniche de chambre, un Lambris, &c, ont *tant* de Pourtour ; c'eſt-à-dire, de longueur ou d'étendue, dedans ou dehors œuvre.

Voyez GALERIE *de Pourtour* : & le mot CRECHE.

POUSSE. Voyez ce mot entre les *Maladies du* CHEVAL.

POUSSE *d'un Arbre*. C'eſt le jet de l'arbre ; ſa nouvelle production. On dit : *Un tel arbre fait une belle Pouſſe, une chétive Pouſſe ;* c'eſt-à-dire, un beau jet, un vilain jet, un chétif jet.

Quand on diſtingue la *premiere* & la *ſeconde* Pouſſes, on déſigne par ces dénominations, les jets que les arbres ont produits à la ſeve du printems & à celle de l'automne.

Greffer à la Pouſſe. Voyez ſous le mot GREFFER *en Ecuſſon*, p. 231.

POUSSÉE : *Terme d'Architecture*. C'eſt l'effet que fait un arc ou une voûte pour pouſſer au vuide ; & qu'on retient par des arcs ou piliers butans. Plus un arc eſt large & ſurbaiſſé, plus il a de Pouſſée.

Ce mot ſe dit auſſi de l'effort ſemblable que font les terres d'un quai ou d'une terraſſe, & le corroi d'un batardeau.

POUSSER. On dit qu'un quai *Pouſſe* au vuide, lorſqu'il *boucle* ou *fait ventre*.

Pouſſer à la Main : Terme d'Architecture. C'eſt couper les ouvrages en Plâtre faits à la main, & qui ne ſont pas traînés.

C'eſt auſſi, en Menuiſerie, travailler à la main, des baluſtres, moulures, &c.

POUSSER : *Terme d'Agriculture*. On dit : *les arbres pouſſent ;* c'eſt-à-dire que dans le printems les arbres commencent à produire de nouveaux jets à leur tête, & de nouvelles racines en terre. D'où vient qu'on dit que les arbres ſur franc *Pouſſent en pivot ;* c'eſt-à-dire qu'ils pivotent ; & que les arbres ſur coignaſſier Pouſſent leurs racines entre deux terres. *Voyez* BROCHER.

POUSSER *le Mors*. Conſultez l'article *Age du* CHEVAL, p. 555.

POUSSIER. Poudre, 1° des Recoupes de Pierres paſſées à la claie ; qu'on mêle avec le plâtre en carrelant, pour empêcher qu'il ne bouffe.

2° On met du Pouſſier de Charbon entre les lambourdes d'un parquet, pour le garantir de l'humidité.

POUSSIER. Sorte de Crible fin. *Conſultez* l'article LUSERNE, p. 451.

POUSSIERE : *Terme de Botanique*. Voyez l'article ÉTAMINE.

POUSSIN. On nomme ainſi l'oiſeau nouvellement éclos de l'œuf d'une poule. *Conſultez* l'article POULE.

POUSSINIERE. *Voyez* ce mot, dans l'article POULE.

POUSSOLANE, ou *Pouzolane*. Terre rougeâtre, qui tient lieu de ſable en Italie ; & qui, mêlée avec la chaux, fait un mortier qui durcit à l'eau. La meilleure ſe tire des environs de Baies & de Cumes dans le Royaume de Naples. Voyez *Palladio*, Liv. I, Chap. 3. On l'appelle en Latin *Pulvis Puteolanus*.

POUTRE. *Voyez* ARCHITRAVE. ARRÊTES. AUBIER.

Comme on ne trouve plus gueres de groſſes & longues Poutres que dans les arbres qui ſont ſur le retour, il ne dépend pas de nous d'employer de ces pieces auſſi ſaines que l'on en voit dans de fort anciens bâtimens. On doit ſe contenter aujourd'hui de choiſir celles qui n'ont pas de défauts conſidérables. Voyez le *Traité de l'Exploitation des Bois*, de M. Duhamel (Paris, Guérin, 1764, *in*-4°) p. xlv, xlvj, 691-2.

Maîtreſſe Poutre. Voyez EPISTYLE.

POUTRE *Blanche*. Voyez ALIZIER, *n.* 2.

POUX ; en Latin, *Pediculi*. Inſectes qui ont ſix pattes, deux yeux ; & dont la forme varie beaucoup. La plupart ſont oblongs. Il y en a de larges & courts, de minces, de longs & très-éfilés. En général, leur tête eſt aſſez groſſe ; garnie de deux yeux ſaillans, & de deux antennes ſiliformes très-courtes. Leur ventre eſt compoſé d'anneaux dont le nombre eſt de ſix juſqu'à dix.

Les Poux habitent ſur l'homme & ſur la plupart des quadrupedes & des oiſeaux. Le *Pou du bois*, petite eſpece, ſemble n'attaquer aucun animal, & n'affecter que le papier & les vieux bois. Tous les autres ſe nourriſſent de liqueur animale : qu'ils pompent en inférant dans la peau une trompe creuſe, qui ſort à propos hors d'une eſpece d'avance placée un peu en-deſſous de la partie antérieure de leur tête.

Chaque genre d'animal a ſon Pou particulier. Quelques-uns même en nourriſſent pluſieurs eſpeces : tels ſont le bœuf, la poule, le pluvier, le paon, le cygne, le cerf, l'oye, &c. L'homme en a auſſi deux eſpeces : l'une, connue ſous le nom de *Morpion ;* l'autre ſous celui de *Pou* ordinaire : celui-ci eſt repréſenté conſidérablement groſſi au microſcope, dans Rhedi & Swammerdam.

Le *Morpion*, plus court, plus large, plus arrondi, que le Pou ordinaire ; eſt auſſi d'une couleur plus brune, & d'une conſiſtance plus dure. Il s'attache aux poils du ventre des perſonnes ſales & mal-propres ; & il y tient fortement. Sa piquure eſt vive.

Le Pou ordinaire occupe la tête, la barbe, les aiſſelles, les habits : il ſe loge même dans des peaux de perſonnes dont les humeurs abondantes approchent de la putréfaction.

La maniere de vivre y contribue beaucoup : tel eſt l'uſage fréquent d'alimens gluans & viſqueux ; de figues, de raiſins, de jujubes, & de pommes ; & encore plus, de ne pas changer de linge & d'habits, de coucher dans des lits mal-propres ; de hanter des gens qui en ſont remplis.

Quelques perſonnes, ſurtout les blondes, mal-

gré

gré toutes leurs attentions pour la propreté, y ſont quelquefois ſujettes : ce qui dépend, ſoit des diſpoſitions intérieures, ſoit de la qualité des humeurs qui ſe filtrent dans les glandes cutanées.

Conſultez le mot PEDICULARIS.

Les Poux qui ſont entre cuir & chair cauſent une démangeaiſon extrême, qui excite à ſe grater ; en telle ſorte qu'on en devient galeux, & ſouvent lépreux.

Cette *Maladie*, qualifiée de *Pédiculaire*, arrive auſſi-bien aux riches qu'aux pauvres, par leur intempérance, & leur vie déréglée.

Les Poux ſont ovipares : leurs œufs ſont même aſſez gros. C'eſt ce qu'on nomme *Lendes* ou *Lentes*.

M. Geoffroy a traité avec ſon exactitude ordinaire ce qui appartient aux caracteres génériques & ſpécifiques des Poux ; dans le ſecond volume de ſon *Hiſtoire abrégée des Inſectes qui ſe trouvent aux environs de Paris*, 1762, *in*-4°, depuis la p. 595, juſqu'à la 605e.

Remedes.

1. Voyez PEDICULARIS. ONGUENT *Napolitain*. LOTION.

2. Lorſque les Poux ſont un effet d'intempérance & de vie déréglée ; il eſt ſouvent utile de ſe faire ſaigner deux à trois fois, ſe purger convenablement, puis ſe frotter d'une *Pommade* dont voici la compoſition : Suc de ſcabieuſe, demi-once ; poudre d'ellébore blanc, une dragme & demie ; une once de térébenthine ; avec autant de graiſſe de porc.

Si on ne veut point s'en ſervir, on ſe baſſine ſept ou huit jours de ſuite tout le corps avec du vinaigre, & des jus d'oignon & de ſquille un peu dégourdis.

3. Ceux qui ſeront ſujets aux autres ſortes de Poux, prendront de la décoction de tamarins, & s'en laveront la tête ; ou la frotteront avec du ſel & de l'ail broyés dans du vinaigre ; ou la baſſineront avec une décoction d'ellébore blanc ; ou y mettront de la poudre, ſoit de ſtaphiſaigre, ſoit de cévadille, ſoit de poivre ; des feuilles d'hyſope broyées avec de l'huile ; ou la laveront avec de l'eau dans laquelle aura trempé de l'alun ; ou avec de la décoction de poirée.

4. Il y en a qui ſe ſervent de vif-argent mêlé avec de la térébenthine & de la graiſſe de porc : mais il vaut mieux s'en abſtenir quand les Poux ne ſe ſont pas multipliés au point d'occuper les habits. En général même on fera bien de ne pas ſe frotter la tête avec des onguens où il entre du mercure.

5. Prenez du ſavon de Veniſe ; mêlez-le avec du mercure éteint ; broyez-les enſemble juſqu'à ce qu'ils aient pris forme d'*onguent*, duquel vous oindrez les parties où ſont les Poux. Ils mourront tous très-vîte.

6. Il faut prendre des fleurs d'amaranthe, & les faire cuire dans une leſſive : dont vous laverez la tête de celui qui a des Poux. Elle les fera mourir ; & ôtera les lentes.

7. Pour faire mourir les Poux, frottez-vous de jus de genêt, mêlé avec de l'huile de rave, ou de genievre, ou avec une décoction de ſtaphiſaigre.

8. Faites bouillir dans un pot de terre plombé, parties égales d'oliban & de lard ; réduiſez-les en conſiſtance d'*onguent* ; paſſez le tout par un tamis : & réſervez ce mêlange pour en frotter la tête ou les endroits où ſont les Poux.

9. Le ſoufre ; les racines de patience, & d'*enula campana* ; le verd de gris ; ſont des remedes contre les Poux.

10. Conſultez ce mot, entre les *Maladies du* BŒUF : & celles de la BREBIS, du CHEVAL, de la POULE, des OISEAUX. *Se garantir du* FROID.

11. Lavez la tête avec du vin où il y ait du ſalpêtre.

12. Pour détruire les *Lentes* : Prenez huile de laurier, huile d'amandes ameres, vieux oing, deux onces de chaque ; ſemence de ſtaphiſaigre, ſuc de tanéſie, de chacun demi-once ; deux gros d'aloës, & autant de myrrhe ; petite centaurée, ſel, ſoufre, un gros de chaque. Mêlez le tout : & faites-en un *onguent*.

Avant de s'en ſervir, on frotte les cheveux avec du vinaigre.

Herbe aux POUX. Voyez PIÉ D'ALOUETTE, *n.* 5.

PRA

PRÆCINCTIO. *Voyez* PALIER *Circulaire*.

PRAIRIES. *Voyez* PRÉS.

PRALINES. *Voyez* ſous le mot AMANDIER.

PRASINUS *Color*. Des Botaniſtes nomment ainſi en Latin le Verd de Pré.

PRASIUM : ou PRASSIUM. *Voyez* MARRUBE *Blanc*.

PRE

PRÉ. *Voyez* PRÉS.

PRÉCIEUSES (*Pierres*). Voyez l'article PIERRE.

PRÉCIEUX (*Bois*). Voyez ſous le mot DUR.

PRÉCIPITER : *Terme de Chymie*. C'eſt ſéparer une matiere qu'on a fait diſſoudre ; afin qu'elle tombe au fond. *Conſultez* l'article MAGISTÈRE : & PRÉPARATION.

PRÉCOCE & PRÉCOCITÉ. *Conſultez* l'article HÂTIF.

PRENANTHES. *Voyez* CHONDRILLA.

PRENDRE : ou plutôt *Reprendre* : Terme d'Agriculture. Se dit d'un arbre nouveau planté. On dit qu'il *eſt repris* ; c'eſt-à-dire, qu'il commence à faire de bonnes racines, & qu'il prend poſſeſſion de la terre où on l'a mis.

On dit dans le même ſens, qu'une Bouture, une Marcotte, une Greffe, ſont repriſes.

PRENDRE *Chair*. Quand le fruit commence à groſſir ; on dit qu'il prend chair.

PRENDRE *Coup*. Voyez ſous le mot COUP.

PRENDRE *les Devans* : Terme de Chaſſe. C'eſt quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour pour en rencontrer d'autres.

C'eſt auſſi quand le Veneur a rembuché une bête ; qu'il en prend les devans avec ſon limier, pour la détourner, & être aſſuré qu'elle demeure.

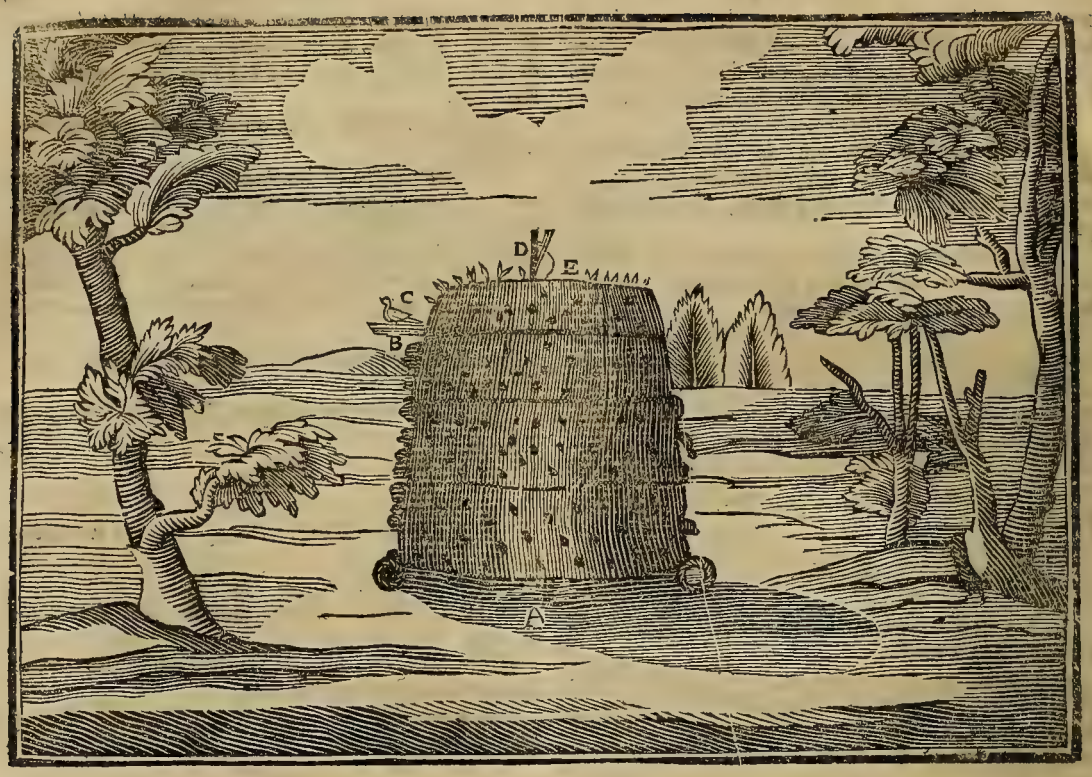
PRENDRE *Gage*. Conſultez l'article GAGE.

PRENDRE *le Vent* : Terme de Chaſſe. C'eſt mener les chiens courans, quand on prend les devans d'une bête.

2. C'eſt auſſi faire une Courſe à bon vent, pour y mettre les lévriers ; enſorte que le vent vienne du côté du bois où ſera détournée la bête.

3. C'eſt encore quand un limier, ou un chien courant, a le vent d'une bête ; & qu'il va la lancer au vent.

PRENDRE *le Haut Vent*. ſe dit en Fauconnerie, quand l'oiſeau vole au-deſſus du vent.



Prendre beaucoup d'Oiſeaux avec un panier & une chouette, ou autre oiſeau nocturne.

On peut ſe divertir à cette chaſſe avec tant ou ſi peu de perſonnes que l'on veut ; puiſqu'une ſeule perſonne ſuffit pour l'exécution, & que les autres ne ſont que ſpectatrices, & ne doivent ſuivre que de loin.

Prenez un panier, A, repréſenté dans la Figure ci-jointe : vous le couvrirez de fougere, ou de quelque autre verdure, afin qu'on ne puiſſe point voir une perſonne qui ſe cache deſſous & qui le porte ſur ſa tête, ou ſur ſes épaules ; obſervant que ce panier ſoit couvert de ſorte qu'il n'y ait aucune branche ou verdure qui excede le reſte, ſur laquelle quelque petit oiſeau puiſſe ſe poſer. Pratiquez en quelque endroit vers le haut, un petit morceau de bois qui avance en-dehors, B. Attachez-y par les piés, avec une ficelle, une chouette, C, ou quelque autre oiſeau nocturne. Choiſiſſez un morceau de bois épais d'environ un pouce ; que vous fendrez par un bout directement au milieu, & que cette fente s'étende juſques vers la moitié du bâton, D : Mettez au bout de cette fente, vers le milieu du bâton, un petit reſſort qui tienne le bâton ouvert ; & attachez à deux ou trois doigts au-deſſous du bout fendu, une corde, E, dont le bout, en la tirant, aille ſe rendre ſous le panier ; & qui ſervira à faire joindre les deux morceaux du bâton fendu, que le reſſort tient écartés l'un de l'autre. Allez, avec cet équipage, le long des haies où il y a de petits oiſeaux ; tenant ſur votre tête le panier qui vous couvre tout le corps, comme la Figure le repréſente. Faites voltiger de tems en tems la chouette C. Les petits oiſeaux qui haïſſent tous les oiſeaux nocturnes, crieront & viendront pour la bequeter ; mais ne trouvant rien ſur le panier où ils puiſſent ſe poſer, ils viendront ſe mettre ſur le bâton D dont la fente ſera ouverte. Celui qui eſt ſous le panier doit toujours avoir l'œil au guet, & regarder s'il y a des oiſeaux qui ſe viennent poſer ſur ce bâton : les y voyant, ou les y ſentant, il tire la corde E, qui fait ſerrer le bâton D : & les petits oiſeaux ſe trouvent pris par quelque ergot, qui ne peut gueres manquer d'avoir été dans l'ouverture du bâton. Il tire alors le bâton tout-à-fait ſous le panier ; prend l'oiſeau ; en fait ce qu'il veut ; puis repouſſe le bâton en-haut, le tenant ouvert comme auparavant, juſqu'à ce que d'autres oiſeaux s'y viennent prendre.

PRENEUR. *Voyez* BAIL.

PRÉPARATION. Opération que l'on fait pour rendre les différens ingrédiens propres à être mis en œuvre, dans les remedes qu'indique la Médecine.

Dans le cours de cet Ouvrage alphabétique, on a traité à part chacune des Préparations. Il eſt néanmoins à propos de donner ici une notion générale de la plupart des Préparations des médicamens.

La *Pulvériſation* convient aux ſels, aux terres, & autres matieres ſéches.

La *Trituration* differe de la Pulvériſation, en ce qu'elle n'eſt que la diviſion & ſolution des corps, non en pouſſiere, mais en petites molécules que l'on peut enſuite diſſoudre par le moyen de quelque menſtrue pénétrant. *Voyez* TRITURATION.

La *Lévigation* ſe fait en frottant & broyant ſur le porphyre les matieres, pour en faire enſuite des trochiſques. C'eſt ainſi qu'on prépare les coraux & les yeux d'écreviſſes.

La *Nutrition* conſiſte à empreindre pluſieurs fois un corps, de quelques liqueurs qui puiſſent l'adoucir, ou au contraire augmenter ſon action.

La *Confection* ſe fait ordinairement avec le ſucre ; & ſert à conſerver certains remedes qu'on veut trouver tout prêts pour s'en ſervir dans le beſoin. *Voyez* CONFECTION.

L'*Alkoholiſation* eſt une réduction des corps en parties ſi ſubtiles, qu'on ne s'apperçoit preſque plus de leur diviſion, ni à la vue, ni au toucher. C'eſt ce qu'on appelle *Réduction en poudre impalpable*. Les Chymiſtes appliquent ce mot à un autre ſens ; l'E-

xaltation des particules ſpiritueuſes à un tel point qu'on ne puiſſe rien concevoir de plus diviſé.

La *Coction* eſt deſtinée à détacher, des différentes ſubſtances, quelques particules qui puiſſent donner leur qualité à la liqueur dans laquelle on les fait bouillir.

La *Digeſtion* ſe fait à l'aide d'un feu modéré, par lequel on extrait les parties les plus volatiles : ainſi on met les fleurs de roſes en digeſtion pour en tirer les parties les plus volatiles, ou l'eſprit.

L'*Expreſſion* ſe dit des ſucs qu'on ſépare du marc d'une plante fraîche : les corps ſecs non huileux ſont trop ſerrés ou compacts, pour laiſſer rien échaper de leur ſubſtance par une ſimple expreſſion.

La *Dépuration* a lieu dans les ſucs & ſirops ; dont on ſépare avec une écumoire les écumes & limons flottans à leur ſurface. *Voyez* SUC.

La *Clarification* conſiſte à rendre une liqueur claire & tranſparente, en faiſant précipiter & couler à fond les atomes ou particules qui rendoient cette liqueur trouble & opaque.

La *Diſſolution* comprend la *précipitation*, la *fermentation* & l'*extraction*.

La *Précipitation* eſt une eſpece de coagulation ; ou arrive en vertu de quelque coagulation. Elle ſe fait, ou d'elle-même, ou par addition de quelque autre matiere. La premiere ſorte a lieu lorſqu'une liqueur étant chargée de parties terreſtres qui avoient beaucoup de mouvement & d'agitation, ces parties viennent à ſe précipiter enſuite par leur propre poids, & vont former un ſédiment. La précipitation qui ſe fait par addition eſt différente ſelon les matieres qu'on veut faire précipiter à fond. Si ce ſont des matieres huileuſes, il faut y employer les ſels acides fixes ; qui, pénétrant ces matieres, les rendent plus maſſives & plus peſantes, & les empêchent de reſter ſuſpendues dans tous les endroits de la liqueur où elles étoient auparavant comme en équilibre, avant d'être ſurchargées par ces acides. Il y a des précipitations (telles ſont celles de certaines parties & matieres graſſes) qui ſe font ſimplement par l'eau commune : lorſqu'on a extrait, par exemple, la réſine du jalap, on ne ſe ſert pour la précipiter, que de l'eau commune ; qui ne communique aucune qualité étrangere à l'extrait. *Voyez* JALAP. Quand il eſt queſtion de précipiter des corps diſſous par les acides, il faut ſe ſervir d'alkalis.

La *Fermentation* eſt une diſſolution qui ſe fait par l'addition de corps hétérogenes à l'égard de celui qu'on veut diſſoudre ; ou bien elle ſe fait d'elle-même. On ſe ſert de cette diſſolution pour changer la nature des corps. Par exemple, tel eſprit étoit rafraîchiſſant avant la fermentation ; qui devient enſuite apéritif. *Voyez* FERMENTATION.

A l'égard de l'*Extraction* ; c'eſt une diſſolution ſans mouvement ſenſible. Elle a lieu quand on veut tirer, des corps mêlés & impurs réſineux, la pure & ſeule partie réſineuſe, dans laquelle conſiſte principalement leur vertu ; & la rendre plus efficace en moindre doſe, pour en pouvoir donner préciſément la quantité qu'on veut. Ainſi l'on extrait la réſine du jalap ; parce que le jalap eſt quelquefois plus ou moins réſineux, c'eſt-à-dire, que ce qu'il a de réſineux n'eſt pas mêlé uniformément & également dans toutes les plus petites parties de ſa maſſe. D'où vient que ſans cette extraction on ne peut pas ſe promettre avec quelque certitude l'effet qu'on en prétend. *Voyez* EXTRAIRE.

La *Coagulation* eſt l'union & le repos mutuel de pluſieurs parties qui ſe mouvoient ſéparément auparavant, les unes loin des autres. La coagulation proprement dite regarde le lait, qui ſe caille ou de lui-même, ou par le mêlange de quelques acides dont on ſe ſert lorſqu'on veut ſéparer le petit lait de ſes parties viſqueuſes pour l'uſage de la Médecine. *Voyez* CAILLÉ : *Petit*-LAIT.

La *Diſtillation* eſt une ſéparation des parties du mixte, par le moyen des vaiſſeaux qui y ſont propres. *Voyez* DISTILLATION.

La *Calcination* eſt un mouvement violent, que reçoivent les parties d'un mixte par le moyen d'un feu très-ardent, & conſéquemment bien pénétrant. On la met en uſage lorſqu'il eſt queſtion d'ouvrir quelque corps fort ſerré, pour en pouvoir ſéparer les principes, ou pour aiguiſer les particules d'un mixte, que l'on veut rendre âcres & piquantes, & dont le ſel ſe trouveroit tellement engagé dans les autres principes, qu'il ne pourroit cauſer aucune ſenſibilité. A l'égard des métaux, toute violence de feu ne calcine pas les corps métalliques, mais certain degré de feu les met en *fuſion*. La Fuſion eſt une opération dont on ſe ſert quand on a pour but de ſéparer les ſcories, de ce qu'il y a de pur dans le corps du métal mis en fuſion. *Voyez* CALCINATION : FEU, p. 34.

La *Défaillance* eſt une eſpece de diſſolution ; qui ſe fait en expoſant des ſels alkalis à l'air frais & humide. La liqueur qui en réſulte eſt un précipitant, dont les Chymiſtes font un fréquent uſage. *Voyez* DÉFAILLANCE.

La *Filtration* eſt une ſéparation de la partie la plus groſſiere & peſante, d'avec la plus ténue : ce qui ſe fait en paſſant le mixte fluide par la chauſſe ou par le papier gris. Elle eſt d'uſage lorſqu'on veut avoir une ſeule des deux ſubſtances. *Voyez* FILTRER.

La *Colation* ou *Colature* ſe fait, ou en verſant par inclination une liqueur où il y a un ſédiment qui reſte au fond, dans le tems que ce qu'il y a de plus clair ſe ſépare. 2° On fait auſſi la colature, ou colation, au travers de linges, plus ou moins fins ou groſſiers.

La *Conſiccation*, *Exſiccation*, *Induration*, ou *Endurciſſement*, ſe fait par la diſſipation des parties aqueuſes ou volatiles qui tenoient en quelque agitation celles qui ſont naturellement ſolides & fixes. Une induration commune eſt celle d'un œuf, durci au feu. L'Exſiccation ſert à changer quelquefois la nature des corps & des remedes internes : comme nous le voyons dans la feuille de Lierre, dont le ſuc eſt un poiſon (ſelon l'opinion de M. *Allen*) lorſqu'il eſt nouvellement exprimé ; & dont le ſédiment ou extrait eſt d'uſage en Médecine, ſelon le même Auteur.

La *Sublimation* eſt une cryſtalliſation ſéche, de quelques ſels qui s'attachent au haut d'un vaiſſeau ſublimatoire, par le moyen du feu. On s'en ſert pour ſéparer les ſels volatils, qui montent par la diſtillation. Elle a encore lieu pour volatiliſer les parties métalliques, à la faveur de quelques ſels volatils, pour obtenir des effets que ce métal n'auroit pas produits dans ſon état de fixité.

La *Putréfaction* eſt une fermentation eſſentielle ; qui tend à altérer & détruire le mixte, en détruiſant ſa contexture naturelle. On la fait quelquefois précéder la diſtillation, pour retirer certaines parties ou ſubſtances ſi fort engagées dans le mixte, qu'elles n'auroient pu ſans cela être dégagées. Ainſi on laiſſe putréfier l'urine, avant d'en retirer le ſel volatil.

La *Circulation* ſe fait pour donner beaucoup de mouvement à une liqueur, par le moyen d'un petit feu ; pour mêler des corps qui ſont d'eux-mêmes miſcibles, & les ſubtiliſer. *Voyez* CIRCULATION.

La *Cohobation* eſt preſque la même choſe que la circulation : ſi ce n'eſt que, dans la cohobation, le feu n'agit que ſur un vaiſſeau ; c'eſt pourquoi on jette de nouveau ce qui a été obtenu par la diſtillation, ſur la même matiere ; pour que la liqueur diſtillée ſoit plus chargée des vertus de la matiere que l'on diſtille, & en même tems pour que les principes en ſoient plus exactement combinés. On a coutume d'employer cette opération, dans la diſtillation des plantes aromatiques.

La *Rectification* eſt une diſtillation réitérée ; qui ſe fait pour ſubtiliſer & alkoholiſer quelque liqueur. *Voyez* DISTILLATION, p. 819 & 820.

PRÉS ; ou *Prairies*. Etendue de terre deſtinée à produire de l'herbe & d'autres nourritures pour le bétail.

On nomme Prés *Bas* ceux qui, étant ſitués dans des fonds ou en plaine, à peu de diſtance des eaux, ſont fréquemment ſubmergés, ou habituellement plus ou moins humides. Leur herbe eſt moins eſtimée, que celle des Prés *Hauts*. Ceux-ci ne ſont preſque jamais expoſés aux inondations. Plus ils ſont de qualité ſéche, plus leur herbe eſt fine & d'une ſaveur délicate, accompagnée d'odeur vive & agréable.

Quoique les bords des rivieres procurent une aſſez grande quantité de Prés naturels, les Prés des endroits ſecs & élevés ſont toujours avantageux : dans les années extrêmement pluvieuſes, ceux-ci deviennent une reſſource.

On nomme Prés *Secs*, ceux qui ſont ſitués dans un fonds gras, & ſubſtantieux, où naturellement le foin vient en abondance, & beaucoup meilleur que dans ceux où il ne croît qu'à force d'être arroſé.

Les Prés *Humides* ſont ces ſortes de Prés qu'on voit dans des fonds & le long des ruiſſeaux, dont l'eau les rend fertiles, & ſans le ſecours deſquels ils produiroient très-peu de foin ; leur terre étant d'une nature fort légere, ſéche, & très-peu ſubſtantieuſe. *Voyez* HERBAGE : HERBE.

Une autre diſtinction eſt celle des Prairies en *Naturelles* & *Artificielles*.

Il ne peut qu'être utile de ſuivre le plan de la Société d'Agriculture d'Angers ; qui s'eſt propoſé de faire des Prairies Artificielles, compoſées de plantes vraiment utiles, qu'on choiſira entre celles qui croiſſent dans les Prés naturels. Comme nous n'avons qu'une indication très-ſuccincte des procédés de MM. d'Angers à cet égard ; nous invitons à lire attentivement le tableau réfléchi, d'une ſemblable opération œconomique, qui eſt inſéré dans le *Corps d'Obſervations de la Société de Bretagne*, en 1759, depuis la p. 54 juſqu'à la 80 de l'édition *in*-8°.

M. Heſſelgren a auſſi détaillé fort au long les eſpeces de plantes naturelles au climat de la Suede, qui ſont préférées par le bétail ; celles qu'il rebute ; & celles qui peuvent lui être nuiſibles : Voyez ſon *Pan Suecus*, imprimé dans le ſecond volume des *Amœnitates Academicæ* de M. Linnæus.

Un bien de campagne dénué de Prairies perd beaucoup de ſa valeur & de ſes ornemens naturels. Faute de pouvoir nourrir aſſez de bétail, on eſt privé du ſecours des fumiers propres à améliorer & fertiliſer la terre : indépendamment du produit réel que rendent les beſtiaux. *Voyez* BÉTAIL : AGNEAU : BREBIS : BŒUF : VACHE : CHEVAL : FOURRAGE. Or ce ſeroit aller contre la vraie œconomie, que de prétendre nourrir toujours les animaux enfermés : il n'y a qu'une nourriture humide qui mette à portée d'en tirer un profit réel, au moins ſi on la leur donne pendant ſix mois de l'année.

Les Prairies Artificielles ſont compriſes ſous cette dénomination de nourriture humide : elles en fourniſſent même plus que l'herbe commune des Prés naturels, parce qu'elles ſont plus ſucculentes. Notre ſainfoin, la luzerne, certaines eſpeces de trefle, le ſainfoin d'Eſpagne, &c, foiſonnent beaucoup & font une nourriture abondante, ſurtout en verd. Les gros navets, les panais, les carottes, & d'autres racines potageres, contiennent quantité de ſuc mêlé d'une ſubſtance ſolide aſſez fine pour être portée promptement dans les organes où ſe font les ſécrétions après que l'animal a digéré.

Pour *Etablir des Prés Naturels*, il faut d'abord conſidérer la terre qu'on veut employer à cet uſage.

Pour faire un Pré qui fût humide, on devroit choiſir une terre bien ſubſtantieuſe, naturellement pourvue d'humidité ; ce qui ſe reconnoît, lorſqu'après avoir creuſé très-médiocrement, on trouve de l'eau. Il ne faut pas auſſi que ſa ſituation ſoit éloignée de quelque riviere ou ruiſſeau : car ce n'eſt pour l'ordinaire que dans ces ſortes de lieux que l'on rencontre une humidité convenable au Pré.

Si au contraire on veut en faire un qui ſoit ſec, il ſuffira de prendre une terre forte, ou légere, peu importe, pourvu qu'il y ait un ruiſſeau qui puiſſe la rendre féconde par ſes eaux.

Ces deux eſpeces de Prés ſeront, autant que l'on pourra, en pente : afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvés aient la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop longtems ; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pouſſer que du foin de très-peu de valeur, & en petite quantité.

Comment il faut Préparer la terre pour faire un Pré.

Si l'on y veut réuſſir, il faut pendant quinze ou ſeize mois, ne faire autre choſe que labourer la terre ; & prendre garde de n'y mettre la charrue que dans des tems convenables ; afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croiſſe ſi heureuſement, que pendant bien des années on ne ſoit point obligé d'y toucher.

Lorſque le mois de Février eſt arrivé, & qu'on juge que la terre eſt aſſez bien préparée pour être miſe en Pré, on y fait conduire du fumier ; qu'on répand, pour être inceſſamment couvert de terre avec la charrue.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, ſert à la rendre bien unie, & à enterrer le fumier.

Le *Fumier* le plus nouveau produit conſtamment beaucoup d'herbes : ce qui ne contribue pas peu à la fertilité d'un Pré. Ce fumier le rend bon pendant pluſieurs années ; & le Pré qui en eſt engraiſſé, n'a pas beſoin d'être amélioré de longtems. Néanmoins, comme il empêche de bien enterrer la graine avec la herſe, qui le ramaſſe ; & qu'il empêche auſſi de bien unir le terrein ; on ne peut qu'approuver ceux qui préferent le fumier pourri.

La terre étant bien applanie, & le fumier répandu comme il faut, on *Seme* la graine de foin ; qui doit être choiſie très-fine, & la plus mûre que l'on puiſſe trouver : parmi laquelle on mêle moitié aveine. La graine de Pré haut peut être en général préférable à celle de pré bas ; les plantes y étant plus fines, comme nous l'avons dit. Pour avoir de bonne graine de foin, on balaie les greniers où l'on a mis d'excellent foin de Pré haut ; & on paſſe les balayures au crible pour ſéparer la graine d'avec les brins de foin. Il ne peut qu'être utile de mêler un peu de graine de trefle avec ces criblures.

Si le mois de Février eſt trop humide, & qu'on

ne puiſſe ſemer les Prés, faute de pouvoir travailler la terre, on attend même juſqu'à la fin du mois de Mars, & quelquefois de Juin. Ainſi la nature de la terre fera connoître partout, quand il ſera néceſſaire de faire ce travail. On mêle de l'aveine, pour ne pas perdre une récolte la premiere année; elle vient très-bien parmi cette graine; ce qui paye une partie de la dépenſe qu'on a faite à mettre la terre en nature de Pré.

On ſeme encore des foins, depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre.

Pour faire que le Pré ſoit également ſemé: après que le dernier labour a mis la terre tout à l'uni, on ſe diſpoſe comme pour ſemer le blé; &, à pas de ſemeur, la main mouvant en même tems que le pié droit, on jette la ſemence, de la largeur d'un bon ſillon & fort épaiſſe.

Mais, comme il n'y a point de ſillon, & qu'on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ſoit en ſemant encore ce qui auroit déja été ſemé; on porte un bâton, avec lequel on marque, lorſqu'on eſt au bout du champ, à-peu-près l'endroit où l'on aura répandu la graine de foin; obſervant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas: on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait garni le terrein, de cette ſemence.

Cela fait, on prend une herſe bien peſante; avec laquelle on enterre le fumier & la ſemence; & qu'on paſſe deux fois en croiſant ſur le guéret enſemencé, ce qui le rend ſi bien applani, que rien n'empêche que la faulx y paſſe lorſqu'il eſt queſtion de faucher le foin.

Il eſt à propos d'enſemencer les Prés, dans un jour de pluie, ou immédiatement après. La graine, enterrée par la pluie, eſt garantie du hâle, & levée plus tôt. On doit éviter de ſemer par le vent: il emporteroit fort loin cette graine, qui eſt légere.

Soins qu'il faut donner aux Prés nouvellement ſemés.

Il ne faut pas attendre d'un Pré nouvellement ſemé tous les avantages qu'on retire d'un Pré qui eſt en cette nature depuis longtems. Qui y ſouffriroit, dès la premiere année, paître le bétail; pourroit compter ſa peine & ſa ſemence perdues: n'y ayant rien de ſi dangereux pour un nouveau Pré, que la dent des animaux, & ſurtout leurs piés, dans cette terre meuble. C'eſt pourquoi, dans le commencement, on donnera tous ſes ſoins pour faire enſorte qu'aucune bête n'en approche.

L'année ſuivante, on ne manquera pas de faucher le foin qu'il aura produit: & on ne ſe mettra plus ſi en peine de le garantir d'être pâturé; le bétail ne pouvant plus pour lors lui apporter aucun dommage.

Au reſte, on doit empêcher le bétail d'approcher des Prés, dans le tems que la pointe des herbes commence à pouſſer: car c'eſt leur perte que de laiſſer brouter cette pointe. Il faut encore leur en interdire l'entrée, quand la terre eſt attendrie par la pluie.

Il ne faut jamais ſouffrir qu'un cochon entre dans les Prés: il les ravage avec ſon groin.

De crainte que les eaux d'hiver qui deſcendent des montagnes, ne viennent à noyer les racines d'un Pré nouvellement mis en nature, on a ſoin de l'environner de foſſés; ce qui empêche auſſi qu'il ne ſoit inondé dans le tems que l'herbe eſt haute, lorſqu'il ſurvient quelque orage. Un autre bon effet que produiſent les foſſés, eſt d'empêcher que l'on ne faſſe des chemins dans les Prés.

Ces mêmes eaux d'hiver, au contraire, ne ſeront point détournées d'entrer dans les vieux Prés: n'y pouvant alors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles entraînent de tout ce que les terres par où ellés paſſent ont de plus ſubſtantieux.

Si les Prés ſont ſitués proche des ruiſſeaux, & qu'on juge qu'ils aient ſoif, il faut pratiquer une écluſe pour en arrêter l'eau; & faire des ſaignées du côté du Pré, pour y donner l'écoulement, autant que la prudence dictera de le faire. Après quoi on rompra l'écluſe, pour laiſſer prendre à l'eau ſon cours naturel. *Voyez* ABREUVER; terme d'Agriculture: HABILLER *un Pré.*

Les *Taupes* endommagent beaucoup les Prés. C'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui, pour faire d'une pierre deux coups, quand il eſt néceſſaire de les abreuver, le font dès la pointe du jour; qui eſt le tems où les taupes travaillent: ces animaux, craignant extrêmement l'eau, qui alors perce leurs taupieres, cherchent à l'éviter, & montent ſur la terre: où il eſt aiſé de les prendre toutes vives.

Des Vieux Prés.

Tout terrein perd de ſa ſubſtance, à meſure qu'il nourrit des plantes; les légumes, ou les herbes, comme les arbres: & ſi on ne le rétablit de tems en tems par le ſecours du fumier, ſes productions languiſſent; il s'épuiſe enfin, & ceſſe de fournir l'aliment à aucuns végétaux. Pour renouveller les Prés déja un peu anciens, on les fume tous les trois ou quatre ans, dans les mois de Décembre ou Janvier; afin que les ſels du fumier étant détrempés par les pluies de l'hiver & du printems, pénetrent plus avant en terre, faſſent revivre les racines des herbes, & les obligent à pouſſer enſuite avec vigueur.

On doit commencer à les amender auſſitôt qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'à l'ordinaire, ou que la mouſſe croît ſur leurs mottes.

Pour *remédier à la Mouſſe;* lorſque le mois de Décembre eſt venu, on répand ſur tout le Pré, ſoit de la cendre de tourbes, ſoit de la cendre de leſſive le plus épais qu'on peut. Cette cendre doit produire un bon effet, ſi la mouſſe n'eſt point invétérée. Le fumier de pigeon fait auſſi périr le jonc & la mouſſe. C'eſt encore une bonne méthode pour faire périr la mouſſe, que de labourer les Prés avec des charrues à coutres ſans ſoc, avant de répandre le fumier. Mais ſi la mouſſe continue, & qu'elle reprenne le deſſus, le meilleur parti à prendre eſt de faire changer de nature au Pré, & le convertir en terre labourable.

Un Pré rendu terre novale, rapporte toujours abondamment du blé pendant ſix ou ſept ans. Après quoi l'on peut remettre cette terre en nature de Pré; en y apportant les ſoins néceſſaires. *Voyez* DÉFRICHEMENT.

Conſultez, ſur tout ce qui vient d'être dit, les *Elémens d'Agriculture*, de M. Duhamel, L. II, ch. 1, § 2 & 3; & L. IX, ch. 1.

Une piece de huit arpens de Prés hauts, que l'on fait labourer quand on s'apperçoit que les mauvaiſes herbes s'y multiplient; qui eſt engraiſſée par des fumiers réduits en terreau, ou avec du fumier de pigeon; & dont on tient toujours le terrein bien uni par le ſoin qu'on a de faire abattre les taupinieres afin que la faulx puiſſe couper toute l'herbe; qu'outre cela on refend de foſſés pour procurer l'écoulement des eaux; enfin qu'on tient bien clos pour en interdire l'entrée au bétail & empêcher d'y faire des chemins: cette petite quantité de Prés

fournit ſeule plus d'herbe que trente ou quarante arpens de Prés qu'on abandonne à des Fermiers. * *Traité de la Culture des Terres*, T. III, Préf. p. xxxviij, xxxix.

De la Fauchaiſon.

Lorſque les mois de Mars, Avril, Mai, & Juin, ont été fort ſecs, l'herbe des Prés court riſque de reſter baſſe. Et ſi la fraîcheur a accompagné la ſéchereſſe, l'herbe fleurira fort tard : de ſorte que les Prés ne ſeront bons à faucher qu'en Juillet. S'il y a alors beaucoup de pluie continue, la plus grande partie des foins ſe perdra. Si on prend le parti de les laiſſer ſur pié juſqu'au beau tems, quoique l'herbe commence déja à jaunir, on pourra les ſerrer encore à propos. La trop grande maturité fera qu'ils ſeront un peu jaunes : néanmoins la qualité en ſera bonne ; ils ſeront de bonne odeur, & les chevaux s'en accommoderont bien. Quoique l'herbe demeure baſſe, elle peut être bien fournie du pié. Et comme elle aura pris ſon accroiſſement pendant la ſéchereſſe, elle diminuera peu eu ſe deſſéchant : ainſi la recolte en ſera aſſez bonne.

Lorſqu'on juge que les Prés ſont aſſez mûrs pour être fauchés, on ne doit point tarder à le faire : la négligence à cet égard cauſe quelquefois bien du dommage : & ils ne ſont pas plûtôt jettés bas qu'ils auroient ſouvent beſoin d'être au grenier ; une pluie conſidérable, un orage, ſont capables de les perdre ; & de ſemblables accidens ne ſont que trop fréquens en cette ſaiſon. L'herbe fane encore difficilement quand il y a de petites pluies fréquentes. Après que les Prés ſont fauchés, même un peu plus verds que trop mûrs, on en laiſſe le foin en andains ou ondains, comme on dit en beaucoup d'endroits, ou en ſillons ; juſqu'à ce qu'on juge que le ſoleil en ait aſſez ſéché le deſſus : puis, avec des fourches, ou ſimplement des bâtons, on le retourne en l'épandant partout le Pré : ce qui s'appelle *Faner le foin.*

Cela fait, & lorſqu'on voit qu'il eſt aſſez ſec, on le met en petits monceaux ; puis en de plus gros, qu'on appelle *Meules.* Cette maniere de l'entâſſer ſert à le raſſouplir un peu, afin de le rendre plus commode à être charrié. Car en le tranſportant de ces petits monceaux ſur ces meules, on le trouve quelquefois ſi hâlé, qu'il ſe briſe lorſqu'on le prend avec la fourche. *Voyez* FAUCHER. FENIL. Conſultez auſſi les *Elémens d'Agriculture*, T. II, p. 120, &c.

Le foin, ſoit dans le grenier, ſoit entâſſé en meule dans un endroit expoſé à l'air, ſe conſerve fort bien d'une année à l'autre ; pourvu qu'on ait eu grand ſoin de le bien façonner, & que les pluies ne l'aient pas fait rouiller.

Après la premiere fauchaiſon, l'on en fait une ſeconde, dans les Prés dont les fonds ſont fort abondans. Ce ſecond foin s'appelle *Regain :* on le fauche ordinairement vers la mi-Septembre.

Le foin eſt preſque toujours abondant & de bonne qualité lorſqu'après un hiver doux & très-ſec, ſuivi d'un printems froid & médiocrement humide, enſorte que malgré la neige, la grêle & la pluie, qui tomboient par intervalles, la terre fût toujours fort ſéche intérieurement ; il eſt ſurvenu en Juin & Juillet des pluies abondantes, auxquelles ont ſuccédé de grandes chaleurs en Juillet ; quoique les mois d'Août & Septembre ne ſoient pas chauds, mais cependant ſoient aſſez beaux.

Moyens d'avoir de bons Regains.

Les regains, en toute ſorte de Prés, ſont plus ou moins bons, ſelon qu'on y apporte plus ou moins de ſoins, & qu'on a ſu les garantir d'être pâturés.

Pour aider aux Prés à donner de bons regains ; ſi l'on a la commodité des ruiſſeaux, il faut les arroſer auſſitôt que le foin en eſt dehors ; ſuppoſé que ce ſoit par un tems ſec : car s'il venoit à pleuvoir alors, il ſeroit inutile de ſe donner cette peine. On continuera ces arroſemens, autant de fois & dans les tems qu'on jugera à propos, juſqu'à la ſaiſon de faucher.

PRAIRIES ARTIFICIELLES.

Nous avons reçu des Anglois Modernes la dénomination de *Prairies Artificielles*, ou *Pâturages Artificiels.* Ils nomment ainſi des Raves, Navets, Trefles, Sainfoins, Luzernes, & autres racines ou herbages propres à nourrir le bétail. Les anciens Ecrits ſur l'Agriculture, ont fait mention de pluſieurs de ces plantes, & rendu ſenſible l'avantage de les cultiver. Depuis, on a pareillement inſiſté ſur la culture de ces plantes ſi utiles, & ſi propres à être ſubſtituées au fourrage naturel.

Il y a déja du tems qu'en France & ailleurs on a plus ou moins ſuivi cette pratique, dont il réſulte un fort grand bien pour le bétail, & pour l'amendement des terres. Ainſi, aux environs de Perpignan, lorſqu'on a un terrein que l'on peut arroſer, l'uſage eſt d'y ſemer du trefle auſſitôt après la récolte, ſur le chaume même du froment ; on l'arroſe auſſitôt, & encore pluſieurs fois pendant l'été ; & durant l'hiver on le fait paître aux moutons & aux agneaux. Ceux qui n'ont point de troupeaux s'accommodent de leurs herbes avec les Fermiers de la montagne qui ont des troupeaux qu'ils ne peuvent nourrir à cauſe que leurs terres ſont couvertes de neige : cette récolte produit un revenu conſidérable. Au printems, quand l'herbe a été mangée en verd par le bétail, on arroſe le terrein ; le trefle repouſſe fort vîte ; on le fauche lorſqu'il eſt en fleur, & on le fane pour le ſerrer avec les autres foins. Immédiatement après cette récolte, on fume la terre ; & ceux qui ne craignent pas de l'épuiſer, la labourent, & y ſement des haricots ou du millet, après la récolte deſquels ils labourent pour ſemer du froment. *Traité de la Culture des Terres*, par M. Duhamel ; T. VI, p. 35, 36.

La Hollande, la Flandre, l'Artois, la Picardie, ſont depuis longtems accoutumés à répandre la graine de trefle, au printems, ſur le froment, le ſeigle ou l'aveine, déja levés ; pour que le trefle ſe trouve un peu fort au tems de la récolte : on le coupe pluſieurs fois pendant deux, trois ou quatre ans. Enſuite de quoi la terre ſe trouve aſſez amendée pour qu'il ſuffiſe de retourner le trefle ; herſer, & ſemer du froment, ſans autre labour. Dans l'Iſle de France, en Languedoc, en Dauphiné, &c, on ſeme beaucoup de trefle & de luzerne ; en Bourgogne, en Normandie, &c, du trefle ; en Beauſſe, en Gatinois, & dans quantité de provinces, du ſainfoin ; en Bretagne, en Limouſin, de gros navets, des choux, des carottes, du jonc marin.

Nous voyons, dans les *Elémens du Commerce*, T. I, édition de 1754, p. 221 & ſuivantes, des détails circonſtanciés ſur l'uſage des prairies artificielles dans pluſieurs provinces d'Angleterre. On y obſerve particuliérement en quelques endroits une alternative de récoltes & de pâtures : p. 223-29, 243-46-47, 260. « L'Agriculture Angloiſe ne ſépare point » la nourriture des beſtiaux, du labourage ; ſoit à » cauſe du profit qu'elle donne par elle-même, ſoit » parce qu'elle-même fertiliſe les terres, dit cet habile & judicieux Auteur, *p.* 229.

Je ne ſai depuis quand ſubſiſte à Saint-Domingue l'uſage où ſont pluſieurs habitans de ſubſtituer à leurs prairies naturelles, une plantation de ſucre accompagnée de différentes plantes deſtinées au bétail, dans le même pré. Toujours eſt-il certain que cette pratique a augmenté les revenus de ceux qui l'ont ſuivie. * *Traité de la Culture des Terres*, T. I, p. lvij.

M. Tull obſerve que partout où l'on a établi des Prairies Artificielles, on ſe trouve en état de nourrir par leur moyen beaucoup plus de bétail, que lorſqu'on eſt réduit aux ſeuls Prés naturels. Il aſſure même que cet avantage fait un dixieme de différence, dans les climats les plus froids; & qu'au moins on peut en nourrir deux fois plus que le nombre ordinaire, dans les endroits où l'Agriculture eſt peu avancée. Ou ſi l'on n'en nourrit pas plus qu'avec l'herbe commune, (dit-il encore) ces animaux ſeront toujours mieux nourris. * *Horſe-Hoing Huſbandry*, Chap. 4. Conſultez auſſi le *Traité de la Cult. des Terres*, T. IV, p. 522; & T. VI, p. 154-55-56-57.

En effet, on ne peut conteſter qu'un arpent de luzerne, par exemple, produit plus d'herbe que n'en donnent ſix arpens de bon Pré. Voyez-en la preuve de calcul, & par des faits, dans le *Traité de la Cult. des Terres*, T. III, p. xl; T. IV, p. 25-6, 316-17-18-19; T. V, p. 527-28-29.

M. Duhamel, inſtruit par ſa propre expérience, a toujours parlé à l'avantage des Prairies Artificielles; nommément encore dans le cinquieme volume du même *Traité*, p. xxvj, xxvij, & 577. Il y a dans le ſixieme volume un chapitre de trente-ſix pages, qui concerne ces Prairies. Après y avoir expoſé le produit eſſentiel que rend toute eſpece de bétail, M. Duhamel ajoûte que l'on ne peut donc trop multiplier les beſtiaux; mais que, comme il eſt indiſpenſable de les nourrir, il eſt également indiſpenſable de ſe procurer des pâturages. Cet Auteur, bien verſé dans tout genre de culture, donne enſuite une notion ſuccincte, mais très-juſte, des diverſes qualités de Prés ou de pâturages naturels, & de la maniere dont on en tire le meilleur parti. Puis il dit, *p.* 245: « Lorſqu'on n'a pas de terrein » propre à faire de bons Prés naturels, on les forme en ſemant dans des terres bien labourées, certaines plantes très-vigoureuſes qui, pouſſant avec » force, produiſent beaucoup d'herbe agréable au » bétail. Je ne parle ni des Pois de brebis, ni de la » Veſce, ni de l'Eſcourgeon, ni du Seigle que l'on » coupe en verd pour la nourriture du bétail pendant l'été, ou qu'on fane pour le nourrir l'hiver: » Voyez le quatrieme volume du *Traité de la Cult. des Terres*). Ces plantes annuelles, non plus que » les gros Navets dont nous avons donné la culture » dans les Tomes I, III & IV, ainſi que les Pommes de terre, ne forment pas, abſolument parlant, des Prés artificiels, quoique ces racines » ſoient d'un grand ſecours pour la nourriture du » bétail. Les *Plantes Vivaces*, dont on a coutume » de former des Prés Artificiels, ſont ordinairement » le Treſle, le Sainfoin, la Luzerne, le Fromental, tous les Ajoncs. On pourroit encore eſſayer » de cultiver les plantes & les arbuſtes qui produiſent des Fleurs Légumineuſes; car les beſtiaux en » ſont ſinguliérement friands. En quelques campagnes on coupe les ſommités du Genêt quand la » fleur eſt paſſée, on fait ſécher ces jeunes branches, & on en nourrit les moutons pendant l'hiver.

Mettant à part ſix eſpeces conſidérables de nourritures déja uſitées en nombre d'endroits, ſurtout en Angleterre, comme pâturages artificiels; M. Duhamel nous montre une heureuſe abondance de plantes vivaces, également agréables au bétail, à qui elles fourniſſent une nourriture ſucculente.

On trouve encore dans le cinquieme volume du même *Traité*, p. xix, le conſeil de « deſtiner quelques arpens des meilleures terres d'une ferme, à » former un Potager que l'on cultivera avec la même » charrue dont on ſe ſert pour les terres à grains: » les gens du Fermier en ſeroient mieux nourris; & » ce qui lui reſteroit de cette récolte, tourneroit au » profit du bétail ». Nombre de Plantes Ombelliferes, & de celles qui ont leurs Fleurs en Croix, augmentent donc la liſte avantageuſe de ce que M. Duhamel indique pour former des Prairies artificielles.

Feu M. De la Salle publia, il y a huit ou neuf ans, un bon petit ouvrage, intitulé: *Prairies Artificielles, ou Lettre . . . . ſur les moyens de fertiliſer les terreins ſecs & ſtériles.* Nous en avons expoſé le deſſein dans le premier volume de ce Dictionnaire, *pp.* 751-2. Mais l'Auteur s'étoit borné à la culture du Sainfoin; dont il avoit éprouvé la bonne réuſſite dans les terres rouſſes de Champagne, où les grains ſembloient ne pouvoir pas venir. M. Deſpommiers n'a auſſi parlé que de la culture du Sainfoin, dans *L'Art de s'enrichir promptement par l'Agriculture.* M. Pattullo a étendu davantage la pratique des Prairies artificielles: Voyez ſon *Eſſai ſur l'Amélioration des Terres.* Mais il n'y a perſonne qui ait traité cette matiere ſi en grand que l'a fait M. Duhamel. C'eſt pourquoi je cite, par préférence, ſes ouvrages ſur l'Agriculture; où ſe trouve compris, & plus ou moins développé, ce que tous les autres enſeignent.

La culture du Sainfoin & celle de la Luzerne ſont traitées dans les Tomes I, III, IV, & V de ſon *Traité de la Cult. des Terres.* Il détaille dans le VIe (*p.* 146 & ſuivantes), lez cultures du Treſle, du Fromental & de la Spergule. Il traite encore de la Luzerne & du Sainfoin, dans les *pp.* 152-53-54-55-56-57-59-60-61. Les ſuivantes contiennent un précis du livre des *Prairies Artificielles*, de M. de la Salle; avec des réflexions qui en font l'éloge. Entre autres choſes dignes d'un Ecrivain auſſi judicieux que ſe l'eſt toujours montré M. Duhamel, on obſerve particuliérement (*p.* 165) que, malgré l'eſpece de profuſion qu'il expoſe relativement aux Prairies Artificielles, il dit que M. de la Salle a bien fait de ſe borner au Sainfoin; pour les raiſons que nous avons alléguées ci-deſſus. Puis il ajoûte: « Ailleurs on fera bien de préférer la Luzerne, qui » donne beaucoup plus d'herbe; dans d'autres endroits on tentera les Navets, dont M. France ſe » trouve très-bien, ainſi que les Anglois. » [Voyez les *Elémens du Commerce*, T. I, p. 259.] « Le Treſle, la Spergule, le Fromental, pourront avoir des » avantages en d'autres circonſtances. &c.

A la ſuite de la Méthode de M. de la Salle, on trouve dans le même Chapitre II du Tome VI, le plan du ſyſtême de M. Pattullo. Enfin M. Duhamel traite en particulier de l'Ajonc, & des Pommes de terre, dont la culture aſſez neuve pour nous, y eſt bien circonſtanciée.

Tout cela ſe trouve rappellé dans le ſecond volume de ſes *Elémens d'Agriculture*, p. 109 & ſuivantes; mais avec de nouveaux détails inſtructifs, tant pour l'entretien des pâturages naturels, que pour la culture des Prairies Artificielles. M. Duhamel, toujours attentif à multiplier les avantages de l'Œconomie rurale, loue (*p.* 123) MM. de la Société de Bretagne, d'avoir réſolu de faire cultiver

ſéparément preſque toutes les plantes qui viennent d'elles-mêmes dans les campagnes de cette Province, afin de pouvoir par la ſuite reconnoître celles qui fourniſſent le plus d'herbe, & dont le fourrage eſt le plus agréable au bétail. Puis il invite à étendre de ſemblables eſſais ſur les plantes étrangeres. [Nous avons indiqué, ci-deſſus, l'endroit où cette reſpectable Société a expoſé ſes vues ſavantes & patriotiques]. Tout ce qui regarde la Luzerne & le Sainfoin, dans les ſix volumes du *Traité de la Culture des Terres*, ſe trouve rapproché, & réduit en principes, depuis la *p.* 124 juſqu'à la 140 du ſecond volume des *Elémens d'Agriculture*. M. Duhamel, dans les articles ſuivans, traite de même le Trefle, le Ray-graſs, le Fromental, l'Ajonc. Il emploie tout le troiſieme chapitre, à parler *de pluſieurs Herbages qui ſervent à la nourriture du bétail, ſoit en vérd, ſoit en ſec :* ce ſont des plantes annuelles ; la Spergule ou Eſpargoule, le Seigle, l'Eſcourgeon ou Orge quarrée, le Mays, la Veſce, les Pois de brebis, la Féverole, les Choux. M. Duhamel y joint ce que l'on appelle maintenant *Fourrage Verd* ; qui eſt un mêlange de toutes ſortes de criblures, ſemé ſur un côteau à l'abri, où l'on envoie les troupeaux pendant l'hiver : Conſultez les *pp.* 159 & 160. Dans la *p.* 161, ce grand Maître en Œconomie accumule de nouveaux ſecours de fourrages ; en avertiſſant ſimplement que les feuilles de toutes ſortes d'arbres, cueillies peu avant leur chûte, ſont très-bonnes à ſécher pour nourrir les vaches & les moutons durant l'hiver ; que les rameaux & les feuilles de la garance, & la fane du ſafran, plaiſent beaucoup aux vaches : mais que cette derniere herbe communique au beurre un goût déſagréable. Le quatrieme chapitre eſt deſtiné aux *Racines qu'on cultive pour la nourriture du bétail :* celles que les Anglois mettent au nombre des pâturages artificiels. Ici M. Duhamel, toujours habile à ſaiſir les moyens d'étendre nos avantages, répand ſur ces objets un jour plus lumineux (ce ſemble), que dans le *Traité de la Culture des Terres*. L'uſage & la culture de chaque plante ſéparément font des tableaux auxquels on ne peut que s'intéreſſer quand on aime l'Œconomie rurale : il y eſt queſtion de la Pomme de terre, (la Patate, ou Truffe rouge), du Topinambour, des Navets, Raves, & Carottes. Tout cela occupe depuis la *p.* 109 juſqu'à 181. Il eſt auſſi à propos de conſulter les *pp.* 405-6-7 : le Souci eſt ajoûté, dans cette derniere page, aux autres herbes utiles pour le bétail. Je dois encore indiquer ici la Trainaſſe, ou Centinode, que l'on nomme auſſi Renouée ; dont M. de Montſoury a recueilli un foin égal en valeur au froment parmi lequel cette plante avoit beaucoup profité : comme on le voit dans une Lettre de ce Cultivateur, rapportée à la *p.* 82 du ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres*.

Enfin, M. Duhamel a rendu compte en 1765, des progrès de ſes Correſpondans ; & de ceux qui réſultent des occupations auxquelles ſe livrent les Sociétés d'Agriculture. Les Prairies Artificielles en ſont l'objet, autant que les autres parties d'Œconomie rurale. Voyez les *Mémoires d'Agriculture adreſſés à M. Duhamel du Monceau, par pluſieurs Agriculteurs ;* imprimés à Paris chez Guerin & Delatour, en 1765, *in*-12, dans un même volume avec le *Supplément* de M. Duhamel, *à ſon Traité de la Conſervation des Grains*.

Ce détail juſtifie bien ce que j'ai avancé, que M. Duhamel a traité la matiere des *Prairies Artificielles* avec toute l'étendue que mérite l'importance dont elle eſt pour l'Agriculture. Un avantage des récapitulations qui compoſent les *Elémens d'Agriculture*, eſt qu'elles forment par elles-mêmes un Œconome ; & qu'elles le dirigent ſuffiſamment pour qu'il ſoit en état d'agir en conſéquence, & de réuſſir. Des principes courts, des idées nettes, des expreſſions & un ſtyle qui y répondent, un ordre pour les opérations ſemblable à celui de la nature, enfin l'attrait d'une utilité que le ſimple expoſé rend ſenſible ; ſont le bel art que ce zélé Patriote emploie pour engager les hommes à profiter des reſſources que lui offre une bonne Agriculture.

Conſultez nos articles LUZERNE : SAINFOIN : GRAMEN, où nous avons traité ſpécialement du *Ray-Graſs*, &c : TREFLE : MORGELINE, p. 568, à cauſe de l'*Eſpargoule* : RAVE : NAVET : CAROTTE : CHOU : & autres articles de Plantes mentionnées dans celui-ci. Nous y avons donné la ſubſtance de ce qu'il y a de mieux par rapport aux Prairies Artificielles. Nous avons encore établi des principes utiles pour l'uſage de ces Prairies ; dans le Tome I, *pp.* 753, col. 2 ; & 754, col. 1.

PRÉSAGE *des Tems*. Ce ne ſont pas abſolument des rêveries, que les inſpections relatives aux variations des météores. Les plus éclairés entre les Anciens Auteurs de Traités ſur l'Œconomie rurale, ont inſiſté ſur pluſieurs de ces faits, comme propres à diriger les travaux d'Agriculture.

Quoique les ſiecles d'ignorance aient produit des indications juſtement ſuſpectes en ce genre, on ne doit pas regarder comme une futilité toute obſervation ſur le tems & les ſaiſons. Non ſeulement il y a des Laboureurs moins crédules, ſur le ſuffrage deſquels on peut compter juſqu'à certain point ; nombre de Naturaliſtes modernes, obſervateurs exacts, ont cru qu'il n'étoit pas indifférent de ſuivre avec exactitude les divers effets des météores ſur la terre, & d'en tenir une eſpece de journal. Avant 1720, les Mémoires de l'Acad. R. des Sc. de Paris, préſentoient, de tems à autre, des Obſervations ſur les divers états du Barometre & du Thermometre, & ſur la quantité de pluie qui étoit tombée. En 1721 M. Maraldi donna des Obſervations Météorologiques qu'il avoit faites pendant l'année 1720 ; & continua ainſi chaque année. On trouve de plus, dans le volume de 1733, de pareilles Obſervations faites à Béziers depuis 1725 juſqu'à la fin de 1733 ; & dans pluſieurs autres volumes, celles qui étoient adreſſées, des Provinces, & même des Pays Etrangers, à l'Académie. En 1740, M. Duhamel entreprit, ſous le nom d'*Obſervations Botanicometeorologiques*, un journal beaucoup plus étendu ; qui a été conſtamment ſuivi juſqu'à préſent, dans chaque volume des Mém. de l'Acad. R. depuis celui de 1741 : & dont on trouve des extraits depuis 1750, dans les Tomes II, III, IV, V, VI, du *Traité de la Cult. des Terres*, publié par cet Académicien.

Le huitieme volume des *Mémoires de l'Académie des Sciences, de Pétersbourg*, contient des Obſervations Aſtronomiques & Météorologiques ; *p.* 437 & ſuivantes. On voit, dans le neuvieme (*pp.* 316, &c, puis 344, &c.), la Comparaiſon des Obſervations Météorologiques faites par M. Krafft depuis l'année 1726 juſqu'à la fin de 1736 : &, *p.* 358, ſes Obſervations pour l'année 1737. Les volumes XI, XIII, & XIV, offrent enſuite celles de 1738 juſqu'en 1743. Ce Naturaliſte a encore publié, dans les Nouveaux Mémoires de la même Académie (T. I, III, & V), ſes Obſervations Météorologiques faites à Tubinge, en 1745-6-7-8-9, 50-1. M. Joſ. Ad. Braun ſe mit auſſi ſur les rangs ;

&

& publia dans les mêmes Mémoires ſes Obſervations Météorologiques, faites ſoit à Pétersbourg, ſoit en divers lieux de la Sibérie, en 1744 & dans les années ſuivantes juſqu'en 1756 : conſultez les Tomes IV, V, VI, VII, & VIII. Les faits y ſont accompagnés de remarques & d'inductions.

Les Actes des Savans de Leipzig préſentent auſſi diverſes Obſervations Météorologiques & Aſtronomiques, ſoit détaillées, ſoit données par extrait. En voici les notes. *Obſervationes Meteorologicæ habitæ Lipſiæ anno 1728 :* Act. Erud. an. 1729, pag. 40. *Joſ. Frid. Weidleri Obſervationes Meteorologicæ & Aſtronomicæ, ann. 1728 & 1729, illuſtratæ diſſertationibus binis de Obſervatorio Meteorologico & de Hiemis an. 1729 aſperitate ;* Vittembergæ 1729, *in*-4° : il y en a un extrait dans les *Acta Erud.* an. 1729, p. 274. Ceux de 1730 (p. 402) ſont encore mention, d'après le trente-troiſieme volume des *Philoſophical Tranſactions*, du Mémoire intitulé *Nic. Cruquii Obſervationes Meteoroligicæ ab anno 17 uſque ad 23 hujus ſæculi ; Lugd. Batavorum, Delphis, & in pago Rhenoburgo captæ.* On trouve encore en 1733, dans les *Acta Eruditorum*, un extrait de l'ouvrage publié à Zurich en 1731, *in-folio*, ſous le titre de *Nova ex ſummis Alpibus vulgata & tabulis æneis illuſtrata à Joh. Jacobo Scheuchzero :* lequel contient, entr'autres, des Obſervations Météorologiques faites à Zurich & ſur le Mont Saint-Godart en 1728, depuis le mois d'Août juſqu'à la fin de l'année.

M. Meyer a auſſi donné, de tems à autre, dans les *Mémoires de l'Académie R. des Sciences, de Suede*, des Obſervations Météorologiques faites jour par jour à Upſal. Nous trouvons, dans les Tomes III & IV des *Mémoires de la Société R. de Gottingue*, les Obſervations de M. Hollmann, depuis 1741 juſqu'en 1753. Les 13 & 16e volumes du *Journal Botanique* ont publié de ſemblables Obſervations faites à Londres en 1753 & 1754. Voyez encore, dans les *Miſcellanea Berolinienſia* celles de Penſilvanie (Tome V, p. 123) ; celles que fit M. Celſius à Upſal en 1731 (p. 132) ; & d'autres, à la p. 509 du même Recueil, en 1754. M. Le Camus inſere, tous les mois, dans le *Journal Œconomique*, ſes propres Obſervations. &c. &c.

La préſomption que forme un tel concours, ſuffit pour nous autoriſer à conſerver une partie des Préſages que l'on avoit ci-devant mis dans ce Dictionnaire.

Mais nous devons avertir que l'intention de l'Académie R. de Paris n'eſt point de trouver dans ſes Obſervations Météorologiques, dequoi former aucune eſpece de prognoſtic pour les tems à venir. La plupart des autres Obſervateurs ne ſont pas du nombre de ceux qui ont cru que les divers états du ciel, & les combinaiſons des aſpects réciproques des corps céleſtes, aient ſur l'atmoſphere, ſur les météores, & ſur la terre une influence périodique ; enſorte que des obſervations bien faites puiſſent donner l'avantage de prévoir ce qui devra arriver dans chaque ſaiſon, & quelle ſera la température de l'air dans chaque mois ou même dans chaque ſemaine. Quelques Aſtronomes ont même avancé qu'après la révolution de vingt-huit années, dont eſt compoſé le Cycle Solaire, les événemens que le ſoleil avoit occaſionnés ſe répétoient dans les années qui y répondoient dans les cycles ſuivans. Ainſi, en ſuppoſant que l'année 1728 eût été ſéche, ou pluvieuſe ; chaude, ou froide : l'année 1756 devoit être ſemblable.

Il ſeroit aſſurément très-avantageux de prévoir ainſi ce qu'on devroit attendre de chaque ſaiſon, & la température de l'air dans chaque mois & chaque ſemaine. Ces connoiſſances ſeroient bien utiles pour avancer ou retarder les travaux de la campagne. On ſeroit, par-là, en état de ſe mettre à l'abri des mauvaiſes années, & d'en prévenir les pernicieux effets.

Les Obſervations de l'Académie R. de Paris font voir la ſageſſe de ce Corps, qui ne porte pas ſes vues ſi loin : d'ailleurs elles prouvent que le période que nous venons d'expoſer eſt purement imaginaire.

Mais il ne s'enſuit point du tout que les Obſervations météorologiques ſoient inutiles. Au contraire, il peut en réſulter de grands avantages quand on ſe bornera à des prognoſtics particuliers. En voici un exemple. Les Obſervations *Botanicométéorologiques* de l'Académie auront dépoſé qu'en une année il ſurvint une forte gelée, lorſque les blés nouvellement ſemés n'étoient pas encore ſortis de terre ; & que la gelée les y ayant retenu pendant trois ſemaines qu'elle dura, ils leverent enſuite à merveille. Cette Obſervation inſpirera de la tranquillité dans de pareilles circonſtances. Je me borne à cet exemple : qui ſuffit pour faire comprendre que l'Agriculture peut tirer un avantage réel de ces ſortes d'Obſervations. Elles en fourniſſent à la Phyſique beaucoup d'autres ; que nous devons nous diſpenſer de rapporter ici.

Un bon Œconome doit donc examiner par lui-même tous les jours l'état du ciel, ſoir & matin ; conſulter la Girouette, le Barometre, & le Thermometre. Il ſe procurera, par ces obſervations, des moyens aſſez certains de prévoir quel tems il aura pendant le jour, & le lendemain : & l'utilité qui lui en reviendra le dédommagera amplement de l'attention qu'il aura donnée à ces ſortes d'opérations. MM. Duhamel ont expoſé au public, dans la baſſe-cour du Château de Denainvilliers, une excellente girouette, un thermometre, & un barometre ; que les Payſans viennent conſulter, & ſur leſquels ils ſe reglent pour mettre leurs foins en meulons, & ſerrer leurs récoltes ; ſans négliger les prognoſtics qu'ils tirent eux-mêmes du lever & du coucher du ſoleil, de l'état de l'horizon, &c.

Voyez BAROMETRE. THERMOMETRE. HYGROMETRE.

Les *Brouées*, *Bruines*, & *Brouillards*, ſont ordinairement des exhalaiſons groſſieres & terreſtres, mêlangées & ramaſſées enſemble. Voilà pourquoi elles épaiſſiſſent, & troublent l'air ; & en tombant ſur les fleurs ou ſur les fruits, elles les gâtent ſouvent. Mais la plus dangereuſe eſt celle qui a moins d'humidité ; laquelle étant plus groſſiere, aride & terreſtre, deſſéche, ternit, & même brûle quelquefois, les bourgeons, les feuilles, les fleurs, & les fruits les plus tendres.

Celui qui ſe rendra bien ſoigneux pour prendre garde, lorſque telles bruines ou brouillards ſe formeront en l'air, pourra en garantir juſqu'à un certain point ſes fruits & ſes fleurs. Il doit au moins veiller ſur les plus délicats de ſes fruits : comme les bon-chrétien, bergamotte, meſſire-jean, rouſſelet d'été, prunes de perdrigon, pavis, abricots ; qui ſont les arbres les plus ſujets aux bruines & brouillards. C'eſt pourquoi il eſt beſoin de couvrir ces arbres avec de groſſe toile, en forme de paraſol ; & ne les découvrir que quand les brouillards ſont diſſipés. *Voyez* BROUILLARD. BROUÉE. BRUINE.

Attendu que les arbres fruitiers ſont fort ſujets à de telles bruines & brouillards, juſqu'à ce qu'ils ſoient forts & grands ; il faut avoir ſoin de faire

proviſion de paille & de cerceaux, pour en faire des couvertures en forme de cloches à chaque arbre nouvellement planté; ou leur mettre des couvertures de natte, auſſi en forme de cloches: celles-ci ſerviront pluſieurs années, ſi on a ſoin de les mettre à couvert lorſqu'on ne s'en ſervira point. Il faut encore ſe pourvoir d'une ſeringue ou pompe, & faire porter de l'eau avec ſoi pour laver tous les arbres atteints de bruine, &c.

Préſages tirés de la Lune.

Si, après le troiſieme ou quatrieme jour que la lune ſera renouvellée, elle eſt bien nette, c'eſt marque de beau tems qui durera.

Le ſecond ou le troiſieme jour de la nouvelle lune, ſi ſes cornes ſont émouſſées, on aura bientôt de la pluie: & ſi ſon diſque eſt fort rouge, c'eſt ſigne de grands vents, & de mauvais tems. Quand elle eſt à ſon premier quartier, ſi elle paroît ſans tache noire, c'eſt ſigne de beau tems. Quand elle eſt pleine, ſi on la voit claire, ſans tache noire, & ſans cercle rouge à l'entour, c'eſt un indice de beau tems.

Si, au contraire, on voit quelque tache noire dans ſon diſque, & qu'elle ſoit entourée de deux ou trois cercles; il tombera grande quantité d'eau, & il fera un très-mauvais tems; ſurtout quand ces cercles ſont fort noirs & épais.

La nouvelle lune, & ſon décours, changent quelquefois le tems.

Voyez PLUIE. LUNE.

La lune qui paroît rouge lorſqu'elle ſe leve, pronoſtique en Eté une très-grande chaleur.

Lorſqu'elle ſe montre claire en ſe levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Voit-on le ciel ſerein de toutes parts quand la lune eſt nouvelle; c'eſt un préſage de beau tems.

Préſages tirés du Soleil.

Lorſque nous voyons que le ſoleil eſt pur en ſe levant; qu'il n'eſt pas plus grand qu'à l'ordinaire; & qu'il n'a point ſes rayons interrompus: on eſpere du beau tems pour tout le jour.

Quelquefois, lorſque le ſoleil ſe leve, il paroît environné d'un cercle: c'eſt marque de beau tems.

Si, dans l'endroit où le ſoleil ſe leve, il paroît un petit brouillard; on en préſage un tems fort ſerein.

Le ſoleil qui, en ſe couchant, eſt clair, net, & accompagné de petites nuées rouges ſéparées les unes des autres; annonce du beau tems pour le lendemain.

Selon un ancien proverbe, *Brune matinée, Belle & claire journée.*

Lorſque le ſoleil ſe leve; s'il paroît rouge, & qu'il noirciſſe auſſitôt après; c'eſt une marque de pluie.

S'il paroît une nuée obſcure autour de ſes rayons, elle ſignifie pareillement de la pluie.

Lorſqu'il ſe couche, ſi on voit ce que quelques-uns nomment la *bouteille au cou*, c'eſt-à-dire, une groſſe nuée noire près de lui, du côté gauche; le lendemain il tombera de la pluie.

Ce que nous appellons *Beau Tems* n'eſt pas une longue ſéchereſſe, telle qu'on en éprouve dans certains étés fort chauds, & dont la campagne ſouffre beaucoup. Nous ne voulons parler ici que de la ſérénité de l'air, qui vient à propos, & dure autant qu'il convient pour l'utilité des biens de la terre. Ce beau tems eſt ſurtout celui qui arrive après des pluies, & qui favoriſe les récoltes; ainſi que les blanchimens des toiles, & beaucoup d'autres occupations de la campagne. *Voyez* BEAU-JOUR.

Préſages tirés des Etoiles.

Lorſque les étoiles brillent, & qu'elles paroiſſent ſans taches; on peut en préſager du beau tems.

Voyez PLUIE.

Préſages tirés de l'Air.

Voyez PLUIE.

Toutes les fois que les nuées ſont rouges le ſoir, c'eſt une marque de beau tems pour le lendemain. Un ancien Proverbe dit: *Rouge le ſoir, Blanc le matin, eſt la journée du Pélerin.*

Lorſqu'on voit le ciel ſe découvrir, du côté oppoſé au vent: on en augure du beau tems.

On voit quelquefois des nuées paroître en forme de panache, de rameau, ou palme, qui ſont comme un chapeau dont elles couvrent les montagnes: ſi ces nuées tombent, on a du beau tems à eſpérer.

De petits nuages blancs & ſéparés, qui ſe montrent au Nord-Eſt, annoncent de très-beau tems pour pluſieurs jours de ſuite.

Si l'arc-en-ciel paroît du côté de l'Orient, c'eſt (dit-on) ſigne qu'on aura du beau tems.

L'arc-en-ciel qui ſe montre pendant la pluie, annonce les approches du beau tems, lorſque ſon bleu eſt très-chargé, & ſon jaune vif.

Si, au point du jour, le ciel eſt bordé d'un cercle blanc ou doré, aux extrêmités de l'horiſon; & la baſſe région de l'air, mouillée de roſée, qui eſt ſenſible ſur les vitres des fenêtres: c'eſt une marque infaillible de beau tems.

On tire une pareille induction lorſque ſur le ſoir, ſans aucun tonnerre ni nuages, la roſée deſcend en grande abondance.

Il en eſt de même, ſi le Vent de Biſe ſoufle avec force.

Voyez VENT.

Préſages tirés des Animaux.

Lorſque le Hibou obſervant le coucher du ſoleil ſe tient dans ſon trou en ſilence; on dit que c'eſt une marque de beau tems: & de même, quand pluſieurs hiboux s'aſſemblent & s'ébattent, après le coucher de cet aſtre.

Lorſque les Corbeaux s'aſſemblent par troupes & crient à pleine voix; que la Corneille crie au matin; que les Chauve-ſouris, au ſoleil couchant, ſortent de leurs trous, & volent partout; que les Grues volent très-haut, & ſont longtems ſans deſcendre; que les Oiſeaux de riviere s'éloignent du bord de l'eau; ou que les Abeilles volent loin de leurs ruches & ſe retirent tard: on peut compter ſur du beau tems.

Il en eſt de même de l'Alouette & de l'Hirondelle, lorſqu'elles volent bien haut; & de l'Araignée, quand elle file en l'air.

Autres Préſages.

Voyez MOURON *à fleur rouge.*

Préſages de Pluie.

Voyez PLUIE.

Préſages des Tonnerres, Eclairs, Tempêtes.

On augure ces événemens, quand on voit qu'au

matin & au ſoir, en été ou au commencement d'automne, le ſoleil eſt plus chaud que de coutume ; ou que le Vent ſouffle avec violence du Levant au Couchant ; enfin, que l'air eſt plein de nuées épaiſſes & obſcures.

Selon les prédictions de Thomas Joſeph Moult, célebre Aſtronome du tems de S. Louis, le Tonnerre qui ſe fait entendre au mois de *Janvier*, annonce chaleur, grands vents, & abondance de fruits. En *Février*, il ſignifie grande mortalité : en *Mars*, grands vents, querelles & diſſenſions, peu de fruit. Celui d'*Avril* dénote grande joie, & abondance de fruits. S'il tonne en *Mai*, il y aura diſette & famine : en *Juin*, c'eſt abondance de blé & d'autres grains. Le tonnerre de *Juillet* préſage mortalité de cochons, & d'agneaux gras ; celui d'*Août*, de la joie, de la proſpérité, mais beaucoup de maladies : en *Septembre*, abondance de blé, de fruits, & d'autres richeſſes de la campagne. Au mois d'*Octobre*, c'eſt ſigne de grands vents, de pluie, & de bonnes vendanges : en *Novembre*, de longue paix, & de toutes les douceurs de l'amitié. Enfin s'il tonne en *Décembre*, il y aura abondance de fruits, & grande guerre. [Ajoûtons, comme Matthieu Lansberg, avec beaucoup de raiſon, *Dieu pardeſſus tout.*]

Préſages de Froid.

Si, en hiver, au commencement des gelées, on s'apperçoit que les oiſeaux des étangs ſe retirent vers les fleuves & rivieres qui ſont moins faciles à geler ; ou que la neige tombe menue & fine ; que les étoiles paroiſſent plus luiſantes que de coutume ; qu'au commencement des gelées, il tombe de la grêle menue & ronde ; que les petits oiſeaux ſe cachent dans les buiſſons, & cherchent à vivre près des villes ou villages ; que le feu donne une flamme très-claire, & renvoie une chaleur vive ; que les draps de laine, ou les linges, trempés dans de l'eau, ſoient auſſitôt glacés ; que les extrêmités du corps deviennent tout-d'un-coup froides ; qu'en hiver les choſes qui ont coutume d'être humides & moites ſoient devenues plus ſéches ; que les gouttes d'eau des toîts tombent lentement : on peut compter que le froid approche, ou que celui qui eſt déja actuel ſera violent & de longue durée.

Préſages des Neiges.

On préſage la neige en hiver, ſi on voit que les nuées, d'obſcures, deviennent comme blanchâtres ; principalement quand le vent de biſe ſouffle ; ou encore, ſi, autour du ſoleil ou de la lune ſont pluſieurs cercles pâles ou à demi rouges ; que, durant les grands froids, l'air devienne épais & ait un peu modéré de ſa rigueur ; qu'il faſſe un froid ſec, ſans gelée, &c.

Préſages de Séchereſſe.

Le Héron s'éleve dans l'air au milieu du jour : la ſéchereſſe ne permettant pas aux inſectes dont il vit, de ſe montrer alors. Mais la fraîcheur de la nuit les rappelle, & lui auſſi, à la ſurface de la terre.

Tous les animaux ſont triſtes, ſans action ; ſont lents à aller prendre de la nourriture ; mangent négligemment.

On dit qu'alors les Poiſſons ſe tiennent enfoncés dans l'eau ; & les Anguilles dans la bourbe : au lieu qu'aux approches de la pluie, le poiſſon ſe montre, & l'anguille étant une des principales proies du héron, c'eſt encore une des raiſons phyſiques qui le déterminent alors à voler bas ; car il a la vue perçante.

Les Vers ſe cachent fort avant dans la terre pour y chercher l'humidité : la ſéchereſſe durciſſant leur peau, & leur cauſant ainſi infailliblement la mort.

Les ouvrages de bois ſe retirent ; & jouent aiſément.

Le marbre, les chanbranles de Pierre des cheminées, & les carreaux, ſont très-ſecs. Cela s'entend des chambres où l'on ne fait pas de feu.

Le diſque du Soleil eſt petit, de couleur bleue, extrêmement brillant, & dans un nuage clair, à ſon lever : au lieu que des vapeurs pluvieuſes font paroître le ſoleil rouge & grand. Dans les grandes ſéchereſſes il eſt du même volume & de la même clarté, en ſe levant, que pendant le reſte de la journée.

La Lune & les Etoiles ſont claires & brillantes. Les cornes de la nouvelle lune ſont alors ſenſiblement aiguës.

Le ſoleil ſe couche dans un léger nuage rouge ; & en même tems il n'y a point de nuages à l'Eſt.

Au lever du ſoleil il ne paroît vers le couchant qu'un petit nombre de nuages foibles épars, & qui ſe diſſipent promptement.

Voyez MOURON *à fleur rouge.*

PRÉSERVATIF. Remede deſtiné à prévenir les maux. *Conſultez* les articles PESTE : DENT : &c.

Préſervatif Univerſel, tiré des végétaux.

Prenez croute & mie du plus excellent pain, bien cuit, ſans être brûlé, fait de fleur de farine du plus pur froment d'un an. Coupez ce pain par tranches un peu épaiſſes ; & les faites rôtir devant un feu clair & ſec, juſqu'à ce que toute la mie ſoit bien ſéche, même en-dedans ; ſans pourtant la faire brûler, non plus que la croute. Choiſiſſez enſuite une livre de belles baies de genievre, conſervées juſqu'après l'hiver, très-mûres, & bien ſéches. Réduiſez les rôties & le genievre en poudre groſſiere, ſéparément. Mettez une livre de cette poudre de rôties, & quatre onces de poudre de genievre, dans une cucurbite de verre double. Verſez-y deux livres d'eau-de-vie tirée d'un bon vieux vin rouge de Bourgogne, ou d'autre bien mûr & bien tempéré. Adaptez ſur la cucurbite un fort grand vaiſſeau de rencontre, ſans luter trop exactement les jointures ; au contraire le diſpoſant de maniere que vous puiſſiez y faire quelques petites ouvertures avec la pointe d'une épingle, pour laiſſer échaper les eſprits impétueux qui pourroient caſſer les vaiſſeaux. Vous mettrez la matiere en digeſtion, dans du fumier de cheval, pendant quarante jours. La digeſtion étant faite, vous tirerez la cucurbite, & en ayant ôté le grand vaiſſeau de rencontre, vous mettrez à ſa place, un chapiteau à bec, que vous luterez bien exactement : & vous diſtillerez juſqu'à ſiccité parfaite, néanmoins ſans torréfaction, ni aduſtion. Tout ce qui paſſera par le bec du chapiteau, ſera reçu dans un grand balon luté exactement. Enſuite, vous réitérerez la diſtillation ; puis ſéparerez les ſubſtances ſelon l'art ; & les garderez à part ; excepté le flegme, que vous verſerez ſur le caput-mortuum, pour faire une nouvelle digeſtion, pendant huit ou dix jours. Cette ſeconde digeſtion étant faite, vous verſerez par inclination la liqueur dans une autre cucurbite ; & diſtillerez juſqu'à ſiccité, pour obtenir le ſel. Réitérez cette opération juſqu'à ce que vous ne puiſſiez plus tirer de ſel du caput-mortuum. Alors vous le jetterez : & vous garderez le flegme, pour ſervir de

véhicule : puis vous mettrez l'eſprit, l'huile, & le ſel en digeſtion, pendant quarante jours ; après leſquels vous trouverez une eſſence exquiſe. On peut en uſer, trois ou quatre fois l'année, pendant quarante jours. La doſe eſt depuis vingt gouttes, juſqu'à ſoixante ; dans un bouillon, qu'on doit prendre tous les matins à jeûn. Ceux qui ſont ſujets à quelque infirmité, ou qui y ont de la diſpoſition, les perſonnes même preſque mourantes, peuvent en prendre une doſe plus ou moins forte, ſelon leur tempérament ou la nature de la maladie. Ils peuvent ſe ſervir de différens véhicules, ou liqueurs appropriées ; ainſi que du flegme ci-deſſus. Ce remede ranime la nature preſque éteinte ; & la retire, pour ainſi dire, des portes de la mort.

Voyez ESSENCE *de Pain & de Vin.*

PRESSE : *Fruit.* Conſultez l'article PÊCHER.

PRESURE. Eſpece de levain ; dont la principale matiere eſt le lait caillé, que l'on trouve dans la caillette, (mulette, franche-mulle, ou quatrieme eſtomac) des veaux qui n'ont été nourris que de lait, & qu'on tue avant qu'ils aient digéré.

On ſale cette ſubſtance acide, pour la conſerver.

Délayée dans de la crême ou du lait, elle dévelope ſes ſels volatils : le reſſort de l'air dardant ces ſels de toutes parts dans le lait, il s'y fait une agitation dans les parties les plus intimes de toute la maſſe ; & la ſéroſité ſe ſépare d'avec les parties ſucculentes. Celles-ci, rapprochées par pelotons, forment ce qu'on nomme *Lait Caillé.*

La préparation de la Preſure conſiſte à tirer le lait qui ſe trouve en grumeaux dans l'eſtomac du jeune veau, en ôter ſoigneuſement les poils que le veau a avalés en tétant ; laver ces grumeaux dans de l'eau fraiche ; & les eſſuier avec un linge blanc. On lave auſſi l'eſtomac ; on le nettoie bien, en le raclant : & on le retourne, pour mettre en-dedans ces grumeaux avec du ſel. On ſuſpend le tout ; & on met au-deſſous un petit pot, pour recevoir l'eau ſalée qui en découle. C'eſt cette eau dont on ſe ſert quand elle s'eſt épaiſſie, par ſon évaporation à l'air, juſqu'à devenir friable.

On met d'abord une bonne pincée de Preſure dans trois ou quatre cueillerées de lait ; que l'on mêle enſuite avec la quantité que l'on veut faire cailler ; & qui eſt ſur le feu. Quand le tout eſt près de bouillir, on le retire, & on le met refroidir dans un vaiſſeau de terre. Par ce moyen le caillé ſe ſépare : on le met enſuite égoutter dans un tamis, linge, ou panier ſerré fait exprès : & l'on paſſe le petit lait à travers une flanelle, quand on veut l'avoir propre.

Conſultez les articles FROMAGE : & CAILLÉ.

PRÊTRE (*Bonnet de*) : Plante. *Voyez* FUSAIN.

PRI

PRIAPEIA. *Voyez* TABAC.

PRICK-WOOD. *Voyez* FUSAIN.

PRICKLY-*Poppy.* Voyez PAVOT *Epineux.*

PRIMEVERE ; PRIMEROLE ; *Fleur de Coucou ; Paralyſe ; Herbe de la paralyſie ; Petit Bouillon :* en Latin, *Primula Veris ; Verbaſculum :* & *Primroſe* en Anglois. Comme la plûpart des plantes de ce genre fleuriſſent au commencement du printems, c'eſt ce qui a fait donner à toutes un nom qui l'indique, dérivé du Latin. Le calyce de leur fleur eſt un tuyau pentagone, allongé, qui ſe termine en cinq découpures aiguës. Il n'y a qu'un pétale : qui eſt un tuyau cylindrique, dont le haut s'évaſe & forme cinq diviſions ordinairement échancrées en cœur, arrondies, & preſque égales. Au dedans ſont cinq étamines, ſurmontées de ſommets droits, & en pointe. L'embryon, qui eſt ſphérique, ſert de ſupport à un ſtyle menu, terminé par un ſtigmate fait en tête. Il y ſuccede une capſule oblongue, qui s'ouvrant par le haut, laiſſe appercevoir intérieurement une ſeule loge, où ſont contenues de petites ſemences anguleuſes.

Eſpeces.

1. *Primula Veris, rubro flore* Cluſ. Les Anglois la nomment *Bird's Eye.* C'eſt une plante baſſe ; dont les feuilles ſont glabres & faites en coin. Ses fleurs ſont rouges, petites, par bouquets : & chaque diviſion du haut du pétale eſt découpée en deux.

2. *Primula Veris odorata, flore luteo ſimplici* J. B. L'eſpece qui eſt d'uſage en Médecine. Elle ſe trouve en abondance dans les prairies. Ses feuilles ſont ridées, pâles, épaiſſes, dentelées. Il n'y a communément ſur chaque péduncule ou hampe, qu'une ſeule fleur ; qui eſt jaune ; & dont l'odeur eſt aſſez agréable. Il y a des endroits où on la nomme *Clochette ;* & *Olive Jaune.* Les Anglois l'appellent *Cowſlip ; Paigle ;* & *Paralyſis.*

3. *Primula Veris, pallido flore* Cluſ. C'eſt l'eſpece commune des Bois : qui a les feuilles ſouvent une fois plus grandes que celles de l'eſpece des Prés. Ses fleurs viennent rarement par bouquets. Elle donne beaucoup de Variétés par la culture.

Entre les variétés on diſtingue celle dont la fleur eſt comme du *Papier Blanc ;* celle qui fleurit *Double ;* & toutes les autres nommées *Polyanthus*, preſque auſſi nombreuſes que les Oreilles d'Ours. Les autres *nn.* fourniſſent auſſi des fleurs *Doubles.*

Il y a une Primevere automnale, qui fleurit en Novembre.

Uſages.

Les feuilles & fleurs du *n.* 2 s'emploient en infuſion comme le thé. On en fait auſſi infuſer dans des bouillons de veau ; la doſe eſt d'une petite poignée pour chaque bouillon. Les fleurs ſont très-agréables, en conſerve. On en tire, par la diſtillation, une eau, dont on prend intérieurement depuis quatre onces juſqu'à ſix.

Cette plante eſt utile dans les rhumatiſmes, les catarrhes, les maladies des jointures, les douleurs de nerfs, & même dans la paralyſie légere. Elle eſt ſpécifique pour celle de la langue. Elle eſt narcotique ; elle calme les vapeurs ; & diſſipe la migraine & les vertiges des filles dans les cas de ſuppreſſion. Elle entre dans l'onguent martiatum. Les fomentations faites avec l'eau-de-vie de froment, dans laquelle on a fait bouillir la Primevere, ſont un bon remede dans la paralyſie.

Ses fleurs décorent des ſalades d'hiver. Quelques Suédois en mettent dans le vin pour lui donner de l'agrément. Il y a des cantons en Angleterre, où l'on mange les feuilles de cette plante cuites avec les autres herbes potageres ; ou crues, en ſalade.

On dit que le ſuc des fleurs efface les rides & les taches de la peau.

Culture.

Les plantes des *nn.* 2 & 3 réuſſiſſent bien, tranſplantées dans nos jardins. Il faut les mettre au bas des paliſſades, & dans les allées où il y ait beaucoup d'ombre. Leurs fleurs y produiſent une agréable décoration, au printems. On les tranſplante pour cela, vers la fin de Septembre. Elles ſe plaiſent ſinguliérement dans une terre forte & ſubſtantieuſe.

Mais elles réuſſiſſent dans preſque toutes les autres, pourvu qu'elles jouiſſent de l'ombre.

Il y a encore des Anglois qui donnent une guinée pour un pié de belle Primevere.

Le moyen de ſe procurer du beau, & de nouvelles variétés, eſt de ſemer beaucoup. On doit conſerver pour graine les piés dont la hampe eſt droite, forte, & bien garnie de fleurs; leſquelles ſoient grandes, très-ouvertes, & de belles nuances. On tient les caiſſes ou terrines, à l'expoſition du Levant. Le ſoleil du Midi feroit périr les jeunes plantes à meſure qu'elles ſortiroient de terre. Si le printems eſt ſec, on les mouille à propos. A meſure que le ſoleil prend de la force, on les rapproche de l'ombre; enſorte que ſucceſſivement il y donne moins longtems.

Vers la mi-Mai on peut lever les jeunes plantes; & les mettre en planches ombragées. On les y eſpace à environ quatre pouces: & on a ſoin de leur donner de l'eau juſqu'à ce qu'elles aient bien repris. Il ſuffit enſuite de les entretenir nettes d'herbes. A la fin d'Août, on les remet dans d'autres planches expoſées au Levant. Les Polyanthus y doivent être eſpacées à ſix pouces, par rangées. On les mouille quand le tems eſt ſec; ſi elles paroiſſent lentes à reprendre. Elles y fleuriſſent au printems de l'année ſuivante.

Les piés que l'on ôte du voiſinage de ceux dont on veut ménager la graine, ſont bons à garnir d'autres endroits: où ils feront toujours bien. On doit ne pas oublier de les mettre à l'ombre.

Ceux qui promettent beaucoup, & dont on ne veut pas encore avoir de graine, peuvent être levés dès que leur fleur eſt paſſée, & mis en place dans une bonne terre, eſpacés comme il a été dit, afin qu'ils portent de belles fleurs au printems. Mais on doit les laiſſer reprendre ſans leur donner d'eau.

Il eſt à propos de lever les Primeveres tous les ans, pour en éclater les racines; & de renouveller la terre des planches. Sans quoi l'on s'expoſe preſque infailliblement à les voir dégénérer.

Quand la ſaiſon eſt ſéche, on doit arroſer de tems à autre les piés deſtinés à donner de la graine: ce qui la fait groſſir conſidérablement, & la rend même plus abondante. Cette graine eſt preſque toujours mûre au mois de Juin. Sa maturité ſe manifeſte par la couleur brune des capſules, & par l'ouverture que l'on apperçoit à leur partie ſupérieure. A meſure qu'elles mûriſſent, on les cueille; on acheve de les faire ſécher ſur du papier; puis on les ſerre au ſec, juſqu'au tems d'en faire uſage.

PRIMEUR. *Voyez* NOUVEAUTÉ.

PRIMROSE. } Voyez PRIMEVERE.
PRIMULA *Veris.* }

PRINTANIER. Ce qui pouſſe, fleurit, ou fructifie, pendant la ſaiſon du printems. *Voyez* NOUVEAUTÉ: MARS: AVRIL: MAI: FÉVRIER: JUIN.

On peut dire que le Marronier d'Inde eſt plus Printanier que le Chêne; parce qu'il pouſſe plus tôt au printems.

PRINTEMS; ou *Renouveau.* Saiſon, dont on place le commencement à l'Equinoxe de Mars; & la fin, au Solſtice de Juin. La végétation, qui ſe renouvelle généralement durant cette ſaiſon, la précede ſouvent dans les premiers jours de Mars. *Conſultez* les articles FÉVRIER: MARS: AVRIL: MAI: JUIN: NOUVEAUTÉ.

Le Printems eſt la ſaiſon où l'air eſt le plus tempéré. Lorſqu'il n'y a point de nuages qui annoncent de la pluie, ſi le vent ſouffle d'Eſt ou de Nord, il eſt fort utile d'ouvrir toutes les fenêtres vers les dix heures du matin. Il faut ſe garder du froid du matin avant le lever du ſoleil; & de même le ſoir, & pendant la nuit. Dans les pays méridionaux même, on ne s'expoſe pas impunément, en cette ſaiſon, à paſſer une ſeule nuit à l'air.

PRISON *des Vents;* ou *Palais d'Eole.* C'eſt un lieu ſouterrain, comme une carriere; où les vents frais étant introduits & ménagés, ſe communiquent, par des conduits ou voûtes ſouterraines (appellées en Italien *Ventidotti*) dans des ſalles; pour les rendre fraîches pendant l'Eté. Voyez *Palladio*, Liv. I, ch. 27.

PRIX *fait.* C'eſt 1° une Taxe faite par la Police, d'une marchandiſe, à un prix certain & raiſonnable; ou par les marchands même.

Il ſe dit auſſi d'un Marché qu'on fait de quelques choſes à certaines conditions, & moyennant un certain prix. Ainſi un œconome dira: Je n'ai point voulu faire mon bâtiment à la journée; j'ai un Prix fait avec un habile Maçon.

P R O

PROFECTIF (*Bien*). Conſultez l'article BIENS.

PROFIL. Contour d'un Membre d'Architecture; comme d'une baſe, d'une corniche, &c. C'eſt pourquoi on dit PROFILER; pour Contourner à la regle, au compas, ou à la main, ce membre ou toute autre ſaillie.

Profil de Bâtiment. Deſſein d'un bâtiment, coupé ſur ſa longueur ou ſa largeur; pour en voir les dedans, & les épaiſſeurs des murs, voûtes, planchers, combles, &c: ce qu'on nomme encore la *Coupe;* la *Sciographie;* la *Section perpendiculaire.*

Profil des Terres. Section d'une étendue de terre en longueur, comme elle ſe trouve naturellement; & dont les coups de niveau & les ſtations du nivellement, marquées par des lignes ponctuées, font connoître le rapport de la ſuperficie de cette terre avec une baſe horizontale qu'on établit: ce qui ſe fait pour dreſſer un terrein de niveau, ou une pente réglée, quand il s'agit de diſpoſer un jardin, planter des avenues d'arbres, tracer des routes dans un bois, &c. On fait ordinairement ces ſortes de Profils ſur une même échelle, pour la baſe & les aplombs. Quelquefois auſſi on réduit cette baſe ſur une plus petite échelle que les aplombs des ſtations; pour accourcir le Deſſein d'un Profil de trop grande longueur: mais cette derniere maniere eſt incommode; parce qu'on ne peut pas tracer ſur ce Deſſein les pentes, chûtes, & autres moyens qui ſe pratiquent pour le raccordement des terreins.

PROJECTION: *Terme de Chymie.* C'eſt quand on met quelque matiere qu'on veut calciner, par cuillerées, dans un creuſet.

PROJECTURE. *Voyez* SAILLIE.

PROLIFERE: Terme de Botanique, formé du Latin *Prolifer.*

Une *Fleur* Prolifere eſt celle d'où part une tige qui porte, ſoit un bouquet de feuilles, ſoit une autre fleur. Dans le premier cas, on la déſigne en Latin par *Prolifer frondeus;* & dans le ſecond, *Prolifer flos.*

Il y a des Poires Proliferes, de l'œil deſquelles il ſort des fleurs, des fruits, ou des feuilles. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, p. 302-3.

PROPOLIS. *Voyez* dans l'article MOUCHE-A-MIEL; p. 575, 582, col. 2; & 585.

PROPRES (*Biens*). Conſultez l'article BIENS.

PROPRIÉTÉ (*Elixir de*). Voyez ELIXIR, p. 883-4.

PROVIGNER. Coucher des ſarmens dans la terre pour leur faire prendre racine. Ces ſarmens ſe nomment PROVINS, ou *Marcottes :* & le terme de Provigner s'eſt étendu à tous les arbres qu'on multiplie de la ſorte.

Conſultez l'article VIGNE.

PRU

PRUNE : en Latin *Prunus.* Quoique ce nom déſigne particuliérement une eſpece de fruit, qui appartient au Prunier ; les Botaniſtes en ont fait une famille qui comprend les *fruits à noyau :* que M. Tournefort appelle *fructus mollis cum oſſiculo ;* M. Linnæus, *Drupa ;* & d'autres Auteurs, *Arbores Pruniferæ.* Voyez FRUIT *à Noyau*, p. 145.

PRUNEAUX, ou *Prunes Séchées.* La maniere de les faire ſe trouve décrite ſous le mot FRUITS *Secs.*

PRUNELAYE. Endroit tout planté en pruniers, ſoit de buiſſon, ſoit de tige, ſoit d'eſpalier.

PRUNELLA. *Voyez* BRUNELLE. CONSOUDE MOYENNE.

PRUNELLE *de l'œil.* Conſultez l'article ŒIL.

PRUNELLIER. *Voyez* PRUNIER, *n.* 1.

PRUNIER : en Latin, *Prunus : Plum-Tree*, en Anglois. Ce genre de Plantes porte des fleurs ordinairement formées de cinq pétales diſpoſés en roſe, implantés dans un calyce ; qui eſt d'une ſeule piece, creuſé en godet, & diviſé par les bords en cinq. Il y a environ vingt à trente étamines, auſſi implantées dans le calyce, & ſurmontées de ſommets doubles. L'embryon eſt arrondi : ſon ſtyle eſt menu, & terminé par un ſtigmate fait en tête. Il y ſuccede un fruit charnu, ſucculent, nommé *Prune ;* qui contient un noyau applati & raboteux ; dont l'amande eſt compoſée de deux lobes.

M. Linnæus n'a fait qu'un ſeul genre, de l'Abricotier, du Prunier, du Ceriſier, &c. Nous avons indiqué, dans l'article CERISIER, des raiſons qui autoriſent à diſtinguer ces genres ; qui, au reſte, ont de grands rapports entr'eux. Ajoûtons que la ſuperficie des Prunes eſt liſſe & ſans duvet ; au lieu que la plûpart des Abricots ont la peau couverte d'un duvet plus ou moins fin. D'ailleurs, les Abricots ſont ſupportés par de groſſes queues fort courtes : & preſque toutes les Prunes pendent à des queues longues & menues. Il eſt vrai que les feuilles des Pruniers, ainſi que celles des Abricotiers, ſont pliées ou roulées les unes ſur les autres dans leurs boutons : mais les feuilles des Abricotiers ſont arrondies & unies ; & celles des Pruniers ſont preſque ovales, dentelées par les bords, relevées de nervures ſaillantes en-deſſous, ſillonées en-deſſus. Dans le Prunier, comme dans l'Abricotier, les feuilles ſont ſimples, terminées en pointe, & alternes.

Eſpeces.

1. *Prunus Sylveſtris* C. B. Le *Prunier ſauvage ; Prunellier ; Epine noire.* Ce Prunier, épineux, fort commun à la campagne & dans les bois, devient plus ou moins grand & fort. Il donne de petits fruits noirâtres, tardifs, verds au-dedans ; & ſi âpres qu'on ne peut les manger. Outre le nom de *Black-Thorn* qui répond à Epine Noire ; les Anglois donnent encore au Prunellier celui de *Sloe-Tree.* Ses feuilles ſont petites & plus fermes que celles des Pruniers cultivés.

Quand cet arbre eſt grand, & qu'il porte de gros fruits aigrelets, & allongés, ſoit noirs ou rouge-bruns, ſoit blancs ; les Anglois l'appellent *Bullace-Tree :* & y ajoûtent un épithete qui a rapport à la couleur des fruits. M. Duhamel (*Traité des Arbres & Arbuſtes*) nomme *Poitron Blanc*, celui dont les fruits ſont blancs. D'autres diſent *Potiron*, ou *Prune de Taureau.* Ces prunes ne quittent pas le noyau : elles ſont hâtives & abondantes. Les blanches ſont aſſez ſucrées.

2. Il y a des Pruniers à fleurs doubles. Ils chargent peu. Leurs fruits ſont gros, verds, tantôt d'un goût médiocre, tantôt auſſi bons que les meilleures eſpeces.

3. Le *Gros Damas violet de Tours* eſt aſſez rond, d'un beau violet, jaune en-dedans, & très-ſucré. Il quitte le noyau. Cette eſpece eſt très-eſtimée pour ſa bonté. On la mange crue. On en fait auſſi des pruneaux. Elle mûrit ſouvent dès la fin de Juillet. La tige eſt très-liſſe.

4. La Prune *de Monſieur* eſt groſſe, à-peu-près ovale, violette, jaune en-dedans ; & elle quitte le noyau. Elle mûrit à la fin de Septembre ; & eſt aſſez bonne, quand elle eſt venue dans une terre légere & chaude. Mais elle vaut toujours mieux à manger en pruneaux. L'arbre a l'écorce liſſe, le bois gros, & la feuille large. Il charge beaucoup. C'eſt cette eſpece de Prune que quelques Anglois nomment *Wentworth Plum.* Plus le climat eſt chaud, meilleure elle eſt. Il y a des gens qui l'appellent *Double-Damas*, & *Paſſe-velours.* D'autres la confondent avec le *Perdrigon de Cernay.*

5. La *Mirabelle* eſt petite, oblongue, d'un verd jaunâtre, intérieurement d'un beau jaune, bien ſucrée, & parfumée. Elle quitte le noyau ; mûrit à la fin d'Août ; & eſt excellente, ſoit crue, ſoit en compote, ſoit confite. L'arbre charge abondamment.

6. Le *Perdrigon* eſt plus long que rond, aſſez gros, tantôt d'un beau violet, tantôt jaune couvert d'une fleur blanche. Sa chair eſt ferme, & remplie d'une eau excellente, dont le ſucre eſt tant ſoit peu acidule. Le Perdrigon blanc quitte le noyau : ce que ne fait pas l'autre. Ils mûriſſent vers la mi-Août. On les mange cruds ; & en confitures. Ils ſont ſurtout excellens dans les pays chauds. On en fait auſſi des pruneaux. Voyez ci-deſſous, *n.* 17.

Il y en a dont les feuilles ſont panachées.

Il y a auſſi du Perdrigon Violet, qui eſt fort gros, rougeâtre, extrêmement ſucré, & aſſez rond. Sa chair eſt jaunâtre. Il mûrit en même tems que les autres.

7. L'*Impériale Violette* ou *Rouge*, eſt groſſe, très-fleurie, faite comme un œuf de poule. Son eau eſt peu abondante : ce qui fait qu'on mange rarement ce fruit crud ; mais il eſt bon en confiture. L'arbre charge beaucoup. Ces fruits ſont mûrs à la fin d'Août.

Quelques Auteurs déſignent l'Impériale par le nom de *Bonum Magnum.*

Il y en a une que l'on appelle Impériale *Blanche ;* & Prune Blanche *de Hollande :* qui eſt d'un jaune très-fleuri, bien ferme, fortement attachée au noyau, un peu acide, & aſſez ronde. Elle eſt mûre à la mi-Septembre. On en fait de bons pruneaux, & de bonnes confitures. L'arbre charge beaucoup.

8. La Prune *d'Abricot* eſt un très-gros fruit, arrondi, jaune avec une fleur blanche. Sa chair eſt ferme, ſéche, aſſez bonne ; & quitte parfaitement le noyau. Ce fruit mûrit à la fin de Septembre. On en diſtinguoit autrefois trois eſpeces.

9. La Groſſe *Reine-Claude ;* ou *Dauphine :* nommée à Tours l'*Abricot verd ;* à Rouen, la *Verte*

Bonne ; ailleurs *Damas gris*, *Damas verd*, *Damas de Tours*, *Trompe-Valet*, &c. La tige de ce Prunier eſt aſſez liſſe, groſſe & brune. Ses feuilles ſont larges, & d'un verd foncé. Les boutons à fruit ſont gros. Le fruit eſt d'une médiocre groſſeur, arrondi, verd, ſouvent un peu rouge du côté du ſoleil, ferme, pleine d'une eau exquiſe ; & ne quitte pas tout-à-fait le noyau. L'arbre charge beaucoup. Cette prune mûrit depuis la fin d'Août juſqu'à la mi-Septembre.

On confond ſouvent cette excellente prune avec trois ou quatre autres, qui ne lui ſont nullement comparables. Les unes & les autres ſont indiſtinctement nommées en Angleterre *Green Gage ;* & parmi nous, Reine-Claude.

Telle eſt en particulier la *Petite Reine-Claude :* dont le bois eſt menu, verdâtre, & couvert d'un leger duvet ; & la feuille, d'un verd très-brillant. Ce fruit eſt plus petit, perlé, plus blanc, que la groſſe eſpece, un peu ſec, très-ſucré, ferme ; & quitte le noyau. Comme il eſt plus tôt mûr que la Dauphine, il ſe garde beaucoup moins.

Les Anglois appellent *Maſter Claud*, une prune aſſez ronde, médiocrement groſſe, ferme, d'aſſez bon goût, qui quitte le noyau, & qui mûrit chez eux à la fin d'Août. Sa peau eſt agréablement teinte d'une couleur qui tient du jaune & du rouge. Ils la diſtinguent de la Petite Reine-Claude.

10. La *Roche-Corbon*, ou *Diaprée rouge*, eſt fort groſſe, aſſez ronde, d'un rouge clair & vif, avec une fleur violette. Elle ne quitte pas le noyau : & a beaucoup de goût. On la mange crûe. On en fait auſſi de très-bons pruneaux : tels ſont la plûpart de ceux qui nous viennent de Tours. Elle mûrit à la fin d'Août.

11. La Prune *Myrobalan*, ou *Mirabolan*, eſt aſſez groſſe, arrondie, d'un pourpre violet, & plate. Elle mûrit en même tems que la Reine-Claude ; & a bon goût. L'écorce de l'arbre eſt noire & luiſante. Les feuilles ſont glabres. Ses fruits imitent les Myrobalans. *Voyez* MYROBALANS.

12. La Prune *ſans Noyau* eſt noire, & petite. Au lieu de noyau, l'amande eſt ſeulement accompagnée d'un ſegment ligneux, qui a tout au plus une ligne de largeur, & qui eſt ſur un des côtés.

13. Le *Rognon de Coq* eſt une prune oblongue, dont le ſillon latéral eſt profond ; mélangée de rouge & de blanc. Elle ne quitte pas le noyau ; & mûrit tard.

14. Le *Drap d'or* eſt aſſez petit, rond, d'un beau jaune marqueté de rouge. Sa chair eſt jaune, ſucrée, & d'une ſaveur fine. Elle quitte le noyau. Cette prune mûrit ordinairemens vers la mi-Septembre.

15. La *Sainte Catherine* eſt jaunâtre ou ambrée, plus longue que ronde, aſſez groſſe, un peu applatie, couverte d'une fleur blanchâtre. Sa chair eſt d'un beau jaune, ſéche, ferme, d'une ſaveur exquiſe ; & ne quitte pas aiſément le noyau. Elle mûrit à la fin de Septembre : mais elle eſt ſujette à ſécher ſur l'arbre, quand la ſaiſon eſt ſéche & chaude. On en fait auſſi de bonnes confitures, & de bons pruneaux. L'arbre charge beaucoup. Cette prune eſt ſurtout excellente dans les climats chauds. C'eſt pourquoi les eſpaliers lui ſont favorables dans nos climats même : cependant il faut la laiſſer ſur l'arbre juſqu'à ce qu'elle ſe fane auprès de la queue.

16. La *Royale* eſt groſſe, plus ou moins arrondie, preſque en pointe vers la queue, d'un rouge clair bien fleuri. Son goût eſt fin & ſucré. Elle ne quitte pas le noyau. On la mange en Septembre. Sa queue eſt longue.

17. La *Brignole* eſt groſſe, allongée, jaunâtre & mêlée de rouge ; intérieurement d'un beau jaune, ſéche, très-parfumée, & d'un goût fort agréable. Elle mûrit vers la mi-Septembre. On en fait d'excellente confiture.

Cette prune eſt connue ſous le nom de Brignoles, dans les environs d'Aix & de Marſeille : on en cultive ſurtout en quantité vers le village de Brignoles. Mais les habitans de la haute Provence, principalement dans le voiſinage de Digne, font une exportation conſidérable de prunes ſéches ou pruneaux, à qui ils donnent le même nom, & que l'on croit être en grande partie du Perdrigon, ci-deſſus, *n.* 6.

18. L'*Impératrice ;* qu'en Flandre on nomme Prune *de Princeſſe*, & d'*Alteſſe ;* eſt petite, longuette, d'un beau violet. Sa chair eſt jaune. Cette prune eſt très-tardive ; on en mange encore en Novembre : elle eſt fort bonne pour une prune de cette ſaiſon. * *Catalogue des Chartreux de Paris.*

M. Miller dit que l'Impératrice eſt un gros fruit, rond, d'un rouge violet très-fleuri ; dont la chair eſt jaune, d'une odeur agréable, & ne quitte pas le noyau : & qu'elle mûrit vers le commencement d'Octobre.

L'Impératrice eſt pareillement déſignée dans M. Tournefort, par la phraſe de *Prunus fructu magno, è violaceo rubente, ſerotino.*

19. La *Ceriſette* eſt un gros fruit, d'un rouge de ceriſe, & qui tient à une longue queue. L'arbre bourgeonne de bonne heure au printems : mais, comme il eſt tendre à la gelée, cette primeur lui devient ſouvent très-préjudiciable.

20. Le *Saint-Julien* eſt petit, d'un violet foncé, couvert d'une fleur comme farineuſe. Cette prune ne quitte point du tout le noyau. Elle eſt ſujette à ſe faner ſur l'arbre quand l'automne eſt belle, & à y reſter juſqu'aux gelées.

21. Conſultez l'article PÊCHER, *n.* 3.

22. Le *Petit Damas noir* eſt une petite prune, d'un violet foncé, légerement fleurie, très-ſucrée ; qui s'ouvre aiſément, & quitte le noyau. L'arbre charge beaucoup. Cette prune, quoique un peu moins bonne que le *n.* 3, eſt eſtimée. On en fait auſſi des pruneaux.

23. Les *Damas Rouge* & *Blanc* ſont ronds, fort ſucrés ; & quittent le noyau. Le Blanc n'eſt pas gros.

24. Le *Damas Violet* eſt plus gros & plus long que ceux du *n.* précédent. Il eſt très-ſucré, mais avec un goût plus relevé que les autres. Il quitte bien le noyau. Cette prune devient rare à Paris.

25. Le *Damas de Maugeron* eſt une groſſe prune violette, ronde ; qui s'ouvre aiſément, & quitte le noyau. Elle a un bon goût, qui lui eſt particulier.

26. L'*Abricotée* a un côté blanc & l'autre un peu rouge. Elle eſt plus longue que ronde, à-peu-près groſſe comme la Sainte-Catherine (*n.* 15). Elle quitte le noyau ; & eſt très-eſtimée.

27. La *Diaprée Violette* eſt allongée, très-fleurie, d'un bon goût. On la mange des premieres. Elle quitte le noyau.

28. Le *Moyeu* de Bourgogne eſt longuet, jaune au-dehors & en-dedans. On ne le mange pas volontiers crud. Il eſt excellent confit ; & en marmelade.

29. L'*Iſle-Verte* eſt très-longue, d'une médiocre groſſeur, aſſez mal-faite. Elle n'eſt pas bonne à manger crue ; mais des meilleures en confiture, où elle ne perd pas ſa couleur verte.

30. La Prune *Datte* eſt oblongue ; tantôt blan-

che, tantôt bleuâtre. Elle quitte le noyau : & ſe conſerve longtems ſur l'arbre. On la mange crue ; & en pruneaux.

Uſages.

Les petites prunelles du *n.* 1, avant leur parfaite maturité, ſont aſtringentes. On fait un extrait de leur ſuc, qui eſt très-propre pour reſſerrer : ſa doſe eſt d'un demi-ſcrupule juſqu'à une dragme, ou un peu plus. C'eſt l'*Acacia noſtras :* qui arrête le vomiſſement, les cours de ventre, & les hémorrhagies. *Voyez* T. I, p. 14, col. 2.

Les feuilles & le bois ſont auſſi aſtringens.

Les Prunelles bien mûres ſont un peu laxatives. Les enfans les mangent quand elles ſont comme confites par la gelée. Après les avoir fait ſécher au four, on les écraſe ; & elles rendent alors une liqueur âpre, légerement aromatique, & qui a une couleur veloutée. Cette eſpece de vin eſt propre dans les cours de ventre, qui ſont ſans fievre & ſans tranchées. Les Payſans en font quelquefois leur boiſſon ; & la nomment *Pique*, *Piquette*, &c.

On fait macérer les fleurs du Prunelier, pendant deux jours, dans du vin blanc ; & enſuite on en diſtille une eau, qui eſt un ſudorifique excellent dans la pleuréſie. La doſe eſt depuis quatre onces juſqu'à ſix. Les fleurs lâchent le ventre. Quelques Suédois ſe ſervent du ſuc de prunelles pour colorer le vin, & lui donner un parfum d'amandes ameres.

Ses jeunes feuilles, à demi-rôties, ſont aſſez bonnes à prendre en guiſe de thé.

Le Prunelier fait partie du Mort-Bois, dans les forêts. On l'emploie en haies, vives & ſéches. Le Prunier ſauvage à fleurs doubles qui s'épanouiſſent vers la fin d'Avril, peut, par cette raiſon, décorer des boſquets printaniers.

Le Prunier de Ceriſette eſt fort agréable dans le printems, par l'abondance de ſes fleurs qui paroiſſent vers le même tems que celles de l'Amandier. C'eſt pourquoi on peut entremêler ces arbres ; qui produiſent alors plus d'effet.

Le Prunier de Perdrigon, quand ſes feuilles ſont panachées, eſt propte à orner des boſquets d'été.

Les racines de Prunier ſont employées par les Tablettiers & Ebéniſtes. Lorſque ces racines ſont jeunes, elles ſont rougeâtres & aſſez unies : elles noirciſſent & deviennent raboteuſes, en vieilliſſant.

Le bois de Prunier eſt marqué de belles veines rouges : mais ſa couleur paſſe en peu de tems, & il brunit, à moins qu'on ne le couvre d'un verni. Ce bois eſt aſſez dur pour pouvoir être employé dans la Tabletterie & l'Ebéniſterie.

On greffe ſouvent les Pêchers ſur les Pruniers. Les eſpeces que l'on préfere communément pour cela, ſont le Petit Damas Noir, le Saint-Julien, & la Ceriſette ; parce que leur écorce eſt aſſez mince : ce qui eſt commode pour la réuſſite des greffes.

Dans l'énumération des Eſpeces, nous avons indiqué l'uſage de pluſieurs de ces fruits comme aliment.

On fait, avec les pruneaux de prunes aigres, un ſyrop rafraîchiſſant ; qui calme la bile, & arrête les diarrhées. La décoction des pruneaux faits avec des prunes douces eſt légerement purgative.

On tire, de la pulpe du Gros Damas Violet, un extrait purgatif. En général, les prunes ſont humides & froides. Les douces lâchent le ventre ; les aigres le reſſerrent. Les douces ſont moins froides que les aigres. Les feuilles rafraîchiſſent, deſſéchent, reſſerrent, & arrêtent les fluxions : leur décoction dans du vin, quand on s'en gargariſe la bouche, eſt bonne pour le catarrhe qui tombe ſur les gencives & ſur le reſte de la bouche.

Les Prunes de Damas Noir entrent dans la compoſition que l'on appelle *Diaprunis ;* remede doux, qui purge la bile, pris par haut ou par bas. Leur décoction, donnée en lavement avec du miel de nénuphar, ſoulage les douleurs de tête. La décoction des feuilles de ce Prunier dans un peu de lait, guérit les ulceres qui viennent à la bouche des petits enfans. Sa gomme, délayée dans du vin blanc, & bûe à jeûn, fait vuider le gravier par les urines. Ces prunes, mangées crues & en trop grande quantité, peuvent occaſionner un cours de ventre.

Les prunes commencent à être bonnes à manger dès le mois de Juillet ; & lorſque la ſaiſon eſt un peu chaude, on en a juſqu'au mois d'Octobre. Mais ſi la ſaiſon eſt pluvieuſe & froide, les prunes ſont inſipides & ne ſont plus bonnes à manger au mois de Septembre.

Prunes Confites.

Les prunes ſe confiſent pelées, & ſans peler ; en leur laiſſant les noyaux. On ratiſſe ſeulement les queues, pour les rendre plus vertes : & on les jette dans l'eau à meſure qu'on les pele. Il faut les cueillir ſur l'arbre, pour les confire, & ne pas ramaſſer celles qui tombent. Le vrai tems pour les cueillir, eſt quand celles qui prennent couleur commencent à rougir.

Les prunes que l'on pele ordinairement, ſont celles dont la peau devient rouge en mûriſſant : on laiſſe les autres ſans les peler ; ſi ce n'eſt pour plus grande délicateſſe : car, pour ce qui eſt du goût, la peau eſt la partie la plus ſavoureuſe de tous les fruits. On les fait un peu bouillir, ou éverdumer, dans un peu d'eau : puis on jette le tout dans la poële, & on la met ſur un fourneau, où le charbon ne ſoit qu'à demi allumé ; afin que tandis qu'il achevera de s'embrâſer, le ſucre ait le loiſir de fondre.

Pour empêcher les prunes de s'attacher à la poële ou baſſine : il ſuffit d'écumer ſoigneuſement, & retourner ou faire rouler le fruit dans ſon ſirop, avec le dos de l'écumoire ; faiſant toujours bouillir le ſirop par deſſus le fruit : & lorſqu'on voit le bouillon ſe rallentir, c'eſt un ſigne qu'il approche de ſa cuiſſon ; ce que l'on connoît encore par les gouttes qui, miſes ſur une aſſiette, ne coulent point.

Les confitures étant faites, on les tire du feu ; & on les gouverne de la même façon que nous avons dit ailleurs pour les poires.

Si vous voulez en dreſſer dans des taſſes : quand elles ſeront ſuffiſamment cuites, & preſque refroidies, vous les égoutterez de leur ſirop, & les rangerez proprement dans des pots bas ſans les preſſer trop. Puis au bout de deux ou trois jours, vous les égoutterez encore s'il y a quelque humidité ; & ferez rechauffer le ſirop. S'il eſt trop clair, vous le recuirez, puis le coulerez à travers le tamis ſur vos prunes, ſans les tirer du pot. Le ſirop ſurnageant par-deſſus, les garantira de chancir. Vous les laiſſerez découvertes pendant trois jours : après cela vous y mettrez un rond de papier, de la grandeur du pot ; & il touchera au ſirop, afin que s'il chanciſſoit, l'on en change commodément : les confitures paroiſſent beaucoup, & ſans comparaiſon plus belles, quand on a levé ce papier.

Compotes de Prunes.

1. Prenez la valeur de deux livres ou environ de prunes de *Perdrigon ;* que vous pelerez bien proprement,

ment, & que vous jetterez à meſure dans de l'eau fraîche. Quand vous les aurez pelées, vous ferez bouillir de l'eau dans une poële à confitures; dans laquelle vous les jetterez, après avoir bien fait égoutter la premiere eau fraîche : puis vous leur ferez jetter un bouillon, prenant garde qu'elles ne ſe mettent en marmelade. Enſuite vous les retirerez, & les ferez égoutter ſur le cu d'un plat ou d'une aſſiette. Vous prendrez alors une demi-livre, trois quarterons, ou plus, de ſucre; que vous mettrez ſur vos deux livres de fruit. Vous ferez cuire le ſucre en ſirop un peu fort; puis vous y arrangerez vos prunes l'une après l'autre. De peur qu'elles ne ſe rompent, vous les remuerez tout doucement dans la poële, ſur le feu, & leur ferez jetter ſept ou huit bouillons; puis vous les tirerez, les nettoyerez de toute écume, les laiſſerez refroidir, & les ſervirez.

La Compote d'*Iſle verte* ſe fait de la même façon. Si ces prunes ne ſont pas mûres, vous les ferez cuire un peu davantage; ce que vous connoîtrez en les maniant : & vous prendrez garde qu'elles ne s'écraſent dans l'eau.

2. Dans les compotes de prunes que l'on veut manger chaudes, on ne met que demi-livre de ſucre pour livre de fruit. Pour la propreté, on coupe la moitié de la queue, enſorte qu'il en reſte aſſez pour les prendre avec les doigts ſi l'on ne veut pas ſe ſervir de fourchettes.

Tourte de Prunes.

Voyez au mot TOURTE.

Conſerver les Prunes.

Voyez FRUIT, p. 147-8.

CULTURE.

Les Pruniers peuvent s'élever de noyaux. Mais comme on n'eſt pas certain que les fruits qu'ils produiroient fuſſent auſſi bons que ceux qui ont fourni la ſemence, on a coutume, pour être aſſuré des eſpeces, de les greffer ſur des ſauvageons de Pruniers.

M. De Combes (*Traité de la Culture des Pêchers*, 2 Ed. p. 28) dit que, las de cultiver inutilement deux eſpaliers de Pêches tendres, il étêta ces arbres & les greffa tous en Prunes de Reine-Claude; qui, en quatre années, couvrirent preſque ſon mur, & donnerent de parfaitement beau fruit. M. Duhamel (*Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 185) obſerve que le moyen d'avoir des arbres qui ne donnent pas beaucoup de rejets, eſt d'appliquer ces greffes ſur des Pêchers de noyau.

La plupart des Pruniers tracent; & leurs racines pouſſent des jets ou drageons enracinés, qui ſont de la même eſpece que les ſouches qui les ont produits. Si on avoit donc les bonnes eſpeces franches du pié, tous les rejets produiroient d'excellentes prunes ſans le ſecours de la greffe. On peut y réuſſir en ſuivant la méthode de M. Duhamel : qui fait greffer très-bas ſur un ſauvageon telle bonne eſpece qu'il juge à propos; & quand la greffe a bien repris, il la fait planter profondément, enſorte qu'elle ſoit recouverte d'un demi-pié de terre. Alors il naît ſouvent des racines au bourrelet qui ſe forme à l'inſertion de la greffe : ce qui produit un Prunier dont tous les rejets produiront de bonne Reine-Claude, ou telle autre que l'on avoit greffée. * *Traité des Arbres & Arbuſtes.*

Quand on veut élever des Pruniers de Noyau, il eſt bon de ſe conformer à la pratique indiquée dans l'article AMANDIER. Ces arbres élevés de noyau, donnent moins de rejets, que ceux qui ont été plantés de drageons enracinés.

Le Prunier s'accommode très-bien de toutes ſortes de terres. Il ſoutient vigoureuſement le froid.

Cet arbre réuſſit mieux, étant tranſplanté en automne, que dans une autre ſaiſon.

Lorſqu'on veut en planter, il faut avoir ſoin de choiſir de bonnes eſpeces. Les jeunes piés que l'on tranſplante doivent avoir trois ou quatre pouces de groſſeur. Ils ſont même paſſables à deux pouces & demi. On peut auſſi les planter, quoiqu'ils aient deux ou trois ans de greffe.

On a obſervé que l'abondance des prunes ſuit aſſez ordinairement celle des abricots.

On greffe en écuſſon les Pruniers ſur les drageons enracinés de Saint-Julien, ou de Damas noir. Ils réuſſiſſent peu ſur des drageons de Perdrigon, de prune d'abricot, de Sainte-Catherine, & d'autres bonnes eſpeces. Nous avons déja dit que l'on greffe volontiers, & avec ſuccès, ſur des ſauvageons de Prunier. Si on greffe ſur l'Epine Noire de haye, les arbres demeurent toujours bas. Le Damas noir, & autres eſpeces qui chargent beaucoup, ſont toujours à préférer pour ſervir de ſujets.

On peut greffer en fente les Pruniers ſur de gros Amandiers. Mais il n'y en a gueres qui réuſſiſſent bien.

Le Gros Damas Noir réuſſit mieux en eſpalier, qu'en plein-vent; où il eſt ſujet à couler.

Quand un Prunier languit, & qu'il *porte peu*; Palladius conſeille de verſer ſur les racines ſoit égales parties d'eau, & de lie de vin; ſoit de l'urine de bœuf, ſeule; ſoit de vieille urine d'homme, mêlée en partie égale avec de l'eau; ou enfin, des cendres de bois, ſurtout de ſarmens de vigne. Mais toute eſpece de fumier y ſera auſſi utile.

PRUNIFERE. Voyez FRUIT *à Noyau.*

PRUNUS. *Voyez* CERISIER. PRUNE. PRUNIER.

P S E

PSEUDO-ACACIA. Voyez *Faux*-ACACIA.

PSEUDO-AMOMUM. Voyez AMOMUM *Falſum.*

PSEUDO-MELANTHIUM. Voyez NIELLE.

PSEUDO-NARDUS, ou *Faux-Nard.* Voyez ASPIC.

PSEUDO-ORCHIS. Voyez HERBE *à deux feuilles.*

PSEUDO-RHA. *Voyez* RAPONTIC *des Alpes.*

P S I

PSITTACUS : Plante. *Voyez* BLETTE, *n.* 9.

PSYLLIUM. Voyez HERBE *aux Puces.*

P T A

PTARMICA. Voyez HERBE *à Eternuer* : IMMORTELLE : MILLEFEUILLE.

P T Y

PTYALISME : *Terme de Médecine.* C'eſt le flux continuel de ſalive. On le nomme auſſi *Flux de bouche.*

Remedes.

Voyez GARGARISME : L'article PARFUM.

P U A

PUANT (*Bois*). Voyez ANAGYRIS.

PUANTEUR. Elle peut provenir de tout le corps; comme on le remarquoit dans les femmes de Lesbos, qui exhaloient une odeur ſi fétide, que leurs maris ne pouvoient en approcher. Ou elle vient ſeulement de quelque partie du corps : comme de la bouche, du nez, des aiſſelles, des parties ſecretes, de la plante des piés, &c.

Si la *Puanteur provient de tout le corps*, le traitement de cette incommodité ne peut être confié qu'à des personnes intelligentes, qui varieront les remedes selon l'exigence des cas. Tantôt elles prescriront les bains ou adouciſſans ou aromatiques; tantôt les boiſſons aigrelettes ou acides, ou les ſucs des plantes antiſcorbutiques. Ces remedes procureront un ſoulagement notable, lorſqu'on les adminiſtrera prudemment.

C'eſt ſeulement vers l'âge de puberté que la tranſpiration, qui ſort de différentes parties de nos corps, commence à acquérir la fétidité. On ne s'apperçoit pas que les enfans ſentent mauvais, ſoit des piés, ſoit des aiſſelles. Et les boucs ne ſentent peut-être ſi mauvais, que parce qu'ils ſont les plus laſcifs de tous les animaux.

Athénée rapporte que Moſchus & Antimolus, qui avoient paſſé toute leur vie à ne boire que de l'eau & ne manger que des figues, ſentoient extrêmement mauvais; enſorte que tout le monde étoit contraint de ſe retirer lorſqu'ils approchoient du bain.

Mais le plus ſouvent la mauvaiſe odeur vient de malpropreté & de négligence.

On peut donc dire que, pour corriger la Puanteur qui vient de la tranſpiration, il faut vivre de régime; & nettoyer ſon corps, de toutes les ſaletés que la ſueur laiſſe ſur la peau en ſe deſſéchant. Les alimens doux & rafraîchiſſans, les boiſſons aigrelettes & tempérantes, l'exercice modéré, les bains fréquens, les frictions ſéches, le linge ſouvent renouvellé; ſont des moyens efficaces pour vaincre cette incommodité.

Pour la Puanteur du Nez.

Prenez ſuc de menthe, une once; ſuc de rhue, deux onces: mêlez-les enſemble; & tirez-en deux à trois fois le jour par le nez.

2. Faites ſécher des feuilles de marrube; & uſez-en, au lieu de tabac en poudre. * *De la Haye.*

3. Il eſt bon d'attirer par le nez une décoction de marjolaine, calament, gérofle, gingembre & noix muſcade, dans du vin: ou du vinaigre ſcillitique.

4. *Voyez* PUNAISIE.

Pour ôter la Puanteur de la Bouche, ou de l'Haleine.

Faites une petite pelote de gomme adraganth; que vous enduirez de quelque huile odoriférante diſtillée; & tenez-la à la bouche. On peut ajoûter du muſc à cette pelote en la formant.

Conſultez ce mot, dans les articles BOUCHE: GENCIVE: HALEINE.

En mâchant du perſil crud, *après avoir mangé de l'ail*, on ôte (dit-on) toute la mauvaiſe odeur que laiſſe celui ci.

Les Romains avoient coutume de mâcher quelques feuilles de laurier, en ſortant de table: afin que leur haleine ne ſentît pas, ſoit les alimens qu'ils venoient de prendre, ſoit le vin qu'ils avoient bu. Ce peut être auſſi pour cela qu'on ait introduit parmi nous l'uſage de boire du ratafia, & des liqueurs ambrées, aromatiſées, ſafranées. Les perſonnes dont la complexion eſt trop foible pour pouvoir boire de ces liqueurs ſans expoſer leur ſanté, peuvent tenir dans leur bouche pendant quelque tems un peu de cannelle, de gérofle, de coriandre, d'anis, de fleurs d'orange, d'écorce de citron. C'eſt vraiſemblablement pour ces perſonnes qu'ont été inventées les dragées, les conſerves, & les paſtilles de différentes odeurs.

Contre la Puanteur de l'Aiſſelle ou *Gouſſet, & des Piés.*

1. Prenez pour trois ſols de litharge d'or: mettez-la dans une phiole qui contienne un peu plus de demi-ſetier; rempliſſez-la du vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver. Frottez les parties puantes, tous les ſoirs, avec ce vinaigre. Ce remede eſt bon contre la Puanteur qui eſt venue de naiſſance; & contre celle qui eſt accidentelle. Mais il eſt de la prudence de le faire précéder d'une purgation.

2. *Voyez* AISSELLES.

3. Il faut avoir un ſoin particulier de ſe laver les piés, & de renouveller ſouvent ſes chauſſons & toute ſa chauſſure.

4. Prenez vingt livres de leſſive de cendres de laurier, trois poignées de feuilles de laurier, une poignée de ſouchet, autant de *calamus aromaticus* & de dictame de Crete. Faites bouillir le tout enſemble: paſſez; & ajoûtez quatre livres de bon vin. Mettez tremper vos piés dans cette décoction, une heure tous les jours. Au bout de quelque tems ils ne ſeront plus ſujets à exhaler une mauvaiſe odeur.

On peut après cela ſe frotter les jambes avec du ſon; qu'on aromatiſera à ſon gré.

5. Faites diſſoudre de l'alun de roche dans de l'eau chaude; dont vous vous laverez ſouvent.

PUC

PUCCOON. *Voyez* BUGLOSE, *n.* 3.

PUCE: en Latin, *Pulex*. Petit inſecte, couvert d'écailles dures & fermes, & dont la bouche eſt armée d'une trompe aiguë, avec laquelle il ſuce le ſang de l'homme & des animaux. Elle a ſix pattes; dont les deux poſtérieures, très-longues, lui ſervent particuliérement à ſauter. M. Geoffroy a donné un détail fort curieux ſur l'hiſtoire de ce petit animal, dans ſon *Hiſtoire abrégée des Inſectes des environs de Paris*, T. II, p. 615-6; & l'y a repréſenté conſidérablement groſſi, dans la 20e Planche.

La piquûre vive de cet inſecte eſt fort incommode.

Remedes.

1. Faites une décoction de tribule terreſtre; ou de perſicaire; ou de coloquinte; ou de ronce; ou de feuilles de choux: & répandez-en dans la maiſon. Ces remedes chaſſent les Puces; ou les font mourir. * *Alexis Piemontois.*

2. Frottez un petit bâton avec de la graiſſe d'hériſſon, & le plantez au milieu de la chambre; toutes les Puces s'y attacheront, & mourront. * *Arnaud de Ville-Neuve.*

3. Arroſez la chambre avec de la leſſive & du lait de chevre mêlés enſemble.

4. Prenez féves de lupin, & aluine; faites-les cuire dans de l'eau; & arroſez-en les chambres.

5. L'eau où l'aluine, les feuilles de pêcher, la verveine, & la coriandre auront cuit; en font autant. * *Fallop.*

6. Prenez un ſeau d'eau; dans laquelle vous mettrez une livre de couperoſe. Quand elle ſera fondue, arroſez la chambre avec cette eau.

7. On fait mourir les Puces, avec les onguens mercuriels; avec le ſoufre; & les autres drogues dont on ſe ſert pour guérir la gratelle. Voyez ONGUENT *Napolitain.*

8. Faites diſſoudre une once de ſublimé en poudre, dans un ſeau d'eau; faites-la bouillir un quart-d'heure; & arroſez la chambre avec cette diſſolution, quatre jours de ſuite: Toutes les Puces mourront.

9. Mettez ſous le lit, une claie couverte de crotins de cheval. Au reſte, Voyez le Tome II, p. 152, col. 1.

10. Parfumez votre chambre, avec du ſerpolet; ou du pouliot.

11. Mettez de la tanaiſie autour du lit, & entre les matelats.

12. Frottez les bois de lit avec une décoction de feuilles d'aune.

13. Arroſez la chambre avec une décoction de rhue mêlée avec de l'urine de jument.

14. Alexis conſeille encore, pour faire mourir les Puces & punaiſes, de prendre aluine, rhue, aurone, ſarriette, feuilles de noyer, fougere, lavande, coriandre verte, l'herbe aux Puces dite pſyllium, anagyris ou bois puant; & de mettre quelqu'une de ces plantes ſous la courte-pointe: ou de les faire cuire dans du vinaigre ſcillitique, & en arroſer les couvertures.

15. *Voyez* l'article FROID: CONYSE: Les Maladies de la POULE: & le Tome I, p. 122.

Pour faire mourir les Puces d'un Chien.

1. Prenez une quantité d'abſinthe; faites-la bouillir dans de l'eau, l'eſpace d'une heure & demie; puis tirez-la de deſſus le feu. Lorſqu'elle ſera froide, prenez l'herbe, frottez-en le chien à contre-poil; lavez-le avec cette eau.

2. *Voyez* ce mot entre les Maladies du CHIEN.

PUCE *de Terre.* Voyez ce qui l'éloigne des plantes; dans l'article CHOU, p. 615.

PUCE *Maligne.* Voyez PANARIS.

PUCERON. Petit Inſecte, nommé en Latin *Aphis;* & que l'on trouve ſur un grand nombre de plantes, preſque toujours en ſociété, ſouvent très-nombreuſe. Il a ſix jambes menues; mais il ne marche qu'avec peine. Il y a beaucoup de Pucerons qui reſtent longtems immobiles ſur les tiges, les feuilles, & juſques ſur les racines des plantes; quelquefois auſſi cachés ſous ces mêmes feuilles, recourbées & comme figurées en calotte. Les aîles de ceux qui en ont ſont grandes & plus longues que le corps.

Cet inſecte multiplie beaucoup. Qu'on en prenne un à l'inſtant de ſa naiſſance; & qu'on l'enferme en particulier, ayant ſeulement ſoin de lui fournir une nourriture convenable: ſi c'eſt une femelle, elle fera bientôt des petits. Si on répéte l'expérience ſur ceux-ci, on les voit en faire d'autres, toujours ſans accouplement, juſqu'à pluſieurs générations de ſuite. M. Bonnet a obſervé juſqu'à neuf de ces générations conſécutives, dans l'eſpace de trois mois.

Il y a des Pucerons noirs; de verds; de rouges. Pluſieurs ſont couverts d'une pouſſiere blanche; quelques-uns même, d'une eſpece de duvet blanc & cottoneux. On voit ſouvent de petites gouttes d'eau à l'extrêmité poſtérieure de leur corps: cette eau, douce & ſucrée, attire un grand nombre de fourmis ſur les arbres chargés de Pucerons.

Les plantes les plus couvertes de Pucerons en reçoivent un notable préjudice. On le voit dans les pêchers, les chevrefeuilles, les capriers, les raves, les navets, les choux, les haricots, les feves, &c. Auſſi les amateurs du jardinage & des plantes cherchent-ils à s'en délivrer. Mais leurs ſoins ſont ſouvent inutiles; cet inſecte étant ſi fécond, qu'il reproduit bientôt une autre peuplade.

Conſultez l'*Hiſtoire abrégée des inſectes des environs de Paris*, publiée par M. Geoffroy, T. I, p. 490 & ſuivantes.

Cet Académicien décrit, dans les *pp.* 511-12, le *Puceron de nos ſerres*, qui eſt une eſpece de Cochenille, nommée *Coccus Adonidum*, &c.

Remedes.

1. On fait périr des Pucerons en frottant les feuilles avec une infuſion de tabac: mais ce procédé eſt long.

2. Pour détruire ceux qui s'attachent aux petits orangers qu'on éleve dans les ſerres; on peut tremper la tête de l'arbre dans un bacquet où on a mis de l'eau dans laquelle on a délayé du fiel de bœuf, ou du ſavon noir.

3. Pour guérir les plantes, des Pucerons tant noirs que blancs ou rouges: prenez de la fleur de ſoufre, pour en ſouffler ſur les branches attaquées. On peut aiſément connoître ces branches par les fourmis; qui ſuivent toujours les Pucerons, pour ſe nourrir de la trace mielleuſe que ces inſectes laiſſent ſur les feuilles: principalement ſur celles du Pêcher, qui eſt ſujet aux Pucerons blancs, ou verdâtres; comme le Ceriſier l'eſt aux Pucerons noirs, & le Poirier aux Pucerons rouges ou Tigres.

4. On met auſſi tremper du ſoufre dans de l'eau où on a fait bouillir des feuilles de tabac; pour arroſer de cette infuſion les plantes attaquées.

5. Si ce remede ne ſuffit pas, on arroſe avec une once de ſel, fondue dans quatre pintes d'eau.

6. Frottez les arbres avec de l'eau dans laquelle vous aurez éteint de la chaux bien vive.

7. M. Geoffroy (*Inſect. des env. de Paris*, T. I, p. 495) dit que le meilleur & le plus ſûr moyen d'exterminer les Pucerons eſt de mettre ſur les arbres qui en ſont attaqués, quelques larves du Lion des Pucerons ou Mouche Aphidivore (dont il parle dans le ſecond volume, p. 485-8). Ces larves voraces en détruiſent tous les jours une grande quantité, d'autant plus aiſément que les Pucerons reſtent tranquilles & immobiles auprès de ces dangereux ennemis, qui ſe promenent ſur leurs tas: qu'ils diminuent peu-à-peu.

8. *Conſultez* les articles FEVE: ARTICHAUT.

9. Il y a des gens qui conſeillent de verſer ſur les Pucerons, de fort vinaigre mêlé avec le ſuc de juſquiame.

P U D

PUDDEN-*Graſs.* Voyez MENTHE, *n.* 2.

PUDDING. Mets commun en Angleterre; & que quelques Hollandois nomment *Potin.* Il y en a différentes ſortes. Voici la compoſition de celui qu'on nomme ſimplement *Pudding;* au lieu que l'on ajoûte quelque qualification aux autres.

Pudding à l'Angloiſe.

Prenez deux ou trois poignées de farine, une chopine de lait, ſix œufs; mêlez bien le tout. Prenez enſuite une livre de raiſin ſec & une livre de coriandre: épluchez-les, & lavez-les bien; mettez le tout enſemble avec une livre de graiſſe de bœuf. Hachez-le bien, & le mettez avec le mêlange de farine, œufs, & lait. Ajoûtez-y la moitié d'une muſcade rapée, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un peu d'eau de fleur d'orange, un peu d'eau-de-vie: battez le tout enſemble. Puis, avec un morceau de beurre, vous beurrerez une caſſerole qui ſoit de la grandeur du plat où vous voulez ſervir le Pudding: enſuite vous y mettrez votre compoſition; & la mettrez au four, où vous la laiſſerez une heure & demie. Lorſqu'elle ſera cuite, vous la renverſerez dans le plat, la poudrerez d'un peu de ſucre, & ſervirez chaudement.

Autre Maniere.

Au lieu de mettre au four ce Pudding, on peut

le faire cuire dans une marmite, en le mettant dans une ſerviette blanche. On le forme auſſi gros que l'on juge à propos; on le met dans une marmite ſur le feu, avec beaucoup d'eau; & on l'y laiſſe bouillir deux heures & demie ou trois heures. Enſuite on le tire, on le déficele, & on le dreſſe dans un plat: puis on met par-deſſus une ſauce au beurre liée, & un peu de ſucre en poudre. On le ſert chaud pour Entrée.

Pudding de Pain.

Prenez la mie d'un pain de deux livres, très-blanc: faites-la tremper avec une chopine de crême, quatre œufs, un peu de ſucre, un peu de muſcade rapée, un peu de cannelle en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de vin d'Eſpagne, ou d'eau-de-vie: mêlez bien le tout. Beurrez le dedans d'une ſerviette blanche; mettez-y votre compoſition; nouez la ſerviette bien ferme avec une ficelle: & mettez cuire votre Pudding dans une marmite avec de l'eau. Trois quarts d'heure ſuffiſent pour le cuire. Faites une ſauce avec un morceau de bon beurre, deux cuillerées à bouche de vin d'Eſpagne, & un peu de ſucre: le tout étant bien lié enſemble ſur le feu, tirez le Pudding, déficelez-le, dreſſez-le dans le plat; verſez-y la ſauce: & ſervez chaud pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Pudding au Riz.

Prenez un quart de livre de riz: faites-le bouillir dans une pinte de lait juſqu'à ce qu'il ſoit cuit; prenant garde qu'il ne s'attache pas dans le fond de la caſſerole. Prenez enſuite ſix œufs, un peu de ſucre, un peu de ſel, un peu de muſcade, un peu de cannelle en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de vin d'Eſpagne; & mêlez bien le tout enſemble. Prenez le plat dans lequel vous voulez ſervir ce Pudding: faites-y un bord de bonne pâte; mettez-y votre compoſition; & y ajoûtez quelques tranches de citron confit, que vous rangerez deſſus. Trois quarts-d'heure ſuffiſent pour le cuire au four. Lorſqu'il ſera en état d'être tiré, vous le poudrerez de ſucre; & ſervirez chaud.

PUE

PUEIL (*Bois en*). Voyez ſous le mot Bois.

PUG

PUGILLE. *Conſultez* l'article Mesure.

PUI

PUISARD: *Terme d'Architecture.* C'eſt, dans le corps d'un mur, ou le noyau d'un eſcalier à vis, une eſpece de puits avec tuyau de plomb ou de bronze; par où s'écoulent les eaux des combles.

C'eſt auſſi, au milieu d'une cour, un puits bâti en pierres ſéches, & recouvert d'une pierre ronde, trouée; où ſe rendent les eaux pluviales, qui ſe perdent dans la terre.

Puiſards d'Aqueduc. Ce ſont, dans les aqueducs qui ont des conduits de fer ou de plomb, certains trous pour vuider l'eau qui peut s'échaper des tuyaux dans le canal: comme il s'en voit à l'Aqueduc de Maintenon.

Puiſards de Sources. Ce ſont des puits, qu'on fait d'eſpace en eſpace, pour la recherche des ſources; & qui ſe communiquent par des pierrées, qui portent toutes leurs eaux dans un regard ou receptacle, d'où elles entrent dans un aqueduc.

PUISELLE. Eſpece de cuiller. *Conſultez* l'article Chandelle.

PUISNE. Nous avons parlé de ce terme d'Eaux & Forêts, dans l'article Mort-Bois; T. I, p. 355. Ajoûtons qu'il y a des Savans qui diſtinguent deux ſortes de Puiſne: dont l'un, qualifié de *Blanc*, eſt le Troeſne; l'autre, ſurnommé *Noir*, eſt le Sanguin, ou Cornouiller femelle.

PUITS. Ouverture étroite, de figure cylindrique; qu'on fait en creuſant dans la terre juſqu'à une couche d'argile qui ſert de lit à l'eau. On trouve quelquefois cette couche aſſez près de la ſuperficie, & peu couverte d'eau: ce qui fait préſumer ou qu'elle a beaucoup de pente, ou qu'il y a une ſeconde couche plus baſſe où les eaux ſont plus abondantes. Il faut alors chercher le réſervoir.

La muraille que l'on éleve en rond, eſt deſtinée à ſoutenir les terres & en empêcher la chûte. On en fait le bas en pierres ſéches, pour laiſſer à l'eau la liberté de paſſer par leurs intervalles. Au-deſſus du niveau de l'eau, les pierres ſont liées avec du mortier; afin que la terre détrempée par l'eau des pluies ne pénetre pas dans le puits: & pour plus grande ſûreté, on fait un bon conroi tout à l'entour, épais de trois ou quatre piés.

On fait principalement des Puits pour avoir de l'eau, dans les lieux où l'on n'en a pas commodément.

On aura ſoin de faire creuſer dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & autres lieux dont la puanteur peut communiquer à l'eau un goût très-déſagréable. C'eſt pourquoi la cour du maître du logis ſera l'endroit où on le bâtira, de telle grandeur qu'on le jugera à propos. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où l'on creuſe ce Puits: ſi la terre en eſt ſabloneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaiſe, ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du ſable enſemble; on ne doutera point que l'eau en ſoit fort bonne. Au contraire ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craie ou du limon; on n'en répond pas. Ainſi, heureux celui dont le terroir a les qualités requiſes pour y avoir de bonne eau; car il n'y a point de remede autrement!

Bien des gens qui auroient des maiſons ſur les bords des prés croiroient avoir épargné bien de l'argent que d'établir un Puits dans un tel fonds; & voyant un lieu où ſeroient plantés des ſaules, ou bien où croîtroient des roſeaux, dont la nature eſt entiérement portée pour l'humidité; ces gens-là y jetteroient (dis-je) d'abord leur plan: & préſumeroient qu'un Puits creuſé dans un tel endroit, & à peu de frais, ſeroit intariſſable. Mais ils ſe tromperoient fort: car, quoique ces lieux ſoient fort humides, les Puits qu'on y bâtit ſont plus ſujets à tarir que les autres; & ordinairement l'eau n'en vaut rien.

Le Puits doit être toujours entretenu: ce travail n'eſt pas grand; il n'y a qu'à avoir ſoin de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale.

Bien des gens ferment les Puits pour les tenir plus propres. D'autres penſent qu'au contraire on ne ſauroit les laiſſer trop découverts; pour y donner l'entrée à l'air, qui ſubtiliſe la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne ſeroit ſi ces Puits demeuroient inacceſſibles à l'air libre.

Si on veut boire de bonne eau d'un Puits, il faut en tirer ſouvent. Plus l'eau eſt fréquemment puiſée, moins les parties qui la compoſent ſont groſſieres; & par conſéquent elle devient plus propre pour la ſanté.

Lorſqu'un Puits ſert à deux propriétaires ſous un mur mitoyen, il eſt ovale; avec une languette de pierre dure qui en fait la ſéparation juſqu'à quelques piés au-deſſous de la hauteur de ſon appui.

On nomme *Puits Commun*, celui qui ayant plus de largeur qu'un Puits particulier, & ſes eaux bonnes à boire, eſt ſitué dans une rue ou dans une place pour la commodité publique.

Un *Puits Perdu* eſt celui dont le fond eſt d'un ſable ſi mouvant, qu'il ne retient pas l'eau, & n'en a pas quelquefois deux piés en Eté: qui eſt la moindre hauteur qu'il puiſſe avoir pour puiſer.

Pour faire que les Puits qui ſont auprès de la mer aient l'eau douce: faites une foſſe bien large, comme de cent piés de diametre: ayant premiérement planté des paux fort longs. Vous la nettoyerez bien; & tout le limon que vous en tirerez ſera jetté au-delà. Par ce moyen vous la munirez contre la marée. Quand elle ſera ſéche, & qu'il n'y aura plus du tout d'humidité, vous planterez encore un autre rang de paux fort longs, à dix piés du premier: vous en jetterez auſſi dehors le limon, & ferez de même trois ou quatre fois, juſqu'à ce que vous puiſiez de l'eau douce. * *Deleſcale.*

PUITS *de Carriere.* Ouverture ronde, de douze à quinze piés de diametre, creuſée à plomb: par où l'on tire les pierres d'une carriere, avec une roue; & dans laquelle on deſcend par un échelier ou rancher.

PUL

PULEGIUM. *Voyez* MENTHE.

PULEX. *Voyez* PUCE.

PULICAIRE. Quelques-uns nomment ainſi l'HERBE *aux Puces.*

PULMONAIRE *à Fleur Jaune* & PULMONAIRE *Dorée.* } Voyez ces mots ſous celui d'HERBE *de l'Epervier.*

PULMONAIRE (ou *Pulmoniere*) *des François.* Conſultez l'article HERBE *de l'Epervier.*

PULMONIE: & *Pulmonique. Voyez* l'article POUMON.

PULMONIERE. *Voyez* PULMONAIRE.

PULPE: Subſtance médullaire ou charnue des fruits; qui eſt un tiſſu cellulaire, ou parenchymateux, ou véſiculaire.

PULSATILLA & PULSATILLE. } Voyez COQUELOURDE.

PULTIER. *Voyez* CERISIER, *n.* 2.

PULVÉRISATION. *Conſultez* l'article PRÉPARATION.

PULVIS *Cardinalis de Lugo.* C'eſt le Quinquina.

PULVIS *Patrum.* Voyez QUINQUINA. On le nomme auſſi PULVIS *Jeſuiticus.*

PUM

PUMICIN (*Huile de*). Voyez ſous le mot PALMIER.

PUMPELMOES. *Voyez* ORANGER, *n.* 6.

PUN

PUNAISE: en Latin *Cimex.* Inſecte dont la famille eſt nombreuſe, & dont on diſtingue près de quatre-vingt eſpeces dans les environs de Paris.

Il y en a une de mauvaiſe odeur, qui ne ſe trouve que trop ſouvent dans les maiſons, & qui incommode beaucoup par ſon odeur & par ſa piquûre, ſurtout lorſque l'on eſt dans le lit. Elle n'a point d'ailes. Conſultez l'*Hiſt. Abrégée des Inſectes*, de M. Geoffroy, T. I, p. 433.

Remedes.

1. *Voyez* CONYSE: l'article FROID: PUCE, *n.* 14: ONGUENT *Napolitain.*

2. Prenez aluine, rhûe, huile commune, eau, ſuffiſante quantité de chacun: faites cuire le tout juſqu'à ce que l'eau ſoit conſommée: puis coulez l'huile; avec laquelle vous mêlerez ſuffiſamment de graiſſe pour en faire un onguent; dont vous frotterez les fentes & jointures du lit. * *Alexis.*

3. Prenez graiſſe de porc, & vif-argent; mêlez-les bien: & faites-en un onguent, dont vous frotterez les fentes & jointures des lits.

4. La teinture de ſoufre fait le même effet.

5. Prenez ſuc d'aluine, & vieille huile d'olives; que vous ferez cuire enſemble juſqu'à ce que le ſuc ſoit tout conſommé: puis coulez l'huile; faites-y fondre du ſoufre vif, & frottez-en les lits & les fentes des murs.

6. Faites une décoction de chauſſe-trape; ou de perſicaire; de coloquinte; de ronces; & de feuilles de choux: & arroſez-en la chambre.

7. Frottez le bois de lit & les endroits où ſe tiennent les Punaiſes, avec l'huile d'aſpic.

8. Le reſte de l'huile qui a ſervi à frire le poiſſon, eſt indiqué comme un ſpécifique contre les Punaiſes.

9. *Pour tuer les Punaiſes, & empêcher leurs œufs d'éclore:* Mettez du vif-argent dans une écuelle; & mêlez-le avec un peu de ſavon noir, juſqu'à ce que l'un & l'autre ſoient bien incorporés. Alors vous y ajoûterez du ſavon commun, autant que vous avez mis de ſavon noir: & vous ferez de toutes ces drogues une compoſition, dont vous frotterez les endroits où les Punaiſes ont dépoſé leurs œufs.

10. Prenez fiel de bœuf & huile de chenevi; mêlez tout enſemble; frottez-en les bois du lit: il n'y viendra jamais de Punaiſes (dit-on).

11. Frottez le bois du lit avec le jus de vieux concombre, qu'on laiſſe pour avoir de la graine.

12. Détrempez de fort vinaigre & du fiel de bœuf enſemble; lavez-en vos lits: & mettez de la grande conſoude ſous le chevet.

13. Prenez des noix de cyprès; concaſſez-les; puis les mettez infuſer dans de l'huile, qui y ſurnage de deux doigts. Laiſſez ce mêlange au ſoleil & au ſerein, deux fois vingt-quatre heures: & ayant coulé l'huile en exprimant bien ces noix, frottez-en bien les bois de lit.

14. Prenez de la graiſſe de rôti, la plus vieille que vous pourrez trouver; & la faites fondre. Frottez-en enſuite les lieux où ſe mettent les Punaiſes.

15. Vous ne ſentirez point de Punaiſes, ſi vous faites cuire de la colle de poiſſon & que vous en frottiez les fentes & jointures des lits.

16. La lie d'huile, cuite & mêlée avec du fiel de bœuf & de l'huile, les fait mourir.

17. ☞ La fumigation de tabac dans la chambre; dont les portes, fenêtres, & cheminées, ſoient bien bouchées: eſt un remede preſque infaillible.

18. M. Geoffroy (*Hiſt. Abr. des Inſect.* T. I, p. 437) dit que les Punaiſes des lits ſont dévorées par un inſecte de leur genre, qu'il nomme *Punaiſe-Mouche.* Sa trompe eſt groſſe, courbée en arc, & produit une piquûre très-ſenſible. Tout l'inſecte eſt allongé, liſſe & noir. Il vole très-bien. On le trouve ſouvent dans les maiſons. Il a de l'odeur. Lorſqu'on le tient dans les doigts, il fait un bruit qui reſſem-

ble à une eſpece de cri. On rencontre auſſi dans les maiſons la larve qui produit cet inſecte : couverte de pouſſiere & d'ordures, elle reſſemble à une araignée mal-propre ou à une petite motte de terre qui marcheroit : cependant ſes longues antennes, compoſées de quatre ou cinq articles, & ſa trompe, ſemblables à celles de l'inſecte parfait, aident à la reconnoître. Si on la touche avec une plume, la pouſſiere & les ordures tombent aiſément, & on reconnoît toute la forme de cette Punaiſe ; excepté qu'elle n'a ni étui, ni aîles ; & que ſes pattes ſont un peu plus groſſes que dans l'inſecte parfait.

Il y en a une variété, qui eſt mêlangée de rouge & noir.

ON TROUVE, dans les bois, quelques Punaiſes brunes, beaucoup plus grandes que celles des lits, & qui ont une odeur très-infecte. Celles-ci ont des aîles. Elles ne ſont pas moins avides de ſang, que les précédentes ; & ſe ſervent de leur trompe pour ſuccer des chenilles, des mouches, & d'autres inſectes. On ſent même quelquefois leur piquûre, quand on ne les prend pas avec aſſez de précaution. Voyez M. Geoffroy (*Hiſt. Abr. des Inſectes des environs de Paris*, T. I, p. 433, 466).

Nous laiſſons au Lecteur à s'inſtruire de ce qui concerne les autres eſpeces de nos jardins & des champs, dans le livre de ce curieux Obſervateur.

IL Y A de ces Inſectes qui s'adonnent à certains arbres ou arbuſtes ; & qui y incommodent par leur odeur, & nuiſent aux fleurs.

On prétend que de la fiente ſéche de bœuf, brûlée au pié des arbres, en fait fuir toutes les Punaiſes.

2. L'injection d'eau de ſavon paſſe pour être un moyen ſûr de détruire les Punaiſes des arbres.

3. *Voyez* le Tome I, p. 122. FRAMBOISIER.

On nomme PUNAISE *d'Oranger*, une gale inſecte qui ſe trouve dans les ſerres, ſur l'Oranger, le Citronier, & autres arbres de cette famille. *Voyez* auſſi QUASSIA. Elle eſt décrite par M. Geoffroy, dans ſon *Hiſt. des Inſ. des environs de Paris*, T. I, p. 505. M. De Reaumur en a auſſi parlé dans le quatrieme volume de ſes *Mémoires pour ſervir à l'Hiſtoire des Inſectes* : &, avant ces Académiciens, M. De la Hire, dans les *Mém. de l'Acad. R. des Sc.* de Paris, en 1694, Tome XIV.

Nous en avons indiqué un Remede, dans l'article PUCE, *n.* 2.

PUNAISIE ; ou *Nés punais*. Pour guérir ſon odeur inſupportable, vous mettrez, pendant quinze jours, du jus de racine de cerfeuil, dans le nez du malade. *Voyez* PUANTEUR. OZENE.

PUNCH ; &, par corruption, *Ponche*. Liqueur compoſée de ſucre, eau chaude, jus de citron, & eau-de-vie. La doſe de ces ingrédiens eſt aſſez arbitraire ; elle dépend du goût des perſonnes pour que l'un ou l'autre y dominent.

On y fait quelquefois infuſer des écorces de citron ; ou d'orange amere ; & d'autres choſes. D'autres y mettent du vin ; ou du lait.

Cette liqueur, bue chaude, eſt très-agréable & très-fortifiante. Une perſonne toute en ſueur, & fatiguée de travail, eſt promptement reſſuyée & rendue vigoureuſe par une chopine de cette boiſſon. Je ne puis aſſurer cet effet, que de la premiere préparation, qui eſt fort ſimple, & la plus commune en Angleterre. Les autres ſont des choſes de fantaiſie.

Voyez les *pp.* 166-7-9, 170-1, d'un ouvrage publié par M. Duhamel du Monceau, intitulé : *Moyens de conſerver la ſanté aux équipages des vaiſſeaux*, Paris, Guerin, 1759, *in*-12.

PUNICA. *Voyez* GRENADIER.

PUP

PUPILLE *de l'œil*. Conſultez l'article ŒIL ; organe de la vue.

PUR

PUR : *Terme de Jardinage*. En fait de fleurs ; il ſignifie le contraire de Panaché ; & marque par conſéquent une fleur qui, dans ſa couleur naturelle, n'a aucun panache, c'eſt-à-dire, aucune raie, ſoit blanche, ſoit jaune, &c. qui y faſſe une diverſité riche & agréable. Ainſi on dit : *mes plus belles Tulipes panachées ſont devenues Pures* ; c'eſt-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucunes raies : *un tel Œillet eſt devenu Pur* ; &c. Il y en a dont une moitié devient Pure, & l'autre moitié reſte panachée : ce qui eſt un fort indice que tout l'œillet deviendra bientôt entiérement pur.

Voyez OREILLE *d'Ours*, p. 765.

PURGATIF ; ou PURGATION. Remede qui fait évacuer les matieres qui croupiſſoient dans l'eſtomac & les inteſtins. Quoique tous les évacuans ſoient au nombre des Purgatifs, ce dernier nom eſt proprement reſtreint aux remedes qui évacuent par bas.

La plupart cauſent d'abord ſur l'eſtomac une eſpece de chaleur & de douleur, accompagnée de nauſées fréquentes. Et dans les inteſtins, ils produiſent des tranchées. Ils font d'abord vuider les matieres groſſieres. Enſuite les ſelles ſont fréquentes, liquides, écumeuſes, mouſſeuſes, jaunâtres, rouſſâtres, verdâtres. On remarque que le pouls s'éleve, & qu'il devient plus plein & plus fréquent ; que la peau eſt aride ; que la tranſpiration, & la ſécrétion de l'urine, diminuent ; la ſoif & la ſéchereſſe augmentent ; les eaux des hydropiques ſe vuident ; la tête des malades attaqués d'étourdiſſement, ſe dégage : enfin le ventre ſe reſſerre après leur opération.

Ces obſervations donnent lieu de penſer que les Purgatifs diviſent & rendent plus coulantes les matieres contenues dans les premieres voies ; & qu'ils agiſſent par irritation ſur les membranes de l'eſtomac & des inteſtins.

Les parties médicales, en diviſant & détrempant les matieres viſqueuſes pour leur donner de la fluidité, diſpoſent ces matieres à obéir au mouvement périſtaltique des inteſtins. Lorſque les viſcoſités, dont les parois intérieures de l'eſtomac & des inteſtins étoient enduites, ſont détachées, le remede agit immédiatement ſur les houpes nerveuſes des membranes intérieures de ces viſceres : l'irritation qu'il y cauſe, fait froncer les fibres tendineuſes des glandes qui filtrent le ſuc ſtomacal & l'inteſtinal ; & oblige les fibres muſculaires à ſe contracter avec plus de force & de promptitude. Ainſi le mouvement périſtaltique des inteſtins augmente ; le ſang circule plus rapidement dans le tiſſu des inteſtins ; les glandes verſent avec plus de profuſion, dans la cavité du canal inteſtinal, l'humeur qu'elles ſéparent de la maſſe du ſang : le canal Cholidoque & le canal Pancréatique, qui s'ouvrent dans le commencement du *duodenum*, reçoivent auſſi l'impreſſion des parties purgatives. L'irritation qui ſe fait à l'extrêmité de ces canaux, ſe communique bientôt par la continuité des fibres & la ſympathie des nerfs, au foie & au pancréas, dont ils ſont les tuyaux excrétoires. En conſéquence de cet

ébranlement, la tenſion & les oſcillations des fibres des vaiſſeaux deviennent plus fortes ; la circulation plus libre dans ces viſceres ; les humeurs plus fluides ; & la ſécrétion de la bile & du ſuc pancréatique plus abondante. L'abord de ces différentes humeurs rend les ſelles plus fréquentes, plus fluides, plus écumeuſes.

Les parties des Purgatifs, en paſſant dans le ſang, l'agitent, le diviſent, & le raréfient. C'eſt pourquoi le pouls s'éleve, & devient plus fréquent. On ne peut douter que les parties purgatives pénetrent la maſſe du ſang : puiſque le lait des nourrices qui ont pris médecine, purge les enfans qu'elles allaitent.

La tranſpiration & les urines diminuent ; la peau devient aride ; les malades ſont altérés : parce que l'évacuation qui ſe fait par les inteſtins, ainſi que la dérivation des parties les plus fluides, eſt très-conſidérable. Il faut donc que les autres couloirs ſoient privés de la matiere de leur ſécrétion, à proportion qu'elle eſt détournée dans les glandes inteſtinales.

Les Purgatifs évacuent les eaux des hydropiques : parce que l'action de ces remedes rend le ſang plus fluide, & qu'elle diminue le volume des humeurs. Le ſang circulant plus librement dans ſes vaiſſeaux capillaires, les lymphatiques ne ſont plus comprimés. Par conſéquent les vaiſſeaux abſorbans ſont en état de reprendre la ſéroſité qui étoit épanchée dans la cavité du bas-ventre, & de la ramener dans les voies de la circulation. Cette ſéroſité prend enſuite ſon cours vers les glandes des inteſtins ; où elle trouve moins de réſiſtance. On peut comparer le mécaniſme de cette évacuation, à l'action du ſyphon renverſé : Une des extrêmités répond à l'endroit de l'épanchement de la ſéroſité ; & l'autre, à la cavité de l'inteſtin. Celle qui s'ouvre dans les inteſtins, eſt libre ; & l'action des Purgatifs l'oblige à vuider le fluide qui lui eſt amené. Ainſi l'autre extrêmité doit pomper continuellement la ſéroſité qui l'environne. Les extrêmités du ſyphon ſont, d'un côté les abſorbans, de l'autre les vaiſſeaux excrétoires des glandes de l'inteſtin. Ce ſyphon, quelque irrégulier qu'il ſoit, fait toujours la même fonction ; & les détours des vaiſſeaux n'y changent rien.

Les Purgatifs ſont d'un uſage immenſe dans la Médecine. La plupart des maladies ſont cauſées & entretenues par les crudités des premieres voies, & par le changement conſidérable que procure leur mêlange dans le ſang. La maladie même cauſe des indigeſtions. Car dans l'état malade, ou infirme, les organes de la digeſtion languiſſent ; les ſucs deſtinés à la diſſolution des alimens, ſont privés de l'énergie qui leur eſt néceſſaire pour s'en acquitter. D'ailleurs, il ne ſe fait pas en nous de ſécrétion plus ſuſceptible de changement, que celle des inteſtins : & l'organe le plus expoſé à être altéré, eſt celui qui reçoit des alimens ſi différens en quantité & qualité, & ſouvent pris à contretems. Il eſt donc néceſſaire de rétablir les premieres voies, de les dégager, de procurer la liberté de la ſécrétion qui s'y fait en abondance : & tous les viſceres voiſins, ainſi que la liberté entiere de la circulation, demandent que cette ſécrétion ſe faſſe avec facilité.

Si les Purgatifs donnés à propos procurent de grands avantages ; leur uſage devient très-pernicieux, mortel même quelquefois, lorſqu'on les emploie à contretems. Car il ne faut pas ſuppoſer qu'ils n'évacuent que ce qui eſt nuiſible. Ils entraînent indifféremment tout ce qui eſt à portée de leur action, ſoit bon, ſoit mauvais. Lorſqu'il n'y a rien de ſuperflu dans l'eſtomac & les inteſtins, ces remedes agiſſent immédiatement ſur les fibres nerveuſes ; paſſent avec promptitude dans le ſang, le diſſolvent, & par des ſécrétions & des ſelles forcées le privent de ce qu'il a de plus fluide, de plus ſéreux, de plus balſamique. Par-là les humeurs ſe trouvent épuiſées, & pour ainſi dire à ſec. C'eſt ce qui donne naiſſance aux terribles accidens qui ſuivent les ſuperpurgations ; tels que des ſéchereſſes extraordinaires, des foibleſſes, des épuiſemens, des convulſions, l'inflammation preſque générale, le délire, des inquiétudes mortelles, & enfin la mort même.

On emploie les Purgatifs ou ſous la forme ſolide, ou en boiſſon ; comme en décoction ou en infuſion. Lorſqu'on donne en boiſſon les Purgatifs du regne végétal, leurs parties ſe trouvent déja toutes développées & en état de produire leur effet : au lieu que ſous la forme ſolide, elles ont beſoin d'être détrempées par la ſalive & le ſuc ſtomacal, avant de pouvoir agir. Auſſi les plantes purgatives purgent-elles en boiſſon plus promptement & plus ſûrement.

Ces remedes deviennent vomitifs lorſqu'on les donne à trop forte doſe, ou lorſque l'eſtomac eſt diſpoſé à vomir.

On diviſe les Purgatifs, en Minoratifs, en Médiocres ou Moyens, & en Violens ou Draſtiques.

Les Purgatifs *minoratifs* ſont ceux dont l'action eſt la plus douce ; qui ne font qu'aider l'expulſion des matieres ; ſans exciter des ſelles ſi fréquentes ni ſi copieuſes que les autres Purgatifs. C'eſt ce qui les a fait nommer *eccoprotiques* ou *laxatifs*. On les appelle encore *lénitifs*, & *bénins ;* parce qu'ils échauffent & raréfient moins le ſang, & qu'après leur uſage le ventre ne ſe reſſerre pas comme après celui des autres Purgatifs. Ils détrempent & ramolliſſent les matieres endurcies ; lubréfient les parois intérieures du canal inteſtinal ; & irritent légérement les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, afin de les obliger à ſe contracter plus fortement qu'à l'ordinaire.

Les occaſions où il convient de les employer, ſont lorſqu'il eſt beſoin d'entretenir la liberté du ventre : comme dans les conſtipations, & dans les chaleurs d'entrailles.

On ne purge les perſonnes mélancoliques & atrabilaires, qu'avec ces ſortes de Purgatifs ; parce qu'il y auroit à craindre de mettre trop en mouvement, d'échauffer & de raréfier, la maſſe du ſang ; d'agacer leurs fibres, qui ne ſont que trop tendues ; & d'ajoûter à l'acrimonie de leur humeur, l'irritation que le mêlange des parties purgatives un peu violentes produit non ſeulement dans le ſang, mais encore à toutes les fibres. Il ſeroit auſſi dangereux d'épuiſer la ſéroſité dont leurs humeurs ſont déja en partie dépourvues. On ne ſauroit trop uſer de ménagement lorſqu'il s'agit de purger ces ſortes de perſonnes ; de même que dans les inflammations du poumon, & des viſceres du bas-ventre. S'il eſt néceſſaire de purger, on choiſira préférablement les minoratifs. On doit obſerver auſſi cette méthode dans le *cholera morbus*, & dans les cours de ventre dyſentériques.

Les minoratifs ne conviennent pas lorſqu'il faut agacer, & produire de grandes évacuations ; comme dans les inflammations du cerveau. Il faut alors réveiller les forces languiſſantes des ſolides, dégager les premieres voies, & procurer une révulſion. Ces remedes ſont inutiles & trop foibles, dans les hydropiſies.

Les eſpeces de *Purgatifs Minoratifs* ſont la poi-

rée, le chou, le polygala, la cuſcute, le bagueraudier, l'emerus, le petit lin des prés; les racines de polypode, de patience, de racine vierge ou *tamnus*; les fleurs de pêcher, & de roſes pâles; les ſemences de cartame, & de violette.

Les *Purgatifs Moyens* ou *Médiocres* purgent plus que les minoratifs. Ils font dégorger plus abondamment les glandes de l'eſtomac & des inteſtins, provoquent une conſidérable ſécrétion de la bile & du ſuc pancréatique; & agiſſent d'une maniere ſenſible dans la maſſe du ſang, ſur laquelle les minoratifs ne font qu'une très-légere impreſſion. On regarde les Purgatifs médiocres comme ayant leurs parties inſenſibles plus aiguës, plus dures, & plus maſſives, que celles des minoratifs.

Puiſque ces parties paſſent dans le ſang, qu'elles en diſſolvent la tiſſure, & qu'elles détruiſent le contact immédiat de ſes molecules; les principes du ſang deviennent donc plus étendus: ils occupent plus d'eſpace; le ſang ſe raréfie. En conſéquence le pouls s'éleve; les fibres, plus tendues, ſe contractent avec plus de force; & la chaleur ſe manifeſte plus vivement, dans l'action de ces remedes. Il eſt donc prudent de faire précéder la ſaignée; pour prévenir l'inflammation ou le dépôt, que pourroit occaſionner l'agitation qu'ils portent dans le torrent de la circulation.

Leur uſage convient lorſqu'on veut purger plus ſûrement & plus efficacement, & qu'on n'a pas à craindre de trop agiter la maſſe du ſang. On les donne auſſi dans l'intention de la diviſer, & d'augmenter ſon mouvement: afin que l'effort ſur les canaux obſtrués vainque la réſiſtance qu'ils oppoſent à la liberté de la circulation. On les emploie dans les fievres malignes putrides; & dans les fievres intermittentes cauſées par la pourriture des premieres voies, & entretenues par le tranſport qui s'en fait dans la maſſe du ſang. Ils ſont d'uſage encore dans les maladies chroniques, les rhumatiſmes, les hydropiſies tant naiſſantes que formées, les embarras du cerveau, les menaces de léthargie; & lorſque le cerveau eſt inondé d'une ſéroſité qui relâche le tiſſu des nerfs.

Ces Purgatifs ne conviennent pas dans les inflammations internes, les coliques, & les dyſenteries; ni aux tempéramens vifs, mélancoliques, hypocondriaques. Et ils ſeroient dangereux dans les indigeſtions, & dans les fievres éphémeres.

Les *Purgatifs Moyens* ſont les feuilles de pêcher, & de prunier; les racines de phytolacca, de belle de nuit, & d'hermodacte.

Les *Purgatifs Majeurs*, *Violens*, ou *Draſtiques*, ſe diſtinguent de tous les autres par la violence avec laquelle ils agiſſent. Ils irritent puiſſamment les membranes des inteſtins, procurent des évacuations plus copieuſes; agitent, diviſent, & atténuent beaucoup la maſſe du ſang; cauſent des chaleurs d'entrailles, & des tranchées fort vives; vuident les ſéroſités, & les eaux des hydropiques. Leur effet eſt lent. Mais ils ſont ſujets à cauſer des ſuperpurgations, à purger juſqu'au ſang, à enflammer & excorier les membranes des inteſtins. Ils échauffent & raréfient extrêmement le ſang; cauſent une ſéchereſſe & aridité plus ſenſible, que les autres Purgatifs; & reſſerrent le ventre après leur opération.

Comme leur opération ſe fait lentement, il eſt probable que leurs parties actives ſont embarraſſées dans quelque matiere qui en empêche le promt dégagement. Auſſi remarquons-nous que preſque toutes les plantes purgatives majeures ſont très-réſineuſes.

Les convulſions, qu'ils occaſionnent lorſqu'on les prend mal-à-propos, dépendent de l'extraordinaire évacuation des parties les plus fluides; de la diſſipation ſurvenue dans la matiere des ſécrétions, & principalement dans celle des eſprits animaux: à quoi il faut ajoûter l'inanition des vaiſſeaux, & le trop vif & trop fort ébranlement du genre nerveux.

Il importe donc beaucoup de n'avoir recours à cette ſorte de Purgatifs, que dans les circonſtances où les autres Purgatifs ſeroient ſans effet; & dans leſquelles on n'a point à craindre d'ébranler trop vivement le genre nerveux, ni que l'irritation cauſée par ces Purgatifs puiſſe être ſuivie de fâcheux accidens: enfin, quand il eſt néceſſaire de procurer de grandes évacuations, & de vuider puiſſamment les ſéroſités. Ils conviennent, par exemple, dans les affections du cerveau; la paralyſie, l'hydropiſie; les maladies où les fibres ſont tombées dans le relâchement & ſont preſque inſenſibles; dans les maladies chroniques entretenues par des matieres épaiſſes & gluantes, qui ôtent aux ſucs leur énergie, corrompent le chile, & relâchent les fibres de l'eſtomac & des inteſtins. Ces matieres, en paſſant dans les voies de la circulation, & ſe mêlant avec le ſang, diminuent ſa fluidité; cauſent des engourdiſſemens, des rhumatiſmes, des attaques de goute.

Dans toute autre occaſion, les Purgatifs majeurs ſeroient de grands ravages.

Ces *Purgatifs Violens* ſont les tithymales, l'épurge, la gratiole, la ſoldanelle maritime (ou choux marin), les liſerons ou liſettes, le concombre ſauvage (ou *Elaterium*), le cabaret (*Aſarum*), la coloquinte, l'ellebore noir, le ricin (ou *Palma Chriſti*), les iris, la coulevrée, l'aloës, l'écorce de *frangula* (ou aune noir qui produit des baies), les écorces de ſureau & d'hieble, les roſes muſcades ou muſquées.

Conſultez les articles REMEDE: MÉDECINE: PILULE.

Purgatifs.

Sel polychreſte; la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à ſix.

Sel d'epſom: la doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie; dans un bouillon au veau, un peu clair; ou dans une pinte d'eau pure. On peut y ajoûter une ou deux onces de manne graſſe, ſelon le beſoin.

Cryſtal de tartre; la doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à trois dragmes.

Tartre ſoluble; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Jalap; la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme.

Reſine de jalap; & ſcammonée: la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à douze.

Rhubarbe; la doſe eſt depuis quinze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait de rhubarbe; la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait d'aloës; la doſe eſt depuis quinze grains juſqu'à une dragme.

Extrait panchymagogue; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux.

Poudre cornachine; la doſe eſt depuis quinze grains juſqu'à quatante.

Magiſtere, ou précipité, d'antimoine; la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à douze.

Précipité de mercure, de couleur de roſe pâle; la doſe eſt depuis quatre juſqu'à dix grains.

Extrait

Extrait de roſe ; la doſe eſt depuis demi-dragme juſqu'à deux dragmes.

Roſes muſcates, en infuſion.

Miel.

Voyez GANGRENE, *n.* IV. PÂLES-COULEURS, p. 807, col. 2. MÉLANCHOLIE. *Purgatifs pour corriger la qualité du* SANG. VERTIGE. TISANNE. *Maladies des* CHIENS. *Maladies du* BÉTAIL. L'article SYROP. OISEAU *de Proie*. MÉDECINE. POUMON, *n.* 8. *Obſtruction de* RATE.

Purgatif des Sages.

Voyez ce mot dans l'article ALKALI, *p.* 60.

Purgatifs pour les humeurs crues & bilieuſes.

1. Faites une décoction avec les racines de polypode, de fraiſier, de chiendent. Mettez dans un vaiſſeau huit ou neuf onces de cette décoction ; jettez-y un gros de ſenné mondé, & un gros & demi de ſel polychreſte, ou de ſel végétal. Faites infuſer le tout ſur les cendres chaudes, du ſoir au matin. Paſſez enſuite l'infuſion par un linge bien net, avec expreſſion ; ajoûtez à la colature, une once de pulpe de caſſe, & une once & demie de manne graſſe. Si vous retranchez la caſſe, vous augmenterez la doſe de la manne, juſqu'à deux onces & demie. Faites bouillir le tout, ſept ou huit bouillons ; & paſſez la liqueur par un linge, ſans expreſſion. On la prend le matin à jeûn ; & un bouillon clair, deux ou trois heures après.

Autre, fort aiſé à prendre.

2. Prenez trois gros de ſenné mondé, deux gros de racine de jalap en poudre, demi-once de raiſins de damas mondés de leurs pepins, demi-gros de régliſſe ſéche concaſſée, & deux onces de bonne manne. Faites bouillir un moment, dans douze onces d'eau. Laiſſez enſuite en infuſion, du ſoir au matin, ſur les cendres chaudes. Faites bouillir une ſeconde fois, juſqu'à la réduction de huit onces de liqueur. Paſſez l'infuſion avec expreſſion ; & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf, ajoûtez-y une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges.

3. *Voyez* EMULSION *Purgative.*

3. ☞ Dans un verre d'apozeme anodyn & purgatif, faites bouillir deux gros de follicules de ſenné, une pincée de coriandre, & deux gros de ſel de Glauber. Paſſez la liqueur : & faites fondre dans la colature deux onces de manne. Puis aromatiſez cette potion avec deux gros d'eau de cannelle orgée.

Purgatifs agréables.

1. Prenez un gros d'amandes douces, autant d'amandes ameres, deux gros des quatre ſemences froides : pilez-les ; & faites-en une émulſion avec ſix onces d'eau d'orge. Paſſez ; & ajoûtez à la colature, une demi-once de ſirop de capillaire, deux gros d'eau de cannelle orgée, & douze ou quinze grains de ſcammonée ſulphurée, réduite en poudre ſubtile ; ou depuis un ſcrupule juſqu'à demi-gros de poudre cornachine, & un peu de ſucre. Le malade prendra ce purgatif à jeûn ; & un bouillon deux ou trois heures après.

2. On prétend avoir éprouvé à Veniſe qu'une perſonne qui tient de la ſcammonée, venant à approcher ſa main contre le fil de fer d'une bouteille bien électriſée, l'exploſion électrique qu'elle reſſent auſſitôt ; fait pénétrer dans ſon corps la vertu du purgatif. Cette expérience, répétée ici, n'a pas réuſſi.

Bol pour les perſonnes qui ont en averſion les médecines liquides.

Prenez quinze gros de panacée mercurielle, avec autant de rhubarbe, autant de tartre vitriolé ; & depuis un ſcrupule, juſqu'à un gros, de poudre cornachine. Incorporez ces drogues avec quantité ſuffiſante de ſirop, ou de conſerve liquide, de violettes. Formez-en un bol ; & l'avalez à jeûn, dans du pain à chanter. Il faut prendre un demi-bouillon ſur le champ, qui doit être léger ; & un autre, trois heures après, dans lequel vous pourrez mêler quatre grains de tartre ſoluble ſi vous voulez vous purger plus à fond. [Cette compoſition eſt en général chargée de doſes bien fortes.]

Voyez *Purgatifs pour corriger la qualité du* SANG, n. 4.

Purgatifs doux, pour les perſonnes faciles à émouvoir.

1. Faites bouillir dans un demi-ſetier d'eau de veau, un gros & demi de follicules de ſenné ; rhubarbe choiſie en poudre, demi-gros ; manne de calabre, une once & demie ; ſel de chicorée, ou d'abſinthe, demi-gros ; & un peu de régliſſe verte, concaſſée. Si le malade eſt languiſſant & qu'il ſoit ſujet à vomir les médecines, vous pourrez ajoûter à celle-ci, un demi-gros de confection d'hyacinthe. Quand la décoction ſera réduite aux deux tiers, vous en ferez la colature.

2. Mettez dans un pot de terre, ou de fayance, quatre gros de ſel polychreſte ; deux pincées de roſes de Provins, ou de fleurs de violettes ; & un bâton de régliſſe, concaſſé. Verſez une pinte d'eau bouillante par-deſſus ; & laiſſez infuſer du ſoir au matin. On en prend un grand verre, le matin à jeûn ; & un autre, une heure après. Cette médecine eſt particuliérement propre aux pulmoniques, à ceux qui ſentent une chaleur interne, aux galeux, & aux perſonnes qui crachent le ſang pour avoir fait quelque chûte. Elle eſt propre auſſi, contre les obſtructions des inteſtins. On peut en boire à toute heure, même à ſes repas ; mais pour lors il faut mettre le double d'eau.

3. Conſultez l'article EMULSION *Purgative.* POUDRE *Cornachine.* POUDRE *de Jalap.*

4. *Purgatif doux, & ſans mauvais goût.* Faites (dit-on) cuire de l'ellebore, de l'agaric, de la ſcammonée, du tithymale, ou autre plante purgative, avec du froment ou de l'orge : dont vous nourrirez des poules, chapons, perdrix, pigeons, poulets, jeunes canards, tourterelles, alouettes, grives, & autres oiſeaux. Il faut, avant de leur donner ce grain, le bien faire ſécher. La chair de ces animaux ſera laxative ; & n'aura aucun mauvais goût. [Cet expédient ne mérite pas grande confiance. Les animaux, ainſi nourris de purgatifs, maigriſſent & meurent aſſez vîte.]

5. Galien dit que le lait d'une chévre qui aura mangé de la ſcammonée, du tithymale, ou du chou marin ; ſera laxatif. Hippocrate le dit auſſi : & attribue la même propriété au lait d'une femme qui a uſé de ces plantes. [Le lait étant une des premieres ſécrétions du ſang, ce remede paroît plus plauſible que le précédent.]

6. Prenez un demi-ſetier de verjus ; dans lequel vous ferez infuſer une demi-once de ſenné ſur les cendres chaudes, dans un pot neuf : lorſque le ver-

jus ſera chaud, mettez-y gros comme une noix, de beurre frais, & autant de ſel qu'il en faut pour ſaler un œuf. Laiſſez-les jetter un petit bouillon; puis tirez-les du feu, & les laiſſez infuſer toute la nuit. Le matin vous paſſerez le tout dans un linge net; & en prendrez une cuillerée, pluſieurs matins de ſuite, dans un bouillon gras ou maigre.

Pour purger doucement, ſurtout les hydropiques.

7. Prenez de la graine d'aſperges bien menue, que vous ferez tremper durant vingt-quatre heures dans de l'eau-de-vie. Vous la laiſſerez enſuite ſécher au ſoleil; la mettrez derechef tremper pendant vingt-quatre heures; & ferez ſécher de même, puis tremper encore vingt-quatre heures dans de l'huile d'olives: après quoi vous la ferez bien ſécher; & garderez. Pour en uſer, il faut lui ôter la peau; mettre le blanc écraſé dans du vin blanc; le faire infuſer une nuit; & en boire un verre à jeûn.

8. Prenez une poignée de violette de Mars, avec une poignée de mercuriale; faites-les bouillir dans un petit pot de terre, avec du bouillon du pot: puis vous les preſſerez, pour prendre à votre commodité. Vous pouvez y ajoûter un peu de mauves, & une poignée d'ozeille, ſi vous voulez.

Purgatifs pour les Enfans.

1. Coupez menu douze ou quinze grains de folliculés de ſenné; ajoûtez-y quinze ou dix-huit grains de ſel d'abſinthe, avec demi-gros de rhubarbe: faites infuſer le tout ſur les cendres chaudes, dans deux ou trois onces d'eau de chicorée, ou de tanaiſie, diſtillée. Le lendemain, paſſez l'infuſion; & faites-y diſſoudre cinq ou ſix gros de manne, ou de ſirop de chicorée: & faites prendre ce Purgatif à l'enfant.

2. Prenez cinq ou ſix gros de rhubarbe pulvériſée, trois gros de ſel d'abſinthe, une once de pulpe de tamarins, & autant de follicules de ſenné. Faites infuſer ces drogues, du ſoir au matin, dans les eaux de tanaiſie, de pourpier, & de pariétaire, diſtillées, & bouillantes ſur des cendres très-chaudes. Il faut tenir le vaiſſeau bien bouché. Après avoir paſſé l'infuſion, en exprimant fortement, vous ferez diſſoudre dans la colature trois ou quatre onces de ſucre candit; & vous la ferez bouillir juſqu'à conſiſtance de ſirop clair, que vous ferez prendre à l'enfant. Si ces Purgatifs n'étoient pas aſſez forts, on peut y ajoûter cinq ou ſix gros de manne; qu'il faudra délayer d'abord dans un peu de bouillon, ou dans une liqueur appropriée, & enſuite mêler le tout enſemble. Au reſte, il faut avoir égard à l'âge & aux forces de l'enfant, pour régler la doſe de la médecine.

Purgatifs pour les Femmes Enceintes.

Voyez FEMME.

Purgatifs pour les Femmes Accouchées.

Voyez dans le ſecond volume, *p.* 460.

Purgatifs ſans ſujettion.

Voyez ÂGE, *n.* IV. FIEVRE *Tierce*, n. 4.

Purgatif avec les Roſes: pour prendre avant le repas.

Prenez une dragme de roſes de Damas, ou muſcates, ſéchées à l'ombre entre deux papiers; & une pincée d'anis verd concaſſé. Faites-les infuſer dans un demi-verre d'eau tiede, depuis le ſoir juſques vers les dix heures du matin: paſſez l'infuſion par un linge bien net; & auſſitôt que vous l'aurez priſe, dînez & mangez à l'ordinaire.

Vin purgatif & laxatif.

Faites infuſer à froid pendant cinq ou ſix jours, dans trois bouteilles de vin de Canarie, une once de ſenné mondé, ſix gros de rhubarbe, deux gros de ſafran oriental, autant de ſantal citrin, & un gros de cloux de géroſle. Ayez ſoin de remuer la bouteille deux ou trois fois par jour. Ce vin eſt propre aux perſonnes délicates, dont l'eſtomac trop foible rejette les alimens. La doſe eſt de trois ou quatre cuillerées, le matin à jeûn. Il faut continuer l'uſage de ce remede pendant pluſieurs jours; il fortifie l'eſtomac, & détache les matieres pituiteuſes & glaireuſes, qui l'empêchent de digérer, & qui provoquent le vomiſſement.

Conſultez l'article des VINS MÉDICINAUX.

Tablettes purgatives.

Prenez des trois ſantaux, roſes rouges, noix muſcade, & cannelle, de chacun demi-dragme; turbith gomme, & ſcammonée, de chacun demi-dragme; follicules de ſenné, deux ſcrupules; ſemence de melon & courge, de chacun cinq ſcrupules. Mettez le tout en poudre, avec quatre onces de ſucre: & faites-en des tablettes. La doſe eſt de quatre dragmes; ou cinq, ſi l'on eſt malaiſé à émouvoir. Toute la compoſition doit peſer quarante-cinq grains.

Regles qu'on doit obſerver dans l'uſage des Purgatifs.

1°. On doit avoir attention à proportionner les Doſes à la force, ou à la foibleſſe, & à la délicateſſe, des tempéramens. Ainſi, pour ne pas ſe tromper, il vaut ſouvent mieux ne donner que la moitié ou les deux tiers des doſes marquées pour chaque âge, la premiere fois qu'on les emploiera. Si le Purgatif n'agit pas aſſez, on l'aidera en faiſant prendre, trois ou quatre heures après, une once ou une once & demie de manne, & deux gros de ſel végétal, dans un bouillon; ou bien un lavement purgatif, dans l'après-dîner.

2°. Le Régime de vivre pendant l'uſage des Purgatifs doit être exact, & réglé ſuivant la nature de la maladie & le tempérament du malade. Dans la Fievre, il prendra des bouillons de quatre en quatre heures; & entre chaque bouillon, quelques verres de tiſanne appropriée. S'il eſt ſans fievre, il pourra manger à ſon Dîner, du potage fait au veau, ou à la volaille, & un peu de cette viande. Il Goûtera avec un biſcuit, ou avec un peu de pain & de compote ou de confiture. Tous les fruits cruds ſont interdits à ceux qui ſe purgent. Le ſoir, on Soupera avec deux œufs frais, ou avec une ou deux aîles de poulet. On aura ſoin de tremper beaucoup ſon vin, avec de l'eau panée, ou avec de la tiſanne rafraîchiſſante. Les bouillons qu'on prend le jour de la purgation doivent être faits avec la tranche de bœuf, le veau, & la volaille; & le potage avec la laitue, la chicorée, & autres herbages rafraîchiſſans.

3°. Les Tiſannes ſeront ſimples. On les fera avec le chiendent, la réglisſe, & quelques racines

convenables à la maladie. On ſuivra la même regle pour les Lavemens ; à moins qu'il ne ſurvînt quelque accident qui obligeât à les donner plus compoſés.

4°. Pour rendre le ſuccès de la purgation plus favorable, il faut prendre un lavement la veille, & un autre le lendemain. On doit prendre un bouillon deux ou trois heures après avoir pris la médecine ; & toutes les fois qu'elle opérera, il faudra avaler tantôt un verre de tiſanne, & tantôt un demi-bouillon.

Nota. Il ne faut jamais employer les Purgatifs dans les maladies, où, loin d'être utiles, ils pourroient être nuiſibles & pernicieux. Ainſi, *il ne faut point Purger.*

1°. Dans les inflammations, & ardeurs des viſceres & du bas-ventre ; dans la toux ſéche & catarrheuſe ; & dans les douleurs qu'on reſſent, quand on preſſe l'orifice de l'eſtomac.

2°. Dans les fluxions naiſſantes ; les douleurs internes ; les inflammations aux poumons ; les crachemens & pertes de ſang.

3°. Dans les douleurs violentes de la goute ; les ſueurs abondantes ; les ardeurs d'urine ; & dans le tems des regles des femmes.

4°. Au commencement & ſur la fin de la groſſeſſe ; à moins qu'on n'y ſoit obligé par une néceſſité abſolue : & alors il ne faut donner qu'une demi-doſe. Il ne faut ordinairement purger les femmes accouchées, qu'un mois ou ſix ſemaines après leurs couches ; à moins qu'il n'y ait une néceſſité indiſpenſable. Il ne faut jamais faire entrer d'aloës dans leurs Purgatifs.

5°. Dans les froids violens, & dans les chaleurs exceſſives. Il faut (autant que l'on peut) choiſir un tems frais & humide.

Il faut, *avant la purgation*, humecter & rafraîchir : 1°. Les femmes qui ont un flux de regles abondant. 2°. Les perſonnes repletes, qui n'ont été ni purgées ni ſaignées depuis longtems. 3°. Les pulmoniques, les phthiſiques, & ceux qui ont une lienterie ſéreuſe, ou une diarrhée bilieuſe. 4°. Ceux qui ont un dévoiement habituel, ou un flux très-fréquent & très-abondant d'hémorrhoïdes. 5°. Les enfans, les vieillards, & les perſonnes maigres, ou exténuées par maladie. 6°. Les gens de bonne chere, & ceux qui boivent beaucoup de vin ou de liqueurs ſpiritueuſes.

On obſerve dans les pays chauds, que les Purgatifs doux n'y conviennent qu'aux maladies chroniques : & qu'il eſt plus avantageux de faire vomir ; de donner des pilules antimoniales, du mercure de vie, &c.

Les *Purgatifs Chymiques* ne doivent être donnés qu'avec beaucoup de précaution aux malades qui ont la poitrine étroite & ſerrée ; de même que dans les intempéries chaudes & les inflammations de cette partie. Sans cela, ils ſont ſujets à irriter l'humeur, & la précipiter ſur la poitrine. Mais ces remedes ne ſont nullement préjudiciables dans l'aſthme, ou dans la courte haleine, dont la cauſe eſt une matiere pituiteuſe, ou une vapeur qui s'élevant du bas-ventre produit l'oppreſſion du diaphragme.

On peut les adminiſtrer avec confiance aux tempéramens ſanguins, & aux pituiteux. Mais on a l'expérience qu'ils ne peuvent que nuire aux perſonnes ſéches & délicates ; qui pour l'ordinaire ont beaucoup de bile aduſte.

Ces remedes violens ne peuvent convenir dans le commencement des maladies : à moins que ce ne ſoit dans les cas d'apoplexie, de grand aſſoupiſſement, ou d'une humeur irritée qui menace les parties nobles. Sans cela il eſt de la prudence de ne pas purger avant que les humeurs ſoient préparées. En uſer autrement, c'eſt précipiter le malade dans des accidens funeſtes. Il eſt même avantageux d'ouvrir les premieres voies par quelque léger purgatif, avant de tenter les remedes chymiques.

PURGATION. Préparation qu'on donne aux métaux, minéraux, &c, pour ôter leurs impuretés. *Voyez* MÉDICAMENTER.

PURGATIONS *Menſtruelles*. Voyez MOIS.

PURGER *le Tabac*. Voyez ſous le mot TABAC.

PURIFICATION *de l'Or*. C'eſt l'action d'en ſéparer les autres métaux qui y ſont mêlangés.

Mettez rougir dans un creuſet, à grand feu, telle quantité d'or qu'il vous plaira ; & lorſqu'il commencera à entrer en fuſion, jettez-y quatre fois autant peſant d'antimoine en poudre : l'or ſe mettra auſſitôt en fuſion. Continuez un grand feu, juſqu'à ce que la matiere jette des étincelles : retirez alors votre creuſet du feu, & le ſecouez, afin que le régule deſcende au fond. Caſſez-le quand il ſera froid ; & ſéparez le régule des ſcories qui ſeront deſſus. Si vous voulez conſerver votre creuſet, il faut renverſer la matiere fondue, dans un mortier de fer en culot ; lequel vous aurez auparavant un peu chauffé & graiſſé de ſuif ; puis fraper avec des pincettes autour du mortier, juſqu'à ce que la matiere ſoit en maſſe.

Laiſſez un peu refroidir cette maſſe ; puis l'ayant renverſée, ſéparez avec le marteau le régule d'or d'avec les ſcories. Peſez ce régule ; faites-le fondre à grand feu dans un creuſet ; & lorſqu'il ſera en fuſion, jettez-y peu-à-peu trois fois autant peſant de ſalpêtre. Continuez un feu très-violent, afin que la matiere demeure en fuſion ; & lorſque les fumées étant ceſſées, elle paroîtra claire & nette, jettez-la dans votre mortier de fer chauffé & graiſſé, comme nous avons dit ci-deſſus : ou bien laiſſez-la dans le creuſet, que vous ſecouerez pendant qu'il refroidira, afin que le régule ſe ſépare des ſcories qui demeureront deſſus : & votre régule ſera très-pur.

2. Le commun uſage pour la Purification de l'or eſt la *Coupelle*. On procede de la même maniere qu'on a dit dans la Purification de l'ARGENT. Mais la coupelle n'étant pas capable de ſéparer l'argent d'avec l'or, on a recours à une autre opération, qu'on appelle *Départ*.

Pour y parvenir, on fait fondre dans un creuſet ſur un grand feu, trois parties d'argent avec une partie d'or ; & lorſque ce mêlange eſt en fuſion on le jette dans de l'eau froide, où il ſe condenſe en grenailles ; leſquelles étant ſéchées, on fait la ſéparation de l'argent d'avec l'or par le moyen de l'eau forte ; car ce diſſolvant diſſout fort bien l'argent, mais l'or demeure en poudre au fond du vaiſſeau. On verſe par inclination la diſſolution de l'argent ; puis on lave la poudre d'or, afin de l'adoucir.

Mais ſouvent il arrive que quelque portion de l'argent eſt retenue comme opiniâtrement dans l'or. Ainſi cette Purification ne peut pas être dite tout-à-fait exacte.

3. On a encore une autre méthode pour purifier l'or ; c'eſt la *Cémentation ;* qui ſe fait ainſi.

On ſtratifie dans un creuſet des lamines d'or, avec une pâte ſéche qu'on appelle *Cément*, dans laquelle on fait entrer les ſels gemme & ammoniac. On couvre ce creuſet ; puis l'ayant entouré de feu, on fait

calciner la matiere pendant dix ou douze heures avec beaucoup de violence, afin que les sels rongent & consument les impuretés de l'or; mais souvent ils le laissent encore chargé d'autres métaux. Quelquefois aussi ils rongent l'or même, & ils en font perdre une partie. *Voyez* CÉMENTATION.

4. La Purification de l'or *par l'Antimoine* est plus assurée que les autres; car il n'y a que l'or qui soit assez solide pour lui résister. L'antimoine en dévore souvent quelque portion; mais il ne laisse aucun autre métal dans l'or qui reste. *Voyez* l'article OR.

Cette maniere de purifier l'or doit n'être employée que lorsque la quantité d'argent qui se trouve mêlée avec ce métal, n'est pas assez considérable pour mériter que l'on tâche de la conserver.

Il faut observer de mettre un tuileau sous le creuset; de peur que l'air venant par le cendrier n'en refroidisse le fond.

L'or se met en fusion aussitôt que l'antimoine est jetté dans le creuset, parce que l'antimoine est rempli de soufres salins, qui augmentent la force du feu & séparent les parties de ce métal. C'est alors, que ce qu'il y a de plus poreux & de plus volatil, s'étant uni avec l'antimoine, une partie s'exalte en fumée, & l'autre partie qui est plus fixe demeure en scories. Les étincelles qui sortent de la matiere sur la fin, proviennent de quelques particules d'antimoine, qui s'étant trouvées embarrassées dans l'or, ont fait violence pour sortir. Il faut alors retirer la matiere du feu, afin qu'il ne s'en perde point; & la renverser dans un culot, comme nous avons dit. On fait ensuite refondre le régule; sur lequel on jette du salpêtre, afin que ce sel absorbe tout l'antimoine qui pourroit être resté. De cette maniere on a un régule autant purifié qu'il le peut être, & à vingt-quatre carats s'il y en a. *Voyez* CARAT.

Ce qu'on appelle *carat d'or* est proprement le poids d'un scrupule ou vingt-quatre grains: ainsi vingt-quatre carats font une once. Consultez ce qui est ajoûté en cet endroit, dans la *Chymie* de Lemery, p. 61.

Si une once d'or n'a point diminué dans les Purifications, c'est de l'or à vingt-quatre carats. Si elle a diminué d'un carat, c'est de l'or à vingt-trois carats: si elle a diminué de deux carats, c'est de l'or à vingt-deux carats: & ainsi du reste. Mais on prétend qu'il ne peut se trouver d'or à vingt-quatre carats, parce qu'il n'y en a point qui ne contienne quelque portion d'argent ou de cuivre, si bien purifié qu'il soit.

L'*Or Rouge* est le moins estimable; parce qu'il contient quelque portion de cuivre qui lui donne cette couleur. Le *Jaune* est le meilleur; & il doit même jaunir au feu.

Purification de l'Argent. Voyez ARGENT.

Purification du Mercure. Consultez l'article MERCURE.

Purification du Galbanum, & d'autres Gommes qu'on ne peut mettre aisément en poudre.

Il faut écraser ces gommes par petits morceaux; les mettre tremper quatre ou cinq heures dans du vinaigre, & les faire fondre sur un feu doux. Ensuite ayant passé la dissolution par l'étamine, en exprimant fortement, vous remettrez le marc dans d'autre vinaigre, pour achever de le faire dissoudre, puis vous coulerez la dissolution comme auparavant; vous réitererez la même opération, jusqu'à ce que toute votre gomme soit fondue. La derniere colature étant faite, vous mettrez toutes vos dissolutions ensemble; & placerez la terrine sur le feu, pour faire évaporer l'humidité, jusqu'à consistance d'onguent.

Cette Purification se peut faire avec d'autres dissolvans; tels que le vin, l'eau-de-vie, & d'autres liqueurs appropriées à l'effet qu'on veut produire: mais il vaut mieux employer les gommes telles qu'elles sont, en les réduisant seulement en poudre; parce qu'elles perdent beaucoup de leurs sels & de leurs propres principes, par la dissolution.

Purification { Du Cuivre. / Des Sucs. / De la Cire. / De l'Eau. / Des Mines. / Du Cinnabre. } *Voyez* { CUIVRE. / SUC. / CIRE. / EAU. / MINE. / SIGNATURE, p. 547. }

PURIFIER. C'est rendre plus pur.

PURPURINE: ou *Or Musiqué.* Préparation qui sert à dorer les éventails & autres ouvrages de bois auxquels elle donne une couleur d'or bronzée.

Il faut avoir un pot de terre vernissé en-dedans; ou, si on veut, une phiole de verre: y mettre deux onces de sel ammoniac bien pilé, deux onces de soufre aussi bien pilé, deux onces de vif-argent, & deux onces d'étain fin; mêler le tout ensemble; couvrir le pot avec un couvercle de terre percé d'un petit trou au milieu, & le luter tout autour; puis mettre le pot sur un feu de charbon, durant deux heures: après cela ouvrir le trou, remuer en-dedans du pot avec un petit bâton sec de grenadier; & remarquer si le bâton est doré sur la pointe. Pour lors la Purpurine sera faite: & il faudra tirer le pot du feu; & le laisser refroidir avant de l'ouvrir.

Il faut piler le sel ammoniac & le soufre séparément; en passer la poudre par un tamis fin; puis fondre dans le pot l'étain fin; & d'abord qu'il sera fondu y mettre le vif-argent chaud; puis remuer fortement avec un bâton, jusqu'à ce que l'étain & le vif-argent soient réduits en poudre; qu'il faudra ensuite bien piler dans un mortier de bois, passer par le tamis fin, puis incorporer le tout sur le feu, comme il a été dit.

PURSLANE. *Voyez* POURPIER.

Sea PURSLANE. Voyez POURPIER *de Mer.*

PUS

PUSTULE. Petite tumeur qui tend à suppuration. *Voyez* les articles LANGUE: & VISAGE.

Pustules de la peau en général.

Voyez sous le mot *Melicefrides*, entre les maladies du CHEVAL. ERÉSIPELE, *n.* XV.

PUT

PUTOIS. *Voyez* CHAT-PUTOIS.

PUTIER. *Voyez* CERISIER, *n.* 2.

PUV

PUVINE. Consultez l'article MORT-BOIS.

PYC

PYCIELT. *Voyez* TABAC.

PYCNOCOMOS. *Voyez* ſous le mot ANGÉLIQUE.

P Y G

PYGARGOS. *Conſultez* l'article AIGLE.

P Y L

PYLORE. *Voyez* l'article ESTOMAC.

P Y R

PYRACANTHA. *Voyez* NEFFLIER proprement dit, *n.* 7.

PYRAMIDE. Corps élevé, ſolide, qui a pluſieurs faces, & dont les côtés tendent depuis la baſe à ſe rapprocher pour le terminer en pointe.

Les Botaniſtes ont adopté ce terme de Géométrie, pour décrire ce qui a la forme de Pyramide. Ainſi on dit qu'un Fruit eſt en Pyramide ; qu'une Plante forme une Pyramide. De-là vient le nom de PYRAMIDALE, donné à certaines CAMPANULES, telles que celle dont nous avons parlé ſous le *n.* 10.

Pyramides de fleurs ou de fruits, pour les deſſerts.

Voyez ſous le mot GLACER.

PYRETHRE; ou PYRETRE. On trouve, dans les boutiques, deux racines qui portent ce nom. L'une eſt de la longueur & de la groſſeur du doigt, au dehors noire-rouſſâtre, blanche en dedans, garnie de quelques fibres: elle a une ſaveur très-âcre & brûlante ; & point d'odeur. On l'apporte ſéche, du Royaume de Tunis. La plante à laquelle elle appartient, eſt démontrée dans le Jardin Royal de Paris, ſous le nom de *Cotula Africana ; flore majore, intùs albo, radiato, extùs purpureo : ſive Pyrethrum Officinarum.* Cette plante eſt vivace. Il y a des Auteurs qui la rangent ſous le genre des *Camomilles :* d'autres en font un *Buphthalmum.* Conſultez à cet égard le *Traité de la Matiere Médicale* .... de M. Geoffroy, Ed. Fr. Paris, 1757, *in*-12, T. II, p. 206-7-8-9 ; où eſt auſſi la Deſcription de la Plante. Sa racine porte ſouvent le nom de *Racine Salivaire.*

L'*Autre* PYRETHRE, moins âcre, plus blanche au dehors, ligneuſe, moins groſſe ; appartient à une plante ligneuſe, branchue, conſidérable ; originaire *des Canaries :* qui eſt décrite dans le même volume de M. Geoffroy, p. 209 & 210. C'eſt le *Leucanthemum Canarienſe, foliis Chryſanthemi, Pyrethri ſapore* Inſt. R. Herb.

Uſages.

Les feuilles ou branches de la ſeconde eſpece, & la racine de la premiere, entrent dans un onguent dont nous avons parlé dans l'article MASTICATOIRES. La racine de l'une ou de l'autre eſt employée, ſelon les circonſtances où l'on juge à propos d'attirer plus ou moins de ſéroſités par la bouche. En y tenant un morceau de cette racine, on procure un ptyaliſme ; qui débarraſſe le cerveau d'une pituite ſurabondante. Ce remede eſt un bon préſervatif pour l'apoplexie ſéreuſe. Il ſoulage les maux de dents, & les fluxions froides. On applique extérieurement cette racine, comme topique attractif. Sa poudre mêlée avec du miel eſt utile contre l'épilepſie : on en prend à chaque fois, environ quinze grains. On fait encore uſage de l'Eau diſtillée de cette racine : voyez la *page* 817 du premier Tome.

PYROLE, ou *Pirole :* en Latin *Pyrola.* Plante vulnéraire aſtringente ; c'eſt-à-dire, propre à arrêter les hémorrhagies des plaies, & reſſerrer les vaiſſeaux d'où coule le ſang. On l'emploie intérieurement, ou extérieurement : ſelon la circonſtance. Elle eſt auſſi d'uſage pour arrêter le cours de ventre, la dyſenterie, l'écoulement immodéré des regles, & toutes évacuations trop abondantes. C'eſt une des plus célebres Vulnéraires de Suiſſe. Elle a les mêmes vertus que le Pié-de-lion ; & s'emploie de la même maniere. Le ſuc, incorporé dans les onguens, ſert à guérir les plaies récentes. La décoction dans du vin, priſe intérieurement, eſt très-bonne pour les bleſſures occaſionnées par des chûtes, & toutes bleſſures internes. On fait entrer cette plante dans les décoctions & les eſſences vulnéraires, pour conſolider les plaies des inteſtins. Dans les plaies internes conſidérables, on fait boire durant pluſieurs jours la décoction de Pyrole dans du vin : Staricius aſſure que c'eſt le moyen de faire ſortir les os, les éclats de bois, & tous autres corps étrangers, qui embarraſſent ſouvent les Chirurgiens. On joint ſouvent le Pyrole aux autres vulnéraires dont on fait des décoctions pour baſſiner les ulceres. On s'en ſert auſſi pour guérir les contuſions. Cette plante eſt encore rafraîchiſſante, & deſſicative. Priſe, ſoit en poudre, ſoit en infuſion, elle eſt très-bonne pour les inflammations de poitrine. Cette plante a une ſaveur un peu amere & ſtiptique.

Il y a deux eſpeces principales de Pyrole.

La *premiere*, ou *Pyrole à feuilles rondes*, (*Pyrola rotundifolia major* C. B.) rampe quelquefois beaucoup ſous des feuilles ou de la mouſſe, avant de paroître ſur la terre : & alors ſes tiges ſont garnies de fibres. La racine deſcend fort bas en terre ; & eſt menue, noueuſe, écailleuſe aux endroits des nœuds. Elle produit de longues queues vertes, mollettes, creuſées en gouttiere ; chacune porte une feuille preſque ronde, un peu plus longue que large, légerement dentelée ſur ſes bords, d'un verd luiſant, ſéche, un peu terminée en pointe ; & elle forme un creux à ſa baſe. D'entre ces feuilles, s'éleve, à la hauteur d'environ un pié, une tige unique, ferme, anguleuſe, cannelée, un peu torſe, noueuſe : au ſommet de laquelle eſt un épi compoſé de fleurs blanches diſpoſées alternativement, & pendantes comme celles du lys des vallées. Cette eſpece de Pyrole eſt nommée *mâle* par bien des gens. Il eſt cependant certain que tout individu de ce genre comprend les deux ſexes dans ſa fleur : & l'on y obſerve dix étamines qui s'allongent vers le ſtyle, lequel eſt recourbé en trompe d'éléphant, dehors la fleur, & purpurin. Ces étamines ſont à cinq loges intérieurement, & s'ouvrent en deux eſpeces de becs. *En général, la Fleur* de Pyrole eſt à cinq pieces, en roſe : & chaque pétale imite aſſez la figure de ceux de la roſe. La fleur étant paſſée ; le piſtil devient un fruit arrondi, applati à ſa partie ſupérieure & comme en nombril, à cinq cannelures, diviſé intérieurement en cinq loges ; où ſont renfermées des ſemences très-menues.

La *ſeconde eſpece ;* dite *Pyrola folio mucronato ſerrato*, & regardée mal-à-propos comme *femelle ;* a ſes tiges purpurines par le bas, grêles, ligneuſes, velues, noueuſes. Elle ne jette pas pluſieurs longs pédicules de feuilles comme l'eſpece précédente : mais les feuilles ſont diſpoſées irréguliérement le

long des tiges, & portées par de courts & foibles pédicules creusés en gouttiere. Les tiges sont crochues, comme celles du poirier. Les feuilles sont très-lisses dessus & dessous, en forme d'amande d'abricot, très-minces, ondées avec quelques superficielles dentelures sur leurs bords, & pointues à leur extrêmité. Le sommet des tiges se courbe, & est chargé d'un épi à fleurs blanches.

L'une & l'autre especes sont vertes, même en hiver. De-là vient qu'on les nomme *Verdure d'hiver :* & en Angleterre *Winter-Green.* On les trouve souvent avec l'*Asarum.* Leur situation ordinaire est une terre légere & humide ; & l'ombre des bois. La premiere espece est plus commune : & on la cultive aisément, en la tenant à l'ombre, & sur un côteau exposé au Levant ou au Nord. Il lui faut un terreau humide. L'autre est rare : & jusqu'ici l'on n'a pas encore bien su la cultiver. On trouve beaucoup de cette derniere, dans la Comté de Bourgogne, en un petit bois fort couvert, espece de colline, entre Chantegrue & l'Abbaye de Sainte-Marie, près de Vaux. La premiere est commune dans cette même Comté, en Suisse, sur toutes les Alpes, & en plusieurs endroits de la France : il y en a particuliérement à Auxois-la-Ferriere, selon M. Tournefort, dans ses Herborisations des environs de Paris. J'en ai aussi trouvé dans les Bois de Verrieres, à deux lieues de cette ville.

PYROPHORE. *Voyez* PHOSPHORE.

PYROTE. *Voyez* NÉNUPHAR.

PYRUS. *Voyez* POIRIER.

Q

QUACQUECENDRE : *terme de Chaſſe.* C'eſt le flux de ventre, & le flux de ſang, des loups & des chiens. On dit : *ce Chien eſt attaqué du Quacquecendre.*

D'autres écrivent *Caque-ſangue ;* dérivé du Latin *Cacare ſanguinem.* Voyez Rabelais, L. I, ch. 13, & les notes de Le Duchat ſur ce mot.

QUARDERONNER. C'eſt rabattre les arrêtes d'une poutre ; d'une ſolive ; d'une porte, &c : en y pouſſant un quart de rond entre deux filets. Ainſi *Poutre Quarderonnée*, ſe dit de celle ſur les arrêtes de laquelle on a pouſſé une doucine, ou quelque autre moulure, entre deux filets : ce qui ſe fait moins pour l'ornement, que pour ôter le flache.

QUARRÉ : *terme d'Architecture.* Voyez LISTEL.

QUARRÉ (*Trait*). Conſultez l'article ANGLE.

QUARRÉ (*Bois*). Voyez *Bois d'*ÉQUARRISSAGE. Conſultez auſſi le *Traité de l'Exploitation des Bois*, Paris, 1764, *in*-4° : où M. Duhamel a parlé de cet article en maître.

QUARRÉ *de Veau.* Conſultez l'article VEAU.

QUARRÉ (*ou Carreau de Jardin*). C'eſt 1°. une diviſion qu'on fait dans les compartimens d'un Parterre, avec du buis nain, ou de petites plantes, pour y mettre des fleurs.

2°. Comme les parties de Jardins renfermées par des allées, forment ſouvent des ſurfaces quarrées, les Jardiniers diſent : *J'ai planté un Quarré de Choux, d'Oignons, d'Artichaux, de Semidoubles*, &c ; lors même que les lieux ainſi plantés ont d'autres figures.

Voyez CARREAU.

Chaque Quarré d'un grand jardin peut avoir quinze ou ſeize toiſes de longueur, & neuf à dix de largeur. Cet eſpace eſt ſuffiſant pour ſemer des graines, & pour planter des arbres fruitiers. Les plates bandes qui ſont autour des quarrés, doivent alors avoir ſix pieds de largeur ; & les arbres fruitiers, être plantés directement au milieu.

QUART. Eſpece de petite *Meſure ;* qui fait la quatrieme partie du boiſſeau. Le Quart de Paris a quatre pouces & neuf lignes de haut, ſur ſix pouces neuf lignes de diametre.

QUART. Petite *Futaille ;* qui eſt la quatrieme partie du muid de Paris. C'eſt un des vaiſſeaux réguliers, marqués ſur le bâton de jauge ; ainſi que les quartauts d'Orléans & de Champagne. On l'appelle quelquefois *Quartaut ;* mais improprement.

QUARTAN : terme de Venerie. On dit : *Sanglier en ſon Quartan :* c'eſt lorſqu'il a quatre ans.

QUARTAUT. Petit vaiſſeau, ou futaille, propre à mettre les liqueurs ; particuliérement le vin. Il y a deux ſortes de Quartauts en uſage en France, & qui ſont marqués ſur la jauge : le Quartaut d'Orléans ; & le Quartaut de Champagne. Le premier, contient cent huit pintes, meſure de Paris. Le Quartaut de Nuys, de Mâcon, de Dijon, & de Blois, eſt égal à celui d'Orléans. Le Quartaut de Champagne, eſt le quart d'une queue de cette même Province : il contient douze ſetiers, ou quatre vingt ſeize pintes, meſure de Paris. *Voyez* QUART.

QUARTE. *Voyez* PINTE.

QUARTIER (*Bois de*). Voyez ſous le mot BOIS.

QUARTIER *d'Agneau.* Conſultez l'article AGNEAU.

QUARTIER *de Veau.* On nomme ainſi la longe.

QUARTIER *de Mouton.* Conſultez l'article MOUTON.

QUARTIER *Tournant.* C'eſt, dans un eſcalier, un nombre de marches d'angle, qui par leur colet tiennent à un noyau.

Quartier de Vis ſuſpendu. C'eſt, dans une cage ronde, une portion d'eſcalier à vis ſuſpendue, deſtinée à raccorder deux appartemens qui ne ſont pas de plain-pied.

Quartier de Voie : terme d'Architecture. Ce ſont les groſſes Pierres, dont une ou deux font la charge d'une charette attelée de quatre chevaux.

QUASSIA ; ou *Bois de* QUASSI. Arbre aſſez commun dans les forêts de Surinam, tranſporté chez un petit nombre de Curieux en Europe ; mais dont on ignoroit les vertus. M. Charles Blom s'eſt appliqué à nous en inſtruire, & à bien décrire la plante même, dans une Theſe ſoutenue à Upſal, en 1763, ſous la préſidence de M. (Linnæus) *von Linné.*

Les fleurs ſont diſpoſées en grappe, à l'extrêmité des branches, & ont le port & le volume des fleurs du dictame blanc (la Fraxinelle). Le calyce eſt très-court, formé de cinq pieces ovales qui ſubſiſtent après les pétales. Il y a cinq pétales égaux, allongés, écartés des autres ; accompagnés d'un Nectarium, qui conſiſte en cinq écailles ovales, velues, implantées à la baſe des filets des étamines. Ces filets, au nombre de dix, ſont égaux, très-menus, auſſi longs que les pétales, & ſurmontés de ſommets oblongs qui ont une poſition à-peu-près horizontale. Cinq embryons, de forme ovale, qui ne ſont que des filets, & qui égalent la longueur des pétales, ſont joints enſemble ſur un placenta charnu, & orbiculaire. Il leur ſuccede cinq fruits, de forme ovale, obtus, écartés les uns des autres, & placés vers les bords du placenta où ils s'inſerent : ils ſont ſéparés intérieurement en deux loges ; dont chacune renferme une ſemence unique, & à-peu-près ronde.

La tige de l'arbre eſt cylindrique & cendrée. Elle produit peu de branches & de rameaux. Les jeunes pouſſes ont l'écorce verte, & très-légerement pointillée de blanc.

Les feuilles ſont alternes, compoſées de trois ou quatre rangs de folioles rarement bien oppoſées. Ces folioles n'ont point de pétioles, & ſont attachées ſur un long filet commun, lequel eſt bordé d'un feuillet membraneux aſſez large, & ſe termine par une pointe fine & molle. La forme de chaque foliole eſt une ovale allongée, très-entiere, liſſe, terminée en pointe, marquée de quelques veines ou fibres, longue comme le doigt, large d'environ deux pouces, d'un verd gai. Avant ſon développement elle eſt pliée en deux, enſorte que ſes côtés ſont paralleles. Ces folioles ſubſiſtent ſouvent juſqu'à la fin de l'automne. M. Blom obſerve que, dans les ſerres, il s'y forme preſque toujours des inſectes ſemblables à ces eſpeces de Gales nommées *Punaiſes*, qui affectent les feuilles des Orangers & de quelques autres arbres de ſerres. Voyez PUNAISE *d'Oranger*. La racine du Quaſſia eſt groſſe comme le bras, & blanchâtre en dedans; mais elle jaunit à l'air: on y trouve intérieurement de l'aubier ſans bois, & de la moëlle, qu'on ne peut ſéparer d'enſemble: ſon écorce eſt fine, griſe, & raboteuſe, & comme gerſée en quelques endroits.

La deſcription ci-deſſus fait voir que l'arbre dont il s'agit n'appartient ni au genre de *Sapindus*, ni à celui de *Zygophyllum*.

Uſages.

Nous devons la découverte des propriétés de cet arbre, à un eſclave Negre nommé *Quaſſi*: qui en employoit la racine avec beaucoup de ſuccès pour guérir les fievres intermittentes, malignes & autres. Il en revela enfin le ſecret à M. Dahlberg, Conſeiller de Police & de Juſtice à Surinam, & lui montra l'arbre. Ce Magiſtrat en rapporta une branche en fleurs; & des fruits, avec des feuilles: qu'il communiqua à M. Linnæus. Conſultez le ſixieme Volume de ſes *Amœnitates Academicæ*; où ces parties ſont repréſentées. Ce bois n'a aucune odeur marquée, mais une amertume extrêmement forte & concentrée, qui n'a cependant rien de ſtyptique. La ſtypticité eſt une qualité que l'on reproche au Quinquina.

Il paroît que le Quaſſia eſt doué en général des vertus de tous les amers. On aſſure qu'on l'a toujours employé avec ſuccès dans des cas où le Quinquina cédoit à la force de la fievre.

On adminiſtre ce remede, ſoit en poudre, ſoit en pilules, ſoit en électuaire. Quaſſi rapoit la racine, pour la mettre en digeſtion pendant un ou deux jours dans de l'eau-de-vie de France & en un lieu tiede; puis décantoit & filtroit la teinture qui en réſultoit: & il la donnoit ſeule.

M. Blom ſubſtitue à cette méthode celle de mettre infuſer pendant une petite heure dans une livre d'eau de fontaine, bouillante, une dragme de racine, rapée; & enſuite de faire prendre ſouvent au malade une once de cette infuſion. M. Blom ne cite dans ſa Theſe que trois cas où le remede, ainſi adminiſtré, ait eu du ſuccès: 1°. une fievre; 2°. un aſthme métaſtatique cauſé par une goute remontée; 3°. une colique violente qui avoit réſiſté à d'autres remedes. Celui-ci, ſous la forme de l'infuſion ſuſdite, opéra fort promptement.

QUATRE *de Chifre*. Voyez ſous le titre des *Foſſettes*; dans l'article OISEAU.

QUATROUILLE: *terme de Chaſſe*. Voyez COULEUR *de poil pour Chiens*.

QUE

QUEEN'S *Gilliflower*. Voyez JULIENNE.

QUENOILLE *ruſtique*. Voyez CARLINE, *n.* 1.

QUENOUILLE: *terme de Chaſſe*. C'eſt la même choſe que *Guide*.

QUERCUS. *Voyez* CHÊNE.

QUERELLEUR. C'eſt un chien pillart.

QUÊTER: *& Aller en Quête*. C'eſt lorſqu'un valet de limier va détourner les bêtes avec ſon limier. *Ce limier*, dit-on, *quête fort bien: ce valet de limier fait fort bien aller en quête*. On dit encore, qu'un chien couchant *a une belle Quête*.

C'eſt auſſi aller quêter une bête pour la lancer & la chaſſer avec les chiens courans.

Voyez SÉPARER.

Quêter aux Gagnages. Conſultez l'article VENEUR.

Quêter aux petites Couronnes des Tailles. Voyez ſous le mot VENEUR.

QUEUE. Futaille pour contenir les liqueurs; particuliérement le vin. La Queue de Nuys, de Mâcon & de Dijon, contient un muid & demi de Paris. Celle de Blois & d'Orléans lui eſt égale.

QUEUE: *terme de Botaniſte; Fleuriſte; & Jardinier*. Voyez PÉDICULE.

QUEUE D'ARONDE. *Voyez* EMBRASURE.

QUEUE *de Bœuf*. Voyez ce mot, entre les manieres d'apprêter les divers endroits du BŒUF.

QUEUE *de Chanvre*. Voyez ce mot dans l'article CHANVRE, *p.* 518.

QUEUE *de Cochon*; ou *Queue de Pourceau*; & *Fenouil de Porc*: en Latin *Peucedanum*: que les Anglois nomment *Hog's Fennel*; & *Sulphur-Wort*. Genre de Plantes Ombelliferes: dont le calyce a cinq dentelures; les cinq pétales ſont uniformes, oblongs, courbes, & entiers. L'embryon eſt allongé, & terminé par deux ſtyles peu conſidérables. Le fruit eſt oval, cannelé; & compoſé de deux ſemences ovales, dont la partie extérieure a trois ſillons bombés: chaque ſemence eſt bordée d'un feuillet membraneux, plate d'un côté, & convexe de l'autre.

Eſpeces.

1. *Peucedanum majus Italicum* C. B. Cette eſpece vient ſans culture ſur des montagnes humides, & dans des vallées bordées d'eau.

On en trouve beaucoup en Italie, & particuliérement en Toſcane. Il y en a auſſi en Languedoc, à l'entrée du bois de Garamont: où la fleur exiſte en Juillet & Août.

Cette plante a la feuille diviſée en trois parties, dont chacune eſt découpée en lobes fort étroits, longs, plats, & nullement charnus: elles ſortent immédiatement de terre, portées ſur une queue large, branchue, & creuſée en gouttiere. Leur épanouiſſement eſt conſidérable. A ces feuilles ſe joint une tige menue: dont le ſommet porte pluſieurs ombelles garnies de petites fleurs jaunes. Le goût de ſes ſemences eſt âcre & un peu amer. La racine eſt groſſe, longue, noire extérieurement, d'un blanc verdâtre au-dedans; & vivace. En y faiſant des inciſions, on en tire un ſuc gommeux, jaune, qui a une odeur réſineuſe.

2. Il y a d'*autres eſpeces*, tant en Allemagne qu'en France: mais qui ne différent pas conſidérablement entr'elles. L'eſpece la plus commune dans nos bois a les feuilles plus courtes & étroites, que celle d'Italie, décrite ci-deſſus, & qui eſt la ſeule d'uſage commun. On en trouve dans les bois de Meudon, de Verſailles, de Ruel, de S. Germain, de Poiſſi; & dans les forêts d'Orléans & de Fontainebleau. Le bord des feuilles eſt légerement crénelé.

M. Guettard

M. Guettard a adopté la dénomination Latine, en lui donnant une terminaiſon Françoiſe : ainſi il nomme *Peucedane* le *Peucedanum.*

Conſultez ce que M. Vaillant dit de cette plante, dans ſon *Botanicon Pariſienſe.*

Uſages.

On fait une inciſion à la racine, lorſqu'elle eſt tendre : & on fait ſécher à l'ombre le ſuc qui en ſort : ſi on le faiſoit ſécher au ſoleil, le tout s'en iroit en fumée. Ce ſuc eſt chaud, réſolutif, pénétrant, atténuant, & inciſif. On dit qu'il eſt fort bon pour les duretés de la rate, les maladies du poumon, les maladies qui viennent d'humeur groſſieres & viſqueuſes ; qu'il eſt diurétique, emménagogue ; qu'il facilite les crachats, & la liberté de la reſpiration. Étant mis dans le creux d'une dent, il en ôte la douleur un moment après. Il mondifie, incarne, & cicatriſe les plaies. La ſubſtance de la racine a les mêmes vertus que ſon ſuc : & quoiqu'elle ne ſoit pas ſi chaude, elle eſt très-deſſicative ; enſorte qu'elle ſépare & fait ſortir légerement les eſquilles des os ; étant enduite & appliquée ſéche. Elle eſt ſinguliérement bonne aux ulceres malins & difficiles à guérir. Son infuſion dans l'eau réuſſit quelquefois pour la ſurdité. On attribue encore à la racine & à ſon ſuc, d'être utiles dans l'aſthme & dans la rétention d'urine.

Culture.

Toutes les eſpeces ſe multiplient de graine ; que l'on ſeme en automne dès qu'elles ſont mûres. On leve les jeunes plantes, au bout d'un an, pour les placer à demeure. Elles ſe plaiſent dans un ſol humide, & à l'ombre.

QUEUE *de Lézard :* Plante. Voyez POIVRE *d'Amérique.*

QUEUE *de Loup :* Plante. *Voyez* MELAMPYRUM.

QUEUE *de Mouton.* Conſultez l'article MOUTON.

QUEUE *de Pourceau* : Plante. Voyez, ci-deſſus, QUEUE *de Cochon.*

QUEUE *de Renard :* Plante. *Voyez* MELAMPIRUM. MAUVAISES HERBES.

QUEUE *de Renard ;* ou *Queue de Cheval.* Autre production végétale, qui embarraſſe les conduits d'eau. *Conſultez* l'article RÉSERVOIR.

QUI

QUICK-BEAM. *Voyez* FRÊNE, *n.* 7.

QUICK-GRASS. *Voyez* GRAMEN, *n.* 1.

QUICKEN-TREE. *Voyez* FRÊNE, *n.* 7.

QUILLOBO. *Voyez* ALTHEA FRUTEX, *n.* 8.

QUINCE-TREE. Voyez COIGNASSIER.

QUINCONCE : *terme de Jardinage.* On dit auſſi *Echiquier ;* ou *Tiers-Point.* C'eſt un plant d'arbres diſpoſés en pluſieurs rangs paralleles, tant ſelon la longueur que la largeur ; de maniere que le premier arbre du ſecond rang eſt plus enfoncé, & planté au milieu de la diagonale du quarré formé par les deux premiers arbres du premier rang. On peut ſe repréſenter ces cinq premiers arbres par la figure que forme un cinq, au jeu de cartes.

On n'obſerve plus ces ſortes de Quinconces, rapportées par les Anciens. On ſe contente aujourd'hui de les planter en lignes retournées d'équerre, qui forment un échiquier ou trois quarrés : les allées en ſont plus régulieres, & d'égale largeur.

On fait des Quinconces de Tilleuls, d'Ormes, &c.

Pour planter de la ſorte, & connoître la quantité d'arbres dont on a beſoin ; il faut, ou ſavoir ſe ſervir de l'équerre d'un Meſureur ou Arpenteur, ou bien avoir un habile Arpenteur ; car ſi l'on s'écarte d'une ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, on ne trouve plus ſon compte.

Outre cette équerre de Meſureur, il faut avoir une perche de bonne longueur, ou plutôt deux bien commodes, entées enſemble enſorte qu'elles ne ſe détachent point. Cet inſtrument ſera de la longueur juſte, que l'on voudra donner de diſtance aux arbres. Les bons planteurs ſe ſervent plutôt de perches, pour planter, que d'un cordeau : d'autant qu'à force de bander un cordeau, il s'allonge ; & s'il vient à être mouillé, il ſe racourcit, & jamais la meſure n'eſt ſi juſte que celle de la perche. Avec l'équerre & la perche, il faut encore avoir autant de fiches que l'on veut planter d'arbres.

Toutes ces trois choſes étant prêtes, dans un beau jour (car il faut toujours du beau tems pour travailler à la terre), vous vous tranſporterez ſur la piece de terre que vous voulez planter ; & vous choiſirez le côté qui ſera le plus en vue & le plus droit : puis, l'ayant bien conſidéré, vous prendrez votre équerre de meſureur, pour tirer la premiere ligne bien droite.

Cette ligne étant bien priſe, vous poſerez votre premiere fiche à l'endroit où étoit l'équerre, pour déſigner le lieu où ſera le premier arbre de cette ligne : laquelle fiche vous ne poſerez pas au devant ni au derriere de l'équerre, mais dans ſon même trou. Sur la même ligne, vous prendrez avec votre meſure de bois, qui vous ſert à donner la diſtance des arbres, le milieu du bois de la fiche droite, & non pas le devant ni le côté : & la meſure étant priſe à l'équerre de meſureur, vous poſerez votre ſeconde fiche, pour marquer la place du ſecond arbre ; laquelle fiche vous ne poſerez pas au bout de la perche ; mais enſorte que le bout de la perche ſoit juſtement au milieu de la fiche. La raiſon eſt qu'une fiche peut être plus groſſe qu'une autre ; comme des arbres ſont plus gros les uns que les autres : & ſi vous preniez vos meſures d'arbre en arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonférence de votre fiche ou de votre arbre, vos meſures, par raiſon de l'inégale groſſeur, ne ſe rapporteroient pas juſte, comme elles ſe rapporteront ſi vous comprenez bien & obſervez encore mieux ce que l'on vous enſeigne. Cette ſeconde fiche ainſi poſée ſur cette même ligne, vous en poſerez une troiſieme avec l'équerre comme ci-deſſus, en la même ligne ; & ainſi vous aurez en diſtance égale & droite, trois fiches ſur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainſi poſées, vous en demeurerez là pour cette ligne, & en recommencerez une ſeconde ; à laquelle vous donnerez la même diſtance qu'il y a de votre premiere fiche à la ſeconde de la ligne précédente. Pour placer celle-ci, il faut remettre votre équerre dans le trou de la premiere fiche de votre premiere ligne, pour tirer en équerre une ſeconde ligne qui réponde en trois façons à la premiere ; c'eſt-à-dire, qu'elle réponde à ſon trou, à la diſtance que vous donnerez à cette ſeconde fiche, dans la ſeconde rangée ; & depuis cette ſeconde fiche, auſſi en ligne directe, juſques au bout de votre terrein. Cette premiere fiche placée, vous poſerez toujours à l'équerre la ſeconde & la troiſieme ſur la ſeconde ligne droite ſuivant votre premiere ligne ; & ainſi chacune de la premiere &

ſeconde lignes aura trois ſiches, pour déſigner la place de trois arbres. Vous en demeurerez encore là, ſans paſſer outre; & recommencerez une troiſieme rangée ou ligne droite, pour faire votre troiſieme rang d'arbres.

Pour faire cette troiſieme ligne, vous mettrez votre équerre à la ſeconde ſiche, que vous ferez répondre à celle du coin, & à celle que vous planterez ſur cette ligne droite: au bout de cette ſiche poſée, vous rapporterez votre équerre dans ſon trou, & la dirigerez de trois côtés, ſavoir à votre ſiche du coin, à la ligne droite où eſt ſichée l'équerre, & prendrez la troiſieme en travers du terrein, en ligne droite. Vous y planterez en entrant dans la piece encore deux autres ſiches bien eſpacées, & vous en demeurerez-là.

Par ce moyen vous aurez neuf ſiches, à diſtances entiérement égales en droite ligne de tout côté; qui repréſenteront un quillier; enſorte, que de tel ſens que vous les regardiez, vous voyez toujours en droite ligne vos trois ſiches, comme vous voyez les trois quilles d'un quillier en ſa diſtance. Cette diſpoſition de ſiches doit ſervir de fondement à tout votre plant en ſon quarré, qu'elles repréſentent. Vous pouſſerez ces trois rangées ainſi commencées, juſqu'au bout de votre piece, en la même figure. Tout le terrein étant ainſi alligné, & planté en ſiches, vous ſavez combien il vous faut d'arbres en tout; & ainſi combien il faut faire de trous pour les planter.

Pour bien réuſſir à faire les trous & ne vous point tromper, il faut très-fortement arrêter vos ſiches dans la terre, enſorte que l'on ne puiſſe point les retirer par malice; ou que les vents, & les beſtiaux, ne les abattent point. C'eſt pourquoi l'on prend ordinairement des bûches, que l'on ſcie de la longueur d'un pied, & qu'on fend par quartiers gros comme des échalas; & on les met dans tous les trous des ſiches, en ne les laiſſant ſortir de terre, que d'un bon pouce, pour n'être pas obligé de remeſurer ſi ſouvent.

L'endroit de vos arbres & des trous à faire & à vuider pour les bien planter, étant ainſi pris & alligné, vous prendrez une meſure de ſix pieds; au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour ſervir de meſure à faire vos trous, de ſix pieds de circonférence; car un trou à planter un arbre à plein vent, doit avoir ſix pieds de large en ſon pourtour: & ſur la même meſure, vous ferez d'autres marques pour donner trois, quatre, ou cinq piés de creux auſdits trous. Vous prendrez cette meſure, que vous poſerez à l'endroit de la marque ſur votre cheville, qui eſt préciſément à la place où doit être le trou; & avec un hoyau, vous marquerez la rondeur du trou, en traçant avec ladite meſure, la circonférence de cette place. Après quoi, obſervez ce qui eſt indiqué dans l'article PLANTER.

Le grand art des Quinconces eſt que les arbres ſoient bien alignés, & qu'ils s'enfilent l'un dans l'autre. On doit obſerver de ſe bien retourner d'équerre; planter les arbres bien droits; les enfiler d'angle en angle; & les rapporter juſte l'un à l'autre. Ainſi diſpoſés, ils font un ornement conſidérable dans les jardins. On ſeme quelquefois ſous ces arbres, des pieces de gazon; & on y conſerve des allées ratiſſées: mais il ne faut ni paliſſades ni broſſailles.

QUINGOMBO. *Voyez* ALTHEA FRUTEX, *n.* 8.

QUINQUEFOLIUM. *Voyez* QUINTEFEUILLE.

QUINQUEPORTE. Sorte de filet. *Conſultez* l'article POISSON.

QUINQUINA; ou *Kina-kina; China-China; Kinkina:* en Latin *Cortex Peruvianus;* & *Pulvis Patrum, Pulvis Jeſuiticus*, parce que ce ſont les Jéſuites qui en ont apporté en Europe, & qui en ont indiqué le ſalutaire uſage: d'autres l'appellent *Gannaperide; Pulvis Cardinalis de Lugo; Febrifuga Peruviana.* C'eſt une écorce qu'on nous apporte du Perou. Elle retient le nom de l'arbre dont on la tire. Les Eſpagnols l'appellent *Pao de calenturas*, c'eſt-à-dire, *Bois des Fievres.* Au Perou on lui donne encore un nom qui ſignifie *Arbre à Enivrer;* parce que ſon écorce eſt un des plus ſûrs appâts dont on puiſſe ſe ſervir pour enivrer le poiſſon. On prétend que le Quinquina cultivé eſt beaucoup meilleur que l'autre. Le bon Quinquina doit être compacte, amer, & rougeâtre.

On ne croit point que les anciens Médecins aient connu cette écorce. Ce fut en 1649 qu'on en vit pour la premiere fois en Europe. Elle fut d'abord apportée du Perou en Eſpagne par un Viceroi Eſpagnol. Dans le même tems, le Cardinal de Lugo & les Jéſuites en apporterent & en répandirent la connoiſſance dans toute l'Europe. Le profit qu'ils firent de ce commerce, fut très-conſidérable. Ils avoient été les ſeuls qui en euſſent trafiqué, juſqu'à l'arrivée du Chevalier Talbot en France; qui mit le Quinquina en grand crédit. Depuis on a beaucoup rafiné ſur ſa préparation. Le Roi Louis XIV donna des ordres pour en procurer l'uſage dans ſon Royaume.

L'arbre du Quinquina croît au Perou dans la Province de Quito, ſur des montagnes qui ſont proche de la ville de Loxa. Conſultez l'*Hiſtoire des Drogues*, de Pomet: & encore plus utilement le *Tr. de la Mat. Med.* de M. Geoffroy, Ed. Fr. T. II, p. 308, &c; où l'écorce & l'arbre ſont décrits avec ſoin, d'après un Mémoire de M. de la Condamine.

Uſages.

L'écorce du Quinquina eſt un des plus aſſurés remedes qu'on ait trouvé juſques ici pour ſuſpendre le ferment des fievres intermittentes. *Voyez* ANTISEPTIQUE.

Sydenham conſeille de donner un julep abſorbant, dans lequel il y ait un gros de Quinquina, à une perſonne attaquée de maladie hyſtérique; ſi elle peut avaler durant l'accès. Il dit qu'avec le Quinquina ſeul, pris durant quelque tems ſoir & matin, on a rendu la ſanté à pluſieurs malades déſeſpérées, qui étoient ſpécialement ſujettes à de violentes convulſions.

On ne peut approuver l'intention de ceux qui donnent le Quinquina par précaution à des perſonnes qui n'ont point de mal. On en a vû qui, par un long uſage de ce remede ſans aucune néceſſité, ont été rendus bouffis & mélancoliques; de ſorte qu'on leur préparoit une maladie plus dangereuſe que celle qu'on vouloit éviter. On a auſſi remarqué que le Quinquina empêchoit les enfans de croître; quand on leur en donnoit trop long-tems.

On ſe ſert du Quinquina pour les fievres continues; pour abbattre les vapeurs hyſtériques; & pour pluſieurs autres maladies. Mais s'il apporte quelque ſoulagement dans ces occaſions, ce n'eſt pas ſi vîte, ni ſi ſûrement, que dans les fievres intermittentes. Il eſt utile contre les indigeſtions, les aigreurs de l'eſtomac, les piquotemens qui excitent à vomir, les fievres accompagnées de hoquet fréquent, la faim canine, les fievres lentes qui ne viennent pas de pulmonie, & autres maladies occaſionnées par des humeurs aigres. Il eſt excellent pour prévenir & guérir la gangrene: quand le cas

eſt preſſant, il faut le donner à grande doſe ; & ſeconder les potions que l'on en prend, en baſſinant le ſiége de la gangrene avec une infuſion de Quinquina.

Le Quinquina agit ordinairement, ſur la matiere fébrile, ſans qu'on s'en apperçoive. Mais il y a quelquefois des malades qui en ſont un peu purgés dans le commencement, & principalement s'ils le prennent en potion. Cet effet retarde un peu ſa qualité principale, & la fievre n'en eſt pas ſitôt arrêtée : mais il ne gâte rien ; au contraire en évacuant les humeurs ſuperflues, avant de les fixer, il arrête plus ſûrement la fievre ; auſſi y a-t-il des occaſions où l'on mêle du purgatif dans les premieres priſes de Quinquina. En général on ne riſque rien de bien purger le malade, avant de lui faire prendre le Quinquina : parce que ce remede arrête les humeurs pour quelque tems ; & quand elles viennent à fermenter de nouveau, elles cauſent quelquefois des maladies plus dangereuſes que celles qu'on avoit auparavant ; comme des aſthmes, hydropiſies, rhumatiſmes, dyſenteries, ſuppreſſions de mois aux femmes, & d'autres qui n'ont que trop ſouvent ſuccédé à la guériſon des fievres par le Quinquina. C'eſt ce qui a fait que pluſieurs malades ont ſouhaité de retomber dans la fievre, qu'on leur avoit emportée par ce remede.

Quand on purge peu de tems après que la fievre a été arrêtée par le Quinquina, l'on riſque de la faire revenir ; parce que le purgatif délaye & rarefie l'humeur fixée, & la remet en mouvement.

Il y a de l'apparence que le Quinquina arrête & ſuſpend l'humeur de la fievre, à-peu-près comme un alkali arrête le mouvement d'un ſel acide ; c'eſt-à-dire, qu'il la tient liée, & qu'il en fait une eſpece de *Coagulum*. Cette humeur demeure ordinairement pendant quatorze ou quinze jours en repos, & le malade ſe ſent un peu gonflé & peſant ; principalement quand il n'a pas été aſſez purgé : enſuite la fievre revient, parce que l'humeur ayant été agitée par le mouvement des eſprits, ou s'étant jointe à d'autres humeurs de même nature qui ſe ſont formées pendant les quinze jours, elle s'eſt débarraſſée du Quinquina & elle fermente comme auparavant.

Mais ſi, après avoir bien purgé le malade, on s'obſtine à continuer l'uſage du Quinquina ; on fixe tellement l'humeur, qu'on la détermine à être précipitée & évacuée, ou par les ſelles, ou par les urines, ou par une inſenſible tranſpiration ; & la fievre ne revient point : car les eſprits, par leur mouvement, pouſſent autant qu'ils peuvent & rejettent dehors, tout ce qui trouble l'œconomie animale.

La maniere de s'en ſervir a été longtems d'en faire prendre au malade, depuis une demi-dragme juſqu'à deux dragmes, en poudre ſubtile, au commencement de l'accès, avec un peu de vin blanc. Depuis on en a fait tremper une once dans deux livres de vin, pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain-marie ; coulant enſuite l'infuſion, on en a fait prendre au malade loin des accès, trois ou quatre demi-verres par jour, & continué l'uſage de ce remede pendant quinze jours au moins.

Selon Sydenham il eſt utile de prendre le Quinquina auſſitôt que l'accès eſt fini ; puis à intervalles réglés, dans les jours où il doit ne pas y avoir de fievre. Pour obvier aux rechutes, fort ordinaires dans l'eſpace de quatorze jours, il faiſoit prendre, dans les jours d'intermiſſion, matin & ſoir, deux gros de Quinquina en poudre bien fine, dans du vin : ou en forme d'*électuaire*, avec ſuffiſante quantité de ſirop de roſes ſéches ; ſur quoi l'on buvoit un verre de vin. Il laiſſoit enſuite repoſer le malade, pendant ſept jours : & il comptoit que la fievre ne reparoiſſoit point durant ce tems. Après quoi il faiſoit reprendre en quatre fois la même doſe de Quinquina, faiſant en tout une once. Le malade continuoit ainſi trois ou quatre fois, laiſſant un ſemblable intervalle entre chacune. Sans quoi cet habile & prudent Médecin ne croyoit pas que l'on fût à l'abri des rechutes ; principalement ſi le ſang étoit appauvri, ou qu'on s'expoſât inconſidérément au froid.

Il penſe que la chaleur continuée du lit, & les cordiaux donnés à contretems, ſont fort capables de rendre continue la fievre quarte, & empêcher l'effet du Quinquina.

Quand la fievre réſiſte au Quinquina, il conſeille de ne point s'opiniâtrer ; mais de changer de méthode : & faire ſurtout uſage du *Decoctum amarum*.

Pour les enfans, Sydenham preſcrit de faire une décoction de deux ou trois gros de Quinquina, dans une chopine de bon vin rouge, que l'on fera réduire à moitié par l'ébullition. Après avoir paſſé la liqueur, on en donnera une ou deux cuillerées, en deux ou trois fois par jour, ſelon l'âge ; juſqu'à ce que les ſymptômes aient entiérement diſparu.

On ajoûte ſouvent dans l'infuſion du Quinquina de la petite centaurée, de l'abſinthe, du cerfeuil, du genievre, du ſaſſafras, du ſel de tartre, & pluſieurs autres ingrédiens qu'on croit être fébrifuges. Mais la baſe de tout eſt le Quinquina. Quelques-uns y mêlent auſſi un peu d'opium : ce dernier ingrédient n'y doit être cependant ajoûté qu'avec bien de la précaution. Sydenham conſeille d'employer le laudanum lorſque le Quinquina purge violemment.

Le Quinquina a été regardé comme dangereux pour ceux qui ont des abſcès dans le corps : parce qu'il fixe & endurcit pour quelque tems l'humeur, qui enſuite fermente & cauſe la gangrene dans la partie. Voyez cependant les *Obſervations de Med. de la Soc. d'Edimbourg*, T. II, art 34 ; T. III, art. 5 & 6 ; T. IV, art. 10.

Quelques-uns ſe ſervent d'eau, au lieu de vin, pour l'infuſion du Quinquina. Mais le vin réuſſit mieux ; ſoit parce qu'il extrait plus facilement la ſubſtance réſineuſe fébrifuge de cette écorce ; ſoit parce qu'il lui ſert de véhicule pour la faire pénétrer dans le corps.

Ceux qui, par délicateſſe ou par d'autres raiſons, auront de la répugnance pour les breuvages, pourront prendre le Quinquina en bol ou en pilules : on n'a qu'à l'incorporer en poudre avec une quantité ſuffiſante de ſirop d'abſinthe, ou autre comme on le dira ci-deſſous : la doſe ſera depuis une dragme juſqu'à trois dragmes.

Il faut prendre une grande doſe de Quinquina à l'entrée de l'accès ; & les jours ſuivans, en prendre une petite doſe le matin, & une le ſoir, loin du repas. La grande doſe emporte ordinairement les accès ; & les petites doſes ſervent à empêcher qu'ils ne reviennent quatorze ou quinze jours après : comme ils font ſouvent, quand on n'a pas pris les précautions néceſſaires. On continue à en prendre pendant huit jours, deux fois par jour ; enſuite huit autres jours, une fois par jour. De cette maniere l'on prend du Quinquina pendant ſeize jours. Mais pour avoir une plus grande aſſurance que la fievre ne reviendra point, il faut faire prendre à la perſonne qui a été guérie, de douze jours en douze jours pendant deux mois, une dragme de Quinquina en poudre dans du vin blanc ; ou en bol.

Il eſt bon de manger des viandes ſolides, & de boire du vin, dans le tems qu'on prend du Quinquina ; afin de rétablir les forces que la fievre avoit diminuées ; & afin que les eſprits puiſſent plus faci-

lément chaſſer la cauſe de la maladie : mais il en faut uſer avec modération.

On doit s'abſtenir du lait & autres ſemblables alimens, pendant l'uſage du Quinquina. La partie caſeuſe ſe fixeroit dans les vaiſſeaux & s'y corromproit. Il faut encore s'interdire l'uſage des fruits nouveaux ; & des liqueurs froides : choſes qui affoibliſſant la maſſe du ſang, rameneroient la fievre.

On ſe doit garder de ſaigner ; ni de donner aucun purgatif, quelque léger qu'il ſoit ; durant l'uſage de ce remede.

Quant aux *Lavemens de Quinquina :* ils peuvent être utiles pour les enfans ; & même pour les grandes perſonnes qui, à cauſe d'un vomiſſement ou d'autres accidens, ne peuvent pas prendre de remedes par la bouche. Mais pour peu qu'on ſoit en état d'avaler ce fébrifuge, il produira un bien meilleur effet en une quantité médiocre, qu'étant pris en lavement en grande quantité ; parce qu'il ſe diſtribuera par tout le corps : au lieu que par les lavemens il ne paſſera point les inteſtins. Ces lavemens donnés dans les fievres, peuvent même devenir dangereux quand on a des hémorrhoides, & le ventre tendu & douloureux.

Diverſes Préparations de Quinquina.

I. Prenez une once de Quinquina bien réduit en poudre : mêlez le tout avec autant de vin cuit, ou de raiſiné, ou de roſſoli, qu'il en faudra pour en faire une eſpece de conſerve ou d'opiate.

La priſe ſera depuis une dragme juſqu'à une dragme & demie. On la donnera en bol ; faiſant avaler un peu de vin par deſſus.

II. Prenez une once de Quinquina pulvériſé, deux dragmes de corail rouge préparé, une demi-once de conſerve de cynorrhodon, une demi-dragme d'opium. Faites-en une conſerve avec autant de ſirop ſoit de coing, ſoit de grenade, ſoit d'épine-vinette, ſoit de groſeilles, qu'il en faudra pour lui donner de la conſiſtance. La priſe ſera depuis une dragme & demie, juſqu'à deux.

Cette recette eſt, dit-on, infaillible pour les dyſenterie, flux hépatique, lienterie, & autres cours de ventre. Elle eſt encore bonne pour guérir la faim canine.

III. Prenez une demi-once de rhubarbe, une once (deux dragmes, ſelon une autre copie) de Quinquina, l'un & l'autre bien pulvériſés ; une once de conſerve ſoit de violettes, ſoit de bugloſe, ſoit de bourrache ; ou du ſirop de chicorée, ſimple, ou de celui de fumeterre : en quantité ſuffiſante pour en faire une *conſerve* ou *opiate*. Conſultez l'article FIEVRE QUARTE, p. 62.

La priſe de cette opiate ſera de deux dragmes.

Elle ſe donnera aux perſonnes qui ſeront tombées dans l'hydropiſie enſuite d'une fievre quarte. Il en faudra faire uſer l'eſpace d'un mois ou de cinq ſemaines.

IV. On a quelquefois donné avec ſuccès, pour des fievres continues, le Quinquina, ſoit infuſé dans de la limonade ou dans quelque tiſanne bien rafraîchiſſante ; ſoit avec des pommes cuites, ou des racines de nénuphar, & autres végétaux rafraîchiſſans.

V. Prenez deux dragmes de Quinquina, une demi-dragme de racine de gentiane, une dragme & demie d'yeux d'écreviſſes, une demi-dragme de ſantal citrin. Mettez le tout en poudre bien ſubtile ; & mêlez-le avec un quarteron de ſucre roſat. Vous l'emploierez le plus chaudement que vous pourrez, & vous en ferez des *tablettes*, du poids d'une dragme & demie, juſqu'à deux.

On pourra porter aiſément ces tablettes en campagne ; en prendre dans le voyage : & avaler un peu de vin par deſſus.

VI. Prenez deux onces de Quinquina en poudre, & une poignée de petite centaurée. Faites-les infuſer dans quatre pintes de vin doux (ou autre, pourvu qu'il ne ſoit ni tourné, ni aigre, ni trop verd), pendant deux jours entiers, ſur des cendres chaudes ; remuant de fois à autre le fond avec un bâton.

VII. Prenez une pinte de vin d'Eſpagne, ou d'autre vin de liqueur : mettez-y infuſer pendant trois jours une once de Quinquina en poudre, avec une demi-dragme d'opium. Donnez tous les matins trois ou quatre onces de ce vin, à jeun.

Cette compoſition eſt pour les perſonnes délicates ; pour les femmes enceintes qui ſont un peu replettes : & pour les petits enfans ; auſquels on retranchera la moitié de la doſe.

VIII. Sydenham propoſe de faire infuſer pendant quelques jours, dans deux livres de vin du Rhin, deux onces de Quinquina miſes en poudre groſſiere ; & paſſer pluſieurs fois cette liqueur par une chauſſe. Elle devient très-claire ; n'eſt point déſagréable ; & ne charge pas l'eſtomac. Quatre onces de cette liqueur contiennent la valeur d'une dragme de Quinquina. On peut en prendre une doſe double de celle de la plupart des formules ordinaires, juſqu'à ce que les accès ne reviennent plus.

Teinture de Quinquina.

Cette préparation eſt un extrait des parties les plus huileuſes & les plus ſolubles du Quinquina, par l'eſprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon Quinquina, pulvériſé groſſiérement. Verſez-y de l'eſprit de vin juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe la matiere, de quatre doigts : adaptez-y un autre matras, pour faire un vaiſſeau de rencontre ; lutez exactement les jointures : & laiſſez votre vaiſſeau dans le fumier ou au bain de vapeurs, pendant quatre jours ; remuez-le de tems en tems. L'eſprit de vin ſe chargera d'une couleur rouge. Délutez alors les vaiſſeaux ; filtrez la teinture par le papier gris ; & gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

C'eſt un fébrifuge pour les fievres intermittentes. On en fait prendre trois ou quatre fois le jour, loin des accès : & l'on continue pendant quinze jours. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à une dragme, dans quelque liqueur appropriée : comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baies de genievre ; ou dans du vin d'abſinthe.

Si l'on verſe de nouvel eſprit de vin ſur la matiere qui ſera reſtée dans le matras, & qu'on la mette en digeſtion comme auparavant, on retirera encore de la teinture ; mais elle ne ſera pas ſi forte que l'autre : il en faudra faire prendre une doſe un peu plus ample.

Cette teinture agit comme l'infuſion du Quinquina. Elle eſt plus commode, en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut ; & que l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus ceux qui haiſſent le goût du vin, l'aimeront mieux : mais on doit préférer pour l'effet l'infuſion, à la Teinture ; parce que le vin eſt bien plus propre à tirer la ſubſtance ſaline & ſulphureuſe d'un mixte, que l'eſprit de vin.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de cannelle dans du vin ou dans de l'eau ; &, après la colature, y diſſoudre du ſucre ; puis y mêler la teinture de Quinquina : on aura une eſpece de *Roſſoli fébrifuge ;* duquel on pourra faire prendre facilement aux enfans.

Extrait de Quinquina.

Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de Quinquina, dans une quantité ſuffiſante d'eau de noix diſtillée. Faites bouillir enſuite doucement l'infuſion : & la coulez. Exprimez fortement le marc : remettez-le tremper dans de nouvelle eau de noix ; faites-le bouillir ; & coulez comme auparavant : mêlez vos colatures enſemble ; & laiſſez-les raſſeoir : verſez par inclination la liqueur claire ; & faites-en évaporer l'humidité dans un vaiſſeau de verre ou de grais, par un petit feu de ſable, juſqu'à conſiſtance de miel épais.

C'eſt un fébrifuge : qui a la même vertu que les précédens. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à demi-dragme ; en pilules ; ou délayé dans du vin.

Remarques. I. Le vin & l'eſprit de vin, quoique propres à tirer la teinture du Quinquina, ne ſont pas bons pour faire l'Extrait : parce que, dans l'évaporation, l'eſprit enleve avec lui les plus ſubtiles parties du mixte. L'eau de noix eſt bien plus convenable : outre qu'elle diſſipe moins la ſubſtance volatile, elle eſt un peu fébrifuge. A la place de cette eau, l'on pourroit ſe ſervir de celles des bayes de genievre, ou de petite centaurée, ou d'abſinthe.

II. L'Extrait de Quinquina eſt commode pour ceux qui ne peuvent pas ſouffrir le goût du remede. Car on le peut prendre en pilules, enveloppé dans du pain à chanter, ſans en ſentir aucun goût. Mais l'Infuſion ou le Quinquina en Subſtance ſont préférables à cette préparation ; parce qu'il eſt impoſſible qu'il ne s'évapore pluſieurs parties des plus ſubtiles du mixte dans l'ébullition & dans l'évaporation, quelque précaution qu'on apporte pour les conſerver.

On peut tirer le *Sel* fixe du marc qui reſte après qu'on a tiré l'Extrait ou la Teinture. Il faut le faire ſécher, le brûler, & calciner les cendres dans un creuſet, enſuite les faire tremper dans de l'eau chaude pendant dix ou douze heures ; les faire bouillir une heure ; puis filtrer cette leſſive : & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grais ou dans un vaiſſeau de verre, au feu de ſable. Il reſte un ſel ; qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce ſel eſt alkali, comme tous les ſels fixes tirés des plantes : il eſt apéritif : on en peut donner pour la fievre quarte. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule, dans une liqueur appropriée.

Au reſte, il ne faut pas s'imaginer que ce ſel ait retenu toutes les qualités du Quinquina : elles ont été preſque toutes détruites dans la combuſtion.

Qu'on ne croye pas non plus pouvoir ſéparer la vertu fébrifuge du Quinquina, en le faiſant *Diſtiller* tout ſec par la cornue : au contraire on détruiroit ſa propriété, en rompant l'harmonie & la liaiſon des parties ; & l'on n'auroit qu'un eſprit fétide, & une huile brûlée, qui ne ſerviroit pas à grand choſe.

Mais ſi par curioſité l'on vouloit faire l'analyſe du Quinquina en ſéparant ſes principes, il faudroit en faire la diſtillation par la cornue, procédant comme à celle de gayac. De trente-deux onces de Quinquina, on retirera onze onces d'eſprit & de phlegme, deux onces & demie d'huile noire & fétide, & deux dragmes de ſel alkali fixe.

Obſervations ſur le Quinquina.

C'eſt un abus de donner indifféremment le Quinquina dans toute ſorte de fievres intermittentes, & ſans aucun égard à l'âge, au ſexe, au climat, à la ſaiſon, au tempérament, à la conſtitution des perſonnes. Le Quinquina, donné aux petits enfans & à ceux qui ne ſont pas encore dans l'adoleſcence, ſurtout pendant l'été ; ne fait que ſuſpendre la maladie pour un peu de tems. Et lorſqu'il eſt donné à contre tems, il prolonge la fievre ; qui ſouvent dure pendant l'automne & l'hiver, & ne ceſſe qu'au printems ſuivant. Les jeunes gens & les hommes faits ſont moins ſujets aux inconvéniens du Quinquina ; parce qu'ils tranſpirent davantage à proportion de la quantité de nourriture qu'ils prennent, quand d'ailleurs ils ſe conduiſent bien dans le régime ; ce qu'il n'eſt pas poſſible de faire obſerver aux enfans.

Le Quinquina ne convient point aux femmes ; & encore moins aux Religieuſes ; à cauſe de la vie ſédentaire qu'elles menent : il faut leur donner plutôt des alkalis volatils, que des remedes qui abondent en parties fixes. Il eſt plus convenable aux perſonnes qui font un grand exercice ; comme ſont celles qui s'occupent à des travaux ſerviles. On a cependant remarqué que le Quinquina pouvoit être utile aux femmes groſſes, dans les derniers mois de leur groſſeſſe. On leur en peut donner, pour deux raiſons : la premiere, c'eſt que la fievre étant ſuſpendue, on épargne au fœtus les ſecouſſes des accès qui ſeroient capables de le détacher de la matrice ; la ſeconde eſt, que les ſuites des couches emportent les humeurs que le Quinquina peut avoir fixées.

On ne doit point permettre l'uſage de ce remede aux perſonnes qui ont la poitrine délicate. Ou ſi elles ſont obligées d'en uſer, elles doivent le prendre en *Tiſanne ;* qu'il faut préparer de la maniere ſuivante : Vous ferez bouillir deux onces de Quinquina réduit en poudre groſſiere, dans trois pintes d'eau commune, avec une racine de ſcorſonere, ou de bardane, ou de quelque autre plante cordiale. Lorſque la tiſanne ſera réduite aux deux tiers, vous y jetterez une poignée de fleurs de pas-d'âne, ou de quelque autre plante béchique, avec un petit morceau de réglisſe concaſſé ou effilé : en même tems, vous retirerez le coquemar du feu, auprès duquel vous laiſſerez infuſer la tiſanne, pour en faire enſuite l'uſage qu'il convient. On joint toujours des pectoraux au Quinquina, dans les cas de fievre accompagnée d'une toux fréquente. Au reſte voyez Geoffroy, *Matiere Médicale*, T. II, p. 331-2.

Il faut avoir égard à la conſtitution du climat. Les pays humides, & ceux où l'on reſpire un air épais & groſſier, empêchent ſouvent les bons effets du Quinquina.

Il n'eſt point à propos de donner le Quinquina dans toutes les ſaiſons. En Été & dans l'automne, il réuſſit plus heureuſement. Mais quand on en uſe en hiver, on a ſujet de s'en repentir. On doit même faire attention aux années ſéches ou pluvieuſes. Les effets du Quinquina ſont funeſtes dans les années pluvieuſes : ils ſont plus heureux dans les années ſéches.

Les tempéramens mélancoliques & pituiteux ne reçoivent aucun ſoulagement du Quinquina. Au contraire, la fievre après avoir été ſuſpendue quelque tems retourne avec violence ; ou bien elle fait tomber dans une langueur, qui eſt ſuivie de la mort. Les tempéramens bilieux ſe trouvent bien de l'uſage de ce fébrifuge.

Il réſulte de ces obſervations, qu'on doit être fort circonſpect dans l'uſage du Quinquina ; qu'il eſt bon de purger auparavant les premieres voies ; & qu'il eſt néceſſaire d'employer avec le Quinquina les remedes propres à faciliter la tranſpiration des humeurs : ſans quoi l'on concentre la cauſe du mal.

Du sel alkali, dans deux ou trois verres d'eau, pris cinq ou six heures avant l'accès; prépare la voie au Quinquina, pour guérir sûrement.

Il faut mêler des sudorifiques avec le Quinquina, quand les fébricitans ont de la disposition à suer.

Lorsque les malades ont des vomissemens, on doit mêler le Quinquina avec des absorbans.

Le Quinquina se donne préparé avec des astringens, quand les fébricitans ont des évacuations trop abondantes.

On y mêle des apéritifs, s'il survient jaunisse ou bouffissure.

On doit le rendre purgatif, lorsqu'on ne peut purger avant de le donner.

Voyez FIEVRE INTERMITTENTE: *Propriétés de l'*ACHE, p. 17: le *Traité de la Matiere Médicale*, de M. Geoffroy, T. II, p. 315 & suivantes; où l'analyse de cette écorce est suivie de sages instructions pour l'employer, de diverses préparations, & d'une savante théorie sur les fievres & sur la maniere dont le Quinquina agit. On trouve aussi, dans le quatrieme Vol. des *Observ. de Méd. de la Soc. d'Edimb.* art. 24 & 35, des Regles pour l'administration du Quinquina dans les fievres intermittentes, & des Observations sur les mauvais effets que produit alors l'usage trop précipité de ce remede. M. Frédéric Hoffmann a publié une *Dissertation sur l'usage convenable du Quinquina* dans ces fievres: on la trouve, traduite par M. Bruhier, dans le troisieme Vol. du *Traité des fievres* du même célebre Médecin de Prusse, Ed. Fr. Paris, 1746, *in*-12. On y voit rassemblés les éloges qui ont été donnés au Quinquina, les suffrages contraires, enfin les avantages & désavantages de ce remede balancés entr'eux par des observations de théorie & de pratique sur les fievres, & sur l'action du Quinquina: d'où il résulte que cette écorce est très-propre à exciter les excrétions, & à rendre la circulation plus libre; qu'une grande partie de sa qualité fébrifuge consiste à entretenir & aider la transpiration insensible; enfin que ce remede est tonique. M. Hoffmann répand dans tout ce savant Mémoire, des notions lumineuses & très-prudentes, qui servent à rendre sensible pourquoi le Quinquina peut être inefficace ou même nuisible. Consultez encore les *Observations* de M. Pringle *sur les maladies des Armées*, & son *Traité sur les substances Septiques & Antiseptiques*; trad. de l'Anglois par M. Larcher: Paris, Ganeau 1755.

QUINQUINA *d'Europe*. Voyez GENTIANE.

QUINT & REQUINT: Termes de Jurisprudence Féodale. Droit qu'on paye au Seigneur dominant, à chaque vente qu'on fait d'un Fief servant; comme on paye les lods & ventes pour les Rotures. Le *Quint* est la cinquiéme partie du prix: & le *Requint* le cinquiéme du cinquiéme; ce qui fait vingt-quatre pour cent. Par les Edits de 1673 & de 1674, le droit de Quint se paye au Roi pour l'échange des Fiefs; & le Seigneur ne prend que son droit de relief ou de rachat. Dans la Coutume de Normandie, on paye le treiziéme. Suivant celle de Paris, on ne paye que le Quint; & non le Requint: mais le plus universellement il n'est dû que le Quint, ou le cinquiéme denier, du prix de la vente: le Requint étant abrogé par l'article 33. *Voyez* FIEF.

QUINTAINE. Droit Seigneurial usité en quelques endroits: par lequel le Seigneur oblige des meûniers, des bateliers, ou de jeunes gens à marier, à venir devant son Château tous les ans, rompre quelques lances ou perches, pour lui servir de divertissement.

QUINTAL. Poids de cent livres. Il n'est pas égal par tout. Le Quintal de Marseille n'est que de quatre-vingt une livres de Paris; & le Quintal de Paris est de cent vingt-trois livres, poids de Marseille. Cette différence du Quintal, provient de la différence de la livre: qui est de seize onces, poids de marc, à Paris; & de treize seulement à Marseille, quoique la livre y soit de seize onces, poids de table. On jugera de la différence du Quintal des autres endroits, par la différence des livres dont il est composé.

QUINTE-ESSENCE, ou QUINTESSENCE: *Terme de Chymie.* C'est ce qu'il y a de plus exquis, de plus subtil & de plus pur, dans les corps naturels; extrait par l'art Chymique. Dans la Chymie vulgaire, on ne parle guéres de *Quintessence*; mais on se sert des mots *Essence*, *Elixir*, *Extrait*, *Esprit rectifié*, &c. Le mot de Quintessence est plus propre & plus en usage chez les Alchymistes & ceux qui cherchent la Pierre Philosophale. Ils prétendent tirer de tous les mixtes, & même de chaque élément, non seulement les principes connus aux Chymistes, mais aussi une essence différente des principes ordinaires de la Chymie vulgaire, & différente des quatre élémens; ils en font un cinquiéme élément: qui réunit en soi toutes les vertus des élémens, quoique contraires les uns aux autres; & sert de remede universel pour toutes les intempéries qui sont dans le corps humain. Ils l'appellent *Panacée*, ou remede à tout mal. Il procure aux principes du sang, le calme, l'accord juste, par sa propre qualité harmonique, qu'il peut communiquer aux humeurs & aux esprits; de sorte qu'il procure un tempérament parfaitement louable, & une espece de *palingénésie* ou régénération. *Voyez* PANACÉE: VOLATILISER.

QUINTEFEUILLE, ou *Cinq-feuilles*: en Latin, *Quinquefolium*; & *Pentaphyllum*. Le Caractere de ce Genre de Plantes est le même que celui que nous avons décrit sous le mot PENTAPHYLLOIDES.

Especes.

1. *Quinquefolium majus repens* C. B. Cette plante, commune à la campagne, aime les lieux humides. Elle trace beaucoup. Ses tiges, toujours couchées, sont menues; garnies de feuilles composées de cinq ou six lobes dentelés, qui forment un épanouissement comme digité à l'extrêmité d'une queue qui sert d'origine commune aux lobes. Dans les mois de Mai & Juin, cette plante a des fleurs qui sont d'un beau jaune. Sa racine est d'un brun rougeâtre, & assez longue.

2. Il y a plus de vingt *autres especes* outre celle ci-dessus, qui est commune & officinale. On en trouve qui s'élevent un peu au-dessus de la terre. Quelques-unes ont la feuille velue: en d'autres elle est soyeuse & argentée.

Consultez M. Tournefort, dans son *Histoire des Plantes des environs de Paris*, Edition de M. B. De Jussieu, *Herboriſ.* 1, 2, 3, & 6. Voyez aussi les *Observations sur les Plantes*, de M. Guettard, T. I, pag. 285 & 286: il met les Quintefeuilles dans la classe des *Potentilles*. Ces Observations sont de l'année 1747. Trois ans après, on voit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* (année 1750), que de nouvelles observations de cet Académicien confirment *en partie* la réunion des Quintefeuilles & des Potentilles: réunion que M. Linnæus croyoit possible, & que M. Haller a réellement faite.

Usages.

La décoction de la racine du *n.* 1, jusqu'à la con-

ſommation du tiers, étant tenue dans la bouche, appaiſe la douleur de dents. Étant cuite avec du vinaigre, elle réprime les ulceres corroſifs; & réſout les glandes, enflures, duretés, & apoſtumes. Elle eſt utile au mal de S. Antoine, à la gratelle, au mal de S. Fiacre. On dit avoir remarqué que les chevres ont beaucoup de lait, quand elles mangent de cette plante.

L'extrait de cette Quintefeuille eſt utile dans toutes ſortes de pertes de ſang: la doſe eſt depuis une once, juſqu'à deux.

Voyez APPÂT pour le poiſſon, *n.* IV.

La Quintefeuille eſt aſtringente, deſſiccative, & vulnéraire.

Elle eſt bonne dans les affections catarrheuſes, la toux, la jauniſſe, les obſtructions du foie ou de la rate, la pierre, les ulceres des reins, les hernies. Son ſuc, appliqué extérieurement, remédie à l'inflammation des yeux.

La feuille de cette plante eſt fébrifuge: elle a un goût ſauvageon, mais point d'amertume. Sa décoction remédie à la putridité de la bouche; raffermit les dents; & déterge les ulceres malins de la bouche & des gencives.

On peut ſubſtituer la Quintefeuille à l'Ipécacuanha, dans le cours de ventre & la dyſenterie; en mettant une once ſur trois chopines d'eau, qui ſe réduiront à environ une pinte en bouillant: on fait boire cette tiſanne au malade. Cette même tiſanne eſt fort utile dans les crachemens de ſang; & dans le flux immodéré des regles, & des hémorrhoïdes.

On dit avoir éprouvé depuis longtems, qu'un gros de la racine en poudre pris dans un verre d'eau, avant l'accès, eſt un remede excellent pour les fievres intermittentes. On aſſure que la racine, tenue dans la main, arrête l'hémorrhagie du nez.

Pour employer cette racine, il faut en ôter la premiere écorce qui eſt mince; enſuite ouvrir la racine pour en ôter le cœur, qu'on rejette; & conſerver le reſte. Enfin on entortille cette partie reſtante, autour d'un bâton, pour la faire ſécher: quand elle eſt ſéche, on la garde juſqu'au beſoin.

Culture.

Cette plante vient très-bien dans une terre graſſe; & à l'ombre.

On la multiplie de ſemence; & de plant enraciné, qu'on leve au mois de Mars pour le remettre auſſitôt en terre.

Au reſte elle croît à-peu-près en toute ſorte de terrein. Ses tiges s'enracinent d'elles-mêmes, comme celles du fraiſier. On en trouve beaucoup dans les prés, au bord des eaux, & dans les endroits humides des bois.

QUINTEUX: *Terme de Fauconnerie.* Il ſe dit d'un oiſeau qui s'écarte beaucoup. *Ce Faucon* eſt trop Quinteux.

QUITTER. Terme de Jardinage, fort ordinaire en fait de prunes & de pêches. On dit: *Une telle prune ne quitte pas le noyau; telle autre le quitte: telles pêches quittent le noyau; des brugnons & des pavies ne le quittent pas.* Quand le noyau ſe détache net de la chair du fruit, cela s'appelle *Quitter.*

QUO

QUOTIENT: Terme de calcul; uſité dans la *Diviſion.* C'eſt un nombre qui réſulte de la diviſion d'un plus grand par un plus petit; & qui montre combien de fois le plus petit eſt renfermé dans le plus grand, ou combien de fois le Diviſeur eſt contenu dans le Dividende. Le Quotient contient autant d'unités, que le dividende renferme de fois le diviſeur. Ce mot vient du Latin *Quoties;* c'eſt-à-dire, combien de fois: c'eſt comme ſi l'on diſoit, combien de fois tel nombre inférieur eſt-il dans un autre ſupérieur: par exemple, combien de fois trois ſe trouve-t-il en douze? quatre fois: car quatre fois trois font douze.

R

RAAMBRER, ou *Réembrer.* Ancien terme de quelques Coutumes. Raambrer une terre, c'eſt la racheter, la reprendre, la réacquérir par le droit appellé *Retrait lignager.*

RAB

RABAIS (*Bail au*). Voyez à la ſuite de BAIL *Judiciaire*, p. 246.

RABATTRE; ou RABBATTRE: *Terme d'Agriculture.* Rabattre une Terre; c'eſt unir celle qui a été billonée.

RABATTRE: *Terme de Jardinage.* Signifie quelquefois Tailler un arbre qui pouſſe foiblement. » Il faut de tems en tems Rabattre les Abricotiers, » ſurtout ceux qui ſe dégarniſſent par le bas.

RABATTRE: *Terme de Chaſſe.* C'eſt lorſqu'un limier ou un chien courant tombe ſur les voies d'une bête qui va de tems; qu'il s'en rabat, & remontre, & en donne la connoiſſance à celui qui le mene.

RABBE *ou* RABE. *Conſultez* l'article RAVE.

RABETTE. *Voyez* NAVET, *n.* 3.

RABIDOUILLE, *ou* RABIOULE. *Conſultez* l'article RAVE.

RABLE; ou *Rouable.* Eſpece de rateau ſans dents: qui ſert à égaliſer un terrein nouvellement remué; & à divers autres uſages dans les arts. Voyez, entre autres, la huitieme page de l'*Art du Tuillier*, publié en 1763 par MM. Duhamel, Fourcroy & Gallon, comme faiſant partie de la collection d'Arts, entrepriſe par l'Académie R. des Sciences de Paris.

RABLER *le Plâtre.* Voyez au mot PLÂTRE *Blanc.*

RABOT: *Terme d'Architecture.* Sorte de Liais ruſtique; dont on ſe ſert pour paver, & faire les bordures des chauſſées de pavé de grais. Les Latins le nommoient *Rudus Novum*, quand il étoit neuf; & *Rudus Redivivum*, quand on le faiſoit reſervir. On pave avec cette ſorte de pierre, les Egliſes, les Jeux de paume, & autres lieux publics. *Voyez* Savot, dans ſon *Architecture.*

RABOT: *Terme de Jardinage.* C'eſt un outil de bois, fait avec une douve arrondie par un côté, & en ligne droite de l'autre. On y fait entrer vers le milieu, un manche long d'environ quatre piés. On ſe ſert de cet inſtrument pour *Raboter des allées*; c'eſt-à-dire, pour les unir parfaitement, & les raffermir, après que la charrue ou le rateau y ont paſſé.

Le RABOT eſt auſſi un Inſtrument dont les Menuiſiers ſe ſervent pour polir leurs planches. Il eſt fait d'une piece de bois fort polie par-deſſous, qui lui ſert de fût; au milieu de laquelle il y a une entaille nommée *Lumiere*, par où paſſe un Fer ou eſpece de ciſeau incliné, fort tranchant, qui enleve les inégalités du bois ſur lequel on le fait couler. Ce Rabot a pluſieurs noms, ſuivant ſa grandeur: tels ſont ceux de *Varlope*, *Guillaume*, *Riflart*, *Bouvet*, &c. Ces rabots different, ou par leur longueur, ou par la taille de leur fer. Cette taille eſt ou pointue, ou tranchante, ſelon diverſes lignes; droites, courbes, & autres figures, que fait le fil de ce tranchant.

RABOUGRI, ou *Abougri.* C'eſt un terme bas & groſſier, dont cependant on eſt comme obligé de ſe ſervir avec les ouvriers, en parlant d'un arbre qui ne pouſſe preſque point, ou qui ne pouſſe que des jets fort petits, menus, courts, tortus, avec de petites feuilles recroquebillées, & d'ordinaire pleines de pucerons & de fourmis. Ainſi on dit, *cet arbre ne vaut rien, il rechigne, il eſt tout Rabougri; il le faut arracher.* Il s'en trouve en toute ſorte d'arbres fruitiers: & particuliérement en fait de pêchers & de pruniers. *Voyez* RATATINÉ.

En terme d'Eaux & Forêts: on nomme *Bois* RABOUGRI, le bois tailli qui eſt de mauvaiſe venue, c'eſt-à-dire tortu, malfait, qui ne peut s'élever, & ne croît qu'à la maniere des pommiers. On le nomme encore *Abougri*, *Brouté*, *Abrouté*, & *Avorté.* Ces ſortes de bois doivent être recépés. *Voyez* RECÉPER. Conſultez auſſi le mot FUTAIE. Le bois rabougri n'eſt point propre pour les ouvrages.

RABOUILLERES; ou *Catterolles:* Terme de Forêts. Ce ſont les trous où les lapines font leurs petits. Quand un bois eſt endommagé par les lapins, il faut s'attacher à détruire les Rabouilleres. *Voyez* CATTEROLE.

RAC

RACCOMMODER *les Aromats altérés.* Voyez ce qui eſt dit de la *Cannelle gâtée*, dans l'article CANNELLE.

Raccommoder les Liqueurs gâtées. Conſultez le mot BIERE.

Raccommoder le Tabac gâté. Voyez ſous le mot TABAC.

RACES *des Animaux.* Conſultez divers endroits de l'article BÉTAIL.

RACE *Commune.*
RACE *Mêlée.*
Petite RACE.
RACE *Royale.*
} Voyez ces mots dans les différentes eſpeces de CHIEN.

RACEMUS. *Voyez* GRAPPE.

RACHAT *de Fief.* Voyez RELIEF.

RACHIS: & RACHITIS. Voyez NOUEURE: *Bled* AVORTÉ.

RACINAL: *Terme d'Architecture.* On appelle ainſi la piece de bois dans laquelle eſt encaſtrée la crapaudine du ſeuil d'une porte d'écluſe.

Les RACINAUX ſont auſſi des pieces de bois qui s'appliquent ſur des pilotis; ſur leſquelles on éleve les fondemens des piles d'un pont.

RACINE: en Latin *Radix.* Partie des plantes, deſtinée à ſucer la nourriture dont elles ont beſoin,

beſoin, & à la leur tranſmettre. *Voyez* COLLET.

La plupart des Racines s'étendent dans la terre; d'autres dans l'eau. Les plantes paraſites qui ſe nourriſſent de la ſeve des autres plantes, répandent leurs racines dans la ſubſtance des plantes aux dépens deſquelles elles vivent.

La racine la plus ſimple, que les Auteurs Latins nomment *Radix ſimplex*, eſt faite en cône, s'enfonce en terre ſans former preſque aucune diviſion, & jette de tous côtés de petits filamens preſque imperceptibles. Tels ſont les raves, navets, radis, carottes, panais, ſcorzoneres. Et comme la Racine eſt la partie la plus utile de ces plantes, on a coutume de les nommer ſpécialement *Racines*.

Les Racines *Compoſées* ou *Branchues* ſont formées de ramifications. En quoi elles different des précédentes.

On diſtingue encore les Racines par rapport à leur poſition dans la terre. Preſque tous les arbres élevés de ſemence jettent en terre une racine qui s'enfonce perpendiculairement: on la nomme Racine *Pivotante*; ou le *Pivot*. Voyez DESCENDENS: & la *Phyſique des Arbres* de M. Duhamel, T. IV, Ch. 5, art. premier. De ce point partent des racines qui s'étendent *horizontalement*: & quand elles ſe tiennent près de la ſuperficie, on les qualifie de *Rampantes* ou *Traçantes*. Voyez la *Phyſique des Arbres*, T. I, p. 84.

Une autre diſtinction des Racines a rapport à leur forme & leur texture. Nous avons parlé des *Oignons*, ſous le mot BULBE. Le *Tubercule* (en Latin, *Radix Tuberoſa*) differe de la Bulbe en ce qu'il eſt d'une ſubſtance uniforme comme la chair d'un fruit, & non point par couches ni écailles: Telle eſt la Racine du ſafran. Conſultez la *Phyſique des Arbr.* T. I, p. 80. M. Linnæus nomme *Seſſiles* celles qui ſont adhérentes à la tige: & *Pendulæ* celles qui ſont ſuſpendues par un filet; comme dans la Filipendule. Il y en a qui ſont comme Genouilleuſes & formées d'articulations: telles ſont les Racines de roſeau & d'iris. D'autres ſemblent couvertes d'Ecailles: celles de la dentaire ſont de ce nombre. Les racines d'aſperges, d'aſphodel, de pivoine, ſont raſſemblées en Botte (*faſciculatæ*). Dans la renoncule elles forment des Griffes; & des Pattes dans l'anémone. Voyez la *Phyſique des Arbres*, T. I, p. 80 & 81.

Toutes ces racines jettent de toutes parts des filamens très-déliés, qu'on nomme *Chevelu*, ou Racines *Chevelues* (en Latin, *Radices Fibroſæ; Filamentoſæ; Capillaceæ*). Voyez CAPILLAIRES: CHEVELU. Ce chevelu qui accompagne les groſſes Racines eſt, ainſi que l'a prouvé M. Duhamel, une multitude de ſuçoirs qui pompent de la terre les ſucs que les Racines tranſmettent aux plantes. Il eſt d'expérience que ce chevelu s'étend beaucoup dans l'eau, dans le ſable, & dans les terres bien ameublies.

Il y a des Racines qui ſe diviſent en pluſieurs branches ou rameaux: ce que l'on nomme en Latin *Radix Ramoſa*; & *Radix Ramoſiſſima*, quand ces diviſions ſont beaucoup multipliées. Si toutes les diviſions deviennent extrêmement fines, on dit que ce ſont des Racines *Fibreuſes*. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, T. I, p. 78-9, 80-4-5, 91-2.

On voit encore des Racines *Noueuſes*; d'autres, roulées en tire-bourre ou ſpirale (qu'on appelle en Latin *Cirrhoſæ*, ou *Cirrhatæ*). Quelques-unes ſe partagent comme une main ouverte (*Palmatæ*); on en voit de telles dans des Orchis: Conſultez la *Phyſ. des Arbres*, T. I, p. 80. Entre les Racines *Charnues*,

il y en a qui ont des fibres ligneuſes qui en ſont la partie principale.

Les ſemences contiennent les commencemens des Racines: & ils y ſont accompagnés d'organes qu'on appelle *Lobes*, & que l'on peut regarder comme des mammelles, dont l'office eſt de nourrir la jeune plante juſqu'à ce qu'elle ait jetté en terre une ſuffiſante quantité de racines pour en tirer ſa nourriture. Conſultez les *Recherches* de M. Bonnet *ſur l'uſage des feuilles*, cinquième Mémoire; & ſpécialement, p. 256: & les *Conſidérations* du même Auteur *ſur les Corps Organiſés*, T. I, p. 153. Quand on met en terre une ſemence, ces lobes ſe rempliſſent d'humidité, ſe gonflent, ouvrent leurs enveloppes; & l'on voit d'abord paroître la jeune Racine, ou la *Radicule*, qui produit enſuite des Racines latérales capables de pomper la ſeve contenue dans la terre, & de la tranſmettre à la jeune tige qui ſort dans la partie oppoſée à la radicule, & qu'on nomme la *Plume*: Voyez PLUME, Terme de Botanique. La jeune plante eſt alors en état de végéter ſans le ſecours des lobes. Et ſouvent ceux-ci, recevant leur nourriture des Racines, s'étendent & forment ces eſpeces de feuilles qu'on nomme *feuilles ſéminales*, ou *Cotyledones*. Voyez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, T. II, p. 4, 5, 6, 12, 13, 137, &c.

Dans le cinquieme Chapitre du premier Livre (T. I, p. 81, &c.) ce ſavant Naturaliſte développe la conformation intérieure des Racines: & à ce propos, il renvoie au ſecond Chapitre du cinquieme livre; où ſa théorie eſt comparée avec les phénomenes que l'injection préſente. De la conformation intérieure des Racines, M. Duhamel paſſe à l'examen de leurs progrès; toujours en obſervateur exact, qui n'établit des principes que par induction de faits habilement variés & multipliés. La maniere dont ſe fait l'accroiſſement des Racines eſt encore développée dans tout le cinquieme Chapitre du quatrieme Livre. On voit dans le ſixieme, un nouveau détail d'expériences ſur les différentes directions des Racines; & une ſage retenue pour déterminer la cauſe de ces effets conſtans, dont beaucoup de Naturaliſtes avoient cherché à rendre raiſon. Toutes ces obſervations concourent à démontrer la force avec laquelle les Racines ſucent l'aliment néceſſaire aux plantes. Dans le ſecond Chap. du cinquieme Livre, M. Duhamel diſcute en Maître la queſtion de la circulation de la ſeve; & conclud qu'au moins une portion de ce ſuc nourricier élevé dans les plantes deſcend enſuite vers le bas, & que ce retour eſt même néceſſaire pour la formation des Racines: *p.* 311.

Quantité d'expériences rapportées dans la *Phyſique des Arbres*, prouvent toutes que les arbres pouſſent d'autant plus en Racines qu'ils ont plus de branches. Virgile fait mention d'un *Eſculus*, qui s'étendoit (dit-il) auſſi avant en terre par ſes Racines, qu'il avoit d'élévation dans l'air.

Il y a des arbres que l'on peut multiplier, au moyen de leurs Racines qu'on plante dépourvues de tige. Conſultez le Traité *Des Semis & Plantations*, de M. Duhamel, p. 78-9.

Outre la fonction de tranſmettre aux plantes les ſucs nourriciers, les Racines ont encore celle d'aſſurer dans la terre les plantes dont l'élévation donne priſe au vent. Cela eſt vrai à l'égard même du Pivot; quoique le bon uſage ſoit pour le retranchement de cette Racine perpendiculaire lorſqu'on tranſplante la plupart des arbres. Voyez le Traité *Des Semis & Plant.* p. 106, &c, p. 209.

Il me ſuffit d'indiquer ces excellens ouvrages:

dont il ne ſeroit pas même poſſible de donner par extrait tout ce qui appartient à l'article que je traite. On doit encore ne pas négliger ce qui en eſt dit dans quantité d'endroits du premier volume du *Traité de la Culture des Terres*, & dans le premier Tome des *Elémens d'Agriculture*; deux ouvrages de l'illuſtre Académicien que je viens de citer.

Rafraîchir une Racine.

Voyez ſous le mot RAFRAÎCHIR.

RACINES. Nous avons déja dit que l'on donne particuliérement ce nom à certaines plantes dont la racine ou la partie cachée ſous terre eſt bonne à manger : telles que ſont les carottes, les panais, les navets, les racines de perſil, les beteraves; & autres. Voyez POTAGE *de Racines.*

Culture des Racines.

Les Racines veulent être placées en bonne terre, bien fumée & qui ait beaucoup de fonds, pour produire leurs pivots bien longs, gros & non fourchus : car ſi ces Racines pivotantes ne trouvent pas le fonds de la terre qui leur convient, elles s'élargiſſent aſſez, & groſſiſſent par la tête; mais dans le milieu, il s'y fait un trou qui pénetre bien avant, qui les rend dures & pleines de filets. Si vous ne voulez pas faire défoncer votre terrein, à cauſe de la dépenſe; vous ferez au moins avec la bêche, deux labours l'un ſur l'autre, en la maniere que voici, qui n'eſt qu'un diminutif du défoncement.

Il faudra faire une tranchée de toute la longueur du quarré, d'un bon pié de profondeur, & de deux piés de large, en jettant la terre tout d'un côté; puis faire un ſecond labour dans ce même foſſé, le plus profond que l'on pourra, ſans en ôter la terre : après cela y mettre environ quatre doigts de bon fumier bien gras, comme celui que l'on tire de deſſous les vaches & moutons, pendant que l'on ne les affourre point : puis creuſer une tranchée, dont on jettera la premiere terre, ſur ce fumier; enſuite bêcher la ſeconde fois, & ſur ce labour mettre du fumier; comme j'ai dit ci-deſſus; & continuer de la même façon juſqu'au bout du carré. La derniere tranchée demeurera plus baſſe d'un fer de bêche. Vous y ſuppléerez par celui de ces trois moyens qui vous agréera le plus, & qui vous ſera de moindre dépenſe : ou d'y faire porter les terres que vous aurez tirées à la premiere fouille de la premiere foſſe; ou de les faire retirer pour mettre votre carré de niveau; ou de laiſſer ce foſſé vuide, pour y jetter toutes les ſarclures du jardin, afin qu'elles s'y conſomment en fumier; vous réſervant de rendre votre terre égale, à meſure que les labours ſe donneront.

Nous avons expliqué en détail ce qui concerne la culture de chaque eſpece de Racines; dans les articles CAROTTE : NAVET : BETE : &c.

Pour que les Racines Groſſiſſent beaucoup.

Voyez à la fin de l'article RAIFORT.

Pour Garder les Racines ſéches.

Dès qu'elles ſont cueillies, il faut ſoigneuſement les laver d'eau claire; puis ôter toutes leurs plus petites fibres; après quoi, les faire ſécher, ou à l'ombre du ſoleil levant, ſi elles ſont menues, comme les Racines de fenouil, de chicorée, de perſil, d'aſperges, & autres ſemblables; ou au ſoleil de midi, ſi elles ſont groſſes & épaiſſes, comme les Racines de flambe, de gentiane, de pain de pourceau, de nénuphar, de couleuvrée, &c.

RACINE *Amidoniere.* Voyez PIÉ DE VEAU.

RACINE *de Couleur.* Voyez GARANCE.

RACINES *Uſitées en Médecine.* Voyez BETE : ARRÊTE-BŒUF : ARTICHAUT : ASARUM : ASPHODEL : GENTIANE : PYRETHRE : ARISTOLOCHE : BISTORTE : RÉGLISSE : GUIMAUVE : CHIENDENT : CHICORÉE : SCORZONERE : GINGEMBRE : CONSOUDE : ELLEBORE : RENONCULE : AIL : OIGNON : AIGREMOINE : ACHE : FENOUIL : ANGÉLIQUE : MAUVE : PAREIRA-BRAVA : PARELLE : &c, &c.

RACINE *du Saint-Eſprit.* Voyez ANGÉLIQUE.

RACINE *Salivaire.* Voyez PYRETHRE.

RACINE *ſentant les Roſes*; ou *Orpin-Roſe* : en Latin *Rhodia Radix*; ou *Anacampſeros radice roſam ſpirante, major* Inſt. R. H. C'eſt une eſpece d'ORPIN : qui a quantité de tiges cylindriques d'où naiſſent, fort près les unes des autres, de petites feuilles longuettes, pointues, graſſes, dentelées ſur leurs bords. La racine a l'odeur & le goût de la Roſe.

Il y en a une grande eſpece, & une petite : peut-être ne ſont-ce que des Variétés.

Cette plante croît à l'ombre ſur les Alpes, & autres montagnes élevées. Elle fleurit au mois de Mai.

Propriétés.

La Racine eſt de quelque uſage en Médecine. Lorſqu'on ne la trouve que ſéche, il faut la choiſir auſſi récente qu'il eſt poſſible, bien nourrie, ſéchée à propos, de couleur obſcure, luiſante à l'extérieur, blanche en-dedans, & aſſez odorante quand on la caſſe.

Lorſqu'elle eſt bien ſéche, pour la garder il faut la ſuſpendre en quelque endroit élevé, & expoſé au Midi ou au Nord; enſorte que ni la fumée, ni la pouſſiere, ni les rayons du ſoleil, ne puiſſent l'endommager.

Cette Racine eſt réſolutive, anodyne, céphalique, & aſtringente. Pour appaiſer les douleurs de tête, occaſionnées par des coups de ſoleil, on la pulvériſe groſſiérement, puis on l'humecte de vinaigre, & on l'applique ſur le front & ſur les tempes. Ou bien on la pile dans un mortier avec de l'eau de verveine & de celle de fleurs de pêcher, & on en fait un cataplaſme ſur la tête avec un linge double. Cependant, comme il y a des cas où l'on a lieu de craindre un éréſipele à la tête, & que l'humidité y ſeroit contraire; on prend alors une once de cette Racine en poudre, & autant de celle de verveine, dont on ſaupoudre l'endroit où eſt le mal. D'autres, pour le mal de tête, écraſent ſimplement la racine de cette plante, y répandent de l'eau-roſe, & l'appliquent ſur le front & les tempes. On lui attribue toutes les vertus des roſes, quant à l'uſage externe.

RACINEAU. *Voyez* SOLES.

RACLIER. *Voyez* LIERRE.

R A D

RADICULE. *Voyez* dans l'article RACINE.

RADIÉE (*Fleur*). Les Botaniſtes nomment ainſi toute Fleur Compoſée, dont le milieu ou diſque eſt occupé par des fleurons; & le tour ou la couronne, formée de demi-fleurons qui repréſentent des rayons : ce qui fait que pluſieurs de ces fleurs ont été appellées *Fleurs en Soleil.* Les fleurs de Jacobée, & de Camomille, ſont Radiées.

RADIS. *Voyez* RADIX.

RADITO. *Voyez* ASARUM.

RADIX. Mot Latin, dont la ſignification générique répond à celle de Racine.

RADIX; ou *Radis*. Voyez RAIFORT.

RADIX DULCIS. *Voyez* RÉGLISSE.

RADIX MUTELLINA. Voyez MEUM.

RADIX SCYTICA. *Voyez* RÉGLISSE.

RADIX URSINA. *Voyez* MEUM.

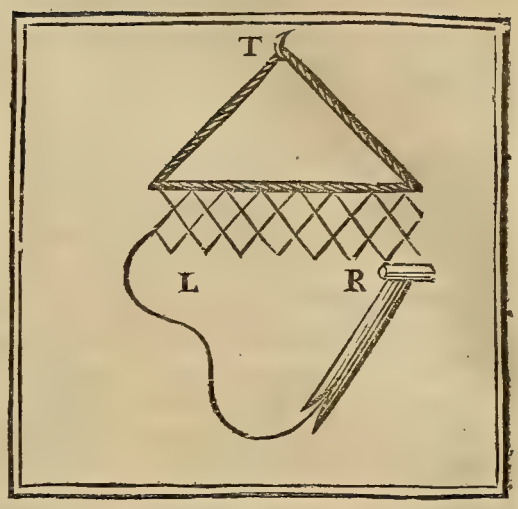
R A F

RAFFE; RAFFLE; RAFLE; ou *Rape*. Grappe de Raiſin, dépourvue de ſes grains.

RAFFINER *le Beurre*. C'eſt le faire fondre doucement au feu, pour en ôter toute la craſſe & le lait. Ce beurre ſert ordinairement à frire toutes ſortes de viandes, poiſſons & légumes.

RAFLE, *ou* RAFFLE. Sorte de *Filet*: dont il y a deux ſortes; l'une ſert à prendre des poiſſons; & l'autre, à chaſſer aux petits oiſeaux.

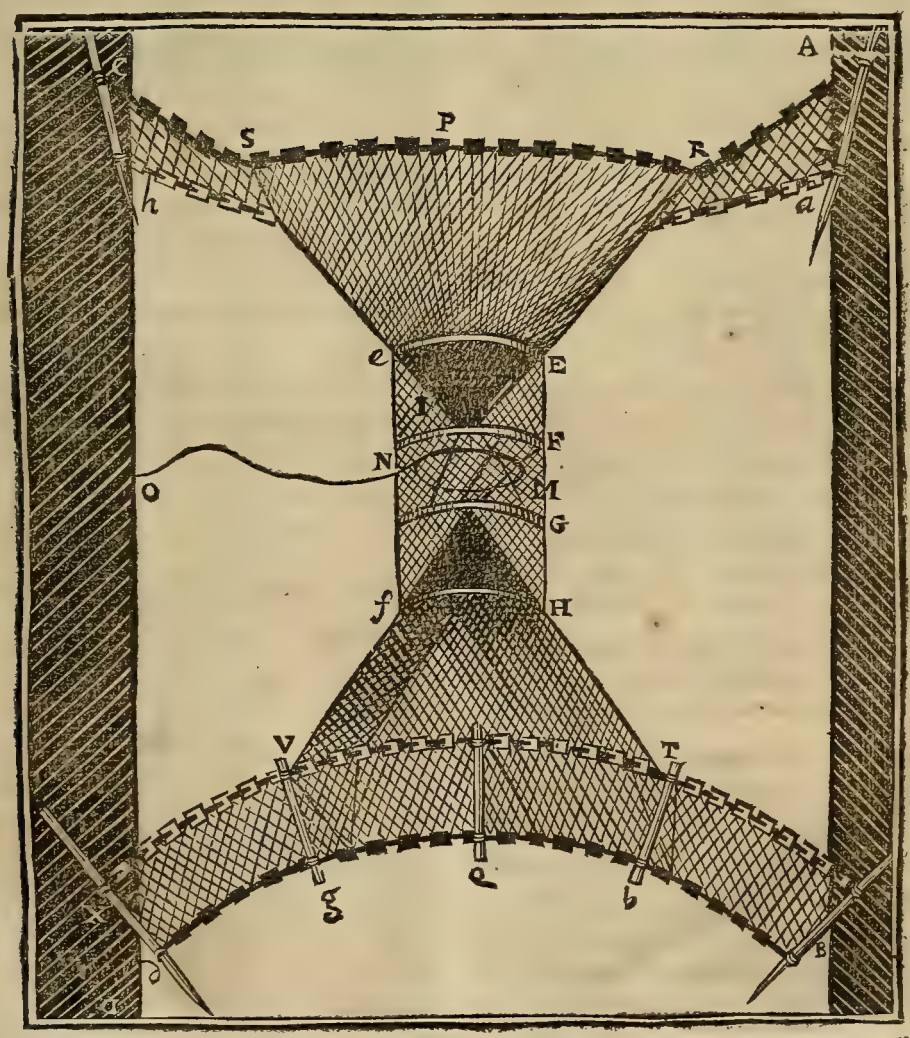
PLANCHE 1.



Raſle à Poiſſon.

On nomme ce filet *Raſle à poiſſon*, parce qu'étant bien fait & tendu dans une grande ou une petite riviere, pourvu que l'eau n'y ſoit pas trop rapide, il s'y prend une prodigieuſe quantité de poiſſons. Le plus difficile à faire de tout ce filet, c'eſt le *coffre*, qui contient, tout ouvert ou monté, ſix piés de longueur, depuis la lettre E, juſqu'à H (*Planche 2*); & qui a trois ou quatre piés de diametre ou d'ouverture entre les deux bords du cercle, ou des deux lettres H, *f*, ſuivant la hauteur de l'eau dans laquelle il doit être tendu. Si on le veut de trois piés de diametre, il faudra faire la levure, de deux cent mailles, d'un demi pouce de largeur. Quand la levure ſera faite & les mailles enfilées, ainſi qu'on

PLANCHE 2.



le voit repréſenté dans la *premiere Planche*, on attachera la ficelle à un clou T; & on continuera de mailler à l'ordinaire, juſqu'à la longueur d'un pié.

Après cela, il faudra joindre les deux côtés enſemble pour travailler en rond comme il eſt enſeigné dans le *n.* XIV de l'article FILET: c'eſt-à-dire, qu'au lieu de prendre la maille L pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille, R; faiſant joindre R & L. Puis on continuera le filet toujours en rond, juſqu'à quatre piés de longueur: où étant parvenu, il faudra changer d'aiguille, & en prendre une couverte de fil en double pour faire un rang de mailles doubles; lequel étant fait, vous reprendrez la premiere aiguille chargée de fil ſimple, de laquelle vous continuerez le filet, & travaillerez tout autour comme auparavant, en prenant une maille ſimple, ou, pour mieux dire, la moitié de chaque maille double, & laiſſant l'autre pour faire dans un autre tems la même choſe qu'à celles-ci. Ayant fait ainſi deux rangées de mailles, il faudra diminuer d'une maille à tous les quarts du filet.

Pour mieux comprendre ce que je veux dire, ſuppoſez que le rang des mailles du tour de ce filet, ſoit de deux cent: lorſque vous aurez fait les deux rangées completes, prenez deux mailles à la fois pour n'en faire qu'une des deux; & quand vous ſerez à la cinquantieme, prenez-en deux autres enſemble, & pourſuivez juſqu'à la centieme pour y en prendre encore deux autres à la fois: enfin à la cent cinquantieme vous ferez la même choſe. De cette maniere, le filet ſera diminué d'une maille à toutes les cinquantiemes mailles, qui ſont le quart de deux cent: ce qui ſera quatre mailles de diminution par chaque rang. Cela s'obſervera à toutes les autres rangées ſuivantes: non pas de cinquante en cinquante mailles, mais à tous les endroits auſquels on aura commencé de diminuer, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt-quatre mailles de tour, & ainſi le goulet ou l'entrée ſera faite. Il faudra le laiſſer, & retourner prendre le rang des mailles qui faiſoient la moitié des doubles; pour faire auſſi deux rangées de mailles ordinaires tout autour. Leſquelles étant faites, on jettera des accrues de quarante en quarante mailles, juſqu'à vingt rangs. La maniere de faire des accrues ſe peut voir dans l'article XV du mot FILET.

Quand on aura fait les vingt rangées de mailles ſur ce même moule, on en prendra un autre plus gros d'un demi quart, pour y travailler dix autres rangs de mailles; & après ces dix rangées, on prendra encore un autre moule plus gros d'un demi quart; accroiſſant toujours par degrés; & jettant des accrues de quarante en quarante mailles, juſqu'à ce que le filet ait ſix ou ſept piés de long, & que les dernieres mailles ſe trouvent d'un pouce & demi de largeur.

Lorſque ce filet ſera aſſez long, il faudra partager le dernier rang de mailles en quatre parties égales, comme on le voit ci-devant, dans la ſeconde Planche.

La partie marquée des lettres V *g* doit contenir autant de mailles que la partie qui ſe trouve depuis V juſqu'à la lettre T. Prenez donc le quart V *g*: & travaillez deſſus le plus gros moule, enſuite des mailles de cette partie V *g*, ſans croître ni diminuer; vous le continuerez auſſi long que vous deſirez que l'aîle V X du filet ſoit longue. Vous travaillerez de même l'autre quart T *b*, pour faire l'aîle T Y pareille; laiſſant toujours une des quatre parties entre deux aîles.

Pour achever ce filet, dont il n'y aura que la moitié de faite, reprenez par l'endroit où il a été commencé, pour en faire autant de l'autre côté que vous en avez de fait. *Conſultez* la troiſieme Planche.

Suppoſé que le filet ait été commencé par les mailles I K M N, & achevé par le bout O. Liez le tout par la ligne P Q; & l'attachez à un clou. Puis nouant le fil R de l'aiguille, à la demi-maille; travaillez, & prenez la maille M, puis N, & ainſi des autres de ſuite, en tournant autour, ſans croître ni diminuer, juſqu'à quatre piés de longueur; faiſant le reſte du filet comme l'autre moitié. L'ouverture I qui demeurera, ſervira pour prendre le poiſſon dans le coffre du filet, ſans le tirer hors de l'eau.

Pour commencer à monter le tout, vous aurez cinq ou ſix bâtons ou petites perches de châtaignier, ou autre bois ployant, bien droites & unies, de longueur convenable ſelon le tour que doit avoir le coffre du filet. Il faudra ployer ces perches comme des cerceaux ou cercles de tonneaux, & faire joindre les deux bouts enſemble l'un ſur l'autre; puis paſſer le filet par dedans, & l'attacher tout autour à ces cercles, commençant par en mettre un à l'entrée H *f* (Voyez la *Pl.* 2), ſur le lieu où a été fait le rang de mailles doubles; & un à l'autre bout du coffre (E e); puis les deux ou trois autres entre ces deux-là, également éloignés.

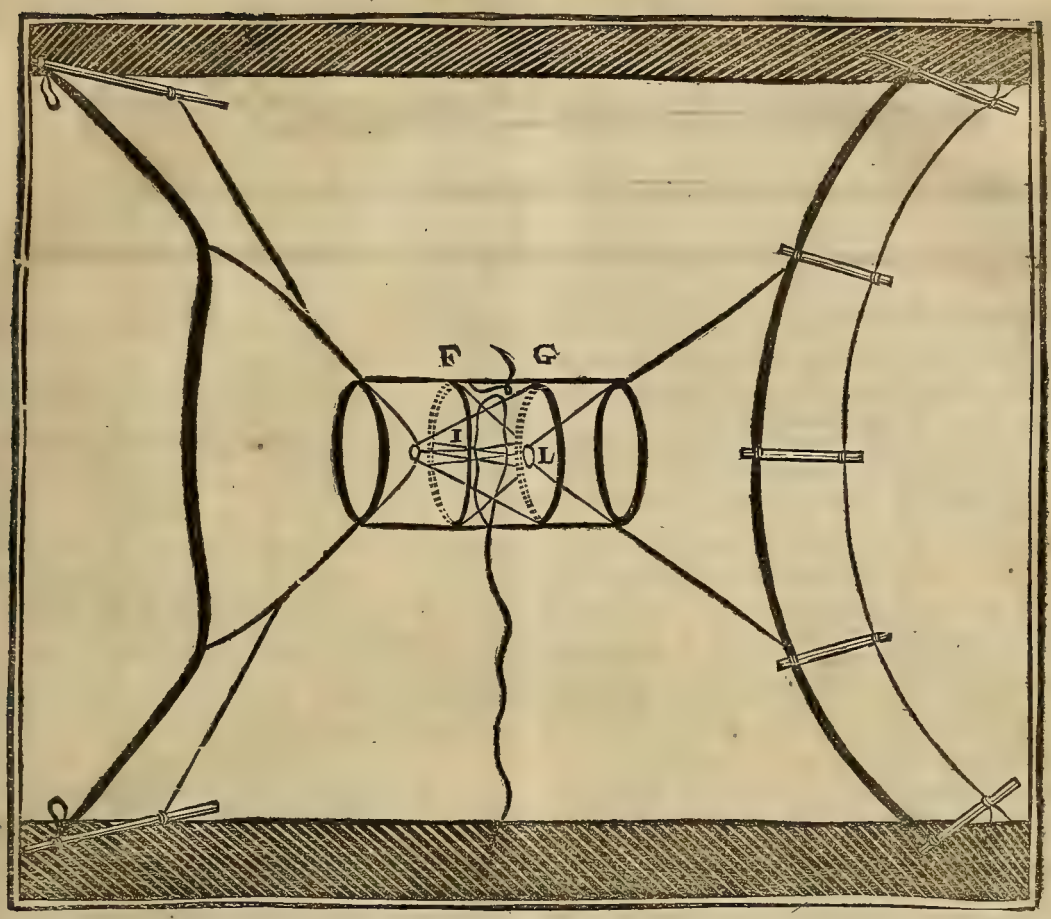
Pour tenir les goulets en état, il faudra attacher de petites ficelles; ſavoir quatre à chaque goulet, en cette ſorte: Suppoſé que les goulets aient vingt-quatre mailles de tour dans les bouts I & L (*Pl.* 4); partagez-les en quatre parties, qui ſeront de ſix mailles chacune; & attachez un fil au milieu de la premiere: puis faites encore un rang de mailles d'un pouce de large, auquel rang il ne ſe trouvera plus que quatre mailles: coupez de nouveau le fil, pour le mettre de même à la premiere maille de ces quatre. Vous ferez le dernier rang de trois mailles; dans leſquelles il faudra paſſer une ficelle, & la doubler d'un bout en forme de boucle ou de maille, qui ait deux pouces de longueur; ſur laquelle ces trois mailles auront la liberté d'aller & venir pour s'élargir.

Vous ferez les trois autres parties du goulet de la même façon.

Après cela, faites tenir les deux cercles E H (*Pl.* 2) par deux perſonnes, qui feront étendre le coffre également de côté & d'autre: attachez les quatre ficelles ſéparément, & en égale diſtance, au deuxieme cercle qui lui eſt oppoſé; comme celle

PLANCHE 3.

PLANCHE 4.



du goulet I au cercle G, & celle du goulet L au cercle F (*Pl. 4*) : de ſorte que ces deux goulets ſoient toujours tendus roides, & que l'ouverture paroiſſe grande comme pour y pouvoir paſſer le pié chauſſé, ou un ſabot. Et par l'ouverture ou regard M (*Pl. 2*), il faudra le fermer avec une ficelle qui lacera enſemble les mailles des deux côtés : puis avoir une longue & forte ficelle M N O, qui ſoit en double depuis M juſqu'à la lettre N, & embraſſe toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puiſſe fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empêcher que le poiſſon ne s'échape lorſque les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'approcher l'un de l'autre. Cette ficelle du ſecret eſt une bonne invention pour fruſtrer ceux qui voudroient dérober du poiſſon.

Pour ajuſter les aîles de la raſle : prenez une corde cablée, groſſe comme le petit doigt ; & couſez-la au bas du filet *d g Q b c* ; c'eſt-à-dire, liez une ficelle au bout de la corde *c* ; puis l'ayant paſſée dans trois ou quatre mailles, faites deux nœuds autour de la corde ; reprenez trois autres mailles, & faites encore deux autres nœuds, continuant tout le long de la corde juſqu'à l'autre bout *d* : attachez-y enſuite, de ſix en ſix pouces, des morceaux de plomb, longs de deux ou trois pouces, qui entoureront la corde. Ayant ainſi accommodé les cordes du bas de la raſle, prenez pluſieurs morceaux de liege, larges de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce ; leſquels ſeront percés dans le milieu pour y paſſer une corde, qui ſera auſſi cablée, & de même groſſeur que l'autre ; ſur laquelle vous arrangerez tous ces morceaux de liege, éloignés de ſix ou neuf pouces les uns des autres ; puis vous y coudrez le haut du filet de la même façon que le bas : il faudra laiſſer pendre au bout de chaque aîle un morceau de la même corde, tant du haut que du bas, long de trois ou quatre piés, pour les attacher à des perches quand vous voudrez tendre le filet.

On a ajoûté ici une quatrieme figure, où la raſle ſe voit repréſentée avec de ſimples traits, & les mêmes meſures, afin d'en mieux connoître la forme & les proportions, ſans embarras ni confuſion.

Nota. Il y a pluſieurs ſortes de morceaux de plomb, qu'on peut mettre au bas des filets. *Conſultez* l'article TRAMAIL.

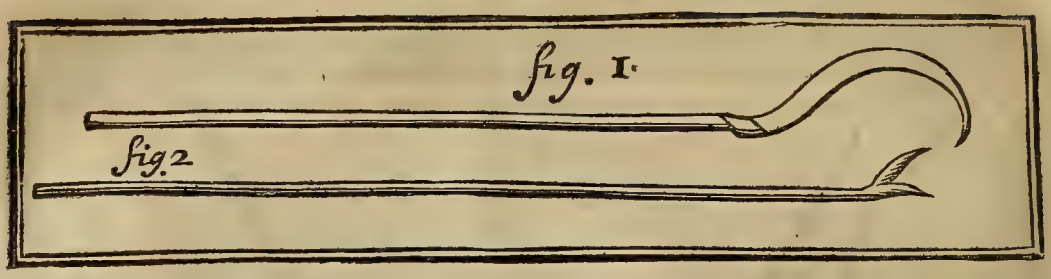
Inſtructions pour prendre le poiſſon à la Raſle.

Pour pêcher avec ce filet, ayez cinq ou ſix perches de ſaule, à-peu-près groſſes comme le poignet, longues de neuf à dix piés, & coupées en pointe par le gros bout afin qu'elles entrent mieux. Coupez auſſi des herbiers, s'il y en a dans le lieu où vous voulez tendre le filet, on les peut facilement couper avec un inſtrument de fer repréſenté dans la Planche cinquieme.

Cet inſtrument eſt nommé par quelques Pêcheurs un *Fauchon ;* & par d'autres un *Volant.* A meſure que ces herbiers ſeront coupés, rangez-les hors du lieu en quelque endroit proche du bord, afin qu'ils n'empêchent pas de tendre le filet.

Cela fait, attachez une de vos perches à chaque bout des aîles du filet ; ſavoir la corde du bas où eſt le plomb, au gros bout aiguiſé de la perche ; & celle du haut, à laquelle eſt le liege, vers le bout plus menu de la perche ; plus ou moins éloignée de la corde plombée ſelon la profondeur de l'eau. Les per-

PLANCHE 5.



ches étant ainſi attachées, jettez lobout d'une autre corde à un homme qui ſera de l'autre côté de la riviere; ſuppoſé que vous n'ayez point de bateau pour mener les aîles du filet: vous lierez cette corde à une des perches qui tiennent au filet.

L'homme ayant tiré la corde & tenant la perche, il la piquera tout près du bord, le gros bout dans le fond de l'eau; & vous piquerez l'autre perche oppoſée, à votre bord vis-à-vis de lui. Après quoi il vous rejettera un bout de ſa corde; & vous lui renverrez encore l'aîle du filet, comme vous avez fait la premiere; & tenant la perche de ſon côté entre ſes mains, & vous l'autre qui eſt oppoſée. Il faudra tous deux les porter en toute la longueur du filet, afin qu'il ſoit tendu bien roide, en l'état qu'il eſt repréſenté dans la ſeconde *Planche:* & chacun de vous fichera ſa perche dans le fond de l'eau tout près du bord, comme vous avez fait les deux autres aîles. Lorſque le filet ſera tendu, on retiendra le bout O de la ficelle du ſecret N O; qu'il faudra cacher ſi bien dans l'eau, qu'elle ne puiſſe être découverte que par celui qui l'aura cachée.

Prenez enſuite une longue perche repréſentée ci-deſſus dans la *ſeconde figure* de la cinquieme *Planche:* qui eſt fourchue par le petit bout; avec laquelle il faudra pouſſer & étendre les herbiers qui ſont coupés, par tout ſur le filet, pour le cacher à la vue des larrons, & pour y attirer le poiſſon, qui cherche ſouvent l'ombrage quand le ſoleil eſt ardent.

Laiſſez caché en ce lieu une ou deux nuits votre filet: ſi l'endroit eſt bien poiſſonneux, il s'y prendra quantité de poiſſon.

Si vous ne voulez pas laiſſer votre filet dans l'eau durant la nuit, de crainte de le perdre, & que vous déſiriez pêcher ſeulement le jour; il faut le tendre de même que pour la nuit.

Après que la Rafle ſera tendue, il faudra qu'une perſonne ou pluſieurs s'en aillent bien loin avec le fauchon pour couper les herbiers & approcher toujours peu à peu vers le filet, foulant de fois à autres le fond & les bords de l'eau avec des boutoirs ou perches, pour contraindre le poiſſon d'entrer dans le filet. Quand vous aurez fait ainſi d'un côté, retournez de l'autre pour faire la même choſe; & lorſque vous voudrez lever la Rafle hors de l'eau pour prendre le poiſſon, il faudra attacher une corde à chaque bout des aîles, qui ſont de l'autre côté de la riviere, & les tirer à vous; n'oubliant pas de tenir ferme la ficelle O N, de peur que le poiſſon qui eſt pris ne s'échappe: comme il feroit, lorſque les cercles des deux entrées viendroient à s'approcher l'un de l'autre; car venant à ſe débattre, il fait ouvrir les goulets, & ſort à la fin. L'expérience vous apprendra d'abord le moyen de vous ſervir de cette ficelle: elle eſt faite pour tromper les larrons, qui ne ſe doutant point de la ruſe penſent en tirant le filet à la hâte dérober le poiſſon, & le laiſſent échapper faute de ſavoir le ſecret.

Maniere de faire la RAFLE AUX PETITS OISEAUX.

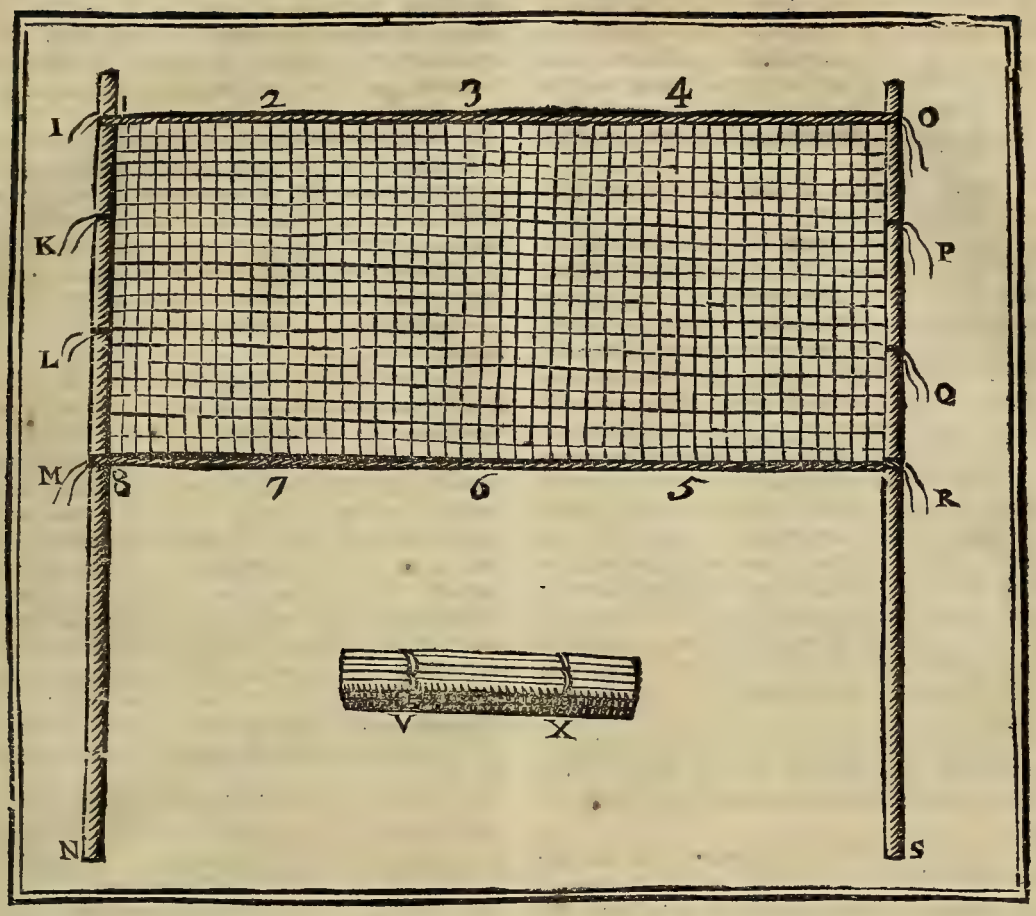
La Rafle aux petits oiſeaux eſt un filet triple, ou contremaillé, qui ſe voit dans la ſixieme *Planche* ci-contre. C'eſt une eſpece de tramail, ou de pantiere contremaillée. Les aumés en ſont faits en mailles quarrées, ainſi qu'il eſt enſeigné dans l'article XXI, du mot FILET. Ces mailles ſeront larges chacune de trois pouces: la toile ne peut être que de mailles à lozanges de la largeur de neuf lignes, qui eſt les trois quarts d'un pouce. Il faut faire chaque aumé, de dix ou douze piés de longueur, depuis M juſqu'à la lettre R; & la hauteur, depuis M juſqu'à I, ſera de ſix ou ſept piés: faits de fil bien retors en trois brins. Il faudra faire la toile deux fois auſſi longue & large que l'aumé; & de fil brun délié, retors en deux brins. Pour le monter, on obſervera tout ce qui eſt preſcrit dans l'article PANTIERE; parce que ce filet doit faire le même effet que la *Pantiere en tramail.*

On laiſſera ſeulement aux quatre coins I M, R O, deux bouts de corde, longs chacun d'un pié; on en attachera en deux ou trois autres endroits des deux côtés pour lier la Rafle à deux perches; ainſi qu'on peut voir par les lettres I K L M O P Q R. La corde que l'on coudra autour (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,) ne doit pas être plus groſſe qu'une plume à écrire; afin que le filet ſoit plus léger, & moins embarraſſant.

Maniere de ſe ſervir de la Rafle pour la chaſſe des petits oiſeaux.

Ayez deux perches I N, & O S, bien droites & légeres, groſſes comme le bras, & longues de douze ou quinze piés; auſquelles vous attacherez le filet depuis le bout plus menu I, juſques vers le gros bout, aux endroits marqués des lettres I K L M O P Q R. Quand il ſera ajuſté, pliez-le; & vous en allez au moins quatre perſonnes, deux deſquelles porteront le filet, une autre des torches de paille, & la quatrieme une forte & longue perche, deſtinée à battre les buiſſons. Allez-vous-en le long des chemins où il y a de fortes haies bien épaiſſes, & à l'abri du vent; déployez-y le filet; & que deux des hommes les plus forts le prennent par les deux perches, le levant ſi haut qu'il ſera néceſſaire, & tirant ferme chacun de leur bout, faſſent bander la Rafle ſans toucher à la haie; parce que la toile ou petit filet du milieu s'y accrocheroit; & comme elle eſt délicate, elle ſeroit auſſitôt rompue. Celui qui porte le feu, doit ſe tenir derriere le milieu du filet, enſorte que la lumiere ſoit vis-à-vis le milieu de la Rafle, éloignée d'une ou deux toiſes, ſelon la commodité du lieu. Pendant qu'on étendra le filet, le porte-perche paſſera derriere la haie: & lorſque vous l'avertirez par quelque petit ſignal que tout eſt en état, il frappera deſſus la haie pour en faire

PLANCHE 6.



ſortir les oiſeaux ; leſquels s'éveillent tous épouvantés ; & penſant fuir du côté du feu, qu'ils croyent probablement être le jour, donnent dans la Raſle où ils ſe maillent & demeurent pris. Il ne faut pas s'arrêter à prendre les oiſeaux qui ſont dans le filet, à meſure qu'ils ſe maillent ; mais continuer de battre la haye juſqu'à ce que les oiſeaux en ſoient ſortis : pour lors vous les ôterez tous, car il ne s'en peut échapper aucun, ſi le filet n'eſt rompu.

Quand vous irez dans le bois, ne vous embarraſſez pas dans les forts ; vous rompriez la Raſle, & ne pourriez l'étendre : ſuivez les chemins qui ſont à l'abri & bordés de beaux buiſſons de taillis. Lorſque vous verrez un bon endroit, déployez le filet, & faites ſortir les oiſeaux, comme il a été dit.

S'il y a quelque choſe en cette chaſſe qui ſoit pénible, c'eſt de ce qu'il faut être quatre ou cinq perſonnes. Le reſte n'eſt que plaiſir, puiſqu'on prend des quinze & vingt douzaines d'oiſeaux de diverſes eſpeces, dans une ſoirée.

Remarquez que plus il fait froid & noir, plus la chaſſe eſt abondante. Cette maniere a un plus grand avantage que beaucoup d'autres qui ſervent à prendre les oiſeaux durant la nuit : c'eſt qu'on peut les attrapper nonobſtant qu'il faſſe clair de lune, pourvu que l'on ne faſſe pas de bruit, que le froid ſoit vif, & que l'on tende toujours le filet du côté du vent.

Il eſt abſolument néceſſaire en cette chaſſe, & dans toutes les autres qui ſe font de nuit, d'obſerver un ſilence exact ; parce que ſi vous parlez, ou vous amuſez à rire, les oiſeaux préviennent votre ruſe : tellement qu'étant éveillés par le bruit, au lieu de voler du côté du feu, ils s'élevent en haut, & le plus ſouvent aiment mieux ſortir du côté qu'on bat le buiſſon, que de celui où ils ont entendu parler & rire.

Vous obſerverez encore, autant que la commodité du lieu pourra le permettre, d'étendre votre filet du côté que vient le vent ; parce que ces oiſeaux ſont toujours perchés la tête du côté du vent, quoiqu'il ne donne point aux endroits où ils ſont retirés.

Conſultez l'article *Prendre les* OISEAUX *la nuit avec feu & filets.*

RAFRAICHIR : *Terme de Jardinage ;* qui a des ſignifications très-différentes.

On Rafraîchit une *Couche* trop chaude, en la découvrant. *Voyez* COUCHE.

On Rafraîchit les *Plantes* atténuées, en les arroſant. *Voyez* ARROSER.

Rafraîchir une Racine. C'eſt couper tout de nouveau, mais très-peu, l'extrêmité d'une racine, qui ayant été coupée quelque tems auparavant s'étoit un peu ſéchée, parce qu'on n'avoit pas planté promptement. Il n'y a point de doute que les racines ſe portent mieux, quand on plante auſſitôt qu'elles ont été taillées. Il eſt toujours à propos de ne point planter un arbre ſans en rafraîchir les racines ; quand on ne le plante pas en motte.

RAFRAICHIR eſt auſſi un *Terme de Médecine.*

Bouillons pour Rafraîchir.

Prenez une rouelle de veau ; coupez-la par tranches : & mettez-la dans un pot avec les herbes ſuivantes, lit par lit, ſans os ni eau ; ſavoir du pourpier, des laitues, de la bourrache, de la bugloſe,

& du cerfeuil ; le tout groſſiérement haché. Lutez le pot, de ſorte qu'il ne prenne point d'air : mettez-le dans un chauderon plein d'eau ; & faites-le bouillir pendant trois heures, à un feu de flamme. Après ce tems laiſſez-le refroidir : paſſez-le enſuite par un gros linge. Il en faut prendre un verre pendant huit jours. (On pourroit ſe contenter de faire bouillir le tout une douzaine de bouillons ſur le feu nud, à l'ordinaire.)

2. Voyez *Bouillon de foie de* VEAU : & BOUILLON, p. 378.

3. Pour les tempéramens échauffés ; pour les inflammations du foie ; & pour les ulceres des reins : prenez une once de bois de ſquine, trois pintes d'eau de fontaine, trois onces de ſuc de citrons. Laiſſez macérer le tout pendant vingt-quatre heures ; faites-le enſuite bouillir juſqu'à ce qu'il n'en reſte que deux pintes. La doſe eſt de ſix onces, matin & ſoir : on peut y mettre du vin, mais avec diſcrétion.

4. Faites bouillir dans trois pintes d'eau commune trois onces de racine de patience, quatre onces de racine de bugloſe, & une once de regliſſe. Lavez bien toutes ces racines ; coupez-les par rouelles ; mettez les enſuite dans un coquemar d'argent ou de terre, avec de l'eau commune ; faites-les bouillir juſqu'à la diminution du tiers de l'eau. Enſuite vous y jetterez la regliſſe ; & retirerez auſſitôt le coquemar du feu : vous laiſſerez infuſer cette décoction pendant toute la nuit, & la coulerez le lendemain.

Prenez un verre de cette décoction ; dans lequel vous mêlerez une cuillerée de ſirop violat : avalez le tout à jeûn le matin ; & ne mangez rien juſqu'au dîner.

5. *Conſultez* le mot *Echauffement* entre les maladies du CHEVAL : AGE, *n.* IV : AUNE, p. 232, col. 1 : *Gruau d'*AVEINE : FIEVRE *Chaude* : FIEVRE *Continue* : AMANDE : AMARANTHE : POUDRE IMPÉRIALE *de la Chartreuſe : Tête* & *pieds*, dans l'article ANIMAL : APPÉTIT *infatiable* : APPÉTIT *perdu : Eau de* CANNELLE, *Rafraîchiſſante* : AUBIFOIN, p. 223 : BAIN : *Petit* LAIT : *Fievre*, & *Maigreur*, maladies du BŒUF : POURPIER : BILE : ADRAGANTH : TISANNE : PLANTES, p. 64 : EMULSION : FOMENTATION *émolliente :* ANTISEPTIQUE : ARROCHE : *Lait d'Aneſſe*, Tom. I, p. 112 : ONGUENT *de Courges :* ONGUENT *Nutritum* ; ONGUENT *Rafraîchiſſant : Pommade* ODORANTE : &c : &c.

6. La chaleur ſe tempere encore par le ſommeil.

RAG

RAGE. Maladie qui attaque les hommes & les animaux ; & qui les rend ordinairement furieux. Les hommes ne ſont preſque ſujets à la Rage que quand ils ont été mordus par des bêtes enragées, telles que les chiens ou les loups : quoiqu'ils puiſſent devenir enragés comme les autres animaux, en ſouffrant trop longtems la ſoif.

Les malades de la Rage ne peuvent boire ſans peine, quoique tourmentés de chaleur & de ſoif, lorſque le mal eſt arrivé à certain période. Et de la difficulté qu'ils trouvent à boire, ils paſſent bientôt à une averſion générale pour les liquides. La vue de toute liqueur leur occaſionne des convulſions ; & ils ne peuvent abſolument en avaler une ſeule goutte. Ce ſymptôme a fait donner à la Rage le nom d'*Hydrophobie*. La crainte de l'eau s'étend auſſi à tout ce qui a de l'éclat, comme miroirs, corps polis, armes, &c.

Quand le mal eſt ainſi déclaré, la fievre ſe manifeſte promptement ; le pouls devient ſémillant, mais foible, le malade ne dort plus : ſa voix devient rauque ; il écume, il crache ſur les aſſiſtans. Des convulſions univerſelles, & ſurtout un continuel priapiſme, ſuccedent au bout de deux jours à ces ſymptômes toujours funeſtes.

Le délire eſt quelquefois accompagné des ſignes de la Rage & de la fureur : mais le plus ſouvent il n'a que la mélancolie & l'abattement, pour ſymptômes. Dans le premier cas, le malade tâche de mordre ſes parens & ſes meilleurs amis. Dans l'autre, il les prie de ſe défier de lui, & de ne plus le fatiguer inutilement : & il ſe diſpoſe à la mort ; qui met bientôt fin à ſes maux, par des accès de convulſion.

Tels ſont les ſymptômes communs. Mais il en eſt d'autres plus délicats, & dès-là plus propres à caractériſer ce mal affreux. Quelques enragés ne ſouffrent qu'avec peine l'impreſſion des objets extérieurs ; tout attouchement leur occaſionne de la douleur ; la vue des corps blancs ou tranſparens leur déplaît auſſi ; leurs poumons ne peuvent ſoutenir un air frais ; & l'émiſſion de l'urine eſt douloureuſe. On voit dans leurs regards, des ſignes ou de fureur ou d'abattement. Dans le cas de la fureur, leurs muſcles agiſſent avec une force prodigieuſe : le Docteur Mead a vu un de ces malades, rompre toutes les cordes qui le tenoient attaché ſur le lit, & mourir paralytique un inſtant après ; ce violent effort ayant vraiſemblablement détruit tout le reſſort des fibres.

Il y a des malades qui, dans les commencemens, loin d'avoir de la répugnance pour l'eau, la voyent avec plaiſir, ſouhaitent de boire, s'y eſſayent, s'étonnent de l'impoſſibilité qu'ils y ſentent, tâchent même de vaincre cette difficulté en aſpirant l'eau à travers un chalumeau ; mais ſont bientôt forcés de s'écrier qu'il leur eſt impoſſible d'en avaler. Ils diſent que la liqueur les étrangle : & conjurent de n'être pas contraints à en faire de nouveaux eſſais.

Quelquefois auſſi l'on ne ſent aucun mal à la plaie ; elle ne change pas de couleur : & l'on n'a point d'engourdiſſement dans les membres.

Pour ce qui eſt de la bleſſure faite par un chien enragé : elle n'a ordinairement d'abord aucune différence d'avec celle qu'auroit fait tout autre chien, & elle paroît ſe guérir auſſi aiſément. On ne s'apperçoit de l'exiſtence d'un mal plus dangereux, qu'au bout de certain tems ; qui eſt quelquefois aſſez long. Il y a des perſonnes en qui le venin ne s'eſt déclaré que plus d'un an après la morſure ; d'autres fois même, (dit-on) au bout de ſept ans. Les ſymptômes ſe manifeſtent pour l'ordinaire dans trente ou quarante jours ; quelquefois plus tôt, lorſque ce ſont de jeunes gens. On commence par ſentir de la douleur dans la plaie, qu'on croyoit guérie ; cette douleur s'étend aux parties voiſines, & occaſionne des picotemens très-vifs. Bientôt après on tombe dans une laſſitude & une inquiétude univerſelles. Le malade ſe plaint beaucoup d'oppreſſion ; il n'a plus qu'un ſommeil interrompu ; ſon pouls devient intermittent ; les tremblemens, les ſueurs froides, les nauſées, viennent enſuite ; avec les autres ſymptômes décrits ci-deſſus.

Il eſt certain que pluſieurs perſonnes, mordues par des chiens qu'elles ne ſoupçonnoient pas d'être enragés, ou ſe fiant trop ſur la bonté de leur tempérament, ont été duppes de l'imprudente ſécurité qui les avoit fait ſe contenter de traiter ces morſures comme des plaies ſimples. Voici quelques expériences par leſquelles on peut s'aſſurer ſi le chien

dont

dont on a été mordu, étoit enragé, ou non. 1°. L'on applique bien un morceau de pain ſur la plaie ſanglante & fraîchement faite; & on le jette à un autre chien : ſi ce chien ne veut pas le manger, ni même le flairer, on peut regarder ſa répugnance comme une marque aſſurée que la morſure eſt d'un chien enragé. 2°. On peut encore reconnoître, ſi la morſure eſt d'une bête enragée, en mettant ſur la plaie une féve coupée en deux : ſi la féve s'y attache, c'eſt marque que la morſure eſt d'une bête enragée; & ſi elle ne s'y attache point, il n'y a aucun danger. [Ces ſignes ſont très-incertains.]

Voyez à la ſuite de cet article, ce qui concerne la *Rage des Chiens.*

Le chien ne devient enragé, qu'après une violente fievre : que dénotent ſa démarche égarée, ſa langue écumante, ſes yeux appeſantis & baignés de larmes; &, après la diſſection de ſon corps, l'inflammation & quelquefois les ulceres qui affectent les membranes du cerveau de cet animal. Sa ſalive, chargée des plus ſubtiles parties du venin, communique de très-violentes agitations aux nerfs des animaux qu'il mord. C'eſt un levain, qui interrompt les ſécrétions du cerveau, trouble la circulation du ſang, & qui produit ainſi la fievre, les convulſions, & le délire.

Dans les hommes, ce Délire, de même que l'Ivreſſe, différe ſuivant les divers tempéramens. Quelquefois il ſe manifeſte par des tranſports furieux; & d'autres fois, par des plaintes & des ſanglots. Souvent ces ſymptômes ſe ſuccedent : & en effet le paſſage des uns aux autres eſt facile. On ſçait que la fureur eſt d'ordinaire la ſuite des longs accès de mélancolie; & la crainte n'eſt que trop ſouvent la ſource de la Rage. Dans tous les cas de Rage, il y a inflammation accompagnée de tenſion & de ſéchereſſe dans les membranes des nerfs, & d'élaſticité & de force dans le liquide qu'ils contiennent. Le cerveau, devenu par-là trop ſenſible, au lieu des douces impreſſions que lui communiquoient les objets extérieurs, n'en reçoit plus que de douloureuſes; mais en même tems, de ſi vives, que les eſprits refluent avec une impétuoſité irréguliére vers les muſcles du corps. La diſſection confirme ces idées. Car on trouve les vaiſſeaux du cerveau des enragés, tendus prodigieuſement; les ſinus longitudinaux, & toutes les arteres du corps, remplis d'un ſang trop fluide; le cerveau & la moëlle épiniére plus ſecs qu'à l'ordinaire; le péricarde ſans ſéroſité; les poumons ſurchargés : ſymptômes qui concourent tous à indiquer du vice dans les eſprits animaux. Voyez ſur tout cela, l'*Hiſtoire de l'Acad. Royale des Sciences*, année 1699, p. 46.

La crainte de l'eau, ou l'hydrophobie, quoiqu'elle paſſe pour être une ſuite du délire, a cependant une toute autre cauſe. Les patiens, toujours fiévreux & toujours altérés, ſouhaitent en vain de boire. Leur fievre, étant du genre ſpaſmodique, affecte tous les nerfs, & cauſe des convulſions dans tous les muſcles, mais principalement dans ceux de la déglutition : leur action ceſſe, & avec elle, le pouvoir d'avaler. Preſſer de boire un homme qui eſt dans cet état, c'eſt le preſſer de s'étrangler lui-même; & dès qu'il en a éprouvé la conſéquence, il ne peut que redouter la vue de toute liqueur. S'il lui eſt plus difficile d'avaler des fluides que des ſolides, c'eſt que ſes organes agiſſent plus facilement ſur les derniers que ſur les premiers, & que l'épiglotte ſe fermant moins bien par les fluides, laiſſe échapper pluſieurs gouttes qui, tombant dans la trachée artere, menacent le patient d'être ſuffoqué. Ce ſymptôme n'eſt pas ſi particulier aux enragés, qu'il ne ſe trouve quelquefois dans des fievres, dans des mélancolies, & dans des maladies hyſtériques : & la morſure du chien enragé produit quelquefois tous les autres ſymptômes, à la réſerve de l'hydrophobie.

La différence des conſtitutions en met une dans les périodes de la Rage, comme elle fait dans ceux des maladies vénériennes : & dans l'un & l'autre cas, les cauſes accidentelles contribuent ſouvent à hâter les effets du venin.

Le Docteur Mead étoit convaincu que les changemens de la Lune ont beaucoup de rapport avec l'apparition des ſymptômes de la Rage. Auſſi allégue-t-il pluſieurs exemples de perſonnes mordues, qui n'étoient incommodées qu'une fois le mois : & dans la nombreuſe liſte des enragés qu'il a vus, il remarque que plus de la moitié d'entr'eux le ſont devenus vers la Pleine-lune.

Il y a des Auteurs qui prétendent que le Cormier & le Cornouiller peuvent cauſer la Rage : on rapporte même des exemples de gens, qui ont eu cette maladie pour avoir dormi à l'ombre d'un de ces arbres; & d'un Cardeur de laine, qui devint enragé, pour avoir battu ſa laine avec une baguette de cornouiller. On nomme auſſi quelques herbes, que l'on dit pouvoir produire le même effet. Je ne le dis, au reſte, que ſur la foi de l'Auteur des *Amuſemens des eaux de Spa*; T. II, p. 417. Il parle auſſi de cette maladie, dans les pages ſuivantes. Entr'autres choſes, il y obſerve que » les tempé-» ramens bilieux & mélancoliques ſont les plus ſuſ-» ceptibles de tous les venins en général, & en » particulier de la Rage : & que ceux qui ſont mai-» gres, & dont les vaiſſeaux ſanguins ſont plus » amples, y ſont plus expoſés, que les perſonnes » graſſes & que celles dont les vaiſſeaux ſont plus » petits. «

Le ſang des hydrophobes ne ſe coagule pas après la mort : & on le trouve retiré dans les arteres; ce qui n'arrive en aucun autre cas. Le cerveau eſt auſſi engorgé. * Le Camus, *Medec. de l'Eſprit*, T. I. p. 125.

Remedes.

I. M. Deſault, Médecin de Bordeaux, a donné au Public une *Diſſertation ſur la Rage : avec la méthode de s'en préſerver & guérir.* Il établit pour principe que la Rage vient de ce que la ſalive de l'animal enragé entre dans le ſang par la morſure (comme le venin de la petite vérole par l'inoculation) : le venin de la Rage eſt effectivement moins dangereux & s'inſinue moins, quand on n'a pas été mordu a une partie découverte; parce que les habits y mettent obſtacle. Ce Médecin rapporte qu'à l'ouverture des cadavres d'hommes ou d'animaux morts enragés, on découvre dans leur tête grand nombre de vers. D'où il conclud que la Rage n'a d'autre cauſe que des vers inſinués dans le ſang par la plaie; qui enſuite ſe multipliant dans le corps, y occaſionnent les délires, les convulſions, & les autres accidens. M. Deſault prévient la demande qu'on pourroit lui faire, pourquoi les vers ſe logent plutôt dans le cerveau qu'ailleurs : il y répond par une autre queſtion; pourquoi, dit-il, certains poux cendrés aiment-ils la tête; & d'autres le corps?

Suivant ces obſervations, il conſeille d'employer contre la Rage la *Poudre vermifuge de Palmarius* : décrite ci-deſſous *n.* VII. Il propoſe enſuite l'onguent Napolitain; fait avec le mercure revivifié du cinnabre, la graiſſe humaine, & celle de porc; dont on doit oindre la morſûre : & il ajoûte que tous ceux qu'il a ainſi traités, ont été préſervés de la Rage. Il fait

d'abord une friction avec une ou deux dragmes d'onguent, de deux en deux jours, jusqu'à ce qu'il y en ait trois onces d'employées; plus ou moins cependant, selon le tempérament du malade. Ceci est pour les morsures récentes. Mais lorsqu'il y a plusieurs jours qu'on a été mordu, il fait les frictions pendant quatre jours, trois ou quatre fois par jour, & fortifie la dose de la poudre de Palmarius.

II. Cet Auteur dit aussi que la Musique est d'un grand secours pour préserver de la Rage. Plusieurs malades sur qui il l'a éprouvé, lui ont dit que la musique suspendoit en eux, du moins tant qu'elle duroit, l'effroi & la tristesse qui sont tant à craindre dans cette maladie. *Voyez* TARENTULE.

III. Dès qu'on sera mordu, on fera bien d'appliquer dès le même jour un cautere au bras ou à la jambe; ou d'entretenir la plaie, en la laissant suppurer jusqu'à ce que les quarante jours soient passés. Outre cela, l'espace de trois jours de suite, on fera avaler deux onces de suc des feuilles de rhue, avec autant de vin blanc. Si le malade vient à suer, on l'essuiera.

IV. D'*autres*, au lieu de rhue, se servent des feuilles d'ail broyées & mêlées avec un peu de miel; en avalent tous les matins, & en mettent sur la morsure.

V. Les malades boiront, tous les jours pendant six semaines, deux verres de décoction de feuilles & racine d'angélique, ou de celles de bétoine; & bassineront tous les jours la plaie avec la même décoction.

VI. Durant quarante jours l'on fera boire, le matin à jeûn, dans un verre de vin blanc, une dragme de poudre d'écaille d'huitre, calcinée.

Voyez les *Observations* mises à la suite du *n.* XXXIV.

Comme cette écaille est un remede qui a acquis de la célébrité, nous croyons devoir en donner ici la pratique telle que des personnes fort attentives l'ont détaillée.

Pour les hommes : Prenez deux écailles d'huitre, celles où les huitres étoient attachées; faites-les calciner, & les réduisez en poudre. Passez cette poudre par un tamis grossier; délayez-la dans quatre œufs, que vous ferez cuire en omelette avec d'excellente huile d'olives. Faites-la manger au malade à jeûn: & qu'il ne mange rien, que trois heures après. Etuvez sa plaie avec du vin, de l'eau, & une pincée de sel. Il prendra ce remede trois fois; laissant entre chacune, deux jours francs. (D'autres veulent que le malade ne mange que la moitié de l'omelette, & qu'il mette l'autre moitié sur sa plaie).

Pour les Bœufs, Chevaux, Mulets, & Anes : Préparez quatre écailles d'huitre comme il a été dit ci-dessus. Etant pulvérisées, mettez-les dans environ un verre de bonne huile d'olives; & délayez bien le tout, ensorte qu'il soit comme une bouillie, en état de passer par la corne. Il faut la faire avaler, le matin à l'animal, ensorte qu'il y ait six heures qu'il n'ait pas mangé, & qu'il ne mange que six heures après. On lui en donnera la même quantité une seconde fois le surlendemain: observant de le tenir à l'écurie.

Pour les Cochons, Chiens, Moutons, Brebis, & Chevres : Il ne faut que la moitié de la dose ci-dessus. On en donnera trois prises; laissant deux jours francs entre chacune.

VII. Prenez des feuilles de rhue, de verveine, de petite sauge, de plantain, de polypode, d'absinthe commune, de menthe, d'armoise, de bétoine, de mille-pertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre; lesquelles il faudra cueillir dans les mois de Juin ou Juillet, & les faire sécher dans un endroit qui ne soit point exposé au soleil, ni à la pluie, suspendues dans des sacs. Après quoi on les mettra, chacune séparément, en poudre bien fine; on les mêlera ensuite: & pendant quarante jours consécutifs, on donnera environ une dragme de leur poudre (qu'on nomme *Poudre de Palmarius*), dans un verre de vin, le matin à jeûn. Si l'on augmente la dose, il faut autant de verres de vin que l'on met de dragmes de cette poudre. Elle est bonne aussi pour le *bétail :* trois dragmes suffisent pour un *bœuf.* Après un an, cette poudre n'a plus de vertu. Mais jusqu'alors elle est très-efficace.

Il faut aussi tremper de ces herbes fraîches dans du vin blanc, ou les y faire macérer si elles sont séches; en bassiner la plaie, & la panser avec l'onguent Divin. S'il y a hydrophobie, on tâchera de faire avaler par force le suc de ces plantes.

VIII. Prenez une petite poignée de rhue, deux ou trois gousses d'ail, une poignée de sauge franche, autant de racine de consoude, une pincée de sel. Le tout étant bien broyé dans un mortier, & ayant infusé pendant un demi-quart d'heure dans un demi-verre de lait, passez-le par un linge; & faites-en avaler la colature, pourvu qu'il y ait quatre heures qu'on n'ait rien pris. Il faut se tenir au lit bien couvert, après cette prise, au moins une bonne demi-heure. Si la plaie est grande, il faut l'inciser pour la faire saigner, avec un rasoir ou des ciseaux; & y appliquer le marc, avant de la couvrir.

IX. Prenez un gros de gentiane en poudre, & autant de thériaque: mêlez-les: donnez trois matins de suite à jeûn, cette même dose, cinq heures avant le manger: & couvrez le malade pour le faire suer.

X. Donnez promptement au malade les *Remedes Pastoraux.* Après quoi il pourra user des remedes ordinaires du pays; à l'exception du bain de la mer. Appliquez aussi sur la morsure un emplâtre d'onguent divin. Ces purgations sont d'un grand secours, quand même on auroit déja eu des accès de Rage: si l'on ne guérit pas alors, la violence du mal se calmera, l'esprit & le jugement demeureront libres, & l'on mourra doucement. Lorsque les accès ont une fois paru, il faut purger tous les jours avec ce remede, jusqu'à ce que le malade soit mort ou guéri.

XI. *Voyez* ANGELIQUE: *Safran des Métaux;* article ANTIMOINE: MORSURE: BAUME *excellent :* BAUME *du Commandeur de Perne : Préservatifs contre l'*AVORTEMENT, *n.* 1: MOURON.

XII. Pour la Rage; & pour la *Lymphe épaissie.* Prenez douze grains de turbith minéral, un gros de racine de contrayerva, & autant qu'il faut de thériaque pour lier le tout. Faites-en trois bols: que le malade prendra trois soirs de suite en se mettant au lit. Ce remede fait dormir, suer, & évacuer par les selles. La guérison doit être achevée le troisieme jour. Alors on prendra, pendant quarante jours, les bains d'eau froide. Et l'on sera hors de tout danger.

XIII. Selon M. Le Clerc, il faut donner des *Sudorifiques;* pour faire sortir le venin par tous les pores. Il conseille de laver beaucoup la plaie; mais de ne pas la fermer trop tôt. Ce Médecin indique particuliérement un demi-gros d'antimoine diaphorétique, & autant de poudre de vipere; faire avaler le tout dans un verre d'eau de chardon bénit; bien couvrir le malade, pour qu'il sue; & réitérer souvent ce remede.

XIV. La racine de Dompte-venin, avalée du-

rant quarante jours, juſqu'à une dragme & demie, dans de l'eau de chardon bénit; eſt fort eſtimée contre la morſure des chiens enragés.

XV. Prenez de la rhue, de l'abſinthe, de l'ail, du gros ſel, de la paſſerage, des marguerites ſauvages; de chacun, gros comme un œuf: pilez-les enſemble, & les mettez infuſer dans du vin blanc, du ſoir au matin. Puis paſſez le tout par un linge: & donnez à boire la colature au malade; que vous ferez promener une bonne heure. Enſuite vous lui donnerez à manger. Vous réitérerez ce remede cinq ou ſix fois.

Il faut baſſiner la morſure avec la même décoction; & mettre le marc deſſus, après avoir bien graté la plaie la premiere fois ſeulement. [Voyez *n.* XXXIV.]

XVI. Prenez de la racine d'églantier. Nettoyez-la bien; & peſez-en une once: que vous couperez par petits morceaux, & ferez bouillir dans trois chopines d'eau de fontaine. Faites-en boire au malade deux ou trois fois le jour, une heure avant de lui donner à manger.

XVII. Quelques-uns font prendre de la limaille de cuivre, au poids d'une dragme. C'eſt un violent émétique; & même dangereux.

XVIII. Prenez un harang ſalé crud, le plus nouveau que vous pourrez. Après l'avoir pilé dans un mortier juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte, vous l'appliquerez en forme de cataplaſme ſur la morſure. Continuez la même choſe pendant trois jours.

XIX. Faites confire des choux dans du ſel; ou bien faites-les tremper dans de l'eau ſalée, pendant quelque tems. Enſuite vous appliquerez de ces choux ſur la morſure.

XX. Un remede qu'on a longtems prétendu être des plus efficaces, eſt le bain dans la mer. Mais comme la ſaiſon n'eſt quelquefois pas propre pour ſe mettre en chemin, ou qu'on eſt éloigné de la mer, il faut eſſayer les autres remedes marqués ci-deſſus.

M. Deſault & d'autres, ont raſſemblé pluſieurs faits tendant à montrer l'inutilité des bains de mer. Quatre hommes, dit M. Deſault, furent mordus par un même loup enragé, le même jour & à la même heure; & allerent ſe baigner à la mer: deux d'entr'eux étant morts enragés au bout de quelques jours, les deux autres qui avoient déja des indices d'une rage prochaine, vinrent trouver ce Médecin, qui les en garantit par les frictions & par la poudre de Palmarius: dont il a été fait mention ci-deſſus, *n.* I.

XXI. Prenez des écreviſſes; celles qu'on pêche dans la canicule, quand le ſoleil a parcouru le ſigne du lion, y ſont (dit-on) les plus propres. Réduiſez-les en cendres, en les faiſant brûler longtems dans une poële de cuivre. Faites avaler au malade une petite cuillerée de cette cendre, délayée dans l'eau commune. Continuez ce remede tous les matins, pendant quarante jours. Galien le donne pour infaillible: parce qu'il avoit vû qu'aucun de ceux qui en avoient uſé, n'étoit mort de cette maladie.

On peut donner ce remede plus compoſé. Prenez deux dragmes de la cendre ou poudre ſuſdite; ajoûtez-y une dragme de poudre de gentiane, & une autre de myrrhe, ou d'encens. Délayez ces poudres dans une décoction d'écreviſſes de riviere, ou dans du vin; & faites prendre ce breuvage au malade.

XXII. Prenez de la pimprenelle ſauvage, cueillie en Été avant le lever du ſoleil, & ſéchée à l'ombre. L'ayant réduite en poudre & paſſée par le tamis, vous en délayerez une bonne pincée, dans les bouillons que vous ferez prendre tous les jours au malade. On peut employer auſſi ce remede, pour les animaux qui ont été mordus.

XXIII. Conſultez le mot *Rage*, dans l'article BŒUF: *Morſure d'un Chien enragé*, entre les maladies du CHEVAL: *Morſure*, dans l'article CHIEN.

XXIV. On doit avoir ſoin d'abord de bien nettoyer & laver fort ſouvent la plaie avec de l'oxycrat, qui eſt la liqueur qu'on peut faire le plus promptement, & qu'il eſt fort aiſé de trouver. (Tout le monde ſait que l'*Oxycrat* eſt un mélange d'eau, & de vinaigre mis en aſſez petite quantité: on met une cuillerée de vinaigre ſur cinq ou ſix fois autant d'eau.)

Remede indiqué comme *ſpécifique.*

XXV. Avant d'employer ce remede, il faut laver & bien étuver les morſures avec la *lotion* ſuivante.

Prenez poudres d'alun & d'os de ſeiche, de chacune demi-once; gros ſel, une bonne pincée: délayez le tout enſemble dans cinq cuillerées d'eau, & une de vinaigre. Faites chauffer ce mélange ſur un réchaud; & baſſinez-en fortement les plaies, & même juſqu'au ſang. Enſuite lavez-les une ſeconde fois, avec l'eau-de-vie, ou l'eſprit de vin, ou l'eau de la Reine d'Hongrie; continuant tous les jours, ſoir & matin, de la même maniere: pour fortifier les parties, & empêcher la corruption. Si le malade ſouffre alors beaucoup, c'eſt bon ſigne.

Après que vous aurez fait uſage de la lotion, vous pilerez enſemble dans un mortier de marbre ou de bois, cinq ou ſix plantes de petite marguerite ſauvage, trois ou quatre ſommités de rhue franche, trois ou quatre feuilles de paſſerage, quatre gouſſes d'ail, gros comme une bonne féve de racine d'angélique vraie, & une pincée de gros ſel. Les plantes étant bien pilées, & le tout (jus & marc) bien mélé enſemble, faites tremper pendant une demi-heure ce mélange dans une chopine ou un demi-ſeptier de vin blanc. Enſuite paſſez & exprimez le tout, par un linge blanc. Diſſolvez dans la colature un gros de bonne thériaque. Le malade doit avaler cette *potion* le matin à jeûn; & ne point ſortir de ſa chambre. Environ un quart d'heure après, vous lui ferez prendre, gros comme une féve, de confection d'hyacinthe, délayée dans un verre de vin blanc, ou enveloppée dans du pain à chanter. Et au bout d'un demi-quart d'heure, vous lui donnerez un bouillon fait avec la volaille, le veau, & le mouton. Vous lui donnerez du même bouillon, pendant le reſte du jour, pour ſa nourriture: & deux fois le jour, des jaunes d'œufs; mais plus ſouvent de la confection d'hyacinthe. Si on lui donne à manger, il faut que ce ne ſoit que très-peu; obſervant ſoigneuſement qu'il n'y ait point de ſel. Le bouillon eſt deſtiné à remédier à la foibleſſe que la potion peut avoir occaſionnée. On obſervera la même choſe, toutes les fois qu'on donnera ce remede.

Uſage du remede précédent. Si le malade a été mordu, ou embavé, en quelque partie que ce ſoit, à la réſerve de la tête; & que les morſures qu'il a au corps ſoient légeres: il ſuffira de lui faire prendre le remede ſuſdit, deux ou trois fois ſeulement, en obſervant ſoigneuſement le régime ci-deſſus. Mais s'il a été mordu ou embavé à la tête; ou ſi les bleſſures qu'il a reçues au corps, ſont conſidérables & profondes, principalement s'il a été mordu d'un animal très-venimeux, comme d'un chat, ou d'un loup, enragés: il faudra lui continuer le remede cinq ou ſix jours de ſuite.

Si le venin avoit gagné le cerveau, & que le malade eût le transport : il faudroit nécessairement lui procurer le vomissement, en lui faisant prendre gros comme une bonne fève, de thériaque délayée dans le tiers d'un verre de vin blanc, & de l'huile d'olives vierge, ou d'amandes douces, ou d'huile d'olives commune, autant qu'il en faut pour achever de remplir le verre. Si ce breuvage le fait vomir, c'est bon signe. Un quart d'heure après avoir pris le vomitif, il faudra lui donner gros comme une bonne fève, de confection d'hyacinthe, enveloppée dans du pain à chanter, ou dans du vin blanc ; & le nourrir de bons bouillons, comme il est dit ci-dessus. Le lendemain vous lui ferez prendre à jeûn, la potion que nous venons de décrire un peu plus haut : laquelle vous réitérerez autant de fois que vous le jugerez nécessaire, suivant les regles que nous avons données ; & faisant observer exactement le même régime. Il faudra aussi étuver & laver fortement la plaie, tous les jours soir & matin, avec la lotion que nous avons prescrite. Vous continuerez ainsi huit jours de suite ; à moins que quelque foiblesse ou autre accident n'oblige d'interrompre.

Comme cette lotion n'est destinée qu'à bien nettoyer la plaie, & non à la guérir ; il faut après chaque lotion y appliquer l'*emplâtre* dont voici la composition.

Prenez grande joubarbe & plantain, de chacun une poignée ; paquerette (ou petite marguerite sauvage), rhue de jardin ou franche, passerage, orpin, de chacun deux poignées ; racine d'angélique, une once ; & six têtes d'ail. Après avoir nettoyé & bien lavé ces plantes, vous les pilerez dans un mortier de marbre ou de bois ; ensuite vous les ferez bouillir avec suffisante quantité de bon vin blanc dans un pot de terre vernissé, jusqu'à réduction de la liqueur à un peu moins de chopine. Alors vous passerez la décoction par un linge, en exprimant fortement. Vous conserverez cette liqueur dans un vaisseau de terre, pour n'en faire usage que quelque tems après.

Vous prendrez le marc qui reste dans le linge, & vous le ferez bouillir dans une livre d'huile d'olives vierge, & demi-livre de sain-doux. Vous passerez la décoction par un linge, en l'exprimant fortement ; & la mêlerez avec la premiere. Ensuite vous jetterez dans ce mélange deux pincées de poudre d'alun, autant de poudre d'os de seiche, & environ gros comme une noix de myrrhe ; avec quantité suffisante de cire blanche coupée en petits morceaux. Vous mêlerez bien le tout ensemble ; & placerez le pot sur des charbons : ayant soin de remuer continuellement avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la matiere soit parvenue à la consistance d'onguent un peu mou. On peut lui donner telles couleur & odeur que l'on veut. Il faut tâcher de faire cet onguent dans le mois de Mai.

Tout le remede ci-dessus a été donné par M. Bourdel, Curé de Menil-Huber : lequel a guéri ou garanti par là, plus de huit cent personnes.

XXVI. M. Le Clerc, déja cité pour cette maladie, avance que du sang d'un chien enragé, pulvérisé & pris pendant trois jours, délivre de la Rage. Seroit-ce que ce sang desséché auroit quelque vertu magnétique pour attirer le poison de la Rage ; comme un scorpion, réduit en boue & appliqué au dehors, attire le venin d'un scorpion qui vient de piquer tout fraîchement ?

XXVII. Van Helmont guérissoit les enragés en les faisant jetter dans de l'eau froide : ajoûtant qu'il falloit ainsi éteindre & détruire l'idée de la Rage. C'est selon l'opinion de cet Auteur, qu'un autre a fait un Traité *de ideis morborum extinguendis*. L'appréhension, qui trouble & dérange l'imagination d'un homme mordu d'un chien, peut effectivement contribuer aussi beaucoup à enflammer l'idée & l'imagination de ce malade, qui se représente très-vivement le mal qu'il craint. C'est pour éteindre l'effet de cette crainte, accompagnée de l'horreur de l'eau, que Van Helmont fait jetter promptement l'hydrophobe ; afin qu'il ne craigne plus l'eau : on l'en retire, après l'y avoir laissé un peu.

XXVIII. Pour la cure de la plaie, Paré ordonne d'y mettre du poil du chien qui a mordu.

XXIX. La mort du chien, la plus prompte, passe pour être un grand remede ; surtout chez les disciples de Van Helmont : qui pensent que la vie & le feu de l'animal venimeux est le foyer du venin écoulé par la plaie ; lequel venin est éteint avec la vie & la chaleur de la bête qui en étoit cause.

XXX. M. Le Clerc avertit que tous les remedes que l'on fait à la partie, sont inutiles, s'ils ne sont employés de bonne heure : ajoûtant, que le remede le plus efficace est de brûler sur le champ la partie mordue, avec un fer rouge.

XXXI. Il propose encore ce cataplasme ; qu'il assure avoir été éprouvé souvent avec grand succès. Pilez du lierre terrestre, avec de la mie de pain, de l'ail, & du sel ; & l'appliquez pendant trois jours sur la blessure : il se formera de petites vessies ; qui creveront, & qu'on lavera ensuite avec de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre du sel.

XXXII. L'usage de la rhue dans ce cas est très-efficace. Pline en fait mention au Liv. II, de son *Histoire Naturelle*, Chap. 13. Il faut piler les feuilles de rhue jusqu'à ce qu'on en ait tiré trois onces de suc ou environ ; qu'on fait avaler au blessé, avec un peu de vin : puis mettre du sel avec les herbes pilées, & appliquer le tout en forme de cataplasme sur la morsure.

XXXIII. *Remede* que l'on dit être *spécifique, pourvu qu'il soit employé dans les neuf premiers jours.* Prenez de la corne de cerf sauvage (plante). Pilez-la bien dans un mortier de marbre ou de bois, avec du gros sel & du vinaigre ; proportionnez la quantité de chaque drogue. Passez le suc par un linge, avec forte expression ; & faites prendre cette potion au malade. Ce remede guérit ordinairement, & prévient tous les fâcheux accidens qui pourroient arriver. Il faut appliquer le marc sur la plaie ; & continuer le même remede pendant neuf jours.

XXXIV. ☞ Prenez racines jeunes & tendres d'églantier, racines de scorzonere, grosses tiges de rhue franche ; absinthe, petite sauge, de chacune une petite poignée ; paquerettes, une bonne poignée ; cinq ou six gousses d'ail séches & mondées ; une bonne cuillerée de gros sel. Pilez d'abord les racines d'églantier, & ensuite tous les autres ingrédiens. Laissez macérer le tout ensemble, environ un quart d'heure. La macération étant faite, passez le suc par un linge ; sans expression. Puis ayant bien nettoyé la plaie, en la raclant fortement avec un couteau de bois ou même d'acier, enforte qu'il vienne du sang : pour en augmenter l'effusion, vous y appliquerez une ventouse, ou sucerez le sang avec une seringue dont le bout se termine en pavillon. Vous l'étuverez & laverez longtems d'abord, ou avec de l'eau-de-vie, ou avec du vin dans lequel vous aurez mis un peu d'eau & une pincée de sel, ou enfin avec de l'eau salée : ensuite ayant bien essuyé la plaie, vous la laverez une seconde fois avec le suc de votre macération, lequel vous tâcherez de faire pénétrer bien avant ; & vous appli-

querez par deſſus, une partie du marc, ayant ſoin de l'envelopper avec un linge, & une bande encore par deſſus, que vous laiſſerez juſqu'au lendemain. Il eſt plus utile de faire ſuppurer la plaie, que de l'amener à une prompte cicatriſation. Cependant vous pourrez auſſi mettre ſur un emplâtre ſuppuratif une compreſſe légerement imbibée de quelque ſel volatil urineux. En général, ſi vous appercevez quelque tache noire, vous ne manquerez pas de la percer, pour en faire ſortir le ſang ou le venin qu'elle renferme; & vous la laverez de même que la plaie. Le lendemain matin, ou même auſſitôt après ce panſement, vous jetterez la valeur d'un verre de vin blanc, dans le mortier où vous avez laiſſé le reſte du marc; vous mêlerez bien le tout enſemble avec le pilon, ou avec une ſpatule de bois; puis vous exprimerez fortement: & vous ferez prendre au malade à jeûn, un petit verre de ce jus; obſervant de ne lui faire rien prendre que trois heures après. Auſſitôt qu'il aura avalé la potion, il faudra qu'il ſe lave la bouche avec du vin mêlé d'eau: puis on le fera marcher vîte, & même courir; ayant ſoin de le ſoutenir par deſſous les bras en cas qu'il fût trop foible.

Si le malade rejettoit la potion, dans les trois heures depuis qu'il l'a priſe; il faudroit ſur le champ lui en donner une ſeconde. C'eſt pourquoi il faut, autant qu'il eſt poſſible, l'empêcher de vomir & de dormir, tout le reſte du jour.

On peut, au lieu d'exercice, tenir chaudement le malade; une heure après la potion, lui donner un bouillon fait avec de la volaille, du veau, & du mouton; & lui en donner pluſieurs ſemblables pendant la journée, mais ſeulement une ſoupe à midi & le ſoir.

Si le malade a été mordu à la jambe, ou à la tête, il faudra piler avec les ingrédiens ci-deſſus, une demi-once de racine de paſſerage, & une once d'angélique avec ſa racine; & avant de donner la potion, vous y ajoûterez deux ſcrupules de bonne thériaque, que vous délayerez auparavant dans deux ou trois cuillerées de vin blanc.

Si la perſonne malade eſt une femme enceinte, vous retrancherez la rhue, de la potion; ou vous n'y en mettrez que très-peu: & vous ſubſtituerez à la place, une poignée de pimprenelle, un peu d'angélique, une bonne pincée d'anis, & un peu de thériaque.

Après la premiere priſe du remede, on remettra de nouveau vin ſur le marc, pour les laiſſer infuſer juſqu'au lendemain.

Quand les plaies ſont légeres, il ſuffit de prendre de ce remede trois ou quatre jours de ſuite. Mais ſi la plaie & l'embavement ſont conſidérables, il faut le prendre pendant neuf jours: il eſt même à propos de mettre alors dans les bouillons au veau quelques gouttes d'eſprit volatil urineux; pour exciter la tranſpiration.

A meſure que la croûte ſe forme ſur la plaie, il la faut laver, afin que le ſuc pénétre mieux quand on fait la lotion; laquelle doit toûjours précéder la potion. Si après les neuf jours la plaie n'eſt pas encore fermée, vous la panſerez comme on a coûtume de panſer les plaies ſimples. Le malade pourra alors reprendre ſon train de vie ordinaire. Mais il fera bien d'uſer encore du remede, une ou deux fois, tous les huit ou quinze jours, durant ſix ſemaines.

Deux Payſans ayant été mordus par le même chien enragé, & ayant eu tous deux une grande plaie à la joue, celui qui uſa de ce remede n'eut jamais la moindre indiſpoſition: l'autre qui n'en uſa point, mourut enragé.

Il faut proportionner la doſe de ce remede, à la force du malade; & en donner une moindre quantité aux *Chiens*, qu'aux hommes, parce qu'ils éprouvent de violentes coliques environ une demi-heure après avoir avalé le remede. On peut auſſi donner du lait à ces animaux, ſurtout s'ils ſont tourmentés de colique. On n'en donne que la moitié de la doſe à un enfant de huit à dix ans; un peu plus à ceux qui ſont plus forts & plus âgés. Il faut doubler au moins la doſe pour les bœufs, les chevaux, & autres grandes bêtes; vous la donnerez par proportion, aux autres bêtes qui ſont moins fortes. Il faut donner ce remede dans du lait aux malades qui ne peuvent pas s'accommoder du vin: tels ſont particuliérement les chats.

On pourroit dans un beſoin extrême ſe contenter de donner au malade une potion compoſée ſeulement avec la paquerette, la racine tendre d'églantier (ou ſa ſeconde écorce), la rhue, & l'ail; y ajoûtant du gros ſel, le blanc d'un porreau, & un bon verre de vin blanc, avec un tiers de vinaigre; & laiſſant le tout en infuſion pendant une demi-heure: du reſte on mettroit la même quantité d'ingrédiens que ci-deſſus; & on procéderoit de la même maniere, excepté qu'avant de donner la potion, il faudroit y délayer une bonne cuillerée de poudre d'huitre mâle, priſe de l'écaille de deſſous. (On connoit l'*huitre mâle*, par la couleur noire, qui la borde tout autour.)

Voyez ci-deſſus, *nn.* VI & XV.

Si le malade n'a point de plaie, mais ſeulement une meurtriſſure; vous le traiterez de la même maniere, que s'il avoit la plaie. Mais ſi la perſonne n'a été ni mordue, ni meurtrie, & qu'elle ait ſeulement reçû de la bave de l'animal enragé; il ſuffira de laver & bien étuver l'endroit où elle eſt tombée, & le couvrir d'un linge en pluſieurs doubles imbibé de la lotion. Si vous y appercevez le lendemain une noirceur (ce qui ſera fort rare), il faudra la percer, & la faire ſaigner pour en faire ſortir le venin: mais ſi vous n'y voyez rien d'extraordinaire, vous vous tiendrez tranquille, dans l'aſſurance que le venin n'a pas pénétré.

XXXV. Raclez promptement la ſurface de la partie bleſſée, pour en ôter l'écume de la bête, ou la bave, qui pourroit y être reſtée: lavez-la avec du vin: avalez une bonne cuillerée de jus de galega; & appliquez, du jus de la même plante, & le marc par deſſus: continuez ainſi neuf jours de ſuite.

XXXVI. On fait encore quelque uſage de la poudre de crapauds. La doſe eſt depuis huit grains juſqu'à deux ſcrupules.

XXXVII. Sels volatils des animaux; de ſel ammoniac; de ſuccin. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à quinze.

XXXVIII. Sels volatils huileux aromatiques. La doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

XXXIX. Teinture de caſtoreum. La doſe eſt depuis trois gouttes juſqu'à quinze.

XL. Teinture d'antimoine. La doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt.

XLI. *Ens veneris.* La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

XLII. Teinture de Mars, tirée par le ſel ammoniac. La doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt.

XLIII. Eſprit de Venus. La doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à dix.

XLIV. Eau de méliſſe, compoſée. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une once.

XLV. Élixir Antiépileptique. La doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt.

XLVI. Un remede ſpécifique avant les neuf jours, ſera (dit-on) de ſe ſervir de la fleur de fain-

foin brûlée & mêlée avec du vieux levain; qu'on appliquera ſur la plaie : *ou bien* il faut la piler avec du vin blanc vieux, & la faire boire à celui qui a été mordu.

Rage des Chiens.

Il a plu aux valets de chiens de nommer Rage pluſieurs maladies de ces animaux, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec la rage proprement dite. Selon eux, les Chiens ſont ſujets à ſept eſpeces de Rage : ſavoir la Rage mûe; la Rage tombante; la Rage endormie; la Rage efflanquée; la Rage rhumatique; la Rage chaude; & la Rage courante.

Le froid exceſſif occaſionne la vraie Rage dans ces animaux; de même que le grand chaud, les viandes ſéches & ſalées, la ſoif, & la faim. C'eſt pourquoi ſur-tout il faut en tout tems ne pas les laiſſer manquer d'eau.

On connoît qu'un chien eſt attaqué de la *Rage Mûe* (qui paroît n'être qu'une eſquinancie); quand il ne veut point manger; qu'il ouvre toujours la gueule, comme s'il avoit le goſier embarraſſé d'un os qu'il tâche d'ôter avec la pate; ou encore lorſqu'il cherche les lieux frais, & qu'il ſe plonge dans l'eau qu'il trouve.

Remede. Prenez du jus de la racine de paſſerage, du ſuc de rhue, & de celui d'ellébore noir; de chacun quatre dragmes : mettez le tout dans un pot de terre verniſſé; où vous le laiſſerez pendant quelque tems. Après l'avoir enſuite paſſé par un linge, mettez la liqueur dans un verre avec du vin blanc; ajoûtez-y deux dragmes de ſcammonée non préparée : faites avaler ce remede au chien, en lui tenant la gueule en haut. Saignez-le auſſitôt à la gueule : & laiſſez-le repoſer; il guérira.

Si vous ne pouvez point avoir de jus de rhue, ni celui d'ellébore noir; faites-en une décoction, dont vous vous ſervirez.

On peut encore guérir l'animal en lui faiſant boire du lait; & appliquant ſur ſa gorge les cataplaſmes d'uſage pour l'eſquinancie.

Le Chien qui eſt attaqué de la *Rage Tombante*, tombe à tout moment par terre & ne peut ſe ſoutenir. Il ne ſe jette ſur perſonne, ni ſur aucun animal : & cette eſpece de rage paroît avoir moins de malignité que les autres, & affecter moins le cerveau.

Remede. Prenez des feuilles ou de la graine de pivoine, du jus de croiſette, du jus de racines de mille-pertuis, & de la ſtaphiſaigre; de chacun quatre dragmes. Mêlez le tout enſemble, & faites avaler cette mixtion au chien, en lui tenant la tête en-haut. Après qu'on lui a fait prendre ce breuvage, il faut lui fendre les deux oreilles; ou bien le ſaigner entre les doigts.

En général, la ſaignée, les lavemens, les purgatifs doux, conviennent dans cette maladie : mais elle ſe montre ſouvent rebelle.

Voyez *Fievre*, & *Etourdiſſement*, des Brebis : *Mal de cœur*, & *Avantcœur*, maladies du Bœuf.

Quand un chien eſt toujours couché, & qu'il veut toujours dormir; c'eſt ſouvent une marque qu'il eſt attaqué de la *Rage Endormie*. On remarque que cet aſſoupiſſement eſt plus ou moins fort, ſelon que le chien eſt d'un tempérament froid ou chaud.

Remede. Prenez ſix dragmes de jus d'abſinthe; deux dragmes de poudre d'aloës; autant de corne de cerf brûlée; autant d'agaric; & ſix dragmes de vin blanc. Mêlez le tout enſemble; puis faites-le avaler au chien : il guérira.

La *Rage Efflanquée* n'attaque ordinairement que les vieux chiens. Leurs flancs ſont fort reſſerrés; & battent continuellement. A la fin ils tombent dans une langueur, qui les abat & les fait mourir.

On croit que cette Rage eſt incurable, & que le ſeul expédient eſt de tuer les chiens qui en ſont attaqués. Elle paroît n'être qu'une maladie de Poitrine.

Voyez au reſte les articles indiqués ſous le mot *Battement du* Flanc. On pourroit tenter quelques-uns des remedes qui y ſont propoſés.

On connoît la *Rage Rhumatique*, à la tête enflée des chiens; qui ont les yeux ſi gros qu'ils leur ſortent de la tête. On penſe que cette maladie peut être occaſionnée par un ſang trop abondant, qui venant à bouillonner cauſe une violente fermentation, dont le cerveau eſt offenſé.

Remedes. Prenez du fenouil : faites-en une décoction; dont vous prendrez le poids de ſix dragmes. Faites une autre décoction de gui; dont vous prendrez quatre dragmes de jus de polypode. Mêlez le tout enſemble dans un poëlon; faites-le bouillir avec du vin blanc : & lorſque ce breuvage ſera refroidi, faites-le prendre au chien : que vous laiſſerez enſuite en repos. *Voyez* Rhume. Il ne faut pas négliger les ſaignées.

Le Chien qui eſt atteint de la *Rage Chaude* (qui eſt une Rage proprement dite), porte la queue toute droite; il ſe jette indifféremment ſur toutes ſortes d'animaux; ſa gueule eſt toute noire & n'a point d'écume. C'eſt la rage la plus à craindre. Le chien dépérit & meurt en peu de tems.

Remede. Il paroît qu'il n'y a point d'autre remede que de tuer le chien enragé.

Le Chien qui eſt attaqué de la *Rage Courante* (autre vraie Rage), porte ſa queue entre ſes jambes; & marche comme un renard. Il ne ſe jette que ſur les chiens : ſans toucher aux autres animaux, ni aux hommes.

Cette rage eſt cenſée incurable.

Pour Empêcher que les chiens mordus ne deviennent enragés.

1. Prenez du lait de vache nouvellement tiré; faites-y tremper de la pimprenelle ſauvage : & faites-en boire aux chiens tous les matins pendant neuf jours.

2. Voyez l'article *Morſure*, entre les maladies du Chien.

3. Voici *un Remede général pour la Rage*. Renfermez le chien : ne lui donnez rien à manger durant un jour, & mettez de l'ellebore dans ſa boiſſon. Puis quand il ſera ſuffiſamment purgé, nourriſſez-le de pain d'orge.

Ragouminer. *Voyez* Cerisier, *n.* 3.

Ragout. *Voyez* Veau : Morue : Moule : Oignon : Poularde : Pourpier : &c.

Ragréer, *dans un arbre*, *un endroit ſcié*. C'eſt couper avec la ſerpette la ſuperficie de cette partie ſciée & comme brûlée par le mouvement de la ſcie : ce qu'il eſt néceſſaire de faire; autrement cette partie pourriroit, & ne ſe recouvriroit jamais : ce qu'elle doit faire pour la beauté & la propreté de l'arbre.

Ragréer : *Terme de Maçon.* C'eſt égaliſer un mur ou des endroits inégaux : après qu'un bâtiment eſt fait, repaſſer le marteau & le fer aux paremens de ſes murs, pour les rendre unis & en ôter les balevres.

Ce mot ſignifie auſſi, mettre la derniere main à un ouvrage de *Menuiſerie*; de *Serrurerie*; &c. De-là vient l'adjectif Ragréé.

Une *Pierre Ragréée au fer*, eſt celle qui a été repaſſée au riflard.

R A I

RAIE; ou *Raye:* Terme d'Agriculture. C'eſt l'enfoncement qu'on fait en labourant un champ: le ſillon eſt une Raie profonde.

RAIE: *Meſure des Terres. Conſultez* l'article JOURNAL.

RAJEUNIR *un Arbre.* Voyez ſous le mot TAILLE.

RAIFORT, ou *Reſſort:* en Latin *Raphanus.* M. Linnæus ne diſtingue point la claſſe des *Raphanus*, d'avec les *Raphaniſtrum.* L'articulation des ſiliques de ceux-ci, a paru à M. Tournefort & à d'autres habiles Botaniſtes, une raiſon ſuffiſante pour faire de ces plantes un genre particulier; que beaucoup d'Anciens ont auſſi déſignée par le nom de *Rapiſtrum.*

Nous appellerons donc ici ſeulement Raifort, ce que la plupart des Anciens & des Modernes ont nommé *Raphanus.* On diviſe ce genre de plantes, en Grand & Petit Raifort; & en Raifort Noir, Raifort Sauvage, Raifort Aquatique.

En général, le Raifort a la feuille approchante de celles du Navet & de la Rave. Les ſiliques & les fleurs de ces plantes ſont auſſi ſemblables. La racine eſt ce qui conſtitue la principale différence: celle de tous les Raiforts ayant une ſaveur chaude & âcre. Ainſi les *Radix* appartiennent à cette claſſe.

Entre les Raiforts, les uns ont la racine allongée; & d'autres en tubercule. Ceux-ci ſont particuliérement de l'ordre des Radixs.

Les Raiforts dont la racine eſt allongée, ſe diſtinguent, ainſi que les autres, en grand & petit.

Mais on a donné mal-à-propos le nom de *Grand Raifort*, ou RAIFORT *Sauvage*, au *Cran. Voyez* HERBE *aux Cuillers.*

Les RAIFORTS *aquatiques*, dont les feuilles ſont plus ou moins profondément découpées, ſont mis par M. Tournefort au nombre des *Syſimbrium.*

La petite eſpece de Raifort à racine allongée, porte, à Paris, le nom de *Rave:* c'eſt le *Raphanus minor oblongus* de G. Bauhin. Ses fleurs & ſa racine ſont rougeâtres. Les *Propriétés de cette plante* ſont d'être apéritive, déterſive, & inciſive. Elle eſt bonne dans la colique néphrétique, la rétention d'urine, la ſuppreſſion de regles, la pierre, les obſtructions de la rate & du méſentere. On s'en ſert, dans le ſcorbut, & dans l'hydropiſie. On la fait prendre intérieurement pour ces maladies. Mais pour les fievres malignes, on l'écraſe & on l'applique ſous la plante des piés. On l'emploie auſſi de la même maniere contre l'hydropiſie. Sa ſemence, priſe par la bouche, eſt apéritive, & excite des nauſées. La doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à deux dragmes.

C'eſt principalement au printems que ces Raves ſont bonnes à manger comme aliment; lorſqu'elles ont la chair tendre, ſucculente & facile à rompre: on les ratiſſe; & on les mange avec du ſel.

Les meilleures à manger ainſi crues, ſont celles dont la racine eſt longue d'environ un demi-pié, & de la groſſeur du doigt; & qui ſont rouges, tendres & caſſantes: les gens qui les portent vendre dans les rues de Paris, les appellent quelquefois de la *Tendrette.* Dès que les chaleurs viennent, ces Raves ſont un peu trop piquantes: au lieu que dans l'hiver & le printems, celles qui viennent ſur couche ſont tendres & douces.

Les Raiforts, cuits, ont la même vertu que les Navets. Leur ſuc s'emploie dans les maladies des reins & de la veſſie, cauſées par des glaires ou du gravier: on en donne trois ou quatre onces avec demi-once de miel, le matin, trois ou quatre jours de ſuite. L'eau diſtillée ſe met, juſqu'à quatre onces, dans des potions apéritives: il ne faut pas en donner à ceux qui ont la pierre; car cette eau charrie trop les ſels urineux dans la veſſie.

Culture des Raiforts, ou *Petites Raves, de Paris.*

Ces petites Raves ſe ſement, depuis Février, tous les mois, juſqu'en Septembre. Puis on commence à en mettre ſur couche juſqu'au mois d'Octobre. Si vous les voulez avoir belles, claires, nettes, & bien longues; il faudra, dans le tems que vous ſemerez des melons, en quelque endroit de votre couche, faire des trous de la profondeur du doigt, à trois pouces les uns des autres, & dans chacun laiſſer tomber deux graines de Raves, mettant un peu de ſablon par-deſſus, & laiſſant le trou tout ouvert. Elles croîtront de la hauteur du doigt, plus qu'elles euſſent fait; ne pouſſant leurs premieres feuilles qu'après qu'elles ſeront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons ſont replantés, vous en pouvez ſemer ſur la couche; & auſſi en pleine terre, par rayons.

Les premieres raves qu'on mange viennent ſur couche: & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars, & Avril. Pour en avoir le reſte de l'année, on en doit ſemer parmi toute ſorte de ſemences: les graines en levent promptement; & ainſi on a le tems de les cueillir avant qu'elles puiſſent nuire aux autres plantes.

Ces Raves craignent extrêmement le grand chaud de l'Eté; qui les fait venir (comme on dit) fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois très-dures: & en ces tems-là il faut affecter de les ſemer en terre bien meuble, & où le ſoleil donne peu. Pour mieux faire, il faut avoir, le long de quelque muraille expoſée au Nord, une ou deux planches de terreau épais d'un bon pié & demi; pour y ſemer les Raves: & les bien arroſer. Le printems & l'automne, comme le ſoleil n'eſt pas ſi chaud, les Raves réuſſiſſent aſſez bien en pleine terre, & au grand air.

Les Raves de l'hiver ſont inſipides. Cette plante eſt également ſenſible à la gelée, & à l'ardeur du ſoleil: de ſorte qu'on n'en jouit communément que dans une très-petite partie de l'année. *Les Minimes de Paſſi*, près Paris, ont eu longtems l'art particulier d'en faire venir en toute ſaiſon; avec cette différence qu'elles pouſſent plus lentement en hiver qu'en Eté. On a donné une méthode qu'on dit être la leur dans le Journal Œconomique, mois d'Avril 1751. En voici la ſubſtance. On met dans de l'eau de riviere, pendant vingt-quatre heures, la graine des Raves communes. Après ce tems, on l'enferme dans un ſachet, que l'on a ſoin de bien lier & ficeler: s'il y a beaucoup de graine, on la diſtribue en pluſieurs ſachets. On expoſe chaque ſachet à la plus forte chaleur du ſoleil, pendant environ vingt-quatre heures. La graine germe alors. Et on la ſeme, comme toute autre graine, dans un endroit où le ſoleil donne bien. En Eté on la ſeme en pleine terre: en hiver dans un baquet. Lorſqu'on ſeme en pleine terre, elle doit pouvoir être couverte par le baquet. On en met auſſi un, en hiver, ſur celui qu'on a ſemé: & alors il faut que celui de deſſous joigne exactement avec celui qui le couvre; pour cela, l'un & l'autre doivent être faits d'une même futaille ſciée en deux parties égales. En Eté, ſi on veut ſemer ſous

des baquets pour tenir le plant à l'ombre, on imprimera les bords des baquets sur la terre qu'ils devront couvrir; afin de ne point semer inutilement au-delà.

Aussitôt donc que l'on a semé, on met un baquet sur l'endroit. Trois jours après, les raves sont de la grandeur & de la grosseur de petites civettes, blanches, ayant à leur cime deux petites feuilles arrondies jaunes ou rougeâtres, hors de terre, & bonnes à couper ou arracher pour les mettre en salade. Elles sont d'une saveur beaucoup plus délicate, que les raves ordinaires qui se mangent avec du sel pour tout assaisonnement.

Avec quelques autres précautions on en a dans les plus fortes gelées. Il faut faire tremper la graine dans de l'eau tiede; l'exposer ensuite au soleil comme il a été dit, ou dans un lieu assez chaud pour qu'elle germe; puis faire chauffer deux baquets. On emplit l'un avec de la terre bien fumée. Et y ayant semé la graine, on la couvre de l'autre baquet; qui doit joindre exactement. On l'arrose avec de l'eau tiede, toutes les fois qu'elle en a besoin. Et on tient les deux baquets posés l'un sur l'autre, dans une cave ou un souterrain chaud. Cette salade est en état d'être cueillie au bout de quinze jours.

Voyez ADOS. *Ouvrages du mois de* MAI.

Pour avoir de la graine, vous laisserez monter des premieres semées, & la cueillerez quand vous verrez les gousses d'en-bas s'ouvrir & laisser échaper leur graine. Vous mettrez ces gousses le long des contrespaliers, pour la faire sécher & achever de mûrir. Une des meilleures graines que nous ayons vient des Hortillons d'Amiens; qui en élevent de très-bien conditionnées dans leurs marais. A la levée, il semble qu'elles ne soient pas bien franches: mais à la quatrieme ou sixieme feuille, elles se fortifient prodigieusement, pourvu qu'on ne néglige pas de les arroser.

Les bonnes Raves doivent grossir de racine en même tems qu'elles changent de feuilles.

Le grand art est de les semer claires, dans de la terre meuble bien préparée; & de les arroser beaucoup en tems sec. Moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient. Mais il est premiérement question d'avoir toujours de la graine de bonne espece: & en second lieu, d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusqu'à la mi-Novembre.

Pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui produit peu de feuilles, & des navets longs & bien rouges. Il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de navets. Quand une fois on est pourvu d'une bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier pour ne pas la perdre. Pour cet effet, dans le mois d'Avril, il faut que parmi les Raves qui sont venues de la semence de l'année, on choisisse celles qui ont le moins de feuilles, le plus de navet, & le collet le plus rouge; les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée; & les espacer à un pié & demi l'une de l'autre. Ainsi replantées, elles montent, fleurissent, & donnent de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges; on les met sécher durant quelques jours au soleil; ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse; on les vane, &c.

Les piés qui montent en graine, allongent, ce semble, à l'infini leurs branches, & perpétuent leurs fleurs: & à cause de cela, il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres gousses soient mieux nourries.

Pour *Adoucir les Raiforts:* on fera tremper la semence ou dans de l'eau miellée, ou dans le suc de raisins secs, ou encore dans de l'eau sucrée, pendant deux jours. Et on la laissera sécher avant de la mettre en terre. [Cet expédient ne mérite pas de confiance.]

Pour que les Raiforts deviennent très-Gros. Pallade dit de les recouvrir souvent de terre, ôtant à chaque fois toutes leurs feuilles, & ne laissant que celles du cœur.

RAINCEAU. *Terme d'Architecture:* qui signifie ces branches feuillues, dont on charge les frises; & dont on fait d'autres ornemens. On a dit aussi autrefois RAIN. Ce peut être de-là qu'on dit RAINDINS, dans les Ordonnances des Eaux & Forêts; qui signifie les lizieres, les bords des forêts, & les terres qui les bornent. L'Ordonnance défend de tenir des atteliers pour façonner les bois au *Rain* des forêts; c'est-à-dire, à l'orée ou à la liziere, & aux lieux voisins des bois. C'étoit aussi autrefois une formule de mettre en possession un acquéreur ou donataire d'un héritage, *par rain & par bâton*, c'est-à-dire, en lui mettant en main quelque rameau d'arbre, ou petit brin ou bâton. Ce vieux mot François *rainceau*, se disoit des branches d'arbre. Il est aussi en usage dans le Blason; quand on voit des branches croisées & entrelacées sur un écu, on le blasonne ainsi: *Ecu aux rainceaux passés en sautoir.*

RAINURE: *Terme de Menuiserie.* C'est un petit canal fait sur l'épaisseur d'une planche, pour recevoir une languette, ou pour servir de coulisse. Ces ouvertures se font avec des rabots dont le fer est avancé & convexe. Elles servent aux chassis de coulisse; & aux assemblages des ais & membrures, lorsque le plein d'un ais entre dans le vuide d'un autre, pour y faire une articulation ou liaison.

RAIPONCE. *Voyez* CAMPANULA, *nn.* 3, 4, 5. *Salade de Raiponces.* Voyez-la sous le mot SALADE.

RAIS *de chaussée*, &c. Voyez REZ.

RAIS ou *Rayons* de Roue. On les fait ordinairement de cœur de chêne, bois de fente. *Voyez* ROUE.

RAISIN. Baye ronde ou ovale, qui est le fruit de la vigne. *Voyez* VIGNE.

RAISIN *Coulé.* Voyez COULURE.

RAISIN-DE-BOIS. *Voyez* AIRELLE.

RAISIN-DE-RENARD: En Latin, *Herba Paris;* & *Solanum quadrifolium bacciferum.* C'est une plante qui produit une seule tige, haute d'environ un pié & demi: vers le milieu de laquelle sortent quatre feuilles rangées en croix, assez semblables à celles du Cornouiller dit Sanguin. A la cime de cette tige poussent quatre autres feuilles disposées en croix comme les précédentes; au milieu desquelles est une petite baye rougeâtre, ou même d'un violet de prunelle, pleine de liqueur, assez semblable à un grain de raisin. Comme ce fruit est insipide, c'est (dit-on) ce qui l'a fait nommer *Raisin-Renard*, comme qui diroit Raisin trompeur. Cette baye est divisée en quatre loges, remplies de petites graines longuettes blanches, qui sont disposées sur un double rang. La fleur est formée de quatre pétales oblongs & écartés, contenus dans un calyce à quatre pieces. Il y a huit filets d'étamines, dont les sommets sont droits & longs. L'embryon est une tête marquée de quatre angles, & surmontée de quatre styles. On trouve cette plante, chez les Anciens, sous le nom de *Solanum;* à cause de la forme de son fruit. Elle peut avoir été appellée *Herba Paris*, de ce que ses feuilles sont égales entr'elles par le nombre, la figure, & la disposition.

Mais

Mais le nombre de quatre feuilles n'eſt pas conſtamment fixé pour ce genre de plantes. Il y en a une *eſpece*, *qui vient au Canada*, laquelle n'a que trois feuilles, & eſt du reſte très-reſſemblante à l'autre. M. Tournefort en déſigne auſſi *une du Levant*, qui avoit dix ou donze feuilles étroites diſpoſées en rayons.

L'eſpece à quatre feuilles croît ſur les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en Avril : ſa graine eſt ſouvent mûre en Mai. On en trouve cependant de fort tendre encore ſur pié, au mois d'Août, dans les montagnes de la Comté de Bourgogne.

Propriétés. La graine paſſe pour être ſinguliérement utile contre toute ſorte de poiſon, particuliérement pour ceux qui ayant mangé de ce prétendu Raiſin, deviennent comme inſenſés : on en donne le matin, vingt jours de ſuite. Il y a des perſonnes qui, pour cela, font macérer toute la plante & ſa graine dans du vinaigre ; puis les ayant fait ſécher, les réduiſent en poudre, & en donnent deux gros au malade dans un verre de vin. On peut en diminuer la doſe, ſuivant le tempérament ou l'état du malade. Cette plante eſt réſolutive, & ſouveraine pour les panaris. Elle adoucit l'inflammation des teſticules, & réſout les tumeurs, étant pilée & appliquée en forme de cataplaſme. Son eau diſtillée eſt propre contre l'inflammation des yeux. Toute la plante, ſéchée, & réduite en poudre, eſt anodyne, céphalique & alexitere. La doſe eſt d'un gros ; qu'il faut prendre à jeûn pendant un mois, ou environ, dans un peu de vin, ou de bouillon, ou dans du pain à chanter.

RAISINÉ, ou *Réſiné :* Sorte de confiture qu'on fait avec le ſuc des raiſins, avant qu'il ait fermenté ; que l'on nomme auſſi *Rob de Raiſins ;* ou *Sapa.*

Maniere de faire de bon Raiſiné.

Cueillez des raiſins par un beau tems ; laiſſez-les amortir pendant quelques jours ; puis lorſqu'ils ſeront en état, exprimez-les entre les mains ; & après en avoir ôté les grappes, mettez dix livres de cette liqueur dans un vaiſſeau de terre verniſſé, & les faites bouillir doucement ſur le feu, ayant grand ſoin de l'écumer & d'ôter le plus de pepins que vous pourrez. Vous remuerez de tems en tems avec une écumoire. A meſure que le Raiſiné s'épaiſſit, il faut diminuer le feu ; & lorſque le ſuc eſt réduit au tiers, on le paſſe à travers une étamine en preſſant fortement toute la maſſe. On le remet enſuite ſur le feu, pour lui faire prendre une cuiſſon parfaite. On ne ceſſe point de le remuer, & lorſqu'il eſt cuit en conſiſtance de miel, on le verſe dans des pots pour le conſerver juſqu'à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Pour lui donner un goût plus agréable, on y ajoûte quelquefois du ſucre, de la cannelle, du géroſle ; des poires, coings, & autres fruits, que l'on y fait bien cuire.

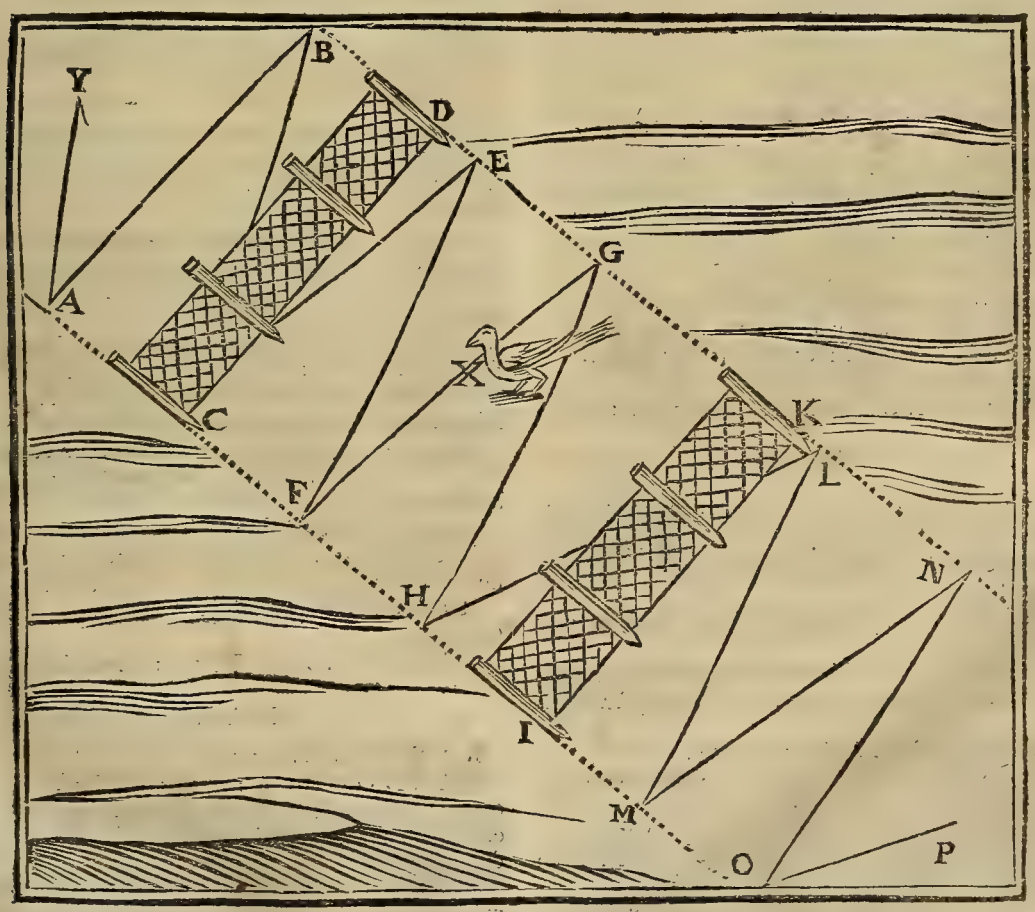
Le Raiſiné eſt utile pour les inflammations & ulceres de la bouche. Il eſt rafraîchiſſant, aſtringent, & déterſif. On s'en ſert en aliment : cette confiture aigrelette eſt cordiale.

Voyez CERISIER, p. 497.

RAL

RALE ; *Ralle ;* ou *Raſle.* Oiſeau dont le corps eſt applati par les côtés, & dont le bec eſt applati de même & droit.

Le Râle *d'Eau*, ou Râle *Noir*, ſe trouve au bord des eaux.



Le Râle *de Geneſt*, ou Râle *Rouge*, auſſi nommé *Roi des Cailles*, fait ſon nid à terre parmi des bruyeres. Il ſe nourrit principalement des graines du genêt.

M. Briſſon décrit, avec ſon exactitude ordinaire, ces deux eſpeces & quelques autres, dans le cinquieme volume de ſon *Ornithologie*, p. 151 & ſuivantes : où il en donne, ainſi que partout ailleurs, une nomenclature ſavante & fort étendue ; qu'il accompagne de belles Figures.

Le Râle de genêt eſt un excellent manger, qui paroît utile à toutes ſortes d'âges & de tempéramens. Il faut le choiſir jeune, fort gras, & qui ſente un peu la venaiſon.

Le Râle d'eau n'eſt pas mauvais, quand il approche du Râle de genêt pour ſes bonnes qualités ; mais quand il eſt maigre, ou vieux, ou qu'il ſent le marécage, c'eſt un aliment d'un fort mauvais ſuc, & qui reſte longtems ſur l'eſtomac.

Nous avons indiqué, T. II, p. 255, comment doivent être faits les Haliers pour prendre les Râles.

Voici la *Maniere de prendre ces Oiſeaux.*

Suppoſez que la ligne ponctuée, marquée des lettres BDEGKLN, (dans la figure placée au bas de la page précédente) ſoit le bord de l'eau, & l'eſpace qui eſt entre cette ligne & l'autre côté des lettres ACFHIMO, les rouches, herbiers, ou joncs, qui ſervent de retraite aux Râles. Piquez l'un de vos haliers d'un bout K, au bord de l'eau, & continuez au travers des herbiers juſqu'à la rive I : mettez un autre filet à quarante pas plus loin ; piquez-le d'un bout au bord de l'eau à la lettre D, & le reſte au travers des herbiers, juſqu'à C : puis allez au loin de côté & d'autre, marchant & traverſant les herbiers : par exemple, commencez à la lettre P, & marchez comme le montre la ligne vers O, de-là à la lettre N, de N à M, puis à L : quand vous ſerez au premier halier, ôtez ce qui y ſera pris, & continuez de marcher de la même façon juſqu'à l'autre filet : après quoi faites le tour bien loin vers Y, & marchez à travers des herbiers, comme vous avez fait de l'autre côté. S'il y a quelque oiſeau dans ces joncs, il ne les quittera point, & ne fera que courir devant vous ; de ſorte qu'en fuyant, tout ce qui eſt dans les herbiers ſe prend aux haliers. Cette chaſſe eſt infaillible, quand on eſt aſſuré qu'il y a des Râles d'eau ; & même des *Râles de genêt*, qui ſe retirent dans ces ſortes d'herbiers en Mai, Juin & Juillet, pour y faire leurs petits. Quand il y en a, on les entend aſſez chanter jour & nuit.

On prend de même les *Poules d'Eau.*

RALLONGEMENT. *Voyez* RECULEMENT.

RAM

RAMAGE : *Terme de Coutume.* Se dit du droit ou faculté qu'ont quelques Vaſſaux, de couper des branches & des rameaux d'arbres dans les forêts de leurs Seigneurs.

RAMAGE (*Epervier*). Voyez ſous le mot EPERVIER.

RAMASSIS. Menues branches qui ne peuvent ſervir qu'à faire des bourrées. *Voyez* RAMILLES.

RAMBERGE. *Voyez* RAME.

RAME : *Terme de Jardinage.* Signifie des branches ou rameaux ſecs, que l'on pique en terre pour ſoutenir des plantes flexibles. *Voyez* RAMER.

Quand les Rames ne ſervent plus, on les met en fagots pour les ſerrer à l'abri de la pluie.

RAME ; & *Ramberge.* Terme uſité en fait de Melons ; qui au lieu d'avoir un goût vineux ou ſucré, en ont un fort déſagréable ; lequel leur vient d'ordinaire d'avoir été cultivés près d'une méchante herbe puante & aſſez ordinaire ſur les couches. * *La Quintinye*, T. I, p. 78.

RAME *de Bouc.* Voyez ADRAGANTH.

RAMEAU. Ce terme ſe dit d'une branche d'arbre coupée pendant l'Eté, pour en tirer des greffes & des écuſſons. Ainſi on dit : *Un tel m'a envoyé un ou deux rameaux de ſa belle pêche ; de ſa bonne prune*, &c.

En *Terme de Forêts*, on nomme Rameaux, des branches chargées de leurs feuilles.

RAMÉE. Aſſemblage de branches entrelacées à deſſein ou naturellement.

On dit quelquefois *Aller à la Ramée ;* pour dire, Aller couper des Rameaux.

RAMENERET (*Trait*). Voyez ſous le mot RECULEMENT.

RAMER. *Terme de Jardinage :* qui ſe dit des pois & haricots ; auprès deſquels on met des branches qu'on appelle autrement des Rames : afin que ces plantes, en croiſſant, s'y attachent, deviennent plus hautes, & par conſéquent faſſent plus de coſſes. Cela fait auſſi que l'on a plus de facilité à les cueillir. *Voyez* RAME.

Ce terme ſe dit encore *en Fauconnerie :* d'un oiſeau qui ſe ſert de ſes aîles comme de deux avirons.

RAMEAUX : *Terme de Botanique.* C'eſt une partie qui ſe diviſe en pluſieurs branches ou Rameaux. On le dit d'une tige ; d'une racine.

RAMIER. Pigeon ſauvage, qui eſt plus gros que le biſet. Ses petits ſe nomment RAMEREAUX.

Maniere de les Apprêter.

Etant plumés, vuidez-les, & les trouſſez ; faites-les revenir ſur la braiſe, épluchez-les bien, piquez-les de menu lard. Lorſqu'ils ſeront tirés, vous les déficelerez, & ſervirez chauds.

RAMIFICATION : *Terme de Botanique.* C'eſt la diſpoſition des branches conſidérées en elles-mêmes & relativement les unes aux autres.

Se RAMIFIER : eſt ſe diviſer en pluſieurs branches.

RAMILLES. Menues branches qui reſtent après l'exploitation des Bois, & qui ne peuvent ſervir qu'à faire des bourrées. C'eſt le diminutif de Rames. *Voyez* RAMASSIS.

RAMOLLIR. *Voyez* EMOLLIENT : NERFS.

RAMPANT : *Terme de Botanique.* Partie des plantes qui s'étend, ſur le terrein ou dans la terre, ſuivant une direction horizontale. *Voyez* RACINE.

Les plantes ſarmenteuſes, dont les tiges & branches ſe couchent ſur terre, ſont qualifiées de *Plantes Rampantes.*

RAMPANT. C'eſt, *en fait de Bâtiment*, tout ce qui n'eſt pas de niveau & qui a de la pente ; comme un arc rampant, une deſcente. *Voyez* CORNICHE.

RAMPANT (*Chemin*). Voyez ſous le mot CHEMIN.

RAMURE. *Voyez* TÊTE : *Terme de Chaſſe.*

RAN

RAN. *Voyez* BÉLIER.

RANDONNÉE : *Terme de Chaſſe.* C'eſt quand, après qu'une bête eſt donnée aux chiens, elle ſe fait chaſſer, & fait deux ou trois tours auprès du même lieu.

RANGE *de Pavé.* C'eſt un rang de pavés d'une même grandeur, le long d'un ruiſſeau, ſans cani-

veaux ni contre-jumelles ; comme on le pratique dans de petites cours.

RANGÉE. Se dit de pluſieurs choſes diſpoſées en ligne droite.

On dit : une Rangée de Pieux.

Les Choux ſe plantent par Rangées.

Dans le Syſtême d'Agriculture, de M. Tull, on ſeme le Blé & autres grains dans les champs, *par Rangées* ; c'eſt-à-dire par rayons tracés avec la charrue, & au-dehors deſquels on ne voit point de grain. Ces Rangées ſont ordinairement uniques ſur chaque planche, lorſque ce ſont des plantes vivaces ; pour les autres, on en fait deux, trois, ou même plus, ſur une planche ; également diſtantes entre elles. Et leur diſtance ſe regle ſur l'étendue que les plantes doivent acquérir dans leur accroiſſement.

Toutes les fois qu'on ne met que des Rangées uniques, pour quelque plante que ce ſoit, il eſt à propos de ne donner aux platebandes que des labours alternatifs durant l'accroiſſement des plantes : enſorte que celle qui aura été façonnée dans le tems du premier labour, ne le ſoit enſuite que dans le troiſieme, & celle du ſecond dans le quatrieme. C'eſt même une commodité pour le cultivateur. Mais outre cela, ces quatre labours qui ne coûtent pas plus que deux, ſont preſque auſſi avantageux aux plantes, que quatre labours complets : & la plante qui tire une nourriture abondante d'un côté, peut ſe paſſer d'en tirer une auſſi grande quantité de l'autre. Cela fait auſſi que, dans le cas où en labourant fort près des plantes, on auroit rompu beaucoup de racines, celles qui ſont du côté non labouré ſubviendront au beſoin des plantes juſqu'à ce que les racines rompues ayent fait de nouvelles productions. Par ce moyen on peut donc approcher plus près des plantes, ſans craindre de les fatiguer ni de les renverſer : & quand on a beaucoup à labourer, on ſubvient ainſi plus aiſément au beſoin de tout ; au lieu que s'il falloit labourer toutes les planches, on ſeroit ſouvent obligé d'en laiſſer languir une partie.

RANULE. On nomme ainſi une petite Tumeur œdemateuſe qui ſe forme ſous la langue, & ſe remplit d'une ſubſtance glaireuſe laquelle ſe pétrifie quelquefois. Il faut tâcher de ramollir ces tumeurs avec des gargariſmes émolliens. Pour cela prenez cinq ou ſix racines de mauves, & une douzaine de figues graſſes : faites cuire le tout dans du vin blanc, & vous en gargariſez ſouvent.

Si ces petites tumeurs ſe diſpoſent à la ſuppuration, faites-y une petite ouverture avec la lancette ; & preſſez-les pour en faire ſortir la matiere.

Si la matiere étoit pétrifiée, on y mettra une petite lame d'acier percée d'un trou, par lequel on appliquera un cautere ou fer chaud. Dans le tems que l'on cauteriſe, on preſſe la tumeur par-deſſous le menton, pour faire ſortir la matiere.

RANUNCULUS. *Voyez* RENONCULE.

R A P

RAPA. *Voyez* RAVE : NAVET.

RAPE *de Raiſin.* Voyez RAFFE : RAPÉ.

2. RAPE ſe dit auſſi pour déſigner le filet qui ſoutient les grains du Froment, du Seigle, de l'Orge, &c.

RAPÉ. On nomme ainſi 1°. le Marc qui reſte après avoir foulé & exprimé le Raiſin : 2°. des Copeaux de Bois, enfermés dans un tonneau, ſur leſquels on fait paſſer du vin.

Rapé de Raiſin.

Prenez un tonneau bien relié : dans le fond duquel vous mettrez un lit de ſarment, de la hauteur de deux bons doigts. Poſez, l'un après l'autre, ſur ce ſarment, des raiſins noirs bien mûrs, dont vous aurez rogné les pétioles tout près du grain ſans le crever. Garniſſez-en avec précaution, ce premier lit. Puis recommencez un autre lit de ſarment ; ſur lequel vous mettrez encore des raiſins, juſqu'à un pié près de l'extrêmité d'en haut ; où vous ferez encore un autre lit de ſarment. Puis ayant ſoin de bien foncer ce tonneau, faites-le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reſte ; après l'avoir rempli de gros vin rouge, à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir ſans qu'il s'en perde beaucoup. Entretenez-le dans le commencement de même que le vin : & prenez garde qu'il ne s'évente.

Voyez LIQUEUR, p. 426.

Rapé de Copeaux.

Ce Rapé ne ſert gueres qu'à éclaircir promptement le vin. Il ſe fait avec des copeaux de hêtre bien ſecs, & tirés le plus long qu'on peut : leſquels on laiſſe tremper, l'eſpace de ſix jours, afin d'ôter le goût du bois, dans de l'eau qu'on change au moins une fois par jour. Ou bien on les met dans un ſac au fond d'une eau courante, pendant le même eſpace de tems ; ayant pris la précaution d'attacher ce ſac à quelque choſe, de crainte que l'eau ne l'entraîne. Après les avoir laiſſé égoutter, on les fait bien ſécher à l'air. Puis on les met dans un tonneau, qu'on remplit juſqu'à un doigt près du bord ; & qu'on fonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne ſe perde point. Avant de le remplir de vin, n'oubliez point de verſer par le bondon une chopine d'eau-de-vie : au lieu d'eau-de-vie on peut y verſer du vin, mais du meilleur. Cela étant fait, on bonde le tonneau ; & on le roule juſqu'à ce qu'on croie que l'eau-de-vie ait imbibé les copeaux. Auſſitôt après, on le porte à la place qu'on lui deſtine : & où l'on ne manque point de le remplir inceſſamment de vin : gouvernant au ſurplus ce Rapé comme du vin nouvellement entonné.

Uſage des Rapés.

Il y a fort peu de Marchands de vin, qui ne ſe fourniſſent de ces ſortes de Rapés : celui de copeaux dans l'intention d'éclaircir promptement le vin ; celui de raiſins, pour fournir toujours du vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier eſt encore d'un grand ſecours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir, & à qui ils ſont obligés de donner du vin ; & ſurtout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche, s'il n'en a pas, des vins à bon marché. Pour peu qu'ils aient de qualité il les fait paroître beaux en les paſſant ſur cette eſpece de Rapé ; quelque mauvaiſe couleur qu'ils euſſent d'origine : & par ce vermeil qu'il leur donne, ils contentent le goût ainſi que l'œil de ceux qui en boivent.

Tous les Rapés doivent être remplis à meſure qu'ils ſe vuident : à cauſe que les raiſins ou les copeaux, lorſqu'on les laiſſe trop longtems en vuidange, prennent l'évent & ſe gâtent.

Lorſqu'on s'apperçoit que les Rapés de copeaux ſont longtems à s'éclaircir, on juge que la lie y eſt trop abondante. Pour lors il faut défoncer les ton-

neaux, & laver les copeaux dans de l'eau; pour en ôter la lie: & les mettre après cela sécher à l'air comme auparavant. Puis, afin de leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie; ou bien on les lave dans du vin clair. Après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés: & ils servent, ainsi accommodés, tout comme auparavant.

RAPHANISTRUM & RAPHANUS. Consultez l'article RAIFORT.

RAPISTRUM. *Voyez* RAIFORT.

RAPONTIC, ou *Rhapontic;* que l'on nomme aussi *Rhubarbe des moines.* Cette plante quoiqu'étrangere s'éleve aisément dans nos jardins. C'est une espece de Parelle; que l'on suppose être la Rhubarbe de Dioscoride & des Anciens. Cette plante étend contre terre des feuilles très-larges & arrondies, profondément veinées, ondées sur leurs bords, & portées par de longues & grosses queues. Elle produit ensuite une tige cannelée, haute de cinq à six piés, & rougeâtre. La racine de cette Parelle est grosse, marbrée & jaune en dedans, brune par dehors, & longue.

On prétend que cette plante a les mêmes propriétés que la Rhubarbe de la Chine, mais dans un degré inférieur; car il faut la donner à double dose. On l'ordonne ordinairement à demi-once, en infusion; & depuis une dragme jusqu'à deux ou trois, en substance. La tisanne faite avec une once de Rapontic sur une pinte & demie d'eau réduite à cinq demi-setiers, est excellente dans les cours de ventre; il faut couper cette racine en petits morceaux; & y ajoûter un peu de régliſſe, en retirant le coquemar.

RAPONTIC *des Alpes*, ou *Lapathum folio rotundo Alpinum* J. B. Cette plante, qui se trouve sur les Alpes & sur les montagnes d'Auvergne, est très-semblable au Rapontic officinal, quant à sa feuille & son port.

On se sert de sa racine dans les cours de ventre. Mais en général elle est moins efficace que le Rapontic ci-dessus. Au reste elle est apéritive & stomacale. Et son rapport avec le Rapontic l'a fait appeller *Pseudorha*, par quelques Modernes.

Voyez *Grande* CENTAURÉE, *n.* 6.

RAPPEL: *Terme de Fauconnerie.* Voyez LEURRE.

RAPPROCHER *un cerf, ou autre bête:* Terme de Chasse. C'est le parchasser avec les chiens courans. Ces termes de Parchasser & Rapprocher se disent à cause que les chiens sont obligés d'aller doucement, pour tenir la voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant. On dit: *les chiens rapprochent le cerf.*

RAPPROCHER *des Arbres:* Terme de Jardinage. C'est raccourcir les branches de ceux qui s'ouvrent trop; comme les beurrés: ou les branches qui ayant été laissées trop longues & trop étendues, soit en espalier, soit en buisson, font un désagrément dans l'arbre en y laissant vuide un endroit qui doit être garni. Les branches raccourcies en produisent de nouvelles à leur extrêmité, qui rendent l'arbre plus fourni & plus plein. *Voyez* RABATTRE.

RAPUM. *Voyez* RAVE.

RAPUM TERRÆ. *Voyez* PAIN-DE-POURCEAU.

R A S

RASER. *Voyez* RAZER.

RASLE. *Voyez* RALE.

RASOIR. Instrument composé d'un taillant d'acier fin; & d'une châsse, ou manche d'ébene, d'écaille, de baleine, ou de corne. Le Rasoir sert ordinairement à tondre la barbe & les cheveux.

Pour bien Repasser les Rasoirs.

Il faut faire une espece de quart de roue, de bois de poirier, large d'environ deux pouces & demi, & qui soit bien uni. On l'imbibera d'abord d'huile de noix; & après l'avoir laissé sécher, on l'oindra d'un peu d'huile d'olives: puis on étendra un peu de potée d'étain avec les doigts, à la faveur de cette huile, qu'on laissera un peu imbiber dans le bois: & l'on repassera les Rasoirs dessus. Toutes les fois qu'on voudra les repasser, il faudra mettre encore quelques gouttes d'huile, & gros comme un petit grain de blé de potée d'étain, qu'on étendra sur le quart de roue, comme la premiere fois. On *affine la potée d'étain* en la jettant dans un vaisseau plein d'eau, laquelle on verse ensuite dans un autre vaisseau vuide. On laisse reposer cette eau, jusqu'à ce que la potée soit précipitée au fond. Alors on verse l'eau par inclination, & on tire la potée, que l'on fait sécher pour s'en servir dans le besoin. Il faut jetter ce qui est resté dans le premier vaisseau, parce que ce n'est que du sable qui n'est bon à rien.

Une chaleur médiocre, telle que celle de l'eau, ou d'un feu doux, *fait que les Rasoirs coupent mieux:* mais elle diminue la bonté de leur trempe.

RASPBERRY. *Voyez* FRAMBOISIER.

R A T

RAT. Petit animal gris-brun, qui a quatre piés, & une longue queue. Il a l'ouïe très-fin. Il vit de grain, de fromage, de chair, &c. On lui connoît de l'antipathie pour le chat, la belette, & l'épervier.

Voyez une description détaillée des diverses especes de ce genre, dans l'ouvrage de M. Brisson sur *les Quadrupedes*, p. 167, &c, Paris, Bauche, 1756, *in*-4°.

Pour faire mourir les Rats.

I. Celui qui a un Epicier ou un Apothicaire pour ami, pourra avoir de l'arsénic en poudre; en mettre sur du fromage blanc ou autre, ou sur du beurre: & placer cet appât dans un lieu où les chats & les chiens ne puissent aller. On peut s'assurer qu'ils en mangeront, & creveront.

II. Mettez de l'eau dans un chauderon d'airain: couvrez cette eau avec de la *glé de blé*, c'est-à-dire la menue paille du blé vanné. Les Rats s'y jetteront pour chercher & manger du blé: & ils s'y noyeront, quelque gros qu'ils soient.

[Mais quelques expériences font présumer que ces animaux s'apperçoivent de la ruse, quand il y a eu plusieurs de leurs semblables qui y ont été pris: car on a beau changer de place les vaisseaux, & renouveller l'eau; il n'y en tombe plus.]

III. Les quatre de chifre, qu'ordinairement chacun sait faire, sont très-utiles pour prendre les Rats.

IV. Mettez un bâton plat sur un chauderon rempli d'eau; & sur le milieu de ce bâton, mettez du lard, du pain, des noix, attachés avec du fil. Les Rats y voudront aller: aussitôt le bâton tournera; ils tomberont dans l'eau; & se noyeront.

V. On prétend que toutes les fleurs qui répandent une odeur forte, sont un poison pour les Rats.

VI. Il faut mêler de la pâte de farine d'orge, ou

de la ſemence de concombre ſauvage, avec de l'ellébore noir & de la coloquinte ; puis les incorporer avec des griotes.

VII. Si vous mettez dans leurs trous des cendres de chêne, ceux qui ſeront encendrés deviendront galeux & mourront.

VIII. Si vous mêlez de la limaille de fer avec du levain, & que vous le mettiez au lieu où il y en a quantité : en ayant ſeulement goûté, ils mourront.

IX. Mettez une noix vomique en poudre bien fine ; & en mêlez avec du beurre & du lard, pour en faire une pâte : dont vous envelopperez gros comme une noiſette dans un morceau de papier blanc & fin ; ou dont vous formerez des eſpeces de pois, ſans les envelopper. Poſez un ou pluſieurs de ces paquets ou pois dans les trous des Rats, & dans les endroits qu'ils fréquentent. Quand ils en auront mangé, ils chercheront le grand air, & mourront, ſans paroître avoir envie de boire.

S'il arrive qu'un chat ou un chien mange de cette pâte, il pourra être fort malade ; mais une cuillerée d'huile, qu'on lui fera avaler, ſuffira ſouvent pour le guérir. * *Gentleman's Magazine*, Febr. 1760, p. 65.

X. La Société de Dublin gratifia Laurent O' Hara, le 19 Novembre 1762, de cinq guinées ; pour la découverte ſuivante : Une quarte (à-peu-près la valeur d'une pinte de Paris) de gruau d'aveine, quatre gouttes d'huile de bois de Rhodes, un grain de muſc, & deux noix vomiques rapées bien fines. On mêle le tout pour en faire des pelotes ; que l'on met dans les trous & ſur le paſſage des Rats.

XI. Prenez quatre parties de graine de ſtaphiſaigre pulvériſée, & trois parties de gruau d'aveine. Mêlez-les bien, & en formez une pâte avec du miel. Mettez-en des morceaux dans les trous, & aux endroits que fréquentent les Rats ou les ſouris. Tous ceux qui en mangeront mourront. * *Mill's Husb.* T. III, p. 146.

XII. On prétend que la poudre de marron d'Inde, incorporée avec de la graiſſe, fait mourir ces animaux.

Pour empêcher les Rats & les ſouris de ronger ce qui eſt collé.

Détrempez la farine de votre colle avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait infuſer une bonne quantité de ſuie de cheminée.

Rats qui ſont du dégât dans les greniers.

A la Louiſiane on conſtruit certaines granges à blé, preſque tout de nattes de cannes. La grange eſt cylindrique, élevée de terre à la hauteur de deux piés, garnie de nattes de canne en-dedans : le fond porte ſur de groſſes cannes entieres : & le dehors en eſt auſſi garni. Les dents des Rats ne peuvent les entamer, à cauſe du verni naturel qui les couvre : il les empêche auſſi de monter par dehors pour entrer par la couverture. * Le Page, *Hiſt. de la Louiſ.* T. II. p. 365.

Voyez l'article *Conſervation du* BLÉ, n. 4.

Pour prendre les Rats tout vivans.

Mettez, ſur leur route, des feuilles de parchemin frottées de glu, & qui ne tiennent à rien. En s'y débattant, ils ſe rouleront avec le parchemin ; ſans pouvoir ſe débarraſſer.

Rats qui nuiſent aux Jardins.

Voyez les articles ANIMAL : LOIR.

RATAFIA. Liqueur compoſée d'eau-de-vie ; de noyaux, de ceriſes, d'abricots, de framboiſes, & autres fruits ; avec du ſucre ou du ſirop, &c.

Ratafia d'Abricots.

Dans une pinte d'eau-de-vie, mettez une livre d'abricots ; dont vous aurez ôté ſeulement les noyaux. Jettez-y trois ou quatre de leurs amandes, ſans les piler ; avec une demi-livre de ſucre. Faites infuſer le tout, pendant trois ſemaines. Paſſez-le enſuite par la chauſſe : & mettez la liqueur en bouteilles.

Ratafia Blanc ; autrement dit Eau de Noyaux.

Sur une cruche de douze pintes d'eau-de-vie, il faut mettre infuſer pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de ceriſes bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau ; un gros de cannelle, une douzaine de clous de gérofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de ſucre, & quatre pintes d'eau bouillie, mais qui ſoit refroidie ; laquelle vous mêlerez lorſque vous voudrez paſſer l'infuſion à la chauſſe. Puis vous mettrez la liqueur dans des bouteilles ; & les boucherez bien.

Voyez, ci-après, *Ratafia de Noyaux.*

Cédrat Rouge.

Voyez, ci-deſſous ; *Parfait-Amour.*

Ratafia de Citron.

Prenez la peau de quatre citrons, & une poignée de petite abſinthe enveloppée dans un linge fin. Mettez le tout dans deux pintes d'eau-de-vie de Coignac : bouchez bien la cruche : & laiſſez infuſer pendant deux fois vingt-quatre heures. Puis faites cuire en plume une livre & demie de bon ſucre. Ayez une terrine toute prête : & verſez d'une part le ſirop, & de l'autre l'eau-de-vie ; tandis qu'une autre perſonne remuera le tout dans la terrine avec une cuiller. Laiſſez enſuite refroidir : & mettez en bouteilles. Plus cette liqueur eſt vieille, meilleure elle eſt.

Ratafia de Coings.

Cinquante beaux coings doivent rendre ſix pintes de jus.

Prenez de bons coings que vous pilerez, après en avoir ôté les pepins & la pelure. Preſſez-les bien dans un torchon neuf. Meſurez le jus que vous en tirerez. Mettez deux pintes d'eau-de-vie ſur trois pintes de jus, & un quarteron de ſucre par pinte ; de la cannelle, coriandre, gingembre, & macis ; le tout modérément. Vous ferez infuſer le tout enſemble pendant quinze jours. Bouchez bien la cruche, qu'elle ne prenne point de vent. Il faut enſuite le paſſer par la chauſſe ; & le mettre à la cave ; plus il eſt vieux, meilleur il eſt.

Ratafia excellent pour la Colique Venteuſe, Maux d'Eſtomac, &c.

Prenez fenouil verd, (feuilles & graines) une poignée ; un demi litron de grains de genievre nouveaux, bien mûrs & bien nourris ; pour deux ſous de coriandre ; pour deux ſous de graine d'anis verd ; & une petite côte d'angélique franche. Pilez le tout, à la réſerve du fenouil, dans un mortier de marbre,

ou de bois ; & mettez infuſer avec le fenouil, pendant deux ou trois jours, dans une bouteille de verre, ou dans quelque vaiſſeau de terre verniſſé & bien bouché, où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie. Enſuite vous paſſerez la liqueur par un linge bien net, avec légere expreſſion ; & y ayant ajoûté environ un quarteron de ſucre fin écraſé, vous la remettrez dans la bouteille, que vous boucherez bien ; & la laiſſerez repoſer pendant trois autres jours, ayant ſoin de remuer ſouvent la bouteille pour empêcher que le ſucre ne s'attache au fond. Après cette ſeconde infuſion vous paſſerez la liqueur par la chauſſe, ou par une toile ſerrée & bien nette, pour la tirer au clair. Alors votre Ratafia étant bien épuré, vous le conſerverez dans des bouteilles à petit goulot, bien bouchées.

Il y a des perſonnes qui, après avoir paſſé la premiere liqueur, n'expriment point le marc ; mais le mettent infuſer deux ou trois jours avec un demi-ſetier d'eau-de-vie ; puis en mêlent la colature avec la premiere, & les paſſent toutes deux enſemble par la chauſſe pour les tirer à clair fin.

Si l'on veut faire deux pintes de ce Ratafia, on doublera la doſe de chaque drogue, du ſucre, & de l'eau-de-vie : & ſi l'on en veut faire encore davantage, on augmentera à proportion.

Uſage & Propriétés. Ce Ratafia eſt propre pour faciliter la digeſtion ; & chaſſer les vents. Il fortifie l'eſtomac, & appaiſe les douleurs de la colique venteuſe. On peut en prendre tous les jours une cuillerée, avant le dîner. Si l'on étoit actuellement tourmenté de la colique, on peut prendre depuis deux juſqu'à quatre cuillerées de ce Ratafia ; & même davantage, ſuivant l'âge, & la force du tempérament. On en prendra la même doſe pour les indigeſtions ; ſurtout pour celles qui proviennent de crudité.

On peut uſer de ce Ratafia en ſanté comme en maladie, ſans craindre aucun mauvais effet. Le ſeul qu'il pourroit produire, ſeroit d'échauffer ſi l'on en prenoit à jeûn par excès : mais on peut prévenir cet inconvénient, en prenant un peu de bouillon, un quart-d'heure après.

Vous trouverez, dans l'article COLIQUE *Venteuſe*, un Ratafia preſque ſemblable à celui-ci.

Voyez encore ANGÉLIQUE.

Ratafia de Coquelico.

Prenez une livre de fleurs de coquelico, fraîchement cueillies & bien épluchées. Mettez-les dans un coquemar de terre : & verſez-y une pinte d'eau bouillante. Laiſſez infuſer pendant vingt-quatre heures : & paſſez le tout par une étamine. Ajoûtez-y une livre de ſucre ; de la cannelle fine & du clou de gérofle en poudre, de chacun un gros. Faites bouillir le tout en conſiſtance de ſirop léger, que vous clarifierez avec un jaune d'œuf. Enſuite ôtez-le du feu, & y mêlez une pinte de bonne eau-de-vie. Laiſſez refroidir le Ratafia : & le gardez dans des bouteilles.

On en prend, le matin à jeûn, & le ſoir en ſe couchant, une ou deux cuillerées à la fois ; pures, ou mêlées avec un peu d'eau. Il facilite la tranſpiration ; débouche les conduits de la voix ; & donne aux poumons plus de force pour chaſſer avec vigueur l'air qui y eſt contenu.

Voyez ci-deſſous, RATAFIA *d'Œillet & de Coquelico.*

Ratafia de Frontignan.

Mêlez enſemble ſix pintes d'eau-de-vie, ſix pintes de jus de raiſin de Frontignan, quatre livres de ſucre ; & pour trois ſous de cannelle, poivre, & gérofle.

Ratafia de Genevre.

Conſultez l'article GENEVRE.

Ratafia des ſept Graines [Carminatives].

Ces graines ſont celles d'anis, de coriandre, d'aneth, de carvi d'Italie, de carotte, & de fenouil. On prend une once de chacune. On y joint deux gros de graine d'angélique muſquée. Et l'on met infuſer le tout dans quatre pintes d'eau-de-vie, pendant quinze jours en Eté, trois ſemaines en hiver, dans une bouteille ou cruche ; que l'on remue tous les jours, afin que la liqueur ne ſe graiſſe pas. On l'expoſe au ſoleil, s'il y en a. Après le tems ci-deſſus, on paſſe la liqueur dans une chauſſe, ou dans un linge : & ſur chaque pinte, on met ſix onces de ſucre, que l'on fait fondre dans environ un demi-ſetier d'eau. Mêlez le tout enſemble : & repaſſez la liqueur dans la chauſſe.

D'autres, au lieu d'aneth & de carotte, mettent des graines de violette & de genevre ; & ajoûtent au reſte deux muſcades concaſſées, & un bâton de cannelle. Ils mettent dans la colature une livre de ſucre, & le jus de deux citrons : puis verſent ſur le marc deux pintes d'eau-de-vie, & une demi-livre ou trois quarterons de ſucre.

Voyez COLIQUE *Venteuſe*, n. XIV.

Ratafia de Groſeilles.

Dans une pinte d'eau-de-vie, mettez une chopine de jus de groſeilles, & un demi-ſetier de jus de ceriſes ; un demi-gros de cannelle, deux cloux de gérofle, un grain de poivre blanc, une feuille de macis. Lavez les noyaux de ceriſes : eſſuyez-les ; & les laiſſez un peu ſécher. Puis pilez-les dans un mortier ; & les faites infuſer, avec le reſte, pendant trois ſemaines. Il faut y mettre une demi-livre de ſucre.

Ratafia de Meures.

Dans une pinte d'eau-de-vie, mettez une chopine de jus de meures ; &, ſi vous voulez, une pincée de coriandre ; avec une demi-livre de ſucre. Laiſſez infuſer le tout, pendant trois ſemaines. Paſſez-le enſuite par la chauſſe. Et le mettez en bouteilles.

Ratafia de Moldavie.

Voyez, ci-deſſous, *Ratafia dit Nepenthès.*

Ratafia de Muſcat.

Prenez une chopine, ou trois demi-ſetiers, de jus de muſcat, une demi-livre de ſucre, & une pinte d'eau-de-vie. Mettez infuſer le tout enſemble, pendant trois ſemaines. Après quoi, paſſez-le par la chauſſe : & le mettez en bouteilles.

Ratafia dit Nepenthès ; ou *de Moldavie.*

Cueillez, dans la plus grande chaleur du jour, la fleur de Moldavie (ou Meliſſe de Conſtantinople). Otez-en le péduncule & le calyce. Mettez dans une meſure de pinte chaque fleur ainſi épluchée. Quand la pinte ſera pleine, verſez les fleurs dans trois pintes d'eau-de-vie. La liqueur étant bien chargée des ſucs des fleurs, paſſez-la : & y mettez environ une livre de ſucre.

Ce Ratafia remédie efficacement & très-vîte aux tranchées qui ſont des ſuites de couche ; fait venir les regles ; facilite l'accouchement.

Ratafia de Noix.

Conſultez l'article NOYER.

Ratafia de Noyaux.

Il faut concaſſer cent noyaux d'abricots, l'amande & le bois enſemble, dans un mortier de marbre ; & mettre le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de ſucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix cloux de gérofle, & un bâton de cannelle deux fois long comme le doigt. Après cela, bien boucher la bouteille ; l'expoſer pendant quinze jours ou trois ſemaines au ſoleil ; & enſuite paſſer le tout par la chauſſe.

Voyez, ci-devant, *Ratafia Blanc.*

Ratafia d'Œillet & de Coquelico.

Sur une pinte d'eau-de-vie, mettez cinq onces de fleurs de coquelico, avec trois onces de fleurs d'œillet ſimple & rouge épluchées, & une demi-livre de ſucre. Laiſſez le tout infuſer pendant trois ſemaines. Puis paſſez par la chauſſe : & verſez dans des bouteilles.

Voyez, ci-devant, *Ratafia de Coquelico.*

Ratafia de Fleurs d'Orange.

1. Sur une pinte d'eau-de-vie très-blanche, mettez ſix onces de fleurs d'orange épluchées. Faites-les infuſer dans une cruche de grès bien bouchée, ſans l'expoſer au feu ni au ſoleil, durant vingt-quatre heures. Puis paſſez par la chauſſe ; ſans preſſer la fleur. Mettez-y enſuite une demi-livre de ſucre. Et remuez de deux jours l'un, ſans déboucher la cruche, l'eſpace de huit ou dix jours.

2. Mettez deux livres de ſucre, dans deux pintes d'eau. Faites-le écumer : puis le laiſſez bouillir un demi-quart d'heure. Enſuite jettez-y une demi-livre de fleurs d'orange en feuilles ; & la laiſſez bouillir trois ou quatre bouillons. Verſez le tout dans une terrine : & joignez-y trois pintes d'eau-de-vie. Laiſſez infuſer pendant deux heures. Après quoi paſſez-le dans une chauſſe ; laiſſant bien égoutter, ſans preſſer. Puis mettez-le en bouteilles.

3. Faites bouillir une chopine d'eau commune : & la verſez dans une terrine avec une livre & deux onces de ſucre. Le tout étant refroidi, ajoûtez-y une pinte de bonne eau-de-vie. Prenez enſuite huit onces d'eau de fleurs d'orange diſtillée : mettez-les dans une chopine ; que vous remplirez d'eau commune, qui ſoit froide, mais qui ait bouilli. Mêlez ceci avec ce qui eſt dans la terrine ; & y ajoûtez encore huit onces d'eau de fleurs d'orange, ſans eau. Remuez bien le tout : & le paſſez par le papier gris.

4. Faites bouillir, dans une poële à confitures, une livre & demie de ſucre bien fin, dans trois chopines d'eau, juſqu'à la conſiſtance de ſirop. Alors jettez-y quatre onces de fleurs d'orange, bien blanches, bien ouvertes, & cueillies avant le lever du ſoleil (cette derniere circonſtance fait qu'elles ont plus d'odeur) : ces fleurs doivent être épluchées feuille à feuille. Ajoûtez-y trois chopines d'eau-de-vie. Retirez du feu auſſitôt : & remuez avec une cuiller. Verſez le tout dans un pot de terre ; & le tenez au bain-marie, à une chaleur bien douce, pendant dix heures. Puis, lorſque la liqueur ſera froide, paſſez-la à la chauſſe. Vous devez en retirer trois pintes.

Parfait-Amour, ou *Cédrat Rouge.*

Voyez l'article CITRONIER.

Bon Ratafia de Raiſin.

☞ Prenez d'excellent raiſin noir : égrainez-le ; & le preſſez. Faites bouillir dans un chauderon, juſqu'à ce que la liqueur ſoit d'un beau rouge. Paſſez enſuite : & exprimez bien. Puis laiſſez repoſer la colature pendant dix-huit ou vingt-quatre heures, dans une cruche ou autre vaiſſeau ; qu'il n'eſt pas beſoin de couvrir : remuez pluſieurs fois durant ce tems, avec une baguette. Après quoi, ſans paſſer de nouveau, mettez-y égale quantité d'eau-de-vie, un demi-quarteron de ſucre pour chaque pinte, une pincée de cannelle en petits morceaux, deux cloux de gérofle briſés de même ; & un demi-gros de macis ; pour environ quinze pintes de liqueur. Bouchez alors la cruche. Laiſſez fermenter le tout, pendant ſix ſemaines ou deux mois. Puis filtrez. La liqueur ſera potable alors. Mais plus elle vieillira, plus elle deviendra parfaite.

Ratafia Rouge.

Prenez de belles & bonnes ceriſes bien mûres ; vous pouvez auſſi mettre des meriſes noires ou des guignes, des framboiſes & des groſeilles ; par exemple, un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits, ſur les deux tiers ou trois quarts de ceriſes. Il faut bien écraſer le tout enſemble, ou l'un après l'autre : les preſſer & paſſer au travers d'un gros tamis. Sur deux pintes de ce jus, vous mettrez une pinte d'eau-de-vie. Sur chaque pinte, cinq ou ſix onces de ſucre, un demi-gros de cannelle, trois ou quatre cloux de gérofle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc. Le tout concaſſé, vous le mettrez infuſer dans un vaiſſeau de terre ou de grès ; & le boucherez bien. Voilà la véritable doſe pour une pinte : ſur laquelle on ſe peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des ceriſes, c'eſt toujours la même doſe. Beaucoup de gens le font de chaque fruit en particulier : mais c'eſt toujours la même choſe quant aux autres ingrédiens.

Pour lui donner le goût de noyau, en faveur de ceux qui l'aiment ; il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de ceriſes, une ou deux livres de noyaux d'abricots ; bien piler & concaſſer le tout enſemble ; & le jetter dans votre tonneau : & par proportion dans vos cruches, ſuivant la quantité que vous en voulez faire ; vous paſſerez celle qui eſt dans vos cruches, à la chauſſe. Pour celui des tonneaux, il s'éclaircit de lui-même. On y peut mettre auſſi des fleurs de coquelico. Le tonneau dont on entend parler, eſt un muid ou une demi-queue.

Ratafia de Violette.

Voyez dans l'article VIOLETTE.

RATATINÉ. Terme aſſez bas & groſſier, uſité cependant quand on parle de gens extrêmement vieux : & dont on ſe ſert auſſi pour marquer que certaines plantes viennent mal, & ſortent miſérablement de terre. Ainſi on dit : *Mes Racines ne ſortent point bien de terre ; elles ne viennent point belles, groſſes & longues ; elles ſont toutes*

Ratatinées. Ce terme ſignifie à-peu-près la même choſe que *Ràbougri.*

RATE, ou *Ratte*, & *Ratelle.* Les Anatomiſtes varient beaucoup ſur la ſtructure de cette partie du corps animal; ainſi que ſur ſes uſages.

Elle eſt ſituée dans l'hypocondre gauche; pendante ſous le diaphragme; & adhérente au rein gauche, à l'omentum, & en quelque maniere au ventricule. Cette poſition la rend ſujette à être preſſée par le diaphragme & par les muſcles de l'abdomen.

Cette partie eſt oblongue, à-peu-près ovale, convexe d'un côté, applatie de l'autre: la face convexe regarde les côtes; & celle qui eſt applatie regarde le ventricule, auquel elle s'applique en partie. La membrane externe qui forme l'une des enveloppes de la rate, ſe continue avec l'épiploon, le méſocolon, & la partie du péritoine qui revêt le diaphragme. La ſeconde enveloppe eſt une membrane propre, & mince, qui concourt à former la gaîne des vaiſſeaux de la Rate. L'artere qui y entre vient de la céliaque, & après s'être collée au pancréas arrive à la Rate, où étant entrée elle ſe diviſe en pluſieurs rameaux qui s'inſinuent dans ce viſcere avec les nerfs qui les accompagnent. Pluſieurs rameaux de l'artere ſplénique vont au pancréas. Les veines de la Rate viennent du rameau ſplénique, qui dans le bras gauche eſt une branche interne de la veine axillaire: c'eſt ce qui fait que la Rate communique avec l'épiploon. Du plexus ſemilunaire gauche, formé par les cinq groſſes branches des nerfs intercoſtaux, il s'éleve extérieurement pluſieurs rameaux qui vont former le plexus ſplénique. La ſubſtance de la Rate paroît être un corps cellulaire, comme ſpongieux. Elle eſt attachée à l'eſtomac par des vaiſſeaux nommés vaiſſeaux courts. Un ligament membraneux particulier la tient attachée au bord du diaphragme. Quelquefois auſſi la Rate tient au colon. Elle poſe communément par devant ſur le colon, par ſa demi-face inférieure. Toute l'étendue de ce viſcere eſt remplie d'un très-grand nombre de ramifications veineuſes: entre leſquelles on voit comme un épanchement univerſel de ſang extravaſé.

La Rate n'eſt pas eſſentielle à la vie, puiſque l'on peut vivre aſſez long-tems après que ce viſcere a été enlevé. Mais l'effet de ce retranchement eſt 1°. que le foie augmente de volume, s'obſtrue, ſe flétrit, s'ulcere, change de figure: changemens qui, au reſte, ne ſe rencontrent pas toujours réunis. 2°. La bile n'eſt plus la même: ſa quantité eſt moindre, ſa couleur blanchâtre; ſa conſiſtance eſt plus épaiſſe; & l'on a trouvé ſes molécules, comme des grumeaux de fromage. 3°. L'on ne ſauroit enlever la Rate à un animal, ſans lui faire ſouffrir actuellement des douleurs violentes; & ſans troubler l'œconomie des parties voiſines. Les impreſſions de cette douleur ſubſiſtent longtems, & ſont ainſi une ſource de mouvemens défavorables au foie & à l'eſtomac. De-là vient que l'animal eſt triſte, que la ſoif le tourmente, qu'il vomit: l'ardeur de la fievre qu'occaſionnent ces ſouffrances, & les nerfs ſympathiques qui entraînent l'action des parties voiſines, produiſent tous ces effets. Quant aux gargouillemens des inteſtins, & aux vomiſſemens qui arrivent les premiers jours qui ſuivent l'extirpation de la Rate; ce ſont les effets de la ſituation des nerfs ſpléniques & ſtomachiques. 4°. Pour ce qui eſt des changemens qui arrivent au foie en conſéquence du retranchement de la Rate: ſi le foie eſt parfaitement bien diſpoſé, il doit groſſir, par la même raiſon qu'un rein groſſit quand l'autre eſt perdu: mais s'il eſt mal diſpoſé, il peut ſe flétrir, s'enflammer, &c. parce qu'il ſe trouve privé d'une grande quantité de lymphe, qui lui venoit de la veine ſplénique. 5°. L'on obſerve que les animaux auxquels on a enlevé la Rate, piſſent ſouvent: la lymphe qui couloit par l'artere céliaque dans la Rate, eſt effectivement obligée à entrer dans les arteres émulgentes qui ſont peu éloignées de l'artere céliaque. 6°. Il eſt encore d'obſervation que les animaux ſont beaucoup plus chauds quand ils n'ont plus de Rate: il ſe filtre alors dans leurs teſticules plus de matiere ſpermatique, le ſang paſſant en beaucoup plus grande quantité dans l'artere ſpermatique à cauſe de ſa ſituation. 7°. Ces animaux ſont plus voraces; la digeſtion ſe faiſant plus tôt chez eux, & le ventricule & les inteſtins étant plus tôt évacués. Car le ſang qui eſt la cauſe de l'action du ventricule, & qui verſe dans ſa cavité les fluides qui ſervent à la digeſtion, ſe trouve plus abondant: la ſituation de l'artere céliaque démontre ce méchaniſme.

Le ſang de la Rate eſt communément moins viſqueux, & ſans ces corps fibreux qu'il préſente pour l'ordinaire. Si on lie la veine ſplénique d'un animal vivant, qu'on remette la Rate à ſa place, qu'on ferme la plaie; & qu'on la rouvre au bout d'une demi-heure, la Rate paroît pleine ou plutôt gonflée d'un ſang qui eſt d'un rouge très-vif. Ce ſang tiré de ces vaiſſeaux, conſerve pendant pluſieurs heures ſa fluidité & ſa couleur rouge. Le ſang tiré de la jugulaire, forme dans l'eſpace de trois quarts-d'heure des grumeaux qui ſe ſéparent peu à peu de la ſéroſité; mais le ſang de la Rate ne ſe ſépare pas de la ſienne; il s'y forme néanmoins quelque petit grumeau qui nage, & dont les parties ſe diviſent enfin en conſervant toujours leur couleur pourprée: & l'on peut ſéparer cette matiere d'avec le reſte du ſang, par la décantation. Bohn & M. Senac atteſtant ces faits, établis ſur nombre d'expériences, dont chacun peut ſe convaincre par ſoi-même; il n'eſt pas aiſé de concevoir comment un Médecin de Marſeille (Louis Barles, dans le ſecond Tome de ſes *Nouvelles Découvertes*, imprimées à Lyon en 1682.) a pu avancer que le ſang, en ſortant de la Rate, a une ſaveur acide, âcre, un peu piquante: & qu'en paſſant dans ce viſcere, il s'épaiſſit, & devient moins fluide.

Au reſte, on obſerve que le ſang veineux que l'on trouve dans la Rate des hommes qui ſont morts de mort violente, eſt fluide & d'un rouge brillant, ſi l'on fait la diſſection peu de tems après la mort, & que la Rate ne ſoit pas viciée: autrement ce ſang paroît noir, épais, polypeux, tel qu'on le trouve à l'ouverture des cadavres longtems après la mort.

Maladies de la Rate.

Cette partie eſt ſujette à une tumeur, ſoit molle & œdémateuſe, ſoit dure & skirrheuſe. Dans l'un & l'autre cas, ſoit qu'on ait couru, ſoit qu'on prenne quelque exercice pénible, ou qu'on ſoit couché ſur le côté droit; la reſpiration eſt fréquente & difficile. L'appétit n'eſt point dérangé pour l'ordinaire; mais la digeſtion ſe fait mal, produit beaucoup de ſalive à la bouche, & engendre des vents qui murmurent dans l'hypocondre gauche, & font irruption par haut & par bas. Quelquefois la matiere qui fait la tumeur, s'exalte & devient maligne; enſorte que s'étant répandue dans toute l'habitude du corps, elle y cauſe une jauniſſe ou une cachexie qui ôte à la peau ſa couleur naturelle. Dans cette cachexie, on eſt très-altéré pendant le jour, & on

ſue

ſue beaucoup durant la nuit ; la bouche ſent mauvais ; les gencives ſe pourriſſent & découvrent entiérement les dents ; le deſſous de la paupiere inférieure s'enfle ; il ſe fait une éruption de ſang par quelque endroit, mais le plus ſouvent par les narines. Lorſqu'après le repas les viandes ſe cuiſent dans l'eſtomac, on rejette par la bouche des matieres aigres : bien que d'ailleurs l'on ne vomiſſe pas facilement dans cette maladie. Le ventre n'eſt preſque jamais libre ; il eſt plus tendu du côté gauche, & plus élevé, que de l'autre. Les jambes s'enflent auſſi un peu, ſur le ſoir. Le viſage eſt d'une couleur livide & obſcure. Le ſommeil eſt troublé par des rêves étranges & fâcheux. Les veines ſont groſſes & tendues. Les urines ſont tannées. Les teſticules s'enfient conſidérablement. Si la bouche n'eſt pas infectée & qu'il n'arrive point d'hémorrhagie, il ſe fait aux jambes des ulceres incurables, ou qui du moins ne ſe guériſſent que très-difficilement. La tumeur dure & indolente de la Rate, qu'on appelle *skirrhe*, occupe quelquefois tout ce viſcere (ce qu'on reconnoit par ſa ſituation, & par ſon volume ; égal à celui de la partie) : quelquefois auſſi ce skirrhe gagne tout l'hypocondre gauche. Cette tumeur eſt plus longtems à ſe former que celle qui eſt lâche : outre qu'elle eſt dure, & que ſes accidens ſont plus forts & plus ſenſibles. Rien ne déſigne mieux les altérations de la Rate, que la couleur du malade : elle peut même ſuffire pour les connoître, ſans l'aide du toucher.

Les mélancoliques ſont *Rateleux* pour l'ordinaire, c'eſt-à-dire ſujets à l'œdeme ou au skirrhe de cette partie : ainſi que ceux qui boivent beaucoup d'eau ; qui mangent des viandes groſſieres, quantité de fruits crus, d'herbages, ou de légumes ; ou qui habitent dans les lieux humides, ou dans des endroits bas & ſombres.

L'on peut auſſi devenir Rateleux après une longue maladie ; ou par la ſuppreſſion des hémorrhoïdes, ou des ordinaires ; ou par une obſtruction au foie ; ou à la ſuite d'une fievre quarte ; ou pour être trop conſtipé.

Les ſaignées trop fréquentes, & les fievres vagues & irrégulieres, ſurtout les peſtilentielles, expoſent au danger d'une tumeur de Rate. Celle de ce viſcere eſt plus chronique, & moins pernicieuſe, que celle du foie ; mais ſi l'enflure des pieds y ſurvient, il s'enſuit l'hydropiſie.

Il eſt dangereux qu'une tumeur de Rate n'ait pû ſe guérir par les meilleurs remedes dont on auroit fait un long uſage.

Il eſt auſſi de mauvais préſage dans cette maladie, de rendre pendant longtems des urines cruës & aqueuſes.

Une dyſenterie de peu de durée y eſt favorable, ou même ſouvent ſalutaire ; mais elle eſt dangereuſe, ſi elle dure trop : & la tumeur devient abſolument incurable, lorſque la lienterie ou l'hydropiſie s'enſuivent. Les tumeurs de Rate, bien qu'encore récentes, cédent difficilement aux remedes ; & elles ne ſe diſſipent preſque jamais, lorſqu'on leur a donné du tems pour jetter de profondes racines dans le viſcere. Si la tumeur diminue, & que les urines qui étoient auparavant aqueuſes & limpides, deviennent rouges ou épaiſſes, féculentes & copieuſes, le ſuccès en eſt heureux.

Si le ſang mélancolique vient à ſe dégorger dans les veines qui vont au fondement, c'eſt très-avantageux pour la ſanté du malade : mais quand ce ſang ſe jette au foie, il cauſe l'hydropiſie ; aux poumons, la phthiſie ; au côté, la pleuréſie ; au cerveau, de fâcheuſes indiſpoſitions ; & dans la grande artere, la palpitation.

La Rate eſt beaucoup plus ample & fait plus de douleur aux bilieux, qu'aux pituiteux. La gaieté & la joie font diminuer la Rate : au contraire, le chagrin l'augmente. Ceux qui ſont ſujets aux catarrhes ne deviennent preſque jamais Rateleux.

Le corps s'exténue à proportion que la Rate groſſit : ce qui eſt une preuve de corruption générale dans l'humeur de ce viſcere. Les accidens qui accompagnent la tumeur de Rate, ſont différens, ſuivant la nature de l'humeur qui fait la maladie. La Rate s'enfle & ſe déſenfle par intervalles, dans les uns ; & dans les autres, malgré tous les remedes, le plus ſouvent elle demeure également groſſe : ces derniers ſont plus en danger, & ſont menacés d'hydropiſie.

On voit des perſonnes ne reſſentir aucune incommodité pendant toute leur vie, d'un skirrhe à la Rate.

On dit que c'eſt toujours une bonne marque, dans quelque indiſpoſition de Rate que ce ſoit, ſi on vient à ſaigner du nez, du côté droit.

Phlegmon à la Rate.

Le Phlegmon, ou *Inflammation*, eſt une abondance de ſang extrêmement chaud & bouillant, qui ſe jettant ſur cette partie, y forme une tumeur qui s'étend ; & excite la fievre avec chaleur, peſanteur, battemens, grande ſoif, & une douleur ſenſible quand on touche la tumeur. Bientôt la langue ſe charge d'une craſſe noire ; l'appétit manque ; la reſpiration devient difficile & preſque éteinte.

Si l'abſcès & l'ulcere ſuccedent à l'inflammation de la Rate, les ſignes & les prognoſtics en ſont à-peu-près les mêmes que ceux d'abſcès & ulcere au foie.

Si l'inflammation de la Rate ſe tourne en ſuppuration, elle eſt mortelle. L'inflammation qui attaque la partie ſupérieure de la Rate, eſt plus à craindre que celle qui attaque la partie inférieure de ce viſcere.

Dans les inflammations de la Rate, on voit aſſez ſouvent l'oreille gauche devenir rouge ; des ulceres ſe former à la main & au pied gauches, de même qu'à l'oreille de ce côté ; & le ſang ſortir de la narine gauche.

Si, dans l'inflammation de la Rate, le ſang vient à ſortir de la narine droite, & que le ventre ſe lâche au jour de criſe ; c'eſt un bon préſage.

Pour le Phlegmon, l'on emploiera les mêmes *Remedes*, qu'à l'inflammation du foie. Surtout il ne faudra pas épargner les ſaignées ; juſqu'à ouvrir la veine qui eſt entre le petit doigt, & l'annulaire de la main gauche. Il faut auſſi donner à boire une tiſanne faite avec un peu de cannelle, & de vin : & frotter le côté malade avec de l'huile roſat, & des huiles de camomille & de lis ; dont il faut mettre parties égales.

Voyez, ci-deſſous, *Vin de Scolopendre.*

Les perſonnes du ſexe, qui ont cette indiſpoſition, ne doivent pas faire un fréquent uſage des remedes Chalybés. Quoiqu'ils contribuent beaucoup à la guérir, à raiſon de la vertu apéritive du fer ; ils ont cependant auſſi des qualités aſtringentes, qui font que le long uſage de ces remedes oppoſe enſuite de puiſſans obſtacles à l'uſage du mariage.

Obſtruction de la Rate.

Elle commence d'abord à ſe faire remarquer par un extérieur morne, penſif, & abattu ; une couleur qui n'eſt plus naturelle ; une douleur à l'hypocondre gauche ; une difficulté de reſpirer ; des ſonges turbulens ; quelquefois un appétit ou exceſſif ou tout-à-fait perdu ; l'enflure des pieds ; & celle de la poitrine, après avoir mangé ; enfin une toux qui augmente par intervalles.

De l'obſtruction de la Rate, proviennent diverſes maladies. Le ſang en eſt altéré ; & le foie, affoibli. Elle occaſionne la fievre quarte, la fievre étique, l'hydropiſie.

Les hypocondriaques, dont la Rate obſtruée ne fait pas ſes fonctions, deviennent ſujets à-peu-près aux mêmes ſymptômes que les animaux auxquels on enleve la Rate.

On remarque que les hypocondriaques rient beaucoup. L'adhérence de la Rate au diaphragme donne la raiſon de ce phénomene.

Ils ſont fort pâles : pour deux cauſes ; 1°. que les veines méſentériques, qui ſont extrêmement groſſes, retiennent une grande quantité de ſang ; 2°. que le ſang trop épais ne ſauroit entrer dans le réſeau qui colore la peau.

L'obſtruction de la Rate occaſionne des vomiſſemens, par la communication du plexus ſemi-lunaire avec le plexus ſtomachique.

Ce qui fait que les hypocondriaques reſpirent difficilement, c'eſt que les rameaux du nerf intercoſtal ſe joignent aux nerfs dorſaux, & que les uns ne peuvent être gênés ſans que les autres le ſoient : 2°. ce peut être auſſi l'effet de la branche intercoſtale, qui va s'unir à la huitieme paire, près des plexus pneumoniques ; ou cela arrive encore à cauſe de l'union du plexus ſemi-lunaire avec le nerf gauche de la huitieme paire.

L'union de ce nerf avec le plexus ſemi-lunaire, fait que les hycondriaques ſentent un grand reſſerrement à la région de l'eſtomac. La grande quantité de ſang qne reçoit le ventricule à cauſe de l'obſtruction de la Rate, y contribue auſſi.

Comme le plexus cardiaque eſt en partie formé par des branches de l'intercoſtal gauche, il n'eſt pas étonnant que le cœur ſe reſſente des maux de la Rate.

Ces malades doivent naturellement ſentir un grand poids dans la région de la Rate, ſurtout après avoir mangé. Car le reſſerrement cauſé par les nerfs, accumule le ſang dans les arteres ; & la Rate ainſi remplie, parce que ſon ſang eſt preſque tout artériel, ſe trouve preſſée par les alimens.

Hippocrate (L. VI, *Epid.* Sect. 2) obſerve que ceux dont la Rate s'appeſantit en bas, ont les piés & les genoux chauds, & le nez & les oreilles froids.

L'obſtruction de la Rate rend la ſueur fétide.

Les incommodités qui ſurviennent en cette partie ſe font quelquefois ſentir au côté droit ; en vertu de la communication du plexus ſemi-lunaire gauche avec le plexus hépatique : d'autant que le plexus ſplénique tire ſon origine de ce plexus ſemi-lunaire.

Remedes pour ces Obſtructions, & autres maladies de la Rate.

1. La ſaignée, tant du bras que du pié, eſt un moyen preſque aſſuré pour en guérir en peu de tems ; en la réitérant autant que les forces le permettront.

2. L'on aura recours aux tiſannes, aux purgations, au régime de vivre ; & aux remedes externes.

Les *Tiſannes* ſeront compoſées avec une once d'écorce de caprier, une demi-once de tamarins, une demi-poignée de germandrée, autant de fleurs & racines de genêt, une demi-once de racine de fenouil, deux dragmes de réglisſe & d'anis ; le tout bouilli dans ſix pintes d'eau réduites aux deux tiers. Après qu'il ſera coulé & refroidi, on en donnera un verre le ſoir ; un autre, le matin à jeûn ; & pendant le jour entre les repas. On en continuera l'uſage une ſemaine ou deux. Si l'on n'étoit pas dans le tems d'avoir ces herbes, on diſſoudroit dans les bouillons faits avec une freſſure de mouton ou un vieux coq, une dragme de crême de tartre avec quinze grains de ſel d'abſinthe, ou de tamarins ; que l'on feroit avaler ſoir & matin, pendant ſept ou huit jours.

Enſuite l'on *Purgera* une ou deux fois la ſemaine, avec une médecine ainſi compoſée :

Prenez un demi-ſetier d'une décoction de polypode ; dans laquelle vous mettrez infuſer toute la nuit ſur des cendres chaudes trois dragmes de ſenné, & une dragme d'anis. Le tout étant coulé, vous-y ajoûterez une demi-once de catholicon double, avec autant de confection hamech. Après l'avoir partagé en deux priſes, vous les donnerez à une heure l'une de l'autre : & deux heures après la derniere, il faudra donner un bouillon dans lequel vous aurez fait fondre une dragme de crême de tartre ; ſinon ajoûtez-y un demi-verre de jus de cerfeuil.

Les perſonnes qui aimeront mieux ſe purger avec un bol, prendront vingt grains de poudre d'hiere ſimple, quinze grains d'agaric, autant de ſenné bien pulvériſé ; avec un peu de ſirop, ou de confiture, pour le former.

Voyez MÉLANCHOLIE.

En même tems on *appliquera* ſur la Rate, ou de l'emplâtre de mélilot, ou du diachilon avec l'iris. Ou l'on ſe ſervira de ce *Liniment.*

Prenez une once & demie d'huile de lis, une once d'huile de rhue & de celle de capres, trois dragmes de fiente de chevre, une demi-dragme de ſaffran, une once de cire : faites fondre le tout enſemble ; & frottez-en tout le côté gauche ſoir & matin ; étendant par deſſus une feuille de papier.

Régime.

Pour fortifier la chaleur naturelle, on fera uſer de thériaque & d'orviétan ; ou de confection d'alkermès ; ou de conſerve de fleurs de bugloſe ; ou de racine d'angélique, confite.

On défendra les viandes groſſieres & indigeſtes ; comme bœuf, jambon, lievre, canard, & autres ſemblables ; & les feves, lentilles, panais, beteraves, navets, carottes.

A l'égard de la boiſſon, on pourra uſer du vin modérément ; en ferrant l'eau ; ou y jettant une piece d'or rougie au feu. De fois à autre on boira de l'hypocras ; pourvû que l'on y ajoûte tant ſoit peu de vinaigre : tout autre vin de liqueur ſera réputé nuiſible.

Vin de Scolopendre pour les obſtructions, inflammations, & douleurs, de la Rate.

3. Mettez dans une forte bouteille de verre deux poignées de ſcolopendre hachée menu. Verſez par-deſſus une pinte de bon vin blanc : faites-le bouillir lentement au bain-marie, juſqu'à la diminution de deux ou trois doigts. Enſuite paſſez la liqueur par un linge bien net : & gardez-la dans une bouteille bien bouchée ; pour en faire prendre au malade un petit verre tous les matins à jeûn. Tandis que la bouteille eſt au bain-marie, elle doit être bouchée avec du papier percé en pluſieurs endroits avec une épingle.

Voyez, ci-deſſous, *Cataplaſme : Fomentation.*

Onguent.

4. Prenez tabac, trois onces ; feuilles & fleurs de petite centaurée, une once & demie ; miel, demi-livre. Hachez le tabac menu ; concaſſez la centaurée dans un mortier : & mettez le tout dans un pot de terre verniſſé, avec une chopine de vin blanc. Faites bouillir juſqu'à ce que les herbes ſoient preſque entiérement conſommées, & le vin tout-à-

fait évaporé. Alors paſſez la décoction par un linge, avec forte expreſſion : & faites bouillir la colature, à feu lent, juſqu'à ce qu'elle ait pris conſiſtance d'onguent un peu épais. Vous étendrez ſur toute la région de la Rate un morceau de baſane, ſuffiſamment couvert de cet onguent.

Cataplaſme.

5. Prenez une poignée de chicorée ſauvage, & une demi-livre de beurre : mettez le tout dans un pot de terre verniſſé neuf. Verſez par-deſſus une pinte de vin blanc; & faites bouillir juſqu'à l'entiere évaporation de la liqueur. Enſuite pilez & broyez bien ce qui reſte ; pour en faire un cataplaſme : que vous appliquerez chaudement ſur la Rate; & réitérez cinq ou ſix fois. Ce cataplaſme appaiſe les douleurs, adoucit les inflammations, & léve les obſtruction de la Rate.

Voyez, ci-deſſus, *Vin de Scolopendre.*

Cataplaſme particulier pour les douleurs de la Rate.

6. Prenez de gros eſcargots : ôtez-leur la coque, & le gros boyau qui contient les excrémens. Enſuite broyez-les dans un mortier, le plus fortement qu'il vous ſera poſſible : & appliquez-les ſur la région de la Rate, en forme de cataplaſme. On prétend que ce remede eſt ſpécifique.

Autre Cataplaſme pour les douleurs qui proviennent du gonflement de la Rate.

7. Prenez deux ou trois poignées de feuilles de verveine fraîches. Broyez-les dans un mortier de marbre ou de bois, avec deux ou trois glaires d'œufs frais. Ajoûtez-y de la farine de feves, ou de ſeigle, ou d'orge, autant qu'il en faut pour donner à la matiere aſſez de conſiſtance pour être étendue ſur des étoupes en forme de cataplaſme épais de deux doigts, & long comme la main : qu'il faut appliquer le plus chaudement qu'il eſt poſſible, ſur la région de la Rate; & le contenir avec une bonne bande. Il ſeroit même à propos de mettre par-deſſus le cataplaſme une compreſſe, puis un linge bien chaud, plié en ſept ou huit doubles. Seize heures après, il faut réitérer le cataplaſme, à moins que la douleur n'ait ceſſé; & cela juſqu'à entiere guériſon.

Le principal effet de ce remede eſt d'attirer, comme par une ſueur de ſang, toute l'humeur maligne de la partie affectée.

Voyez le *n.* II, entre les *Remedes généraux*, ci-deſſous.

Fomentation pour les Douleurs & Gonflemens de Rate.

8. Prenez une once de feuilles ſéches de tabac. Mettez-les dans un petit vaiſſeau de terre verniſſé; avec quatre onces d'eau commune. Faites infuſer pendant deux heures, ſur un petit feu. L'infuſion étant faite, vous la paſſerez par un linge. Puis l'ayant laiſſée refroidir, vous y ferez diſſoudre une demi once de gomme ammoniac. Enſuite vous ferez chauffer la liqueur, & y tremperez de la laine crue, ou qui n'ait pas été filée : puis vous l'appliquerez chaudement ſur la région de la Rate.

Voyez, ci-deſſous, *n.* V, entre les *Remedes généraux.*

Pilules pour l'Obſtruction de la Rate.

9. Prenez trois dragmes d'aloës ſuccotrin, autant de rhubarbe & d'agaric, vingt grains de poivre noir, & de graine de rhue, ou de celle d'agnus caſtus. Le tout étant bien pulvériſé enſemble, faites-en une maſſe avec un peu d'oxymel. La priſe ſera d'une dragme, une fois ou deux par ſemaine.

10. Un homme a été guéri du mal de Rate avec du vin blanc, dans lequel on faiſoit infuſer un nouet de limaille d'acier : dont il prenoit un verre le matin à jeûn.

11. On peut uſer pendant quelque tems, d'une tiſanne faite avec la ſcolopendre & le polytric. Ce remede a été éprouvé par un homme qui avoit bien dépenſé de l'argent en remedes, inutilement.

12. Van Helmont dit avoir éprouvé ſur lui-même le remede ſuivant. Avalez un verre de vin, dans lequel vous aurez fait bouillir des yeux d'écreviſſes : & continuez juſqu'à guériſon ; qui arrivera dans peu de jours.

13. *Voyez* ANIS : AMMONIAC : ASPIC *d'Outremer :* ASPIC, ou *Spic :* LUPIN : CAFFÉ : AGE, *n.* IV : AGARIC : BOUILLON : *Safran des Métaux*, dans l'article ANTIMOINE : BAUME *de Genevieve :* BAUME *de Paracelſe :* ASARUM : OBSTRUCTION.

14. La décoction d'écorce de frêne, bue, eſt bonne à l'opilation de Rate ; & à l'hydropiſie.

15. L'eau dans laquelle les forgerons trempent leur fer, eſt bonne à boire pour la Rate : mais il faut faire enſorte que cette eau ſoit pure d'elle-même, & que rien de ſale n'en approche.

16. Faites bouillir une pinte d'eau commune (celle de fontaine eſt la meilleure), dans un vaiſſeau convenable. Lorſqu'elle bouillira, jettez-y deux onces de limaille d'acier : faites-lui jetter encore un ou deux bouillons ; & l'ôtez de deſſus le feu. Faites boire ordinairement de cette eau au malade à tous ſes repas. La même limaille peut ſervir deux fois ; mais à la derniere, il faut la mettre ſur le feu en même-tems que l'eau. Ce remede eſt encore bon pour l'opilation du foie.

17. Pour la *Rate Gonflée ;* faites bouillir avec un peu d'eau, de la matricaire ; & l'appliquez ſur la partie, dans un ſachet de toile.

18. Pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier, avec un peu de vinaigre : & en appliquez le matin ſur la région de la Rate en forme de cataplaſme, fait avec le marc & le jus. Ce topique eſt très-propre pour *déſopiler* cette partie, & en amollir la *dureté.*

19. La Rate d'un animal (tel qu'un mouton ou un chien, encore vivant), ou entiere, ou en partie ſeulement ; appliquée pendant quelque tems ſur l'endroit de la Rate enflée & endurcie d'un homme malade ; étant ſuſpendue enſuite à la cheminée : fait (dit-on) déſenfler & ramollir celle de l'homme : à meſure que la Rate de l'animal ſe ſéche, le mal diminue.

Skirrhe de la Rate.

1. Dès le commencement on appliquera un cautere ſur l'endroit où il ſe forme.

2. On ſe ſervira de l'*Emplâtre* ſuivant ;

Prenez deux onces de gomme ammoniac, & autant de ſagapenum : faites-les fondre dans une chopine de ſuc de ciguë, & un demi-ſetier de vinaigre. Aprés que l'un & l'autre ſeront conſommés, & qu'il ne reſtera que les gommes, étendez-les ſur un cuir de la grandeur du mal; & laiſſez-le juſqu'à ce qu'il tombe de lui-même.

A la place de jus de ciguë, on prendra celui de choux. On pourra ſe ſervir auſſi de la ſeule plante de ciguë bien verte, hachée, battue, & miſe un peu chaude ſur la Rate : ce topique doit être ſouvent renouvellé. *Ou* l'on prendra de la graine de moutarde que l'on battra avec des figues, & que l'on appliquera en maniere de cataplaſme, le couvrant avec

un linge trempé dans du jus d'ortie. Voyez EMPLÂTRE *de Ciguë*.

3. L'on accompagnera ces remedes d'une *Tiſanne* dont on fera uſer pendant pluſieurs jours. Elle ſera ainſi compoſée :

Prenez une poignée d'hyſope, autant d'aigremoine, autant de feuilles d'orties blanches. Faites-les bouillir enſemble dans quatre pintes d'eau juſqu'à réduction de la moitié : puis coulez la décoction. Et tandis qu'elle ſera encore toute bouillante, ajoûtez-y une once de rhubarbe à demi-battue, avec autant de cannelle : puis laiſſez-la infuſer une nuit entiere ſur des cendres chaudes. Après quoi coulez-en deux verres tous les matins ; & faites avaler le premier à cinq heures, & l'autre à ſix : & donnez à huit, un bouillon.

Voyez, ci-deſſous, *n.* 8.

Purgation.

4. On purgera de fois à autre avec une demi-once de catholicon double & une demi-once de confection hamech, diſſoutes dans un verre d'eau de chicorée, ou d'une décoction de polypode.

Par intervalles, on prendra, ſoit de la thériaque, ſoit de l'orviétan, ſoit de la confection d'alkermès. On provoquera les ordinaires & les hémorrhoïdes ſi ces écoulemens ſont arrêtés. Quant au régime, on obſervera le même que pour l'obſtruction de la Rate.

Voyez, ci-deſſous, *n.* 8.

Vin pour le Skirrhe de la Rate.

5. Prenez deux onces de limaille d'acier : faites-la infuſer pendant vingt-quatre heures, dans de fort vinaigre. Après l'infuſion, faites ſécher la limaille. Puis l'ayant fait infuſer une ſeconde & troiſieme fois, & enſuite ſécher comme ci-devant ; vous la réduirez en poudre, & la mettrez dans une bouteille, avec une pinte du meilleur vin blanc, & une once de crême de tartre. Vous ferez infuſer le mélange dans un lieu chaud, pendant ſept ou huit jours. L'infuſion étant faite, vous la paſſerez par la chauſſe : & l'ayant miſe dans une bouteille que vous boucherez bien, vous la garderez pour l'uſage. On en prend le matin à jeûn, deux ou trois heures après le dîner, & le ſoir en ſe mettant au lit. La doſe eſt de deux ou trois cuillerées.

6. Faites infuſer de la fumeterre & du mouron, de chacun une poignée, dans un demi-ſeptier de vin blanc, ſur les cendres chaudes, pendant ſix ou ſept heures : & prenez cette infuſion à différentes fois.

7. Prenez gomme ammoniac, opopanax & bdellium, de chacun deux dragmes ; faites-les diſſoudre dans une ſuffiſante quantité de vin blanc. Vous coulerez la diſſolution : & y ajoûterez confection hamech, diaphénic, & pilules fétides, de chacune deux dragmes, avec demi-once de catholicon double. Formez de tout cela une *Opiate*. La doſe eſt d'une demi-once ; à laquelle il faut ajoûter vingt grains de mercure doux. Il faut continuer ce remede pendant pluſieurs jours de ſuite ; & le prendre à jeûn.

8. La ſaignée ne doit être pratiquée que rarement. Mais il faudra donner fréquemment des *Purgatifs*, que vous préparerez avec le polypode, le ſenné & le lait clair : qui ſeront donnés en pluſieurs doſes le matin. La *Tiſanne* ordinaire ſera d'une once de limaille d'acier ; que vous ferez bouillir avec l'eau de riviere ou de fontaine. L'acier ſera enfermé dans un nouet ; & pourra ſervir pluſieurs fois.

9. Les remedes déja indiqués pour la guériſon de l'obſtruction ou opilation de la Rate, ſerviront auſſi pour celle du skirrhe.

10. Mettez un fiel de bœuf dans un pot de terre. Verſez par-deſſus, une chopine de fort vinaigre : & les faites bouillir juſqu'à conſiſtance d'*Onguent*. Quand on veut s'en ſervir, on en étend une quantité ſuffiſante ſur un morceau de drap bleu, pour l'appliquer un peu chaud, ſur le côté, à l'endroit de la Rate.

11. Battez dans un mortier, parties égales de galbanum, de bdellium, & de gomme ammoniac. Vous y ajoûterez ſuffiſante quantité d'huile de lys. Le mélange étant fait, & bien amolli, vous y ajoûterez autant de mucilage de fenugrec, & de graine de lin, qu'il y a de gommes. Vous battrez encore le tout enſemble, pour en faire un *cataplaſme*, que vous appliquerez ſur la région de la Rate.

12. Vous préparerez un *cataplaſme* avec la racine de couleuvrée, que vous raperez & ferez bouillir avec du vinaigre, pour l'appliquer ſur la région de la Rate.

13. La ſemence de moutarde, pilée avec de l'urine, pour l'appliquer en *cataplaſme* ſur la région de la Rate, dans le cas de tumeur skirrheuſe & dureté de ce viſcere ; eſt un bon remede.

14. Si vous préparez des *Pilules* avec une once d'aloës, que vous ferez infuſer & digérer à feu lent, dans le ſuc ou l'infuſion de roſes pâles, y ajoûtant deux dragmes de gomme ammoniac ; vous aurez un bon remede : dont vous donnerez une dragme avant le ſouper deux fois la ſemaine. Si cela ne ſuffit pas, vous ajoûterez à chaque priſe ſix ou ſept grains de racine d'ellébore en poudre : & en ce cas vous donnerez les pilules le matin, & non le ſoir.

Voyez FOMENTATION *émollliente & rafraîchiſſante* : AGNUS-CASTUS : BARDANE.

Si le skirrhe devient incurable, le corps tombe en maigreur ; d'autant que le mal empêche que la nourriture ne ſe porte aux parties du corps. Si le skirrhe a du ſentiment, on pourra aiſément le guérir. Si la dyſenterie ſurvient au skirrhe de la Rate, elle le guérit, pourvu qu'elle ne dure pas longtems : autrement elle menace de l'hydropiſie & de la mort.

Précautions pour éloigner les maux de Rate.

Ceux qui ont quelque diſpoſition à devenir Rateleux, boiront (dit-on) dans une taſſe faite de racine de lierre noir, ou dans celle de tamarins, ou de frêne.

Remedes généraux pour les Maux de Rate.

I. Prenez une bille d'acier ; que vous limerez en poudre : laquelle vous laverez douze fois, changeant d'eau chaque fois. Puis vous mettrez la même poudre infuſer dans une chopine de vin blanc, au ſoleil pendant un jour, & la nuit ſur la cendre chaude. Après quoi vous ôterez le vin d'avec la poudre d'acier ; & y mettrez une demi-once de ſenné & un peu de ſcolopendre. Vous en prendrez tous les matins quatre doigts dans un verre ; vous promenant enſuite dans la chambre : & vous ne prendrez rien de deux heures, ſi ce n'eſt un bouillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du cétérach.

II. Prenez ſix petites poignées de verveine, trois blancs d'œufs, une poignée de farine d'orge, une noix muſcade rapée, un peu d'étoupes coupées menu. Faites-en un *cataplaſme*, que vous étendrez ſur des étoupes non coupées. Vous le mettrez ſur une peau ou ſerviette, & appliquerez entre deux toiles ſur la région de la Rate.

III. Prenez une once de gomme ammoniac, &

un peu de farine de féves : faites-les infuſer dans une telle quantité de vinaigre, qu'elles s'épaiſſiſſent en *emplâtre ;* que vous étendrez ſur du cuir blanc : puis vous la mettrez ſur la Rate.

IV. Voyez *Remedes pour la* DIARRHÉE, *n.* 1. ABSINTHE.

Fomentation pour amollir, & appaiſer la douleur de Rate.

V. Prenez ſix poignées de rhue : dont vous remplirez deux ſachets de toile ; que vous ferez bouillir dans du vinaigre. Et les ayant exprimés, appliquez-les chauds ſur la région de la Rate.

VI. Uſez de la tiſanne de bétoine. Prenez-en le matin ; dans la journée ; & en mêlez avec le vin dans les repas.

RATEAU. Inſtrument de Jardinage ; fait de bois, ou de fer ; lequel a environ un pié & demi ou deux piés de longueur ; ou eſt armé de dents par une de ſes faces ; & auquel eſt emmanché un bâton d'environ cinq piés de long.

Son uſage eſt déſigné par le terme de RATELER ; c'eſt-à-dire, unir le terrein des allées, des planches, &c. Quelques-uns diſent *Arateler.*

Il y a des endroits où on ſe ſert de Rateaux tout de bois, qui ont juſqu'à cinq ou ſix piés de long, & qu'un ſeul homme traîne aiſément avec une ſangle ou une bricole paſſée autour du corps, enſorte que lui ſeul fait du moins l'ouvrage de deux, pour repaſſer de grandes allées. *Voyez-en la figure dans l'article* RAVE.

RATELIER. C'eſt, dans une écurie, une eſpece de baluſtrade, faite de roulons tournés ; où l'on met le foin pour les chevaux, au-deſſus de la mangeoire ou auge.

RATELLE. *Voyez* RATE.

RATISSOIRE : *Terme de Jardinage.* Inſtrument tranchant, long d'environ un pié, & large de quatre pouces ; lequel étant garni d'un manche de la longueur ordinaire des autres, mais un peu moins gros, ſert à RATISSER : c'eſt-à-dire, à couper les petites herbes des allées.

Le RATISSAGE eſt un labour ſuperficiel. Dans les années humides, quoique l'on Ratiſſe fréquemment, on ne parvient pas à rendre les allées abſolument nettes d'herbes.

RATTE. *Voyez* RATE.

RATTLE. *Voyez* PÉDICULAIRE.

RATTLE-*Snake-Weed.* Voyez CHARDON ROLAND, *n.* 7.

R A V

RAVALÉ (*Boſſage*). Conſultez ce mot, ſous l'article BOSSAGE.

RAVALEMENT : *Terme d'Architecture.* C'eſt, dans les pilaſtres & corps de maçonnerie ou de menuiſerie, un petit renfoncement ſimple ; ou bordé d'une baguette, ou d'un talon. Ce mot n'a d'uſage propre qu'en parlant d'un mur auquel on a donné ſa perfection en le ravalant. *Il a couté tant*, dit-on, *pour le Ravalement de ce mur.*

RAVALER, en *terme de Maçonnerie*, ſe dit de la derniere façon qu'on donne à un mur ; ſoit qu'on le regrate avec la ripe, s'il eſt de pierre ; ſoit qu'on y donne un dernier enduit avec ornemens, s'il eſt de moilon ou de plâtre. Et parce qu'on commence cet ouvrage de haut en bas, c'eſt pour cela qu'on dit *Ravaler.*

Ravaler, en Maçonnerie, eſt donc, faire un enduit ſur un mur de moilon ; & y obſerver des champs, naiſſances & tables de plâtre ou de crépi. Ou bien, parlant d'une façade de pierre ; *Ravaler*, c'eſt la repaſſer avec la laye.

Pluſieurs *ouvriers en Cuir* diſent auſſi qu'ils le RAVALENT ; lorſqu'ils le ratiſſent, pour le rendre moins épais. [Au reſte, conſultez l'*Art du Mégiſſier*, par M. De la Lande, *n.* 31.]

En *termes de Doreur ſur métal*, on appelle RAVALER *l'Or & l'Argent*, la façon qu'on donne à chaque couche de ces métaux, en étendant avec le bruniſſoir de fer ſur la piéce qu'on dore, avant de la mettre au feu.

RAVALER : *Terme de Chandelier.* Conſultez l'article CHANDELLE.

RAVALER *un Arbre :* Terme de Jardinage. C'eſt rendre un arbre plus court & plus bas qu'il n'étoit ; en rognant conſidérablement de ſa hauteur. On dit d'une Branche trop longue : *Il faut la Ravaler d'un pié, d'un demi-pié, &c.* Voyez TAILLE : POIRIER : ABRICOTIER : ABAISSER.

On ſubſtitue ſouvent au mot Ravaler, ceux d'*Abaiſſer*, *Racourcir*, &c. Voyez RACOURCIR.

RAUCOU, & RAUCOURT. *Voyez* ROCOU.

RAVE ; *Rabe ; Rabbe ;* ou *Rhée :* en Latin *Rapa* & *Rapum :* & *Turnep*, en Anglois. Nous avons fait obſerver dans l'article NAVET, que les plantes nommées en Latin *Napus*, ne différoient pas ſenſiblement de celles qui ſont appellées *Rapa.* Cependant, pour ne pas nous écarter d'un certain uſage ; & parce que nous avions renvoyé quelques articles au mot RAVE, ci-devant traité au long dans ce Dictionnaire ; nous avons remis à traiter ici de quelques plantes connues ſous la dénomination de *Raves* dans une partie du Royaume.

Eſpeces.

1. *Rapa ſativa, rotundâ radice* C. B. La Rave, mal-à-propos ſurnommée *Mâle.* Ses feuilles, &c, ſont comme dans les autres eſpeces de Navet. Mais ſa racine eſt preſque ſphérique, & comprimée (c'eſt-à-dire qu'elle eſt beaucoup plus large que haute) : elle eſt preſque hors de terre, & pompe ſa nourriture par une multitude de fibrilles qui communiquent à un filet plus ou moins gros comme le doigt, & qu'elle enfonce perpendiculairement à la profondeur de quatre, ſix, huit pouces, ou même davantage. Cette racine eſt ou blanche, ou noirâtre, ou verte, ou à-peu-près jaune, ou rouge. C'eſt la *Rabioule*, ou *Rabidouille*, du Limouſin, du Poitou, &c.

2. *Rapa ſativa oblonga, ſive Femina* C. B. La *Rave* du Limouſin. Sa racine eſt groſſe & longue, preſque cylindrique dans une partie de ſa longueur, & terminée en cône par le bas. Il y en a qui peſent vingt livres ; quelquefois même, le double.

Uſages.

Ces Raves ſont un aliment groſſier, fort commun dans le Limouſin, l'Auvergne, le Lyonnois, le Forez, &c, parmi les pauvres gens ; qui en font pluſieurs ſortes de mets bouillis, & fricaſſés à l'huile : les ayant premiérement fait tremper dans l'eau, coupées par rouelles, afin d'en ôter la plus grande force. Les Laboureurs de ces Provinces en ſement auſſi pour engraiſſer des beſtiaux.

La Rave prétendue femelle paſſe pour être plus délicate que l'autre.

On aſſure que les couteaux, & épées, trempés trois ou quatre fois lorſqu'on les forge, dans le jus de Raves mêlé avec égale quantité de l'eau ou ſuc

exprimé des vers de terre écrasés ; ont un tranchant dur & ferme, & qu'ils coupent le fer aussi facilement que du plomb.

La graine de ces Raves est chaude, séche, détersive, apéritive, digestive, venteuse, & aphrodisiaque. La Rave même, cuite dans du bouillon de viande, engendre des ventosités, & rend la chair humide & molle. La cime de la plante, mangée, provoque abondamment l'urine & les crachats. La graine est contraire aux venins ; & si on en fait prendre une dragme, elle fait bien sortir la petite vérole des enfans. La décoction des Raves est bonne à boire dans le rhume, & pour faire un bain à ceux qui ont aux pieds la goute chaude. Les Raves même soulagent beaucoup ces gouteux, étant appliquées sur la partie malade. L'eau distillée des Raves pourries, appliquée avec un linge sur l'érésipele, y est fort utile. Si on met de la cire dans une Rave creusée, qu'on fasse fondre cette cire sur des cendres chaudes, & qu'on l'applique sur les mules des talons écorchés, elle les guérit : & une rouelle de Rave, appliquée chaude sur le talon où la mule commence à venir, empêche ses progrès ; on la met chauffer sur les charbons ardens, pour cet effet.

On dit que les puces s'éloignent d'une chambre que l'on a arrosée avec la décoction de graine de Raves.

Semichon, dans son Traité *des Causes des maladies*, &c, assure que l'huile tirée de la graine de Raves, fait promptement sortir le sable & la pierre des reins.

Eau de Raves.

Consultez l'article DISTILLATION, p. 817 & 822.

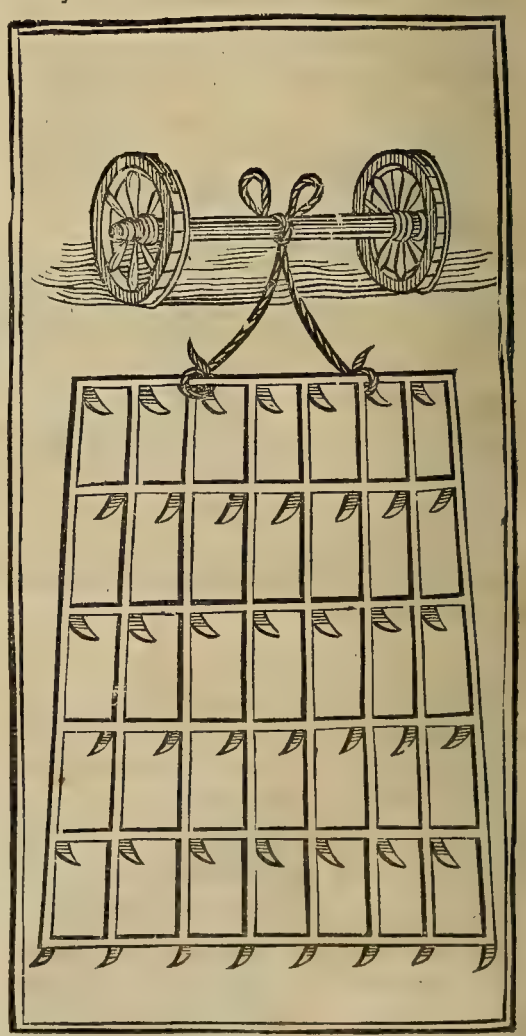
Culture.

On seme communément la graine de ces Raves en Juin ou Juillet, dans des terres légeres : & on les recueille au mois d'Octobre. On en seme aussi au commencement d'Août. Celles que l'on seme en Été sont rarement mangées des chenilles, si l'on mêle de la suye avec la graine en les semant. Il n'en faut que deux livres pour un arpent. Attendez que le tems soit disposé à la pluie, pour que la graine germe promptement ; car comme elle est menue, & qu'on ne l'enfonce pas en terre, le soleil la rôtiroit, & elle ne pourroit pas germer ensuite. Pour y remédier, & la semer également : prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de blé pour semer votre terre ; mettez, dans une demi-barrique, qu'on appelle Muid à Paris, une couche de sable, puis une couche bien mince de votre graine, & ainsi alternativement jusqu'à ce que toute votre graine soit employée. Pour la faire germer promptement, jettez un ou deux seaux d'eau sur ce mélange : il faut que le tonneau soit percé au fond en divers endroits, afin que l'eau s'écoule. Quand vous verrez le tems à la pluie, si la saison presse, semez le soir votre mélange, comme vous semeriez du blé, le plus également qu'il sera possible. Plus tôt vous semerez, plus les racines deviendront grosses. Après avoir semé, vous herserez la terre avec une petite herse légere renversée, garnie d'épines à sa queue ; pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement : si elle étoit couverte de plus d'un pouce de terre, elle courroit risque de ne point lever.

Quand on n'a pas une terre naturellement légere, douce, sabloneuse, un peu humide, on doit la préparer par plusieurs bons labours jusqu'à ce qu'elle soit légere & menue. On peut en partie suppléer à ces labours, par le *Rateau* dont la figure est ci-jointe. A l'aide d'une bonne culture on peut élever des Raves dans presque toute sorte de terre qui ait du fond ; excepté dans la craie, où rarement elles réussissent bien. Il ne s'agit que de réduire les terres fortes à l'état de terres légeres, par les fumiers & les labours ; & si l'on manque de fumier, multiplier d'autant plus les labours, que la terre sera plus forte. Si vous voulez semer une terre où l'on aura cueilli de l'orge prime (que l'on seme en automne, & qu'on moissonne en Juin ou Juillet) ; mettez le feu dans le chaume qui reste, & labourez-la, si vous pouvez, dès que l'orge est coupée : car le soleil lorsqu'il est ardent, durcit beaucoup cette sorte de terre, si elle n'est promptement labourée ; & la charrue auroit peine à y mordre. La terre ainsi charruée, on la herse avec cette grosse & pesante herse nommée *Rateau*, qui rompt la terre, la rend extrêmement fine, & arrache toutes les racines des mauvaises herbes. On suit le même procédé pour mettre des Raves dans une terre où l'on vient des recueillir des graines qui fourniſſent de l'huile, telles que les colsats, &c.

Figure d'un grand Rateau, qui rend la terre légere & menue, comme pour semer des laitues, & qui arrache les racines de toutes les mauvaises herbes.

Voyez l'article RATEAU.



Lorsque les Raves sont levées, on examine les endroits où il en manque ; pour y semer un peu de nouvelle graine, qu'on enterre avec un rateau de Jardinier. Lorsque ces racines sont grosses comme l'extrêmité du petit doigt, on les sarcle avec soin,

pour les débarraſſer des mauvaiſes herbes ; & l'on arrache une partie des Raves dans les endroits où elles ſont trop dru. On doit faire ce triage de bonne heure, pour que la terre ſoit moins épuiſée par le plant qu'on doit arracher. Par cette opération l'on fait enſorte que les Raves ſoient à-peu-près à un pié de diſtance les unes des autres, ou un peu plus ſerrées, & qu'il y en ait environ quarante dans une perche quarrée : on pourroit même en laiſſer cinquante, ſi la terre étoit très-bonne. Quelques-uns, au lieu d'arracher les mauvaiſes herbes, donnent un petit labour avec la houe ou avec la béquille. Il eſt vrai que ce labour arrache néceſſairement beaucoup de Raves : mais celles qui reſtent deviennent plus groſſes ; & il eſt toujours plus profitable d'en avoir un petit nombre de groſſes, que beaucoup de petites.

Après cette façon, ces plantes n'ont plus beſoin de culture. Il faut ſeulement les défendre de l'approche de toute eſpece de bétail, & ſurtout des cochons, qui auroient bientôt retourné tout le champ pour avoir les racines, dont ils ſont très-friands.

Un Anglois qui a écrit depuis quelques années ſur l'Agriculture, conſeille d'enſemencer, dans le courant de Septembre, dix ou quinze acres en Raves, un peu avant d'y ſemer du treffle ; puis, vers le commencement de Mars, choiſir les circonſtances favorables pour acheter trois cent layes qui ne doivent mettre bas qu'environ un mois après. On leur pratiquera de petits toits & enceintes avec des branchages ou des roſeaux, ſoit aux angles du champ, ſoit ailleurs le long des haies qui l'encloſent. Elles s'y tiendront toujours : on leur y fera manger les Raves. Cet Auteur veut que l'on commence par faire bouillir ces racines avec la fane, pour les leur donner dans des auges lorſque l'eau ſera devenue tiede. Quelques-jours après, on ne fera qu'échauder ces plantes : & ainſi au bout de huit ou dix jours les layes témoigneront beaucoup d'avidité pour les manger crues. Lorſqu'elles auront mis bas, vers la fin d'Avril, on ne continuera à leur donner cette nourriture que juſqu'à ce que le treffle ſoit aſſez haut pour qu'on puiſſe les y lâcher avec leurs petits. * Mill's *Pract. Husb.* Vol. I, p. 105-6.

Au moyen des nouveaux ſemoirs & de la méthode de M. Tull, on peut enſemencer preſqu'autant de terrein avec une once de graine, que l'on fait ordinairement avec une livre. Car, après avoir eu l'attention de ne mettre que la quantité de ſemence néceſſaire, on ne ſe trouve pas obligé à détruire un grand nombre de Raves pour les façonner & éclaircir. Il faut ou mettre deux rangs, ou faire les rangées ſimples, & diſtantes de quatre ou de ſix piés les unes des autres. Si on laboure bien enſuite les plate-bandes à cinq ou ſix pouces de profondeur, on pourra eſpérer beaucoup de ſuccès des Raves, par la ſeule humidité des roſées qui pénétreront juſqu'aux racines.

Lorſque les Raves viennent bien, on peut ſe contenter de labourer de deux en deux les plate-bandes qu'on a faites en pratiquant la nouvelle culture. Mais quoiqu'on ait approché aſſez près des Raves en leur donnant ce labour avec la charrue, il eſt bon de labourer encore avec la houe fourchue ou le crochet, la terre qui eſt entre les plantes. Au reſte, ce labour n'eſt pas couteux : puiſque preſque toute la terre aura été remuée par la charrue ; vû qu'avec les charrues légeres, de nouvelle invention, un homme adroit peut aller juſqu'à deux ou trois pouces près des Raves. Néanmoins il n'eſt pas à-propos d'en approcher tant, lorſqu'elles ſont fortes ; on endommageroit leurs racines. Pour ce qui eſt de la façon qu'il faut donner aux Raves avec la houe, ce n'eſt que quand elles ſont groſſes comme le doigt.

Un labour alternatif, ou ce qui eſt la même choſe, deux demi-labours, ſuffiſent pendant qu'elles ſont en terre, ſi elles ont été ſemées tard : mais ce ſeul labour ne ſuffit pas, quand on les a ſemées de bonne heure, & qu'il croît beaucoup d'herbes.

Moyennant cette culture, on a vû des Raves peſer ſeize & dix-neuf livres, dans des terres peu ſubſtantieuſes : & l'on peut compter que vraiſemblablement, l'une portant l'autre, elles peſeront douze livres dans une bonne terre : ce qui fait une récolte de cinq cent ſoixante-ſeize livres peſant de Raves par perche quarrée de vingt-quatre piés de côté ; & de ſoixante milliers peſant, par arpent. Si dans vingt-quatre piés en quarré, qui eſt la plus grande perche, on plante les Raves par rangées diſtantes de ſix piés entr'elles ; il y aura quatre rangées contenant chacune vingt-quatre Raves, qui ſont quatre-vingt ſeize Raves peſant onze cent cinquante-deux livres : ainſi l'arpent fournira cent quinze milliers deux cent peſant de Raves.

Pendant que ces plantes ſont encore jeunes, il ne faut pas laiſſer un ſillon ouvert auprès d'elles : la terre qui les environne, deviendroit trop ſéche. Mais on ne court plus ce riſque pendant l'automne, lorſqu'elles ſont fortes & que la terre eſt humide. Il ne conviendroit peut-être pas auſſi de laiſſer un ſillon ouvert auprès d'elles pendant l'automne ou l'hiver, elles en courroient plus de riſque d'être endommagées par la gelée. On eſt même obligé, dans une partie conſidérable de la France, d'arracher les Raves au mois de Décembre pour le plus tard ; ſans quoi elles gêleroient.

Un autre avantage de la Nouvelle Culture, eſt que les groſſes racines dont il s'agit ici, ſervant à nourrir les beſtiaux pendant l'hiver & le printems juſqu'à ce que l'herbe ſoit aſſez abondante pour ſuffire à leur pâture ; on n'en arrache ordinairement qu'à meſure qu'on en a beſoin : enſorte qu'elles occupent toujours la terre dans le tems qu'il faudroit l'enſemencer en blé ; & quelquefois même quand on doit ſemer les mars. Mais au moyen de la nouvelle culture, les Raves pourroient reſter dans le champ, en même tems qu'on enſemenceroit, même en blé, les plate-bandes qu'on a laiſſées vuides, & qui durant l'année précédente ont été miſes en bonne façon. Car on ſuppoſe qu'elles auront été labourées lorſqu'on a ſemé les Raves ; qu'elles l'ont été encore au moins une fois depuis que ces plantes ont crû ; & que cette terre étoit déja en bonne façon auparavant, ſans quoi les Raves n'y viendroient pas. Le nouveau labour qu'il faut donner aux plate-bandes pour y ſemer le grain, met vraiſemblablement la terre après cela en auſſi bon état qu'elle peut l'être après l'année de jacheres. On peut donc, ſans ôter les Raves, ſemer dans les plate-bandes trois rangées de blé, à ſept pouces de diſtance les unes des autres. Et lorſque les Raves ſeront arrachées, on labourera la terre où elles étoient : dont on formera les plate-bandes qui doivent ſe trouver entre les planches de blé.

On peut ſemer des Raves entre des rangées d'orge ou d'aveine, & de même que parmi le chanvre. Elles y viennent très-bien.

Ces Raves ſont fort hautes quand elles ſont en graine. On peut cependant très-bien faire paſſer une charrue & des chevaux entre les rangées pour leur donner alors un labour ; ſans les endommager. Voyez le premier volume du *Traité de la Culture des Terres*, Ch. 23, p. 346 & 347.

Pour faire groſſir vos Raves, roulez par-deſſus, à l'entrée d'Octobre, une barrique pleine d'eau: cette opération abat les feuilles, & fait groſſir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, elles ſont en maturité, & ne groſſiſſent plus; ce qui arrive en Novembre. Vers le milieu de ce mois, on arrache aſſez ſouvent les Raves *n.* 2; parce qu'elles ſont tendres à la gelée: & on les arrange lit par lit avec du ſable, dans un cellier ou une cave qui ne ſoit point humide. On coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher qu'elles ne s'échauffent & ne pourriſſent.

Recueillir les Raves ſans bourſe délier.

Un vieux Proverbe dit qu'il n'y a que le Payſan qui gagne à labourer la terre, parce qu'il fait la beſogne avec l'aide de ſa famille, ſans bourſe délier; au lieu que la récolte du Gentilhomme eſt mangée avant d'être achevée, parce qu'il faut payer les journaliers, qui preſque toujours ne travaillent pas à demi. Telle terre qui rapporte toujours un tiers ou un quart de plus que celle des voiſins, par la maniere dont on la fait labourer, rend peu de profit, tant que l'on paie les journaliers en argent: pour s'en aſſurer, on n'a qu'à tenir un journal de recette & dépenſe. Mais on trouve beaucoup mieux ſon compte à faire ſcier & battre les blés, à raiſon de la dîme, convenant de payer en nature. On fera la même choſe pour arracher les Raves: le Payſan n'a pas grande beſogne à faire dans le tems de cette récolte; & les Raves qu'il remportera ſeront un objet pour ſa maiſon, durant l'hiver.

Si vous avez quantité de Raves, & que vous n'ayiez pas aſſez de logement pour les mettre à couvert; voici la façon d'une Loge, qui ſe fait ſans frais: vous en conſerverez ainſi des vingt & trente charretées, des centaines même ſi vous les avez.

Loge pour conſerver les Raves, &c.

Elle ſe fait dehors à l'air proche de la maiſon. Vous prendrez quatre perches, ou un plus grand nombre à proportion que vous voudrez qu'elle ait de grandeur. Les ayant plantées, vous y attacherez des claies pour ſervir comme de muraille, par où le vent néanmoins puiſſe paſſer pour empêcher que ces racines ne s'échauffent. Couvrez auſſi la loge avec des perches; & jettez-y de la paille en pyramide pour ſervir de toît, & garantir de la pluie le dedans.

Pour faire ſans frais les trous à planter vos perches, ſervez-vous d'une groſſe barre de fer. Avec une échelle on jettera les Raves dans cette loge; un homme les y portera avec une hotte. Au bas de cette loge, vous laiſſerez une petite porte par où vous tirerez les Raves, ſans avoir la peine de monter par une échelle pour les aller prendre ſur le haut du meulon; elles tomberont d'elles-mêmes en-bas, à proportion que vous en prendrez.

On donne de ces Raves, principalement aux vaches, brebis, & chevres, prêtes à mettre bas; pour augmenter leur lait: ce qui leur en fait avoir en abondance. On en donne auſſi aux chevaux, deux ou trois bons picotins, le ſoir; aux vaches, deux; aux chevres & aux brebis, un. Et dès que ces racines ſont aſſez groſſes, on en donne aux beſtiaux, chevaux, & pourceaux qu'on veut engraiſſer. On obſerve que cette nourriture les rend mous & lâches, & fait qu'ils ſuent aiſément. On lave auparavant ces racines. Et il eſt bon de ne les donner que cuites au bétail, ou au moins à demi-cuites. *Pour les cuire à peu de frais:* ayez un grand chauderon comme en ont les Braſſeurs de biere, maçonné ſur un fourneau: peu de feu l'échauffera; toute ſorte de bois y eſt bon, juſqu'aux genêts, landes, bruyeres; la tourbe même, ſi on eſt en pays où l'on s'en ſerve. Ce chauderon ſervira encore à faire de la ſoupe aux ouvriers, & à faire les leſſives. Vous y ferez plus avec cinq ſous de bois, que vous ne feriez ſans fourneau avec quarante.

Ces racines cuites, quand c'eſt pour engraiſſer, ſe donnent le ſoir, le matin, & à midi. Si vous y mettez un peu de ſon ou de farine, elles engraiſſent au double. Quand on ne veut qu'avoir du lait, on les donne ſeulement le ſoir; parce qu'elles ſe digerent mieux pendant la nuit.

Il faut couper ces Raves en morceaux médiocres, ſoit qu'on les donne cuites ou crûes, particuliérement ſi on les donne crûes; car ſi elles ſont groſſes, elles pourroient étrangler le bétail: il y en a à qui elles ſont demeurées dans la gorge. Conſultez, ſur la maniere de les couper promptement, l'article BÉTAIL; où eſt la deſcription & la figure d'un pilon deſtiné à cet effet.

Il ſera bon de voir auſſi, dans le même article BÉTAIL, pluſieurs choſes omiſes ici, concernant les Raves.

Les moutons mangent volontiers ces racines, & ils s'en nourriſſent très-bien, quand ils y ont été accoutumés de jeuneſſe: mais ils ont de la peine à s'y faire, lorſqu'on leur en préſente plus tard pour la premiere fois. La plûpart néanmoins en mangent, après avoir jeûné deux ou trois jours: & quand ils en ont une fois goûté, ils s'accommodent fort bien de cette nourriture; de ſorte qu'en certaines Provinces on nourrit les agneaux avec des Raves, quelquefois juſqu'à la mi-Avril, quoique ces racines commencent alors à monter en graine. Mais les Fermiers aiment mieux les nourrir de cette maniere, que de les laiſſer détruire leur ſainfoin, leur luzerne, leur trefle, &c.

Quand on veut que les moutons mangent des Raves, on ſe garde bien de les mettre à diſcrétion dans le champ; ils en gâteroient plus en quinze jours, qu'il n'en faudroit pour les nourrir tout un hiver: mais on les leur diſtribue de trois façons différentes.

La premiere eſt de renfermer les moutons dans un parc, dont la grandeur eſt proportionnée à ce qu'ils peuvent conſommer de Raves dans un jour: & tous les matins on les fait paſſer d'un parc dans un autre. Mais ils ne mangent ainſi que les feuilles & le cœur des Raves; de ſorte qu'il en reſte une grande partie en terre. Il eſt vrai qu'on fait enſuite arracher ces reſtes de racines avec des crochets de fer: mais outre qu'on n'arrache pas tout, les moutons ſe ſoucient peu de ces écorces qui commencent à pourrir, & qui ſont infectées par leur urine, leur fiente, &c.

La ſeconde façon ne differe de la premiere, qu'en ce qu'on arrache les Raves dans l'étendue du parc avant d'y mettre les moutons: qui les mangent alors beaucoup mieux; parce que la nourriture eſt fraîche, propre & bien conditionnée. D'ailleurs, on arrache plus aiſément ces racines quand elles ſont entieres, que lorſqu'il n'en reſte que des morceaux.

La troiſieme façon conſiſte à arracher les Raves, & à les charrier dans un autre champ, ou ſur une aire de gazon, où les moutons les mangent entiérement. La dépenſe du tranſport eſt compenſée par ce qu'il en coûte pour les claies d'un parc, & pour leur tranſport journalier.

On

On eſt obligé de ſuivre cette méthode, quand le champ où l'on a élevé les Raves eſt humide. Car 1° les moutons enterreroient ou ſaliroient une partie des Raves; qui ſeroit perdue: 2° en trépignant cette terre humide, ils la corroyeroient, enſorte qu'elle ſeroit moins propre à recevoir du blé. 3° On peut par ce moyen fumer une terre, qui pourroit en avoir plus de beſoin que celle qui a produit les Raves. 4° On ſeroit indiſpenſablement dans le cas de faire ce tranſport, ſi l'on avoit ſemé du blé dans les platebandes à côté des rangées de Raves. Enfin l'on tranſporte toujours ces racines hors du champ, pour l'uſage des bœufs & vaches, à qui on les diſtribue en la maniere indiquée ci-deſſus. Avant de les leur faire cuire, on les hache toujours en morceaux médiocres.

Il y a différens ſentimens ſur le choix des Raves pour le bétail. On voit en Angleterre, des cultivateurs préférer la Rave Longue, qu'ils ſurnomment *de Suffolk*. D'autres n'en veulent que de Jaunes. M. Miller (*Gardener's Dictionary*) obſerve que la Rave Rouge a été pendant un tems fort eſtimée, & qu'actuellement en Angleterre les plus intelligens œconomes s'attachent à la Verte; qui a le double avantage de devenir fort groſſe, & de pouvoir être gardée longtems. La Rave Rouge ou de couleur Pourpre acquiert une belle groſſeur, & eſt très-bonne: mais elle dure peu, & ne tarde pas à devenir cordée. M. Miller ajoûte que ce ſont les deux ſeules Raves cultivées aujourd'hui communément en Angleterre; & que l'on y fait peu de cas de la Rave Longue, de la Jaune, & de la Noirâtre, ſoit pour la table, ſoit pour le bétail.

Conſultez, pour de plus amples inſtructions, les *Elémens d'Agriculture*, de M. Duhamel, T. II, p. 173 & ſuivantes.

Les Raves *de Paris* ſont proprement des Raiforts; dont la racine eſt plus ou moins groſſe & rouge. *Voyez* Raifort.

Chou-Rave. Voyez Chou, *n.* 4.

RAVIGOTTE. Eſpece de Sauſſe.

Manieres de la faire.

I.

Faites blanchir à l'eau bouillante, de l'eſtragon, de la pimprenelle, du baume, du perſil, & du verd de ciboule, une pincée de chaque. Mettez-les enſuite dans de l'eau fraîche. Quand vous les en retirerez, vous les preſſerez & hacherez bien. Puis mettez le tout dans une caſſerole avec une rocambole écraſée, un peu de jus & de coulis, un jus de citron, du ſel, du poivre concaſſé, un anchois bien haché, & un peu d'huile. Mettez le tout un moment ſur le feu. Cette ſauſſe veut avoir de la pointe.

Elle peut ſervir pour toutes ſortes de viandes. On peut auſſi la mettre dans une ſauſſiere, & la ſervir avec le rôt.

II.

Lavez & hachez bien toutes les herbes ci-deſſus; puis les pilez, & mêlez un peu de jus dans le mortier. Mettez-y enſuite une couple de rocamboles, une pincée de poivre, & un peu de coulis. Faites chauffer le tout dans une caſſerole; & le paſſez à l'étamine. Mettez dans la colature, de l'huile plein une cuiller à bouche; tenez le tout chaudement; & ſervez-le dans une ſauſſiere avec le rôt. On peut auſſi mettre cette ſauſſe avec du poiſſon, ou des poulets & autres volailles.

III.

Les herbes étant blanchies, miſes dans de l'eau fraîche, puis bien preſſées; pilez-les, & les mettez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre manié dans la farine, une moitié de citron coupée en petits dez, un peu de muſcade, un anchois haché, & un peu de bouillon. Mettez la caſſerole ſur le feu, & liez la ſauſſe. Elle peut ſervir pour toutes ſortes de volailles.

IV.

Ravigotte à la Bourgeoiſe.

Les herbes étant bien hachées, mettez-les dans un plat; avec un peu de bouillon, un bon morceau de beurre, une rocambole écraſée. Mettez le plat ſur le feu, & faites un peu bouillir. On peut y hacher des truffes, & ajoûter un jus de citron. Obſervez que le ſel ne domine pas trop. Au lieu de beurre, on peut mettre de l'huile. Cette ſauſſe peut aller avec toutes ſortes de volailles & de poiſſons.

RAVIN. Foſſé, chemin creux; cavé par la chute des eaux. On ſe ſert des Ravins qu'on trouve tout creuſés; pour faire des tranchées, des lignes de défenſes ou d'approches contre l'ennemi. Il y a cette différence entre *Ravin* & Ravine, que *Ravin* ſignifie l'effet des torrens qui enlevent le terrein, & le creuſent; mais que *Ravine* eſt le torrent même, ou la cauſe des Ravins. *Ravin* n'a qu'un ſens: mais *Ravine* en peut avoir deux. Le ſens le plus en uſage eſt celui de ces exemples: *Une Ravine a emporté tous les foins qui étoient fauchés dans les prés, toutes les gerbes qui étoient liées dans les champs.* On trouve moins fréquemment le mot de *Ravine* pour le chemin creuſé par les torrens & les Ravines; comme il eſt dit d'un Général, dans la Vie de Louis XIV: *qu'il plaça les troupes dans une Ravine.*

RAY

RAY-*Graſs*, ou RAYE-*Graſs*. Voyez Gramen, *n.* 34.

RAYE. *Voyez* Raie.

RAYE *de Chaye*. Voyez Garance.

RAYER. Quelques-uns écrivent ainſi le mot Réer.

Rayer *les Voies d'une bête*: Terme de Chaſſe. C'eſt faire une raie derriere le talon de la bête. Cela ne ſe doit faire qu'aux bêtes que l'on a deſſein de détourner: c'eſt ce qui les fait connoître à ceux qui font aux bois.

RAYONS: *Terme d'Agriculture.* Petites Rayes qu'on fait pour y ſemer certaines graines que l'on ne ſeme pas en plein champ. On dit: *ſemer par Rayons.*

Rayons *de Roue*. Voyez Rais.

Rayon *de Ruche*. Voyez Cire.

RAYONNER: *Terme d'Agriculture.* Faire des Rayons.

RAZ

RAZER, ou *Raſer*: Terme de Chaſſe. Se dit du gibier qui ſe tapit contre terre, pour ſe cacher. La perdrix ſe raze quand elle apperçoit les oiſeaux.

En Fauconnerie, on dit Razer *l'Air*. L'oiſeau raze l'air, quand il vole ſans daguer, ou preſque ſans remuer les ailes.

RAZER : *Terme d'Ecuyer.* Consultez l'article *Age du* CHEVAL.

REA

RÉAGAL; RÉALGAR; ou RÉARGAR: que l'on nomme aussi *Sandarach.* C'est l'*Arsenic rouge des anciens Médecins Grecs ;* non le nôtre. *Voyez* ARSENIC. On le produit en tenant l'orpiment en fusion dans un vaisseau fermé, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur rouge de grenat. *Voyez* ORPIMENT. Le Réalgar n'a aucune qualité pernicieuse. On en a donné intérieurement à des chiens, sans leur causer la mort, ni même aucune sorte d'accident fâcheux. *Remarque de M. Baron sur la *Chymie de Lemery.*

REB

REBINAGE. Il y a des endroits où l'on nomme ainsi le troisieme labour des terres.

REBLANCHIR un Mur. *Voyez* sous le mot BLANCHIR.

REBLE. *Voyez* GRATERON.

REBORDER *une Planche :* Terme de Jardinage. C'est retirer, avec le rateau, un peu de terre de la planche tout autour de sa longueur & de sa largeur ; pour retenir dans le milieu l'eau des arrosemens & de la pluie, & ainsi empêcher que cette eau ne devienne inutile en s'échapant dans les sentiers.

REBOURGEONNER : *Terme d'Agriculture.* Pousser de nouveaux jets ou bourgeons.

REBOURS : *Terme d'Artisan.* Les *Bois Rebours* sont ceux qui ont des nœuds, & dont les fibres prennent différentes directions, ensorte qu'ils sont difficiles à travailler.

REC

RECELER : *Terme de Chasse.* C'est quand une bête demeure deux ou trois jours dans son fort ou enceinte, sans en sortir. On dit : *le Cerf est Recelé.*

RECEPER (ou *Reseper*) *un Arbre :* Terme de Jardinage. C'est lui couper entiérement la tête ; soit pour le greffer d'une autre espece ; soit pour lui faire pousser de nouvelles branches, & le rajeunir par ce moyen.

Voyez CEPÉE.

Dans les Forêts on dit Receper un Bois, quand on l'abat avant qu'il soit parvenu à la grandeur où on vouloit le laisser parvenir. On traite ainsi les bois languissans, pour les rétablir. On ordonne le RECEPAGE des bois qui ont été broutés.

Les Planteurs prétendent qu'il faut Receper plusieurs fois les nouveaux repeuplemens. C'est, suivant eux, une regle générale qui doit ne point souffrir d'exception. Le Recepage, disent-ils, engage les arbres à produire beaucoup de racines en terre. M. Duhamel du Monceau pense que cette opération retarde, au contraire, le progrès des racines. Quantité d'expériences, que ce grand Cultivateur a rapportées dans sa *Physique des Arbres*, semblent autant de preuves capables de démontrer que les arbres poussent d'autant plus en racines qu'ils ont plus de branches. Au reste, M. Duhamel conseille de receper les bois destinés à former des taillis ; afin que les souches produisent plusieurs brins, & que le bois en devienne plus touffu. Il pense aussi que l'on doit receper les bois languissans, surtout ceux qui meurent en cime : l'effet de cette pratique étant de substituer un bois nouveau, sain & vif, à celui qui languit & est mourant.

Lorsqu'un bois, Recepé par nécessité, est destiné à former une futaie, il faut l'élaguer quand il a cinq ou six piés de hauteur ; afin de ne laisser sur chaque souche qu'un seul brin vigoureux. Mais on auroit tort de receper des arbres qui viennent bien, dans un semis destiné à former une futaie.

Consultez le Traité *Des Semis & Plantations*, Liv. V, ch. 5 ; Liv. VI, ch. 6.

RECEPER : *Terme d'Architecture.* C'est couper, avec la coignée ou la scie, la tête d'un pieu ou d'un pilotis qui refuse le mouton ; c'est-à-dire, qui ne peut plus avancer à fond, quoique battu par la machine appellée *Mouton ;* parce que ce pieu ou pilotis a trouvé de la roche. On en retranche le surplus, pour le mettre de niveau avec le reste du pilotage.

Les Maçons disent aussi *Receper une Muraille ;* dans le même sens.

RÉCEPTICE (*Bien*). Consultez l'article BIENS.

RECEVEUR. C'est le nom qu'on donne aux Fermiers ou Préposés à la Recette des Terres Seigneuriales. Lorsqu'un Receveur ou Fermier se charge du domaine d'une terre, il doit s'appliquer particuliérement à connoître de point en point la valeur & le revenu, ainsi que les droits Seigneuriaux, qui y sont attribués ; afin de ne se point oberrer comme beaucoup d'autres, qui souvent faute de conduite & par ignorance se perdent dans de pareilles recettes, au lieu d'y faire quelque profit. Il doit donc, pour cet effet, prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes sortes de volailles ; que les terres soient bien labourées, cultivées & ensemencées de toutes sortes de grains ; qu'il n'en demeure pas en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit de même avoir soin que les étangs, viviers, bois & prés soient bien entretenus ; faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables ; empêcher qu'il ne s'en fasse aucune dégradation ; prendre garde que les garennes soient bien peuplées de hazes ; & avoir soin de faire les plaids suivant la coutume pour le papier terrier, afin que chacun apporte & vienne payer les droits qu'il doit. Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons valets charretiers & laboureurs, bergers, vachers, & servantes ; & leur montrer à tous leur devoir, afin que dans sa ferme il puisse trouver son compte ; & que, son Maître & ses gens payés, il lui reste ce qu'il faut pour ses peines & soins.

Obligations des Receveurs.

I. Si, faute d'avoir écrit sur leurs registres toutes leurs recettes, ou faute de donner quittance à ceux qui les payoient ; ou si pour avoir écrit moins qu'ils n'ont reçu, ils ont été cause que ceux qui avoient payé, ont été contraints de payer une seconde fois ; ils sont obligés de rendre l'argent, & de restituer tous les dommages qui ont suivi. *S. Thom. 1, 2, q. 16, art. 2, in corp.*

II. S'ils se sont fait payer par chaque Communauté ou par chaque particulier les frais entiers de leurs dépenses, qui n'étoient dûs que par tous les débiteurs ensemble, chacun sa quotité ; c'est une volerie qu'ils doivent restituer. *S. Thom. 2, 2, q. 62, art. 2, in corp. & art. 5, ad. 2, tit.*

III. S'ils ont employé plus de tems qu'il n'étoit nécessaire à leurs voyages, & autres poursuites de procès : & s'ils ont fait leurs rôles des frais & dé-

penſes plus grands qu'ils ne doivent être : il y a obligation de reſtituer ce qu'ils ont acquis injuſtement. *S. Thom. ſuprà, q. 62, art. 2, in corp.*

IV. S'ils ont connivé aux extorſions de leurs Agens ou Commis, pour ſuppléer au peu de gages qu'ils leur donnoient, ou pour quelqu'autre raiſon ; ils ſont complices de ces extorſions, & obligés d'en faire ſolidairement la reſtitution. *Etats d'Orléans, art. 140. S. Thom. ſuprà, q. 62, art. in corp.*

RÉCHAUFFEMENT : *Terme de Jardinage.* C'eſt remplir de fumier neuf, un ſentier de couche, ou de planche ; enſorte que ce fumier venant à s'échauffer, communique ſa chaleur à la couche, ſi elle eſt ſeule ; ou aux deux couches voiſines, s'il y en a une d'un côté & l'autre de l'autre ; & fait que les plantes qui y ſont, pouſſent malgré le froid de l'hiver. Ainſi on dit : *changer, renouveller, de Réchauffement ; remuer le Réchauffement :* ce qui ſe pratique beaucoup en fait d'aſperges d'hiver, melons, &c.

On dit auſſi *Rechaut.*

Il convient d'y employer du fumier de cheval, qui ſoit nouveau & un peu humide.

RÉCHAUFFOIR : *Terme de Cuiſine.* Quelques-uns nomment ainſi un petit potager, près de la ſalle à manger, ſur lequel on fait réchauffer les viandes lorſque la cuiſine en eſt trop éloignée.

RÉCHAUFFER *un Arbre.* C'eſt Rapporter de la terre auprès de ſa tige & ſur ſes racines. Il faut Réchauffer promptement les arbres qui ont été déracinés par les ravines.

RÉCHAUFFER : *Terme de Mécanique.* Voyez HÉRISSON.

RÉCHAUT : *Terme de Jardinage.* Voyez RÉCHAUFFEMENT.

RÊCHE. Voyez l'explication de ce terme, à la fin de l'article CHAIR *en fait de fruit.*

RECHERCHE *de Couverture.* C'eſt la réparation d'une couverture, où l'on met quelques tuiles ou ardoiſes à la place de celles qui manquent ; & la réfection des tuilées, ſolins, arrêtieres & autres plâtres.

Faire une RECHERCHE *de Pavé.* C'eſt raccommoder les flaches, & mettre des pavés neufs à la place de ceux qui ſont briſés.

RECHERCHER : *Terme de Sculpture & de Ciſelure.* Réparer avec divers outils un ouvrage ; le finir avec art & propreté ; enſorte que les moindres parties en ſoient bien terminées. On dit auſſi *Rechercher* une figure de plâtre ; une figure de bronze.

RECHIGNER : *Terme de Jardinage.* Se dit (en quelques endroits) d'un arbre qui languit, qui pouſſe peu, & ne fait que de petits jets foibles & accompagnés de petites feuilles jaunâtres. On dit pareillement d'une plante potagere, qu'elle rechigne ; quand elle ne pouſſe pas vigoureuſement : *mon cerfeuil, mon oignon, mes artichaux, rechignent.*

RÉCIPIENT : *Terme de Chymie.* C'eſt le vaiſſeau qu'on attache au bec de l'alembic, ou de la cornue, pour recevoir les liqueurs qui diſtillent. *Voyez* DISTILLATION.

RÉCISE. *Voyez* BENOITE.

RECLAME : *Terme de Chaſſe.* Se dit de la voix, des appaux, des ſiflets & autres inventions, dont on ſe ſert pour aſſembler les oiſeaux & les bêtes par un ſon qui les trompe.

RECLAMER : *Terme de Fauconnerie.* C'eſt rappeller un oiſeau, en lui montrant le leurre, ou le tiroir ; pour le faire revenir ſur le poing.

RECLAMER : *Terme de Juriſprudence.* Revendiquer ; prétendre la propriété de quelque meuble : comme ſi étant ſur le point de vendre un cheval, celui à qui le cheval avoit été volé venoit le reclamer.

Quand les choſes trouvées ne ſont pas Reclamées dans le tems, elles appartiennent au Seigneur. Un Seigneur peut Reclamer ſes gens de ſervile condition qui ſont allés demeurer dans une autre Seigneurie, ſans ſon congé ; c'eſt-à-dire les revendiquer.

RECOLEMENT. Procès-verbal de viſite, que font les Officiers de la Maîtriſe, ſix ſemaines après le tems de la vuidange des bois abattus ; pour voir ſi l'on a fait la coupe conformément au procès-verbal d'aſſiete.

RECOLORER *les Tapiſſeries.* Voyez TAPISSERIE.

RÉCOLTE : *Terme d'Agriculture.* Se dit de la dépouille que l'on fait des fruits de la terre ; mais principalement des blés & autres grains.

Si la Récolte eſt le tems où le cultivateur doit jouir du fruit de ſes peines ; c'eſt auſſi alors un ſurcroît de travail : & l'augmentation du nombre des ouvriers multiplie les frais. Mais on s'y livre volontiers dans l'eſpérance de parvenir à mettre de bons grains dans les granges ; à ſerrer des proviſions de fruits ſains ; à faire de bon vin, de bon cidre, &c. Nous parlons de la Récolte des fruits, dans leurs articles reſpectifs, & dans l'article FRUIT. Nous avons encore eu ſoin d'inſérer ce qui regarde la Récolte des diverſes graines, dans les articles de chaque Plante. Ce que nous dirons ici regardera particuliérement la Récolte des Grains. On ne laiſſera pas d'y trouver bien des choſes applicables aux autres ſortes de Récoltes.

Le Laboureur doit uſer de toute la diligence poſſible pour recueillir ſes Grains. La grêle qui détruit tout, les orages qui font verſer les plus beaux grains, le vent violent qui égraine les épis mûrs, & qui mêlant enſemble les pailles, nuit beaucoup à la commodité & à l'exactitude du Moiſſonneur ; enfin les pluies abondantes qui diminuent la qualité du grain & qui le font même aſſez ſouvent germer dans l'épi ; ſont des accidens à redouter juſqu'au moment de la Récolte.

Les domeſtiques doivent redoubler en ce tems leur activité, pour prêter la main à tout.

Le Maître doit s'y prendre de bonne heure pour s'aſſurer du nombre ſuffiſant d'ouvriers dont il a beſoin pour ſa Récolte. Les uns ne font que couper : d'autres mettent en gerbe : d'autres font les tas ; charrient ; engrangent ; &c.

On convient avec eux des conditions de leur travail ; ſoit pour les prendre à la tâche, ſoit à la journée, ou pour les payer en argent ou par la Récolte même. Voyez les *Élémens d'Agriculture* de M. Duhamel, T. I, p. 364-5. Conſultez auſſi ce qui eſt propoſé au ſujet de l'acquit des dixmes, par M. Sarcey de Sutieres, dans le neuvieme chapitre de ſon *Agriculture Expérimentale.*

L'obligation de nourrir tout ce monde oblige à ſe précautionner de vivres abondans ; & ſurtout de farine : car dans cette ſaiſon les eaux ſont communément baſſes, & il fait peu de vent ; ce qui fait que, manque de prévoyance, on ſe trouve quelquefois privé de pain, quoique l'on ait beaucoup de blé.

Le moment avantageux pour couper les grains dépend des circonſtances de la ſaiſon, & de la qualité du ſol. Une terre froide, une ſaiſon fraîche & pluvieuſe, retardent la maturation des grains. On connoît ſurtout le point de maturité à la couleur de la paille qui jaunit juſques contre terre. Il faut dès-lors ſe mettre promptement à la couper. C'eſt principalement pour le blé de ſemence qu'on doit

attendre ce degré de maturité. Quand la saison est chaude & séche, on peut récolter lorsqu'il reste encore un peu de verd au pié des pailles. Le serrage des grains en est même plus sûr : car par un tems de sécheresse le grain parfaitement mûr est sujet à tomber des épis, soit dans le champ, soit durant le transport. Ces circonstances de la saison sont assez favorables pour que le blé entâssé un peu verd se perfectionne dans la grange.

Si la saison est pluvieuse, ou que le blé ait été nourri dans une terre humide, on ne sauroit le laisser trop mûrir sur pié ; à moins que les pluies ne paroissent devoir continuer trop longtems. Dans ce dernier cas, on recueille comme on peut : & on se défait promptement de sa Récolte : ou, après avoir promptement battu les grains, on les desséche dans une étuve, telle que celle de M. Duhamel. *Consultez* l'article BLÉ.

Voyez les *Elémens d'Agriculture*, L. IV, ch. 1, art. 2.

Il y a des gens qui coupent depuis le coucher du soleil jusqu'à son lever, puis lient & enlevent dans la matinée. Cette pratique est avantageuse quand on appréhende que le blé ne s'égraine. Quand il est encore un peu verd, on fait bien de le laisser profiter de toute la chaleur du jour, & de ne l'enlever que deux heures avant le coucher du soleil.

Dans les enclos, la Récolte des grains est plus tardive qu'en plein champ ; au moins, de huit à dix jours.

Quand les épis & tuyaux de froment & de seigle sont bien jaunes, & le grain médiocrement ferme, on les scie le plus souvent avec une faucille. Il y a des provinces où à mesure on les étend à plat sur le champ en longueurs de deux ou trois piés, au plus, par forme de sillons ou ondins : c'est ce qu'on nomme *Mettre en Javelles.* Ces javelles doivent être les plus minces qu'il est possible ; afin que s'il survient de la pluie, les tuyaux ne s'échauffent pas, & ne s'attachent point ensemble ; & qu'aussi le soleil venant ensuite, ils se sèchent plus aisément. On les étend en javelles, afin que les tuyaux deviennent un peu souples par le hâle : ce qui étant une preuve que la seve y agit moins, on a lieu de présumer que le grain se perfectionne mieux & plus promptement. On prétend qu'une pluie médiocre nourrit le grain qui est en javelles, & que c'est un bénéfice certain ; pourvu que le soleil vienne ensuite à propos. Lorsque les javelles sont pénétrées de pluie, on les retourne avec un bâton, en soulevant les têtes toutes ensemble & les retournant ensorte que le pié de la javelle ne changeant presque point de place, les têtes se trouvent directement opposées à l'endroit où elles étoient. Ou si elles sont devenues trop molles, on se contente de soulever les épis avec ce bâton, pour empêcher qu'ils ne s'attachent contre terre & ne germent ; & on attend à les retourner, que le soleil les ait un peu essuyées.

M. Delille a donné, sur le *Fauchage des blés & des aveines*, un Mémoire bien détaillé & très-instructif ; inséré dans le sixieme volume *du Traité de la Culture des Terres*, & résumé dans les *Elémens d'Agriculture*, L. IV, ch. 1, art. 3. Quand on en fera la lecture avec l'attention que l'objet & le Mémoire même méritent, on y trouvera aisément une réponse solide à ce que M. Sarcey a dit contre ce fauchage, en 1765, dans les *pp.* 77 & 78 de son *Agriculture Expérimentale.*

Les liens pour le blé, l'aveine, & autres longues gerbes, se font avec la paille de seigle. Pour les pois, vesces, &c, on peut se servir de la paille de froment ; si elle n'est pas assez séche pour casser lorsqu'on tordra avec la cheville les deux extrêmités du lien.

RECONDUCTION. C'est un Renouvellement du louage. Elle se fait *expressément ;* ou *tacitement.* La tacite Reconduction est quand, après le bail expiré, le locataire ou le fermier continue dans la jouissance des héritages : les clauses du bail s'exécutent, c'est le même prix, ce sont les mêmes conditions ; mais le louage n'est pas continué pour le même tems ; le locataire ou fermier peut quitter la jouissance, en avertissant le propriétaire, comme dans les louages où il n'y a rien d'écrit. On dit : Il a occupé ce logis, cette ferme, *par tacite Reconduction ;* c'est-à-dire, qu'après le tems de son bail expiré, il a entendu le retenir, & il a cru qu'il le pouvoit, au même prix & aux mêmes conditions du précédent bail. Cette tacite Reconduction, même pour une ferme, n'est que pour un an. Voyez le *Journal des Audiences ;* & le mot BAIL. On prétend cependant qu'elle doit être pour trois ans, au moins dans les endroits où toutes les terres d'une ferme ne s'ensemencent que de trois en trois ans.

RECOUPE. C'est la farine qu'on tire du son remis au moulin. *Voyez* GRUAU.

RECOUPE ; *ou* RECOUPES. Menus morceaux qui tombent des pierres quand on les coupe, les taille, ou les équarrit. Ces Recoupes de pierre se mettent sous les carreaux des planchers ; & dans les allées des jardins, afin que l'herbe ne pousse pas si facilement.

Quelquefois on mêle de la poudre de Recoupes avec de la chaux & du sable, pour faire du mortier de la couleur de la pierre : & le plus gros des Recoupes, particuliérement des pierres les plus dures, sert à affermir le sol des caves, & à faire des aires dans les allées des jardins. En Latin on appelle ces Recoupes, *Segmenta lapidea.*

RECOUPEMENS : *Terme d'Architecture.* On nomme ainsi des retraites fort larges, faites à chaque assise de pierre dure, pour donner plus d'empatement à certains ouvrages construits sur un terrein en pente roide, ou à d'autres fondés dans l'eau, comme les piles des ponts, les digues, les massifs de moulin, &c.

RECOUPES. *Voyez* RECOUPE.

RECOUPETTE. C'est la troisieme farine, que l'on tire du son des recoupes mêmes. Ce mot s'entend aussi du Gruau des recoupes. *Voyez* GRUAU.

RECOUVRIR : *Terme de Jardinage.* Se dit des plaies faites aux arbres (soit au corps pour avoir été écorché ; soit à l'extrêmité des branches taillées), quand la seve vient à étendre le *liber* pardessus, ensorte qu'il ne paroisse plus de bois. On dit : *les arbres de cette pépiniere sont bien recouverts ;* c'est-à-dire, que l'argot du sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien recouverte d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas séparés & différens l'un de l'autre.

RECROQUEBILLÉ *ou* RECROQUEVILLÉ : peut-être aussi *Recoquillé.* Se dit d'une feuille qui, au lieu d'être verte & étendue à son ordinaire, est au contraire toute ramassée en rond, frisée, & devenue jaunâtre & galeuse. *Voyez* BROUIR.

RECUITES. *Consultez* l'article FROMAGE *de Roquefort.*

RECULEMENT, ou *Rallongement d'Arrêtier.* C'est la ligne diagonale depuis le poinçon d'une croupe, jusqu'au pié de l'arrêtier qui porte

ſur l'encognure de l'entablement. On le nomme auſſi *Trait Rameneret.*

R E D

REDENS: *Terme d'Architecture.* Ce ſont, dans la conſtruction d'un mur ſur un terrein en pente, pluſieurs reſſauts qu'on fait d'eſpace en eſpace, à la retraite; pour la conſerver de niveau par intervalles.

Ce ſont auſſi, dans les fondations, diverſes retraites cauſées par l'inégalité de la conſiſtance du terrein, ou par une pente fort ſenſible.

Dans l'Architecture militaire, ce ſont des Ouvrages à angles rentrans & ſaillans, dont les faces ſe flanquent l'une l'autre. On s'en ſert pour fortifier les murailles, où il n'eſt pas néceſſaire de faire la dépenſe de baſtions; comme quand elles ſont ſur des rivieres, ſur la mer, &c. Souvent le parapet du corridor eſt en Redens. On les appelle quelquefois *Ouvrages à ſcie.*

Dans la Charpente des vaiſſeaux, on appelle *Redens*, (ou plûtôt *Endens*), des entailles & dents des pieces d'un vaiſſeau, qui dans l'aſſemblage entrent les unes dans les autres. Par exemple, en parlant des mâts de pluſieurs pieces; on dit que *jointures & Redens doivent être fort juſtes.*

REDEVANCES: *Terme de Droit.* On appelle ainſi les rentes foncieres dont les héritages ſont chargés. NOTA: *Redevance ancienne & en grain, qui a toujours été payée & continuée dès auparavant trente & quarante ans; s'il n'appert du titre contraire; eſt réputée fonciere, & non-réductible en argent.*

Redevance ſe dit donc d'une charge qu'on doit payer annuellement à l'occaſion de quelque fonds qu'on poſſede; ſoit en argent, ſoit en grains, ſoit en corvées, ou offices perſonnels. Ce qui fait eſtimer une Seigneurie & la rend honorable, c'eſt quand on lui doit pluſieurs ſortes de Redevances.

De *Redevance* vient REDEVANCIER: Vaſſal Tenancier d'héritages ſujets à payer des Redevances.

REDONNÉ *aux chiens:* Terme de Chaſſe. C'eſt lorſqu'on a requêté un cerf, qu'on le relance & qu'on le redonne aux chiens. Ainſi on doit dire: *Relancé & Redonné.*

REDRESSER *du Bois courbe.* Voyez ſous le mot COURBE.

RÉDUCTION *en Poudre Impalpable.* C'eſt la même choſe qu'Alkoholiſation.

RÉDUCTION *au Petit Picé.* Conſultez l'article MIGNATURE.

RÉDUIRE *un Deſſein:* Terme d'Architecture & de Peinture. C'eſt en faire la copie plus ou moins grande que l'original; par le moyen d'une échelle qui porte les mêmes diviſions, plus grandes ou plus petites. Voyez le *Compas de Mathématique*, dans l'article MIGNATURE.

RÉDUIRE *une Meſure au Quarré.* Conſultez ARPENTAGE.

RÉDUIRE *mécaniquement les Sous en Livres*, par une opération d'Arithmétique. Voyez *Multiplication*, dans l'article ARITHMÉTIQUE.

R É E

RÉEL. Se dit, en *Terme de Juriſprudence*, des choſes qui regardent un fonds, un héritage: une *Saiſie réelle*, une *Servitude réelle.* On appelle *Actions Réelles*, celles qui s'exercent contre les perſonnes. On appelle *Tailles Réelles*, celles qui s'impoſent ſur les héritages, & non pas ſur les perſonnes.

RÉEL (*Bien*). Conſultez l'article BIENS.

RÉEMBRER. *Voyez* RAAMBRER.

RÉER, ou RAYER: *Terme de Chaſſe.* C'eſt le cri d'un cerf, d'un daim, & d'un chevreuil, quand ils ſont en rut. *Les chevreuils réent preſque continuellement quand ils entrent en amour.*

R E F

REFAIT. On nomme ainſi de mauvais beurre, ou de vieux beurre; qu'on lave dans diverſes eaux, pour le mieux vendre.

REFAIT (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.

REFECTION: *Terme d'Architecture.* C'eſt une groſſe réparation; qu'une malfaçon, caducité, incendie, ou inondation, a obligé de faire. C'eſt le rétabliſſement, la réparation, d'un bâtiment. Dans cette ſignification du mot *Refection*, on dit en Architecture: *Il coûtera tant pour la Refection de cette Egliſe*, de ce *Pont*, de cette *Chauſſée.* Il ne s'emploie gueres qu'en ſtyle de Juriſprudence.

REFEND (*Bois de*) & de REFENTE. Voyez ſous le mot BOIS.

REFEND: *Terme d'Architecture.* Se dit des pierres de taille qui ſont les encognures des gros murs, ou les chaînes qui ſervent à les lier & à les ſoutenir.

Il ſe dit encore en Architecture, des gros murs qui ſont des ſéparations dans la longueur d'un bâtiment; ſoit pour diviſer des appartemens, ſoit pour appuier des eſcaliers, &c. Les *Murs de Refend* ſont toujours dans œuvre; & les gros murs ſont ceux qui ſont la face des bâtimens. Il y a auſſi des *Cloiſons de Refend*, qui ſont de charpente, & qui ſont le même effet. *Voyez* REFENDRE. MUR. MENUISERIE.

Pierre de REFEND. Voyez l'article BOSSAGE.

Les Pierres de Refend étant en œuvre, ſont ſéparées par des canaux, & ſont d'une même hauteur; parce qu'elles repréſentent les aſſiſes de pierre, dont les joints de lit doivent être cachés dans le haut des Refends. Et lorſqu'elles ſont en liaiſon; les joints montans ſont dans l'un des angles du Refend.

REFENDRE: *en Charpenterie.* C'eſt débiter de groſſes pieces de bois avec la ſcie; pour en faire des ſolives, chevrons, membrures, planches, &c: ce qui s'appelle encore *ſcier de long.*

Cela ſe pratique auſſi *en Menuiſerie.* C'eſt pourquoi les Menuiſiers nomment *Refend* un morceau de bois ou tringle qu'ils ôtent d'un ais trop large.

En Serrurerie, REFENDRE, c'eſt couper le fer à chaud ſur ſa longueur.

REFENDRE, chez les *Couvreurs*, c'eſt diviſer l'ardoiſe par feuilles, avant de l'équarrir.

En termes de Paveur, REFENDRE, c'eſt partager de gros pavés en deux, pour en faire du pavé fendu.

REFEUILLER. C'eſt faire deux feuillures en recouvrement; pour loger un dormant, ou recevoir les ventaux d'une porte, ou les volets d'une croiſée. La *feuillure* eſt en Maçonnerie l'entaille en angle droit, qui eſt entre le tableau & l'embraſure d'une porte ou d'une croiſée, pour y loger la menuiſerie. C'eſt, en Menuiſerie, une entaille de demi-épaiſſeur, ſur le bord d'un dormant ou d'un guichet; laquelle ſe fait de pluſieurs ſortes, comme en chamfrain, à languette, &c: pour garantir du vent-coulis.

REFFORT. *Voyez* RAIFORT.

RÉFLEXION (*Niveau de*). Conſultez l'article NIVEAU.

REFOUIR. *Voyez* FOUIR.

REFUITE: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont les lieux où vont les bêtes, lorſqu'on les chaſſe.

REFUITE: *Terme d'Architecture.* C'eſt le trop de profondeur d'une mortaiſe. On dit *qu'un trou a de la Refuite;* quand il eſt plus profond qu'il ne faut pour encaſtrer une piece de bois ou de fer, qui ſert de linteau entre les deux tableaux d'une porte.

REFUS: *Terme d'Architecture.* On dit *qu'un pieu* ou *pilotis eſt enfoncé à Refus du Mouton;* lorſqu'il ne peut entrer plus avant & plus profondément, & qu'on eſt obligé d'en couper la couronne à l'égalité des autres pilotis. On dit *à Refus de mouton*, pour dire, juſqu'à ce que le mouton ne puiſſe plus l'enfoncer davantage, le pilotis étant parvenu à un fond ſolide ou pierreux.

R E G

REGAIN. Les Ouvriers diſent qu'*il y a du Regain à une pierre*, à une *piece de bois*, &c; lorſqu'elle eſt plus longue qu'il ne faut pour la place à laquelle elle eſt deſtinée, & qu'on en doit couper pour la proportionner & la rendre juſte pour ſon effet & ſa deſtination.

REGAIN: *Terme d'Agriculture.* Voyez *Fauchaiſon*, dans l'article PRÉS.

RÉGALEMENT. C'eſt la réduction d'une aire, ou de toute autre ſuperficie; à un même niveau horizontal, ou ſelon une certaine pente d'une obliquité uniforme. Ce mot vient de *régaler* ou *réégaler*, applanir. On uſe de ce mot lorſqu'après avoir enlevé des terres maſſives, on met à niveau, ou ſelon une pente réglée, le terrein qu'on veut dreſſer.

On appelle RÉGALEURS ceux qui étendent la terre avec la pêle, à meſure qu'on la décharge; ou qui la foulent avec des battes.

RÉGALER. *Voyez* ce mot dans l'article *Blanchiment de la* CIRE.

RÉGALISSE. *Voyez* RÉGLISSE.

REGARD: *Terme de Fontainier.* C'eſt un endroit où l'eau amaſſée fait juger de l'état où eſt le reſte de la conduite. Souvent ces Regards ſont des eſpaces terminés par quatre petits murs, couverts d'une pierre plate qu'on peut lever lorſqu'on le juge à propos, au moyen d'une clef dont le Fontainier ſeul doit être dépoſitaire. On place des Regards à diverſes diſtances; afin de ſavoir plus aiſément dans quelle partie ſe trouve un dérangement ſurvenu, & n'être pas obligé à viſiter toute une conduite. Voyez *Maniere de trouver de l'*EAU *& de la conduire.*

REGARD: *Terme de Pêcheur.* Voyez FILET, *n.* XXIV.

REGET. *Voyez* REJET.

RÉGIME *de vivre.* Maniere de vivre, réglée. On obſerve un bon Régime, quand on ſe nourrit d'alimens qui conviennent au tempérament, & qu'on n'en prend que la quantité néceſſaire pour entretenir ou réparer les forces de la nature. La premiere attention, & la plus importante, que doivent avoir les perſonnes qui veulent jouir d'une bonne ſanté, ou qui en veulent réparer une mauvaiſe; doit ſe porter à un bon Régime. C'eſt pourquoi nous avons cru qu'on ſeroit bien aiſe de trouver ici les divers Régimes dont on doit uſer dans les différens états de ſanté & de maladie, & ſuivant l'âge & le tempérament des perſonnes. *Voyez* ALIMENT: AIL: Ci-deſſous, RÉGIME *en gras & en maigre.*

Régime pour les Malades.

Le Régime pour les malades doit être proportionné à l'état où ils ſe trouvent, & réglé ſelon leurs facultés. Ceux qui ont des maladies conſidérables doivent s'abſtenir d'une nourriture trop ſucculente & trop ſolide: ils doivent au contraire faire diete, ſe nourrir de bouillons un peu clairs, & uſer d'une boiſſon convenable à la nature de la maladie. Hippocrate conſeille de ne pas pouſſer trop loin la diete, dans les maladies chroniques: le malade, dit-il, riſque moins en prenant alors une nourriture abondante.

Dans les maladies qui ſont cauſées par un excès de chaleur, dans la rougeole & la petite vérole, dans les fievres malignes accompagnées de redoublemens, dans les fluxions de poitrine, & dans les inflammations de quelque nature qu'elles ſoient, les malades prendront un bouillon ou un demi-bouillon, de trois en trois heures. Ces bouillons ſeront faits avec la tranche de bœuf, le veau & la volaille; & s'ils étoient trop gras, il faut avoir ſoin de les dégraiſſer, & enſuite les faire chauffer au bain-marie. Le malade, avant & après le bouillon, ſe lavera la bouche, pour empêcher que ce qui peut y reſter, ne s'aigriſſe, & ne la rende pâteuſe ou mauvaiſe. Pour cela il ſe ſervira d'un peu d'eau tiede, ou d'un peu de vin mêlé de beaucoup d'eau. Entre les bouillons, il s'humectera de pluſieurs gobelets de tiſanne appropriée à ſa maladie; & prendra un peu d'eau de poulet, ou quelque émulſion: s'il a une fluxion de poitrine, il prendra du petit lait clarifié: & s'il a la petite vérole, on lui donnera un apozême convenable à cette maladie.

Il ne faut jamais donner de bouillons aux malades, ni dans le commencement, ni dans le redoublement de la fievre; mais ſeulement quelques cuillerées de gelée de viande, de blanc-manger, ou de corne de cerf: & leur faire boire abondamment de la tiſanne, ou de l'eau de poulet.

Dans toutes ſortes de fievres, il faut donner des bouillons un peu clairs au commencement: mais ſur la fin, & lorſque le malade eſt plus foible, il faut les lui donner plus forts. Après la guériſon, on lui donne pendant pendant quelques jours des bouillons ſucculens; & enſuite de bons potages, auxquels on pourra ajoûter des oignons, & les herbes de la ſaiſon. Il eſt bon d'ajoûter un cœur de veau coupé par tranches aux bouillons ſucculens; afin de rendre le ſang plus coulant & plus ſpiritueux.

Dans le flux de ventre, on fait les bouillons avec la tranche de bœuf, le bout ſaigneux de mouton, la volaille & le ris; & on les fait plus ou moins forts, ſuivant la grandeur de la maladie, & l'état où ſe trouve le malade.

Voyez COURTE-HALEINE: DYSENTERIE: EAUX *Minérales:* ECROUELLES: EMPIEME: EPILEPSIE: *Douleur de* TÊTE, *cauſée par la bile;* par la *pituite:* PHRÉNÉSIE: ERÉSIPELE: GALE: *Maux de* GENOUX: *Crachement de* SANG: SAIGNÉE: GONORRHÉE *Virulente: Flux des* HÉMORRHOÏDES: PÂLES-COULEURS: QUINQUINA: *Petite* VÉROLE: TOUX: *Obſtructions de la* RATE: ASTHME: BÉGAYEMENT: AGGLUTINANS: AIL.

Dans les Indes on n'accorde ni viande, ni œufs, ni bouillon gras, aux fébricitans: on prétend que ce ſeroit expoſer la vie des malades. * Dellon, c. 4.

Régime pour les Convaleſcens.

Les perſonnes qui ſont en convaleſcence, ou qui commencent à ſe rétablir, déjeûneront avec une croûte au pot, ou avec un œuf & quelques mouillettes. A dîner on leur donnera un bon potage ſimple, ou garni d'un peu de ris, ou de deux ou trois petits oignons bien cuits; avec une cuiſſe de poularde bien bouillie, ou une aîle de poularde ou de poulet rôtie. Ils goûteront avec une marmelade, ou une compote de fruits bien faite, & qui ſoit douce ſans être trop ſucrée. S'ils aimoient mieux de la gelée de pommes, ou quelques confitures douces, on pourroit les ſatisfaire ſans danger. On pourroit auſſi leur donner une rôtie trempée premiérement dans l'eau avec du ſucre; y ajoûtant le quart ou le tiers de bon vin de Bourgogne, ou autre de meilleure qualité. Ils pourroient encore manger un biſcuit à la reine, trempé dans l'eau & le vin. Pour leur ſouper ils ſe contenteront d'un ſeul potage, ou d'une aîle de poulet rôti. Et leur deſſert ſera d'une pomme cuite au feu avec un peu de ſucre, ou d'une compote, ou marmelade, ou de quelques confitures liquides. Le mieux ſera de s'en paſſer s'ils le peuvent.

Les convaleſcens peuvent boire du vin à tous leurs repas, pour ſe fortifier l'eſtomac: mais ce vin doit être bien mûr; & il faut toujours le mêler de beaucoup d'eau.

Voyez ALIMENT: AGGLUTINANS: *Cure de l'*APOPLEXIE *ſéreuſe.*

Si un convaleſcent qui mange avec appétit, ne recouvre point ſes forces, il faut qu'il diminue la quantité de ſa nourriture.

On peut donner plus d'alimens à un convaleſcent qui ſort d'une maladie fort courte, qu'à celui qui a été longtems malade. Dans ce dernier cas, l'excès de nourriture occaſionne ſouvent des douleurs aux articulations, ou des tumeurs difficiles à guérir.

Régime pour les convaleſcens Epuiſés par la Maladie.

On les fortifiera avec des bouillons plus ſucculens; avec des conſommés, & des reſtaurans faits au bain-marie, avec la vieille perdrix, le vieux coq, le cœur de veau ou de mouton, & le jus d'éclanche. On mêlera quelques cuillerées de ces reſtaurans dans les bouillons: & on leur en donnera quelques cuillerées pures, au lieu de gelée, dans l'intervalle des bouillons.

Si les convaleſcens ſont dégoûtés des bouillons, au lieu de reſtaurans qu'on y mêle, vous y pourrez délayer quelques morceaux d'une *pâte* dont voici la préparation. Prenez une perdrix, ou une poularde, ou bien une éclanche; & l'ayant piquée de quelques cloux de gérofle, faites-la rôtir à la broche. Etant cuite & tirée de la broche, vous la laiſſerez refroidir; puis vous en ôterez la graiſſe, & les peaux; & couperez la chair par petits morceaux, pour les piler dans un mortier de marbre ou de bois, y verſant de tems en tems un peu de bouillon; pour faire une pâte fine, que vous conſerverez dans un pot de fayance ou de terre verniſſée.

Si les convaleſcens étoient dégoûtés de viande rôtie, on pourroit la leur *faire cuire ſur le gril* qu'on poſera ſur un plat, & l'on couvrira le gril d'un couvercle de tourtiere de tole chargé de braiſe, ou de charbons ardens: quand la viande ſera bien cuite d'un côté, on la tournera de l'autre. Etant cuite on lui donnera de la couleur, en paſſant une pelle rougie au feu par-deſſus. Avant de la faire cuire, il faudra la ſaupoudrer d'une mie de pain bien fine. On met un plat ſous le gril pour recevoir le jus; que l'on peut ſervir en forme de ſauce, y ajoûtant un peu de jus de citron, ou de bigarade.

Voyez AGGLUTINANS: ALIMENT: ÉPUISEMENT: PANADE.

Les *convaleſcens épuiſés par de longues maladies* ont à craindre le ſcorbut. Pour s'en garantir ils doivent uſer de nourriture proportionnée à la foibleſſe de leurs forces digeſtives, & à l'acrimonie du ſang & des autres humeurs. Un exercice meſuré à leurs forces, leur eſt auſſi néceſſaire. On obſerve que les convaleſcens, tant ſur mer que ſur terre, ſont très-ſujets à devenir ſcorbutiques, lorſqu'on les met trop tôt à l'uſage d'une nourriture groſſiere & viſqueuſe; ſurtout s'ils reſpirent un air humide. Du pain bien fermenté, bien cuit, & récent eſt un très-bon antiſcorbutique. Si le malade eſt extrêmement foible, on peut faire une panade avec le pain frais, & y ajoûter un peu de ſuc ou d'extrait de limons, & une cuillerée de vin. L'aveine en bouillie & en gruau, le riz, les pommes cuites, la bouillie d'orge, les raiſins ſecs, les groſeilles rouges, le vin, &c, ſeront de bons alimens: ainſi que les choux & les oignons, cuits avec du potage foible. La plupart des alimens & boiſſons étant acidulés avec du ſuc d'oranges ou de limons, deviendront agréables au goût & bons pour l'eſtomac. A meſure que l'appétit & ſurtout les forces du malade augmenteront, on lui donnera des alimens plus ſolides. On fera bien cependant de le priver pendant quelque tems, des ſubſtances animales & groſſieres; & de ne lui faire prendre aucun reſtauratif que le vin, avec les végétaux convenables, & les ſubſtances farineuſes les plus légeres. Il eſt néceſſaire auſſi que les convaleſcens prennent peu de nourriture à la fois, mais ſouvent: afin de ne pas ſurcharger les organes de la digeſtion.

Il eſt encore très-important d'accoutumer à l'exercice par degrés, le corps affoibli par la maladie précédente. Rien n'eſt plus inhumain, que d'obliger un convaleſcent à excéder ſes forces; rien auſſi de plus préjudiciable à ſon rétabliſſement. Ainſi, après l'avoir accoutumé à ſe tenir aſſis ſur ſon lit quelques heures par jour, on lui permettra de ſe lever & de ſe tenir hors du lit autant de tems qu'il pourra le faire ſans trop ſe fatiguer. Le mouvement du caroſſe, de la chaiſe, ou du cheval, eſt plus utile ſur terre qu'aucun autre exercice: ſur mer on ſe trouve mieux du trémouſſement d'une planche dont les deux bouts ſont appuyés ſur des coffres & où on éprouve des ſecouſſes ſenſibles; que de la promenade, de la courſe, ou d'aucune ſorte de mouvement muſculaire, dont l'exercice demande beaucoup de force. Il paroît que cela vient de ce que dans le dernier cas il ſe fait une grande diſſipation d'eſprits, & que ces ſortes d'exercices ſont ordinairement ſuivis de laſſitude; au lieu que par les ſecouſſes réitérées la circulation eſt accélérée, les fibres fortifiées, & les fonctions animales excitées ſans aucune perte conſidérable d'eſprits.

On aura recours à l'élixir de vitriol, aux amers, au quinquina, ou au mars; ſelon qu'on jugera ces remedes néceſſaires pour le parfait rétabliſſement.

Le tems le plus convenable à l'exercice, eſt lorſque l'eſtomac eſt vuide, & principalement avant le repas. Si le malade eſt obligé de ſe tenir dans ſon lit, on ſuppléera à l'exercice par les frictions ſur les extrêmités & ſur le tronc.

Régime en Gras pour les perſonnes qui ſe portent bien.

Les perſonnes qui ſe portent bien, qui ſont entre deux âges, & celles qui font beaucoup d'exercice du corps, doivent manger à proportion, & ſe nourrir d'alimens ſolides; parce que ces ſortes de perſonnes digérent facilement, & font beaucoup de diſſipation. Mais les vieillards qui ſont ordinairement foibles, & les perſonnes qui s'appliquent à l'étude ou qui ſont occupées ſeulement aux exercices de l'eſprit, ne doivent manger qu'avec beaucoup de modération; & ne ſe nourrir que de viandes légeres.

La nourriture la plus ſimple & la moins compoſée, eſt la meilleure. Les mets compoſés, & les ragoûts, ſont pernicieux à la ſanté. L'expérience fait voir qu'ils ſont de dure digeſtion, & qu'en excitant l'appétit, ils donnent occaſion de ſe charger l'eſtomac: ce qui produit un mauvais chile, & un ſang qui n'eſt nullement propre à réparer les parties de la ſubſtance qui ſe ſont diſſipées; parce que la digeſtion ne ſe fait qu'imparfaitement, ou ne ſe fait point du tout. Ainſi l'eſtomac auſſi-bien que les inteſtins ſe rempliſſent d'humeurs crûes & glaireuſes; qui cauſent des rapports aigres & bilieux, des flatuoſités, des maux de cœur, des vomiſſemens, & une infinité de maladies, la plupart très-dangereuſes.

Quoique la proſcription du Régime varié, telle que nous venons de l'indiquer, ſoit conforme au ſentiment de la plupart des Médecins; il eſt cependant vrai qu'un homme qui uſe avec modération, des alimens compoſés, ſe porte mieux que celui qui garde un Régime ſimple mais ſuperflu. Il faut donc mettre toutes choſes égales. Nous avouons que les mets compoſés & diverſifiés ſont bien plus attrayans qu'un mets ſimple dont on fait uſage tous les jours. Diſons auſſi que les alimens ſolides ſimples ne ſont pas toujours les plus ſalutaires. Ajoûtons qu'Hippocrate, quoique panégyriſte des alimens ſimples, recommande de s'accoutumer à tout: afin que devenu robuſte par ce Régime, on ne ſe trouve pas incommodé dans les occaſions où l'on ſera dans la néceſſité de manger des choſes toutes contraires à celles auxquelles on s'étoit accoutumé. Si nous conſidérons combien les liqueurs du corps humain ſont diſſemblables, & qu'il eſt compoſé de ſolides très-différens entr'eux; nous verrons peut-être qu'un Régime qui ſeroit toujours le même, auroit de la peine à prendre tant de formes, & à nourrir exactement ces parties. Il ſemble qu'un Régime varié ſoit conforme à la regle de la nature. En effet nous voyons les animaux manger toutes ſortes de choſes ſans que leur ſanté en ſoit altérée. Un bœuf, par exemple, mange une infinité de plantes diverſes: une poule ne ſe contente pas d'une ſeule eſpece de grains; elle mange de l'orge, du bled, du ſeigle, du millet, des mouches, des araignées, des vers, &c. Pour ce qui eſt des gens de lettres, l'uſage modéré des ragoûts & de quelques mets ſucculens & épicés, paroît devoir leur être utile; ſoit pour aiguilloner la lenteur des digeſtions; ſoit pour volatiſer leur ſuc nerveux, qui ſe fixe peu-à-peu.

Il faut auſſi faire attention à la boiſſon dont on uſe pendant le repas, & hors du repas; choiſiſſant toujours le vin le plus mûr, le plus velouté, & le moins fumeux; l'eau la plus légere, & la plus pure. Il faut s'abſtenir, ou n'uſer que très-rarement, des vins liquoreux & des liqueurs trop vives & trop ſpiritueuſes; & n'en faire jamais d'excès. On doit ſuivre la même regle à l'égard du caffé, du thé, du chocolat, & des autres boiſſons étrangeres; nos eſtomacs n'y ſont pas faits, & la ſanté en eſt ſouvent altérée par un fréquent uſage. Au reſte il faut conſulter ſon état, & ſon tempérament; & ſe régler ſur ſa propre expérience. Les perſonnes d'une conſtitution phlegmatique, ne peuvent gueres ſe diſpenſer de boire quelquefois du vin pur; ou au moins, d'en mêler avec l'eau pour la corriger, & prévenir le trop grand relâchement & amolliſſement des fibres. On peut encore dans ce cas, faire infuſer quelques plantes aromatiques dans l'eau, & y ajoûter du caffé ſi on le ſouhaite: l'eau chargée alors de parties ameres, augmente le reſſort des fibres, anime la circulation, & facilite l'exercice des fonctions animales.

Voici des conſeils que donnoit M. De S. Evremond au Comte d'Olonne, pour lors exilé. » Ayez » peu de curioſité pour les viandes rares; & beau- » coup de choix pour celles qu'on peut avoir com- » modément. Un potage de ſanté bien naturel, qui » ne ſera ni trop peu fait ni trop conſommé, ſe doit » préférer pour un ordinaire à tous les autres; tant » par la juſteſſe de ſon goût, que par l'utilité de ſon » uſage. Du mouton tendre & ſucculent; du veau » de bon lait, blanc & délicat; la volaille de bon » ſuc, moins engraiſſée que nourrie; la caille graſſe » priſe à la campagne; un faiſan, une perdrix, un » lapin, qui ſentent bien chacun dans ſon goût ce » qu'ils doivent ſentir; ſont les véritables viandes » qui pourront faire en différentes ſaiſons les délices » de votre repas. La gelinote de bois eſt eſtimable, » ſurtout par ſon excellence. Si une néceſſité indiſ- » penſable vous fait diner avec quelques-uns de vos » voiſins; louez le lievre, le cerf, le chevreuil, le » ſanglier: & n'en mangez point. Que les canards, » & preſque les cercelles, s'attirent la même » louange. De toutes les viandes noires, la ſeule » beccaſſine ſera ſauvée en faveur du goût, avec » un léger préjudice à la ſanté. Que tous mélanges » & compoſitions de cuiſine, appellés *ragoûts* ou » *hors-d'œuvre*, paſſent auprès de vous pour des » eſpeces de poiſons: leur poivre, leur vinaigre, » & leurs oignons, ruineront à la fin votre goût, & » altéreront votre ſanté. Les ſauces toutes ſimples » que vous ferez vous même, ne peuvent avoir rien » de malfaiſant. Le ſel & l'orange ſont l'aſſaiſonne- » ment le plus général, & le plus naturel. Les » fines herbes ſont plus ſaines & ont quelque choſe » de plus exquis, que les épices: mais elles ne ſont » pas également propres à toutes choſes; il faut les » employer avec diſcernement aux mets où elles » s'accommodent le mieux, & les diſpenſer avec » tant de diſcrétion qu'elles relevent le propre goût » de la viande ſans faire quaſi ſentir le leur. Que la » nature vous invite à boire & à manger, par une » diſpoſition ſecrete qui ſe fait légérement ſentir & » ne vous y preſſe pas par le beſoin. Où il n'y a » point d'appétit, la plus ſaine nourriture eſt capa- » ble de nous nuire; & la plus agréable, de nous » déplaire. Où il y a de la faim, la néceſſité de » manger eſt une eſpece de mal qui en cauſe un » autre après le repas, pour avoir fait manger plus » qu'il ne faut. L'appétit donne de l'exercice à notre » chaleur naturelle dans la digeſtion: l'avidité lui pré- » pare du travail & de la peine. Le moyen de nous » tenir toujours dans une diſpoſition agréable, eſt » de ne ſouffrir ni vuide ni réplétion: afin que la » nature n'ait jamais à ſe remplir avidement de ce » qui lui manque, ni à ſe ſoulager avec empreſſe- » ment de ce qui la charge. «

Régime de vivre en maigre.

Les perſonnes qui font maigre, choiſiront les alimens les plus ſains; & auront ſoin de les faire apprêter & aſſaiſonner comme il faut : car ſans cela les meilleurs pourroient être fort nuiſibles à la ſanté. Ce n'eſt pas par la nature des alimens, que le maigre échauffe. C'eſt leur aſſaiſonnement ſeul qui les rend mal ſains. Conſultez l'ouvrage de M. Liſnand, intitulé *L'Abſtinence de la viande, rendue aiſée ou moins difficile à pratiquer*, &c. Paris, 1700, *in*-12.

Un Auteur moderne a dit : » Réformons les regles » de notre cuiſine; n'ayons ni roux ni friture; que le » beurre, le ſel, ni le laitage, ne paſſent point ſur le » feu ; que nos légumes cuits à l'eau ne ſoient aſſaiſonnés qu'arrivant tout chauds ſur la table; le maigre, loin d'échauffer, fournira beaucoup de chyle excellent. » Ceux qui voudront diſcuter plus au long les avantages & les inconvéniens du Régime Pythagoricien, pourront conſulter les Traités que les Docteurs Cocchi, & Bianchi ſon adverſaire, ont faits ſur cet important ſujet. * *Emile*, Tome I, page 80, *in*-8°.

Les *potages* les plus ſains ſont ceux qui ſont faits à l'eau, avec une légere purée de lentilles : on y ajoûte les herbes de la ſaiſon; & fort peu de beurre, mais du meilleur. On peut ajoûter à la purée les panais, les carottes, & autres racines ſalutaires. La citrouille & le potiron rendent le potage maigre, ſolide & rafraîchiſſant. Au reſte, *Voyez* CITROUILLE.

On peut faire une *biſque* en maigre, avec les cuiſſes de grenouilles, les écreviſſes de riviere, & les moules : mais il faut uſer rarement de ce dernier coquillage, parce qu'il eſt fort indigeſte, & qu'il excite ſouvent des vomiſſemens, des diarrhées; & cauſe quelquefois des ébullitions, même érésipélateuſes, accompagnées de fievres ou d'ardeurs qui ne permettent aucun repos pendant pluſieurs jours. Il faut avouer pourtant que les moules conviennent à certaines perſonnes; & qu'en cauſant une grande fermentation dans le ſang, elles ſont propres à le purifier. C'eſt à chacun à conſulter à cet égard ſon tempérament & ſes diſpoſitions.

Les *potages au lait* ſont fort en uſage les jours maigres. On peut les rendre plus forts, en y ajoûtant un morceau d'excellent beurre; & plus relevés, en y jettant une pincée de ſel & de poivre, ou de muſcade, avec quelques amandes ameres, ou à leur défaut, une ou deux feuilles de laurier ceriſe, ou laurier d'Eſpagne : l'eau de fleur d'orange leur donne un goût très-agréable. Si le lait de vache étoit trop lourd pour certaines perſonnes qui ont l'eſtomac foible & délicat, il faudroit le couper avec un tiers ou une moitié d'eau, pour le rendre plus léger & plus coulant; mais s'il étoit abſolument contraire, il faudroit lui ſubſtituer le lait d'amandes.

Le pain qu'on met dans les bouillons maigres, doit être de pur froment, & d'une pâte ferme; parce que s'il avoit beaucoup de levûre, comme le pain mollet, il pourroit cauſer des aigreurs dans l'eſtomac, & une fermentation qui produiroit un mauvais chyle.

Il faut préférer les *poiſſons* des rivieres, des canaux & des viviers, dont le fond eſt ſabloneux & l'eau courante, à ceux qui ſe nourriſſent dans les étangs, & dans les eaux dormantes & bourbeuſes. Les poiſſons d'eau douce les plus ſains & les plus eſtimés, ſont les perches, les truites, les brochets, les carpes, les lotes, les aloſes, les ſaumons, la plie, l'eſturgeon, les barbots.

La meilleure maniere d'apprêter le poiſſon, & la plus ſûre pour la ſanté, eſt de le faire rôtir ſur le gril; ou de le faire frire à l'huile. Si on le fait bouillir à l'eau, on y peut ajoûter le ſel, le poivre, le perſil, & l'oignon, avec le beurre frais; mais en très-petite quantité. On n'eſt preſque jamais incommodé de manger le poiſſon ſec, après qu'il a été bien cuit. Ceux qui aiment le haut goût, y peuvent ajoûter le ſuc de citron, ou de bigarade.

Pour rendre le poiſſon rôti moins ſec, & d'un goût plus agréable, il faut couvrir le gril d'une feuille de papier graiſſée d'un peu d'huile ou de beurre frais, ſans feu deſſous; étendre le poiſſon ſur le gril, & le couvrir d'un couvercle de tourtiere de tole ou de cuivre, qu'on chargera de braiſe ardente, ou charbons allumés. Lorſque le poiſſon ſera aſſez cuit d'un côté, il faudra le tourner de l'autre, à la maniere ordinaire. Il eſt à propos de mettre un plat ſous le gril; pour recevoir ce qui dégoûte à meſure que le poiſſon cuit.

Si l'on fait bouillir le poiſſon dans l'eau, il n'eſt pas indifférent d'y ajoûter au moment qu'elle commencera à bouillir, un ou deux gros d'alun; pour lui faire jetter ſon huile, & ſon écume; & pour le rendre plus ferme, ſans lui communiquer aucun goût extraordinaire.

Les poiſſons de mer les plus ſains & les plus recherchés, ſont la ſole, la vive, le rouget, l'éperlan, le carrelet, la limande, le turbot, la barbue, le merlan, la raye, le maquereau, la ſardine, le harang, & la morue fraîche. De tous ces poiſſons les plus nourriſſans ſont la ſole, la vive, le rouget, le turbot, la barbue, la ſardine, & le maquereau. Il faut choiſir tous ces poiſſons frais, & de moyenne grandeur. Le thon eſt un poiſſon fort nourriſſant, mais difficile à digérer; il n'en faut pas faire un fréquent uſage. Pour faire au poiſſon de mer un apprêt qui convienne à la ſanté, il faut obſerver les regles que nous venons de marquer ci-devant pour l'apprêt du poiſſon d'eau douce.

L'anguille de riviere & de mer, la lamproye, la macreuſe, & tous les poiſſons ſalés ou marinés, ſont contraires à la ſanté, à moins qu'on ne les apprête avec beaucoup d'attention, & qu'on ne faſſe bien deſſaler ceux qui ont été ſalés ou marinés.

La tanche & la brême, quand elles ſont groſſes, font une aſſez bonne nourriture. Pour ce qui eſt de l'anguille, il en faut uſer rarement. Au reſte il faut conſulter ſon eſtomac, & préférer les poiſſons qu'il ſupporte mieux que les autres.

Les huitres, les écreviſſes, & les chevrettes ou ſalicoques, fraîches, ſont bonnes & ſaines : mais les crabes, les homars, & les araignées de mer, ſont aſſez ſouvent nuiſibles. Il faut en manger ſobrement.

Le *beurre* frais peut convenir le matin à déjeûner; ou à dîner après avoir mangé la ſoupe : mais il faut s'en abſtenir le ſoir, parce qu'il eſt lourd, & qu'il pourroit cauſer une indigeſtion.

Les cardons, les cardes de poirée, les épinars; la chicorée blanche, & autres ſemblables légumes, peuvent être fort utiles : mais il faut les manger frits à l'huile; ou les mettre à la ſauſſe blanche, avec très-peu de beurre & de verjus ou de vinaigre, en y ajoûtant toujours un peu de muſcade, ou de clou de gérofle.

Le riz; la fleur de farine ſéchée au four; le gruau, apprêtés à l'eau, ou coupés d'une moitié ou d'un quart de lait de vache ou de lait d'amandes; fourniſſent une nourriture très-ſalutaire. Dix livres de riz, cuites dans du bouillon, ou dans de l'eau avec un peu de graiſſe, peuvent ſuffire pour nourrir au moins cinquante hommes par jour.

Bien des gens croient devoir s'abſtenir des pois, des feves, & de toutes les eſpeces de choux : parce que

ces légumes ſont venteux, & propres à former des humeurs, à moins qu'on n'y ajoûte des correctifs, comme on le verra ci-deſſous. On doit auſſi (dit-on) s'abſtenir d'artichaux cruds, de raves, & de *ſalade*; à cauſe de leur crudité. On excepte néanmoins la *ſalade* de céleri, de piſſenlit, de chicorée ſauvage, & d'oignons cuits ſous la cendre; auxquelles on met pour aſſaiſonnement, de l'huile, un peu de poivre concaſſé, & très-peu de vinaigre.

Pour corriger les pois & les lentilles, mettez-y de l'ail. Les feves & haricots doivent être corrigés avec la poudre d'origan. Le riz devient (dit-on) plus ſain lorſqu'on y a mêlé du poivre concaſſé, ou en poudre: [mais j'ai ſouvent vu cet aliment occaſionner alors une grande tenſion dans les inteſtins.]

On mangera au *deſſert*, quelques compotes; quelques confitures ſéches ou liquides; quelques marmelades qui ne ſoient ni trop aigres, ni trop ſucrées; de quelques crêmes cuites; un peu de biſcuit, ou quelques fruits ſecs, mais en petite quantité.

On boira à ſes repas de bon vin vieux, bien mûr, & bien moëleux; qu'on trempera d'une moitié, ou des deux tiers, d'eau de riviere, de pluie, ou de fontaine, la plus pure & la plus légere qu'on pourra trouver. A la fin du repas, on pourra boire un peu de vin d'Eſpagne, ou d'Alicante; un peu de ratafia bien doux; ou un peu de *fruſtatoire*, qui eſt du vin mêlé d'une pincée de cannelle réduite en poudre, ou de noix muſcade rapée, & de ſucre.

Hors des repas, on pourra uſer d'une tiſanne faite avec la racine d'aunée, ou avec la graine de genievre, ou de coriandre.

Si malgré ce Régime, il ſe forme encore des aigreurs & des crudités dans l'eſtomac des perſonnes pituiteuſes & phlegmatiques; elles avaleront à dîner, dans les premieres cuillerées de ſoupe, cinq ou ſix grains de poivre blanc, ſans être écraſés. Ce ſecours facilitera la digeſtion, ſans cauſer aucune chaleur extraordinaire.

Qu'un homme d'un tempérament ordinaire, après avoir coupé ſon pain en morceaux & couvert le tout avec du fromage, y verſe autant d'eau bouillante que le pain peut en boire; & qu'il mange ce mets chaud: quand même il ſeroit longtems à n'uſer d'aucune autre nourriture, il deviendra difficilement malade.

Si on répand ſur le pain, du poivre, de la muſcade, du géroſle, de la cannelle, du gimgembre; le tout en poudre: & que l'on y verſe enſuite de l'eau chaude, après y avoir fait fondre du beurre ou quelqu'autre choſe ſemblable: ce mets eſt agréable, & très-ſain. Ces aromats, de même que l'ail, les poudres de pouliot, de marjolaine, de ſerpolet, &c, empêchent la corruption. Et une ancienne expérience a appris aux Laboureurs de quelques cantons que leur uſage eſt fort utile quand on a chaud, & quand on eſt fatigué de travail.

Régime pour les Enfans nouvellement Sevrés.

On ne doit donner aux enfans nouvellement ſevrés, que des alimens ſimples, doux, humectans, faciles à digérer, & qui aient quelque analogie avec le lait, dont ils ont été premiérement nourris: tels ſont la bouillie, les bouillons, & les potages. Il faut leur donner à leurs quatre repas, de la bouillie & du potage, alternativement. Il ne faut pas leur donner des bouillons trop ſouvent, ni en trop grande quantité; (quoiqu'ordinairement les enfans qu'on a privés du teton aient la bouche fort échauffée, ſurtout lorſque leurs dents viennent à percer): de peur que le trop de boiſſon ne leur relâche les fibres de l'eſtomac, & ne leur cauſe quelque enflure ou le cours de ventre. Pendant le repas, on peut leur donner à boire, toutes les fois qu'ils en demandent; mais toujours avec beaucoup de modération.

A meſure qu'ils croiſſent, & qu'ils avancent en âge, on peut varier & augmenter leur nourriture. On peut leur donner un peu de gelée de viande, ou de corne de cerf; un œuf frais avec des mouillettes de pain de froment léger, & un peu raſſis; quelquefois du blanc-manger, ou quelque pâte de viande de volaille, bien préparée, n'y mettant aucune épicerie, mais ſeulement un peu de ſel. Au reſte dans leurs repas, on doit faire leur principale nourriture, de panades & de potages. Entre les repas, on leur donnera un petit morceau de pain, avec un peu de compote, de marmelade, ou de confitures liquides, & qui ne ſoient point trop ſucrées. On peut auſſi quelquefois leur donner un peu de biſcuit, ou de pain rôti trempé dans le vin, avec moitié eau & un peu de ſucre. Ils auront pour boiſſon ordinaire, une tiſanne faite avec une poignée de froment, de ſeigle, ou d'orge; on peut y ajoûter, quelques raclures de corne de cerf, ou un petit bâton de cannelle, ou de réglisſe. On fera bouillir ces ingrédiens dans une pinte d'eau de riviere, ou de fontaine, juſqu'à la diminution d'un quart. Aux repas, on pourra mêler dans cette tiſanne, quelques gouttes de bon vin de Bourgogne, ou autre bien mûr; particuliérement ſi les enfans ont l'eſtomac foible: mais il faut le retrancher abſolument, à ceux qui ſont d'un tempérament violent & colérique.

On doit obſerver de ne leur faire manger aucune viande ſolide ni groſſiere, & de ne manger en leur préſence, ni ſalades, ni fruits cruds, ni autres choſes indigeſtes, dont la vûe pourroit les exciter à en vouloir goûter. On ne doit pas non plus leur donner du pain ſec, ſi ce n'eſt après qu'ils ont mangé leur potage. Alors on peut leur en donner une ou deux mouilletes, humectées dans le bouillon, ou dans la tiſanne mêlée d'un peu de vin.

Quand ils ſeront parvenus à leur troiſieme année, on pourra leur retrancher la bouillie; & l'on augmentera peu-à-peu leurs panades, & leurs potages. On leur donnera même quelquefois à dîner, un petit morceau de viande, ou un petit os à ronger.

Sur la fin de la troiſieme année & au commencement de la quatrieme, s'ils ſont d'une bonne complexion & qu'ils jouiſſent d'une ſanté parfaite, on augmentera leur nourriture à proportion, ſans obſerver ſi exactement le Régime marqué ci-devant: & on leur donnera du blanc-manger, quelque morceau d'aîle de poulet, ou de poularde rôtie, & bien tendre; mais ſeulement à dîner, afin d'accoutumer l'eſtomac inſenſiblement à une nourriture ſolide. A la fin de la cinquieme année, ils pourront manger de la viande deux fois par jour; mais avec modération, pour éviter l'indigeſtion, la colique, ou le dévoiement, qui pourroient leur cauſer la fievre ou quelque maladie conſidérable. La partie la plus eſſentielle du Régime qu'on doit faire obſerver aux enfans, eſt de leur faire prendre leur repas, & de fixer leur ſommeil, à des heures réglées. Il en faut uſer de même par rapport à leurs amuſemens.

Galien, qui accorde trois repas tous les jours aux vieillards, en conſeille quatre pour les enfans.

Bouillons pour les Enfans.

Les bouillons pour les enfans ſeront faits avec une livre de tranche de bœuf, une livre & demie de rouelle de veau, & la moitié d'un chapon paillé, ou d'une vollaile; on y ajoûtera un oignon blanc piqué d'un ou de deux cloux de giroſle. On fera

bouillir le tout au bain-marie, ou à un feu doux dans une quantité ſuffiſante d'eau, juſqu'à conſiſtance d'une gelée légere; de maniere que le bouillon ne ſoit jamais ni trop clair ni trop fort. Il faut renouveller le bouillon tous les jours, principalement en Été. On le conſervera en un lieu frais & ſec, dans un pot de fayance, ou de terre verniſſée, ou de grès; & l'on aura ſoin de le laver à chaque fois qu'on y remettra de nouveau bouillon. La poule ou le chapon paillé, dont on doit prendre la moitié pour faire le bouillon, ne doit pas être trop graſſe; & en cas que le bouillon ſoit chargé de graiſſe, il faut avoir ſoin de l'ôter avec une cuiller, avant de le faire chauffer.

Le même bouillon ſervira à faire des potages.

Voyez ALIMENT.

Panade pour les Enfans.

Vous mêlerez dans le bouillon ci-deſſus, une ſuffiſante quantité de mie de pain raſſis, que vous froiſſerez dans une ſerviette; ou de la croute de pain rapée. Pour donner plus de goût à la panade, vous y ajoûterez un jaune d'œuf frais. Si vous voulez rafraîchir l'enfant, & lui procurer en même tems la liberté du ventre, au lieu d'œuf, vous y ajoûterez une cuillerée de bonne huile d'olives, ou de celle d'amandes douces. Le riz battu & cuit à l'eau peut être employé dans les panades, au lieu de pain: enſorte néanmoins qu'elles ſoient plus claires qu'épaiſſes.

En général il faut prendre garde que les panades des enfans ne ſoient pas trop mitonnées.

La panade eſt un aliment ſain; & la plûpart des enfans ſe portent bien lorſqu'ils en font habituellement uſage.

Panade de Gruau pour les Enfans.

Prenez une ou deux onces de gruau d'aveine, du plus nouveau: car le vieux prend un goût aigre. Lavez-le dans pluſieurs eaux tiedes, juſqu'à ce que le gruau reſte pur au fond de la terrine. Faites-le bouillir à petit feu, dans un pot de terre, avec trois demi-ſetiers d'eau, juſqu'à réduction de moitié. Alors paſſez-le par un linge bien net, ou une étamine, avec forte expreſſion, pour ſéparer l'écorce ou le ſon. Si la panade, après cette cuiſſon, paroît trop épaiſſe, vous y ajoûterez un peu d'eau: ſi elle eſt trop claire, vous l'épaiſſirez en la faiſant un peu bouillir. Avant de la faire manger aux enfans, vous y ajoûterez une cuillerée de vin blanc, avec un peu de ſucre. Cette panade leur eſt très-convenable, parce qu'elle eſt légere & nourriſſante.

Autre nourriture pour les Enfans: plus ſimple, & moins embarraſſante.

Délayez deux jaunes d'œufs frais dans le quart d'une écuellée de bon bouillon; faites-les prendre au bain-marie, comme des œufs au lait, ſans les remuer pendant qu'ils cuiſent. Étant cuits, poudrez-les d'un peu de ſucre; & faites-les manger aux enfans avec quelques mouillettes de pain, s'ils ſont en âge d'en manger.

Régime pour les Enfans des Pauvres.

Les enfans des pauvres, qui ne peuvent être allaités ni par leurs meres qui ſont trop infirmes, ni par des nourrices qu'elles n'ont pas le moyen de payer; ſeront nourris pendant les trois ou quatre premiers mois, de lait de vache ou de chevre, coupé d'un quart ou d'un tiers d'eau d'orge. Si ce mélange ne les nourriſſoit pas aſſez, il faudroit leur donner ce lait tout pur.

Pour le leur faire ſuçer, on ſe ſert communément d'un biberon, qui eſt un petit vaiſſeau d'étain, ou de terre, ou de verre, aſſez connu. On garnit le bouton, qui eſt à l'extrêmité du tuyau du biberon, d'un petit morceau de toile fine, ou de chamois; lui donnant la groſſeur & la forme du mammelon d'une nourrice. On attache avec un gros fil ce mammelon poſtiche, qu'on ne laiſſe déborder que de trois ou quatre lignes; & l'on a ſoin de le laver ſouvent, pour empêcher qu'il ne contracte un goût aigre. A la faveur de ce mammelon, l'enfant ſuçe le lait aſſez commodément, & ne court pas riſque de s'engouer & de vomir; ce qui arriveroit infailliblement, en ſuçant le bouton du canal, ſans être garni, parce qu'il en tireroit une trop grande quantité à la fois. [Mais une ſuite fort commune de l'uſage de ce biberon, eſt que les enfans contractent des maux à la langue, à la bouche, & à la gorge; & pluſieurs en meurent. Il vaut mieux leur donner d'abord le lait avec une petite cuiller à bouche, fort mince: & en peu de jours ils s'accoutument à boire avec un petit gobelet, qu'ils prennent enſuite eux-mêmes entre leurs mains.]

L'enfant ayant atteint l'âge de quatre ou cinq mois, on poarra lui faire ſucer le pis d'une brebis, ou d'une chevre, qu'on aura ſoin de bien nourrir, & de tenir propre en lui coupant la laine ou le poil du ventre & des cuiſſes, lui lavant ſouvent le pis, & lui changeant de litiere. Il faut choiſir cette bête, de bonne qualité; les noires ſont ordinairement (dit-on) préférables aux autres. Quand l'enfant voudra téter, on fera monter la chevre ſur une table ou ſur quelqu'autre choſe ſemblable pour le faire téter plus à l'aiſe.

Les pauvres qui ne ſeront pas en état d'avoir une bête nourriciere, continueront l'uſage du biberon, en augmentant la quantité du lait à proportion de l'âge ou du beſoin de l'enfant. Au reſte il faut obſerver de ne lui donner jamais de lait qui ne ſoit un peu chaud; c'eſt pourquoi on doit pendant la nuit tenir le biberon dans de l'eau chaude, afin de le pouvoir préſenter à l'enfant dans le moment qu'il le demande par ſes cris. Il faut auſſi avoir ſoin de l'échauder toutes les fois qu'on y mettra du lait nouveau, de peur qu'il ne s'aigriſſe. On doit faire chauffer ce lait, ſans le faire bouillir.

Lorſque l'enfant eſt parvenu à l'âge de ſix ſemaines ou de deux mois, il faut ajoûter à l'uſage du lait, celui de la bouillie, le matin ſeulement pendant ſix ſemaines, ou environ; & enſuite le matin & le ſoir, pendant huit ou dix mois.

Quand l'enfant aura atteint dix mois ou un an, outre le lait & la bouillie on lui donnera un léger potage à la farine (décrit ci-deſſous), ſans diſcontinuer l'uſage du biberon; que l'on pourra dépouiller alors de ſa garniture, pour faire boire l'enfant peu-à-peu, & modérément. Il faut lui donner ces nourritures alternativement.

Potage à la Farine pour les Enfans des Pauvres.

Vous ferez rouſſir deux gros de beurre frais, dans une petite poële, ou dans un petit poëlon bien écuré. Vous y ajoûterez deux gros de fleur de farine, & vous ferez cuire cette eſpece de bouillie, en remuant continuellement avec une cuiller de bois. Enſuite vous y verſerez un demi-ſetier d'eau, & ferez bouillir le tout, environ un demi-quart d'heure, en remuant toujours avec la cuiller, comme ci-devant. Ayant ôté votre bouillon du feu, vous le verſerez bien chaud, ſur des tranches de pain fort minces, & ferez mitonner ce potage, un moment. Le bouillon au beurre & à la farine peut ſervir aux enfans malades des pauvres, qui ne peuvent pas leur

en faire de gras. Il faut leur en donner de trois heures en trois heures. On peut le rendre plus nourriſſant, en y délayant un jaune d'œuf.

Potage au Vin.

Si les enfans ſe dégoûtent du potage au bouillon, on pourra leur en donner au vin, à peu de frais. Prenez trois ou quatre tranches de pain, ſans croûte. Dépouillez-les de leur levûre, en les faiſant bouillir un moment dans l'eau. Vous jetterez cette eau, & en mettrez de nouvelle, dans laquelle vous ferez encore bouillir vos tranches de pain, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mitonnées. Alors vous y ajoûterez un jaune d'œuf frais; que vous délayerez auparavant dans deux ou trois cuillerées de vin blanc: vous y pourrez mêler un peu de miel ou de ſucre, pour rendre le potage plus agréable.

Régime de vivre pour les Pauvres Malades.

Si les pauvres malades ſont dans la derniere miſere, & qu'ils manquent de tout, on leur donnera de deux heures en deux heures, ou de trois en trois heures, ſelon leur diſpoſition ou leur beſoin, un bouillon fait avec un ou deux jaunes d'œufs délayés dans une chopine d'eau bouillante: & pour le rendre plus agréable, on y ajoûtera deux ou trois cuillerées de vin, avec un peu de ſucre ou de miel.

Si les pauvres malades peuvent ſe donner quelques ſecours, on leur fera des bouillons avec trois ou quatre onces de riz battu, ou de gruau d'orge mondé, ou d'aveine, & environ une once de corne de cerf rapée. On jettera ces ſubſtances dans trois ou quatre pintes d'eau bouillante, & on laiſſera infuſer ſur un petit feu, juſqu'à ce que le tout ſoit bien renflé. Enſuite on le fera bouillir juſqu'à une coction parfaite; puis l'ayant paſſé tout chaud par une étamine, en exprimant fortement, on y ajoûtera deux ou trois onces de bon miel commun, choiſi, bien blanc, que l'on écumera avec ſoin; ou une once & demie ou deux onces de ſucre, autant de beurre frais, & deux douzaines d'amandes tant douces qu'ameres mêlées enſemble, mondées de leur peau, & pilées.

On donnera le plus clair du bouillon, dans le redoublement de la fievre; mais ſi elle n'eſt pas violente, & que le malade ait beſoin de nourriture, on lui fera prendre le bouillon plus épais, en remuant le pot, avant de mettre le bouillon dans l'écuelle, pour le faire chauffer.

Lorſque le malade n'aura plus du tout de fievre, & qu'il ſe ſentira de l'appétit, on ajoûtera un jaune d'œuf frais à chacun de ſes bouillons, ou quelques légeres tranches de pain; & pour les rendre encore plus agréables, on y joindra une petite pincée de poivre, ou de muſcade rapée, ou de poudre d'herbes fines, & quelques petits oignons blancs avec un peu de ſel. *Voyez* BOUILLON. POTAGE. PAUVRES.

REGIT. *Voyez* REJET.

REGLE: *Terme d'Architecture.* Voyez BANDELETTE.

REGLE. Inſtrument des Architectes, Appareilleurs, Maçons, Charpentiers, & autres qui travaillent géométriquement & réguliérement. Le plus ſouvent cette regle eſt de bois dur, mince, & étroite. Elle ſert à tracer des lignes droites. On s'en ſert méchaniquement, & ſans faire grand uſage de ſon eſprit: les ouvriers n'ont qu'à appliquer la regle & la ſuivre, ou ſuivre ſon plan & ſa direction.

La *Regle d'Appareilleur* eſt ordinairement de quatre piés; & diviſée en piés & pouces.

La *Regle de Charpentier* eſt piétée de ſix piés de long; c'eſt-à-dire, qu'elle eſt diviſée en autant de piés.

La *Regle de Poſeur* a douze ou quinze piés de long; elle ſert ſous le niveau pour régler un cours d'aſſiſe, & pour égaler des piés-droits ou des premieres retombées.

REGLE: *Terme d'Arithmétique.* Voyez, ſous le mot ARITHMÉTIQUE, les articles *Regle de Compagnie; Regle de Diſcuſſion; Regle de Proportion; Regle de Trois.*

REGLE *de Policlete.* C'eſt la réduction au quarré.

L'Addition, la Souſtraction, la Multiplication, & la Diviſion, ſont ce qu'on nomme les QUATRE REGLES.

REGLES *des filles & femmes.* Conſultez l'article MOIS.

REGLET: *Terme d'Architecture;* en Latin *Tæniola.* Petite moulure plate, étroite, & en ſaillie; qui dans les compartimens & panneaux, ſert à en ſéparer les parties, & à former des guillochis & entrelas. Le *Reglet* eſt différent du *filet* ou *liſtel*, en ce qu'il ſe profile également; comme une regle. Le *guillochis* eſt un ornement de deux regles paralleles, qui ſe taillent ſur les faces d'architrave: & l'*entrelas* n'a rien de parallele, mais c'eſt un ornement, où des fleurons & des liſtels ſont liés & croiſés les uns avec les autres.

RÉGLISSE, ou *Régaliſſe:* en Latin *Glycyrrhiza; Dulcis Radix; Liquiritia; Radix-Scythica:* en Anglois *Liquorice.* Quelques Anciens l'ont appellée *Adipſos*, parce que le ſuc de ſa racine calme la faim & la ſoif.

La *Régliſſe ordinaire*, connue dans les boutiques ſous le nom de Régliſſe d'*Allemagne*, pouſſe pluſieurs tiges brunes, qui croiſſent à la hauteur d'environ trois ou quatre piés. Ses feuilles ſont gluantes, vertes, luiſantes, à demi-rondes, & rangées par paires le long d'une côte ſimple terminée par une ſeule feuille. Sa fleur eſt petite, légumineuſe, purpurine, mêlée de blanc. Le piſtil, qui s'éleve du calyce, devient une ſilique courte, applatie, douce, ſans poils ni piquans ainſi qu'en ont d'autres eſpeces. Cette ſilique contient des ſemences qui ont ordinairement la forme de reins. La racine s'étend beaucoup en rampant: & eſt d'un jaune doré dans l'intérieur, griſe ou rougeâtre au dehors, d'une ſaveur douce & agréable; & rend un ſuc gluant.

Culture.

Elle croît naturellement en Eſpagne, & ailleurs, dans les bois, & en des endroits ſabloneux. Elle fleurit en Juin & Juillet. Sa graine eſt mûre en Septembre. La fin de l'automne eſt la meilleure ſaiſon pour lever ſes racines.

Elle réuſſit bien à l'ombre, dans un ſable gras & noir. Au moyen de quoi elle devient auſſi groſſe en France que par-tout ailleurs.

Si l'on veut en mettre dans un jardin, il eſt eſſentiel que ce ſoit dans un endroit où elle ne puiſſe nuire: car elle trace beaucoup; & eſt bien plus difficile à détruire, que le chiendent. On peut la mettre dans un tonneau, avec de la terre, ou avec du ſable noir & gras.

On la multiplie de plant enraciné, que l'on couche à quatre bons doigts de profondeur en terre, ſans labourer: on a ſoin ſeulement de biner & ſarcler de tems en tems, afin qu'elle profite mieux.

L'humidité abondante lui eſt très-préjudiciable.

Comme la récolte des racines n'eſt bonne que la troiſieme année; on peut dans la premiere, ſemer par-deſſus le plant de Régliſſe, mais clair, de l'oi-

gnon, des carottes, des raiforts, des laitues; que l'on aura ſoin de recueillir de bonne heure. En automne on y mettra des épinars, pour les couper au printems.

Aux approches de la gelée, on coupe toute la fane de la Réglisse.

On peut recueillir deux cent quintaux de racine de Réglisse dans un arpent & demi de terrein; contenant quatre-vingt ſeize mille plantes, dont il y aura vingt dans une verge quarrée.

Déduction faite des frais de labour, engrais, plantations, ſarclage de chaque année, récolte, &c: les dépouilles de la ſuperficie, & la récolte des racines, ſe trouvent à la fin de la troiſieme année rendre le produit du terrein à-peu-près égal au double de la miſe.

Pour en avoir les racines, on fait un grand trou autour & au-deſſous de la plante: & on la coupe proprement, ſans la tordre; ce qui la feroit noircir.

Cette plante eſt vivace. Ses racines reprennent très-aiſément.

La *Réglisse de Dioſcoride*, ou *Réglisse ſauvage*, s'éleve ſouvent à cinq ou ſix piés de haut. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la Réglisse commune. La fleur eſt en épi très-court & très-ſerré. De-là vient qu'au ſommet d'une ſeule branche on trouve quelquefois dix, même quinze, gouſſes hériſſées de piquans; leſquelles étant diſpoſées en rond, forment une eſpece de tête que de loin on pourroit prendre pour une pelote de platane. Chaque gouſſe ne renferme qu'une ſeule graine qui eſt rouſſâtre. La racine de cette Réglisse ne trace pas comme l'autre: elle fonce à-peu-près autant, que la tige s'éleve. D'ailleurs elle n'eſt ni auſſi douce ni auſſi gracieuſe que l'autre. C'eſt pourquoi elle eſt peu d'uſage. Il en croît beaucoup en Italie & en Allemagne.

Propriétés de la Réglisse.

On ne ſe ſert que de la racine. Elle eſt déterſive, mondifiante, adouciſſante, & propre à tempérer l'âcreté des humeurs. C'eſt pourquoi elle eſt ſinguliérement bonne pour les ardeurs d'urine. Elle eſt un peu aſtringente. Cette racine corrige, par ſa douceur, la ſaveur déſagréable d'autres ingrédiens de médecine; adoucit l'âcreté des humeurs qui excitent la toux; & convient dans la pleuréſie & le crachement de ſang. Lorſqu'on la prend ſeule, on met ordinairement demi-once de Réglisse, dans chaque pinte d'eau; & on ne la laiſſe bouillir qu'un bouillon, de peur qu'elle ne rende la liqueur trop épaiſſe & trop gluante. Quand elle eſt bien fraîche, il ſuffit de la faire infuſer à froid dans les tiſannes, ou même dans l'eau ſimple.

Voyez AGE, *n.* III: ALUN, p. 79: *Cure de l'*APOPLEXIE *ſéreuſe*: BÉTOINE.

Le jus de Réglisse épaiſſi eſt très-bon pour l'âpreté de la gorge; & pour les maladies de l'eſtomac, de la poitrine, & du foie: on en prend gros comme une noiſette, qu'on laiſſe fondre doucement ſur la langue. Étant diſſout dans de l'eau, il déſaltere. On dit qu'on l'applique avec ſuccès ſur les plaies. Si on le fait fondre dans du vin chaud, & qu'on le boive enſuite, c'eſt un bon remede pour les maux de reins, & pour la gravelle tant des reins que de la veſſie. *Voyez* ASTHME.

La Réglisse ſéche, étant pulvériſée, ſe mêle avec partie égale de fleurs de ſoufre, depuis deux onces juſqu'à quatre, ſuivant la taille de l'animal; & ſe donne deux fois le jour pendant une huitaine, dans du ſon fraiſé (c'eſt-à-dire un peu torréfié dans la poële) à un cheval que l'on apperçoit commencer à devenir pouſſif. Ce Remede ſuſpend pour quelques jours les ſymptômes du mal: ainſi on doit être plus attentif à le découvrir dans les chevaux que l'on achete. Pendant l'uſage de ce remede, on doit laiſſer le cheval auſſi tranquille qu'il eſt poſſible.

Il faut Choiſir la Réglisse nouvelle & fraîche, groſſe, unie, rougeâtre au dehors, d'un jaune doré en dedans, facile à couper, & d'un goût doux & agréable. Telle eſt la meilleure d'Eſpagne.

Celle de Bayonne eſt ordinairement griſe par-deſſus, menue, terreuſe, & très-peu de garde.

Il faut avoir grand ſoin que la Réglisse ne ſe gâte pas: car dès que les deux bouts commencent à ſe gâter, le reſte périt bientôt. Cela arrive principalement lorſqu'on la tranſporte par la pluie ou la gelée, ou quand elle ſéjourne à la cave.

A l'égard de la *Réglisse ſéche*, on la choiſira bien jaune & extrêmement ſéche.

Jus ou *Suc de Réglisse.*

Le ſuc de Réglisse eſt un extrait qu'on tire de la racine, par le moyen de l'eau chaude. Cette eau prend une teinture jaune: & après l'évaporation de la liqueur ſur le feu, il reſte au fond du vaiſſeau un ſédiment ſolide & noir; qu'on nomme jus, ou ſuc, de Réglisse. Le meilleur nous vient de Hollande & de Marſeille, en pains de quatre onces, ou d'une demi-livre. Celui d'Eſpagne, qui eſt en petits pains, eſt fort graveleux, & rempli d'ordures.

Pour être bon, il doit être noir par dehors, & d'un noir luſtré en dedans, caſſant, & d'un goût doux & agréable. Il faut rejetter celui qui eſt rougeâtre, mollaſſe, graveleux, & qui a un goût de brûlé.

Ce bon jus noir eſt très-propre pour le rhume & les affections du poumon. Les jus de Réglisse blancs, ou jaunes, qu'on débite en paſtilles plates, ou tortillées en rond ou autrement, ne contiennent ſouvent que très-peu de poudre de Réglisse; mais beaucoup de ſucre, d'amidon, de gomme adraganth, & quelque peu d'iris de Florence.

Préparation du ſuc ou jus de Réglisse Noir.

Prenez une bonne quantité de racine de Réglisse, verte, ou ſéche: puis l'ayant concaſſée, & ſéparée par filamens, mettez-la dans une terrine; & verſez par deſſus une quantité d'eau chaude, proportionnée. Enſuite vous la mettrez infuſer ſur un petit feu, pendant ſept ou huit heures; & coulerez l'infuſion avec expreſſion. Vous verſerez encore de l'eau chaude ſur le marc; & procéderez comme ci-devant. Enfin ayant mêlé enſemble les deux colatures, vous en ferez évaporer l'humidité, juſqu'à conſiſtance d'extrait un peu ſolide. Cet *extrait* ſimple eſt le meilleur. Mais il n'eſt pas d'un goût agréable; & il s'humecte facilement, & ne peut être conſervé que dans un pot, & non en bâtons ou en paſtilles.

Pour le rendre ſolide, plus de garde, plus commode, & moins âcre: vous concaſſerez des gommes arabique & adraganth, quatre onces de chacune. Vous les ferez fondre dans trois livres d'eau chaude. Etant fondues en mucilage, vous le paſſerez par le tamis; & vous mêlerez ce qui ſera paſſé, avec demi-livre de ſucre blanc, & les deux livres d'extrait de Réglisse. Enſuite vous ferez évaporer l'humidité de ce mêlange, ſur un feu doux; juſqu'à conſiſtance de pâte dure: à laquelle vous pourrez donner telle forme qu'il vous plaira.

Les gommes rendent le jus de Réglisse plus glutineux; & plus propre à adoucir les ſéroſités âcres qui irritent la trachée-artere, & qui tombent ſur les poumons.

Suc de Réglisse Jaune.

Faites dissoudre dans une suffisante quantité d'eau commune, huit onces & demie d'extrait de Réglisse, deux livres de gomme arabique, & une livre de sucre blanc. Laissez évaporer au bain-marie, jusqu'à ce que le tout prenne la consistance d'un extrait. Ajoûtez alors un demi-gros de racine d'aunée en poudre, autant d'iris de Florence, & quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Jettez ensuite toute la masse sur une table de marbre frottée d'huile. Et quand elle sera refroidie, formez-en des bâtons; que vous ferez sécher.

Jus ou *Suc de Réglisse Blanc.*

1. Ratissez six dragmes de racines de belle Réglisse séche; & réduisez-la en poudre avec demi-once d'iris de Florence. Réduisez aussi en poudre deux dragmes de gomme adraganth, dans un mortier de bronze qu'il faut faire chauffer. Pulvérisez deux onces d'amidon, & une livre de sucre très-blanc & très-fin, dans un mortier de marbre. Enfin, réduisez en poudre un grain de musc & un grain d'ambre gris, avec un peu de sucre; en vous servant du même mortier. Mêlez toutes ces poudres ensemble; & incorporez-les, avec quantité suffisante de mucilage de gomme adraganth dissoute dans l'eau-rose. Vous ferez du tout une pâte dure, à laquelle vous donnerez telle forme qu'il vous plaira.

2. Prenez quatre onces de racines de Réglisse, ratissées & coupées par morceaux. Faites bouillir dans quatre pintes d'eau; que vous ferez réduire à moitié. Passez cette liqueur: & ajoûtez deux livres & demie de gomme de Sénégal très-blanche & bien choisie, & deux livres & un quart de sucre blanc. Mettez sur le feu. Laissez le tout s'épaissir, en remuant fortement avec un bâton. Et ayez soin de clarifier avec six blancs d'œufs, battus dans une demi-once d'eau de fleurs d'orange.

FAUSSE RÉGLISSE; *Astragale:* en Latin, *Astragalus;* &c: à qui les Anglois donnent les noms de *Wild Liquorice; Liquorice Vetch; Milk Vetch.* Ce Genre de Plantes est de la famille des Légumineuses. L'étendart du pétale est droit, bordé, obtus: les aîles sont oblongues, & égales à la nacelle. La silique qui succede à la fleur, est divisée en deux loges paralleles, qui sont séparées par une cloison. Chaque loge contient plusieurs graines anguleuses, inégales, & faites à-peu-près en rein.

Especes.

1. *Astragalus tuberosus scandens, fraxini folio* Inst. R. Herb. Cet Astragale, originaire du Canada, grimpe beaucoup. Il ressemble au frêne par ses feuilles. Ses fleurs sont en grappe très-odorante. Sa racine est un amas de tubercules qui s'entretiennent par des fibres. C'est un *Apios*, dans Cornut & Boerhaave. M. Linnæus le met dans le genre des *Glycine.*

2. *Astragalus luteus, perennis, procumbens, vulgaris, sive sylvestris* Moris. G. Bauhin le nomme *Glycyrrhiza sylvestris, floribus luteo-pallescentibus.* Cette plante est vivace, commune dans les bois. Elle jette de fort longs sarmens. Ses folioles sont opposées sur une côte simple, terminée par une seule foliole. Ses fleurs & ses fruits forment des paquets assez considérables. Sa racine a un goût de Réglisse.

Usages.

Les racines du *n.* 1 sont employées, à titre de corrosif, pour les cors des piés.

REGNER. Terme dont on se sert *en Architecture*, pour exprimer qu'une même chose, comme un Ordre, une Corniche, un Imposte, &c, est continuée dans l'étendue d'une façade, & dans le pourtour du dehors ou du dedans d'un bâtiment.

REGRÊLAGE. *Voyez* ce mot dans l'article *Blanchiment de la* CIRE.

REGULE: *Terme de Chymie.* C'est la partie du métal qu'on fait précipiter au fond du creuset, lorsqu'on fond la mine métallique. Ainsi le Régule d'Antimoine est de la poudre de mine d'antimoine qui est fondue, & qui au fond du creuset fait un culot. Ainsi des autres.

REI

REJET: ou *Reget.* Houssine ou Baguette, laquelle étant ployée se redresse d'elle-même. Ce terme est d'usage pour la Chasse. Les Paysans disent aussi *Regit; Repuce; & Repenelle.* Voyez REPUCE.

REJET; ou REJETTON. Nouvelle pousse que font les arbres étêtés ou recepés.

REJETTER. Pousser un nouveau Jet.

REILBON. *Voyez* GARANCE.

REIN. Glande conglomerée; dont l'usage est de séparer la sérosité qui y est apportée avec le sang par une artere. Il y a ordinairement deux Reins dans le corps de l'animal, posés aux côtés de la veine cave descendante; l'un est à droite; & l'autre à gauche. Ils sont quelquefois à la même hauteur: souvent ils varient; tantôt le Rein gauche est plus élevé que le droit; tantôt celui-ci est plus haut que le gauche, contre l'opinion ordinaire. Leur figure ressemble presque à une demi-lune; étant ronde vers l'épine du dos, & faisant un creux en tirant du côté de la veine cave. Leur substance est rouge, dure, épaisse, & pesante. Ils ont deux gros vaisseaux, la veine; & l'artere: par lesquelles ils attirent la sérosité des autres.

Ils ont en-dedans une concavité revêtue d'une petite membrane, qui vient de l'extrêmité de l'artere comme un bassin pour recevoir ce qui en découle. Leur substance est couverte par-dehors de deux tuniques; l'interne est produite par les extrêmités des vaisseaux: elle reçoit un nerf du rameau stomachique. C'est d'où vient leur sympathie avec l'estomac. La tunique externe vient du péritoine; elle est revêtue de beaucoup de graisse pour en modérer la chaleur.

Des Reins sortent deux canaux nommés *Ureteres;* par lesquels l'urine s'écoule au long des hanches & des lombes pour se rendre à la vessie: ils sont composés de deux tuniques, l'une vient du péritoine, l'autre est leur propre substance; laquelle a des fibres qui vont d'un côté & d'autre.

Les Reins sont sujets aux inflammations; à la pierre; aux ulceres; ou à être remplis de matieres épaisses & glutineuses, qui causent la colique néphrétique. Toutes les maladies des Reins durent longtems; surtout dans les personnes âgées.

Douleur ou *Mal de Reins.*

1. *Consultez* les articles DIURÉTIQUE: COLIQUE *Néphrétique.*

2. Coupez un concombre ou une citrouille en pluſieurs tranches; & les appliquez ſur les Reins entre deux linges fins : renouvellant cette application de tems en tems.

3. Prenez une once de pulpe de caſſe bien mondée, une pinte d'eau commune, & un peu de réglisſe : mettez le ſoir avant de vous coucher, la caſſe dans un plat; faites bouillir l'eau avec la réglisſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à la moitié; jettez cette eau bouillante ſur la caſſe; coulez-la le lendemain : & l'avalez.

4. Dans une grande douleur de Reins, on a vu donner avec ſuccès quatre onces de leſſive faite avec les cendres des tiges de feves : ce qui faiſoit ſortir l'urine; & déchargeoit les Reins des glaires & du ſable qui les incommodoient.

5. Prenez trois poignées de pariétaire, avec treize ou quatorze groſſes pommes de reinette coupées par la moitié. Mettez le tout dans ſix pintes d'eau; que vous ferez réduire à cinq, ſur le feu. Quand les pommes ſeront bien cuites & réduites en marmelade, vous mettrez dans les cinq pintes d'eau un quarteron de miel de Narbonne : que vous laiſſerez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ait jetté toute ſon écume. Vous paſſerez le tout par un linge neuf, dans une terrine neuve. Il en faut boire tous les matins, l'eſpace de quinze jours, une pinte; & entre les repas, & en ſe couchant, il eſt bon d'en boire un verre. Aux repas, on boira de l'eau & du vin.

6. Prenez vingt ou vingt-cinq cloportes : lavez-les dans du vin blanc. Après les avoir bien eſſuié & ſéché, de ſorte qu'ils ne ſentent plus le vin, vous les pilerez. Mettez-les enſuite dans une cuillerée d'eau de bétoine, ou autre convenable : & faites avaler le tout au malade, quand il eſt à jeûn.

7. Prenez de la gomme de pêcher : faites-la fondre dans un peu de vin; & donnez-la à boire.

8. Prenez des feuilles & racines de ſanicle. Faites-les cuire dans de l'eau ou du vin : & faites prendre cette décoction au malade.

9. Prenez trois onces d'huile roſat, & trois onces d'eau-roſe, ou d'eau de plantain. Le tout étant bien mêlé enſemble, vous y tremperez un linge. Et après l'avoir médiocrement preſſé entre les mains, vous l'appliquerez ſur la douleur.

10. Trempez un linge dans de l'oxycrat : & appliquez-le ſur les Reins. Le verjus ſeroit encore meilleur.

De l'Inflammation des Reins.

Cette inflammation ou ſéchereſſe eſt une chaleur, renfermée ſoit dans les parties charnues des Reins, ſoit dans leurs membranes, ſoit dans leurs conduits; ou excitée par une fluxion abondante d'humeurs vicieuſes : ou elle arrive dans les deux ſexes par l'indiſpoſition du foie, ou des parties voiſines; ou d'un coup reçu ſur le dos; ou d'avoir été trop à cheval; ou de s'être livré inconſidérément aux plaiſirs de l'amour.

Si l'inflammation eſt dans la partie charnue des Reins, on n'y ſentira qu'une peſanteur aſſez incommode. Mais ſi elle eſt où ſe terminent les arteres, il y a battement avec douleur, qui prend depuis la premiere vertebre & un peu ſous les fauſſes côtes, & s'étend vers le foye & dans le dos, ſi l'inflammation eſt au Rein droit; mais ſi le Rein gauche eſt enflammé, les aînes, la veſſie, les parties naturelles, & les cuiſſes ſont particuliérement attaquées; enſorte qu'on ne peut ni marcher, ni être debout, ni éternuer, ni uriner, ſans que les douleurs redoublent en même tems. Cette douleur s'aigrit par l'éternuement & par la toux. Elle eſt quelquefois ſi violente, qu'elle cauſe des défaillances & des ſueurs qui diſſipent entiérement les forces. Il ſurvient une fievre continue, & irréguliere dans ſes redoublemens; tantôt plus forte, & tantôt plus légere. Outre cela on a un dégoût étrange, des nauſées, des douleurs d'eſtomac, & des vomiſſemens de bile. Le ventre eſt extrêmement conſtipé, & rempli de vents qui reviennent continuellement par la bouche : on a des envies fréquentes d'uriner, quoiqu'on ne le faſſe qu'avec douleur : l'urine que l'on rend, cauſe ſouvent dans l'uretre & au col de la veſſie, des picotemens très-ſenſibles, par ſon acrimonie; elle eſt d'abord claire & ſans ſédiment, enſuite plus rouge, enfin épaiſſe & pleine de matieres glaireuſes. Les extrêmités, particuliérement les piés, ſe refroidiſſent ſouvent; la jambe eſt alors engourdie, & à peine peut-on ſe ſoutenir ni marcher : on ſe couche plus commodément du côté malade, & plutôt ſans chevet que la tête élevée.

L'inflammation des Reins, avec fievre & délire, eſt mortelle. Toute inflammation des Reins engendre la pierre. Lorſque l'inflammation dure longtems, que les urines ſortent claires, que les cuiſſes & les jambes s'amaigriſſent, & que la chaleur & l'humidité commencent à manquer; on a fort à craindre.

Dans l'inflammation, ſi la matiere qui eſt venue à ſuppuration s'écoule par la voie de l'urine, c'eſt un bon ſigne : mais c'en eſt un très-mauvais, qu'elle paſſe aux veines meſaraïques, de-là au foye, & aux inteſtins. Les hémorrhoïdes venant à couler ſoulagent les douleurs de Reins, d'autant que la partie la plus groſſiere du ſang s'écoule par-là.

Les cauſes qui peuvent produire l'inflammation des Reins, ſont celles qui peuvent occaſionner des inflammations généralement partout ailleurs; & en particulier tout ce qui peut empêcher la filtration de l'urine dans les conduits des Reins.

Remedes.

Il faudra d'abord ſe preſcrire un régime exact : ſe retrancher le vin; faire diete; ne manger ni ſalé, ni épices, ni viandes indigeſtes, ni légumes, ni fruits cruds, ni ſalade, ni vieux fromage. Prendre quelquefois des lavemens compoſés avec les ſemences de lin & de fénugrec, la manne, la guimauve, & l'huile commune; le faire autant que l'on ſe trouvera de forces : ſurtout ne pas négliger la ſaignée du pié.

Si les douleurs ſont extrêmes, on prendra le bain. Sinon on trempera un linge dans la décoction de plantain, de laitue, de courge, de morelle, de guimauve; que l'on appliquera ſur les Reins : & on ſe purgera doucement avec le petit lait & la caſſe mondée, ou avec la manne.

On ſe ſervira pour boiſſon, de tiſanne d'orge & de racine de guimauve : car il faudra bien ſe garder dans cette maladie, de prendre aucun remede trop diurétique; de crainte d'enflammer davantage. Après que le pus ſera ſorti des Reins, on uſera pendant quelques ſemaines, de lait avec un peu de miel pour achever de les nettoyer.

En général, il faut employer, dans cette maladie, les délayans, les décoctions adouciſſantes, les remedes émolliens amplement adminiſtrés, les fomentations, les bains appropriés. On doit uſer d'un régime humide & adouciſſant; procurer le repos; & éviter les lits chauds, & de ſe coucher ſur le dos.

Si les douleurs & les convulſions étoient exceſſives, on y remédieroit par les opiates.

On peut auſſi quelquefois ſoulager les malades en

procurant le vomiſſement, par la boiſſon d'eau miellée tiede. Des vomitifs moins délayans pourroient être nuiſibles.

Voyez COLIQUE *Néphrétique.* ONGUENT *de Courge.*

Faites boire au malade une tiſanne faite avec un gros de nître dans chaque pinte d'eau.

Appliquez le ſuc de joubarbe, de plantain, de pourpier; auxquels vous pouvez ajoûter un peu d'opium.

Le camphre diſſout dans l'huile-roſat & appliqué ſur la partie, eſt un bon remede.

Si la partie vient à ſuppuration, il faut traiter le malade comme pour l'abſcès du foie.

Pierre dans les Reins.

Il en eſt amplement traité ſous le mot PIERRE.

On obſervera que l'eau toute pure convient mieux que le vin, aux enfans attaqués de ce mal.

Pour ce qui eſt des jeunes gens; ils uſeront ſoir & matin, du *Sirop* dont voici la compoſition: Prenez de la graine d'alkekenge, de celle de mauve, des quatre ſemences froides; de chacune deux dragmes: des capillaires, du houblon, de chacun une demi-poignée; de la ſcolopendre, de la chicorée ſauvage, du calament, de chacun une poignée; de la régliſſe, deux dragmes; des racines de perſil & d'aſperges, de chacune une once. Faites bouillir le tout enſemble dans trois pintes d'eau juſqu'à réduction de moitié. Coulez enſuite: & dans la décoction ajoûtez une livre de ſucre, que vous ferez cuire en ſirop: duquel on donnera deux onces à chaque fois, délayées dans de l'eau de chicorée, ou de pariétaire, ou de mauves.

Sirop pour des Vieillards attaqués de la Pierre.

Quand ils ſeront d'un tempérament fort humide, on préparera celui-ci:

Prenez des racines de fenouil, d'ache, d'aſperges, de chicorée ſauvage, & de bugloſe, de chaque une once; feuilles d'armoiſe, camomille, matricaire, germandrée, ſaxifrage, polium, de chacun une demi-poignée; de l'anis, de l'ammi, du *ſiler montanum*, de chacun trois dragmes. Faites bouillir le tout enſemble dans quatre pintes d'eau, juſqu'à réduction de la moitié. Coulez enſuite; ajoûtez-y deux livres de bon miel; & le cuiſez en ſirop. La priſe ſera de deux onces, mêlées avec un verre d'eau de pariétaire, ou de bon vin.

Si les urines ſont chargées de beaucoup de ſable, ils prendront une demi-once de caſſe mondée, avec autant de térébenthine, & une demi-dragme de crême de tartre, en bol. On augmentera la doſe à quelques-uns ſuivant leurs forces.

L'on conſeille aux perſonnes riches d'aller uſer des eaux de Spa, ou de Pougues: elles ôtent infailliblement la cauſe du gravier & de la pierre, en évacuant les humeurs groſſieres & viſqueuſes par les urines.

Sinon, deux ou trois fois la ſemaine, ils uſeront de la *Potion* ſuivante: Dans quatre onces d'eau de pariétaire, ou dans autant de la décoction de cette plante, mettez une once & demie d'huile d'amandes douces, avec un peu de jus de citron, & une once de ſucre candit.

Autre Potion: dont il faut prendre deux fois le mois.

Prenez deux onces de jus d'ortie, & autant de celui de pariétaire, bien dépurés au feu. Mêlez-y un peu de jus de citron, avec deux onces de ſirop de fleurs de pêcher. Elle purgera doucement; & en même tems elle fera vuider le ſable.

Autres remedes pour la pierre des Reins.

1. Faites avaler vingt-grains de cendres de ſcorpion dans un verre de vin blanc. Faites frotter auſſi d'huile de ſcorpion, les parties naturelles.

2. Faites prendre de la poudre des pierres qui ſe trouvent dans les éponges.

3. Prenez des vers de terre bien lavés, deſſéchés, & mis en poudre.

4. La poudre des pierres qui ſe trouvent quelquefois dans le fiel de bœuf.

5. Les coquilles de limaçons, pulvériſées.

6. Cendres d'os calcinés.

7. Poudre de coquille de noiſette.

8. La poudre des noyaux de neffles.

9. Deux dragmes de fiente de pigeon, avec demi-once de ſucre, délayées dans du vin blanc; font évacuer beaucoup de gravier. Il faudra réitérer de fois à autre ce remede.

10. Prenez une demi-dragme de coquilles d'œuf, en poudre; ou dix à douze gouttes d'huile de vitriol; dans un grand verre d'eau.

11. Prenez une livre d'eau-de-vie, deux dragmes de cantharides, trois dragmes de ſemences de raifort, une dragme & demie d'écorce & de racine de laurier, autant de graines de carvi & de ſouchet. Pilez le tout enſemble, & le laiſſez infuſer vingt-quatre heures. La priſe ſera de deux dragmes, dans un verre d'eau de pariétaire, ou de laitue, ou de chicorée, ou de fenouil. [Mais on ſoupçonne ce Remede, d'être dangereux, malgré les correctifs que l'on y ajoûte aux cantharides.]

12. Il faut prendre tous les jours trois dragmes de caſſe mondée, en bol avant le dîner: & quelquefois une priſe de thériaque, ou d'orviétan. **De la Haye.*

Voyez GRAVELLE. PIERRE. COLIQUE *Néphrétique.*

Ulcere des Reins.

L'ulcere des Reins a pour cauſes un abſcès qui a été mal panſé; ou une ſanie bien âcre qui en a découlé; ou une humeur des poumons; ou le foie fort échauffé.

L'ulcere des Reins peut être auſſi cauſé par quelque bleſſure, ou par une contuſion; ou par des alimens extrêmement chauds & piquans; ou des veilles extraordinaires; ou pour trop dormir; & ſe coucher ſur le dos; ou par la pierre.

Si le pus des Reins ulcérés eſt repris par les veines & porté dans tous les vaiſſeaux avec le ſang, il cauſe une cachexie pareille à celle qui précede la leucophlegmatie. Mais lorſque le pus s'épanche dans l'abdomen, il le remplit quelquefois en maniere d'hydropiſie; & s'échape enſuite par les vomiſſemens, ou par les ſelles.

Si on évacue du ſang après une urine purulente, c'eſt marque d'une grande éroſion.

On connoît qu'il y a ulcere aux Reins, à une douleur dans les côtés avec peſanteur, & vers la veſſie; aux urines épaiſſes, remplies quelquefois de caroncules en maniere de cheveux, & qui coulent ſans empêchement.

L'ulcere des Reins ſe doit promptement guérir; ſinon il devient incurable.

Remedes.

1. *Voyez* RAFRAÎCHIR, *n.* 3.

2. Etmuller recommande le vomiſſement & les balſamiques. [Auſſi y emploie-t-on avec ſuccès les baumes de la Mecque, de Copahu, & du Canada; & la térébenthine: pris en *oleo-ſaccharum.*

3. On emploie utilement la décoction de lierre terreſtre

terreſtre, le ſuc des écreviſſes de riviere, les trochiſques d'alkekenge ; le lait d'âneſſe, les eaux minérales, telles que celles de Spa & ſemblables.

4. Les purgatifs doivent être des plus doux ; comme la caſſe, la rhubarbe, &c.

5. Le mercure eſt très-propre à mondifier & conſolider cette ſorte d'ulceres : auſſi-bien que la térébenthine, priſe avec la poudre de réglisſe juſqu'à une demi-once.

6. Après les évacuations & les révulſions, il faut en venir aux déterſifs ; comme ſont le petit lait, un foible hydromel, le lait d'âneſſe.

7. Lorſque l'ulcere a été ſuffiſamment mondifié (ce que l'on connoît à ce qu'il ſort du pus en moindre quantité, qu'il eſt blanc, égal & ſans puanteur), il faut mettre alors en uſage les aglutinans & conſolidans : entre leſquels on peut préférer les trochiſques de Gordon ; qui calment les douleurs & temperent l'ardeur des urines. La doſe de ce trochiſque eſt de deux à trois dragmes, dans l'hydromel ou la décoction d'orge.

8. Foreſtus aſſure que le meilleur remede qu'on puiſſe employer pour mondifier & conſolider ces ulceres, eſt le lait de vache ; donné tous les matins avec une demi-dragme de bol d'Arménie.

9. Le lait nouvellement tiré fournit la matiere d'une injection anodyne, très-efficace ; qu'il faut ſouvent réitérer. Et ſi l'on y diſſout les trochiſques de Gordon, on remplit à-peu-près toutes les intentions, tant pour appaiſer la douleur, que pour guérir l'ulcere.

10. L'uſage de la rhubarbe, donnée en petite doſe, & continué longtems, eſt aſſez ſouvent un excellent remede pour guérir les ulceres des reins & de la veſſie.

11. Les remedes ſuivans ſont quelquefois utiles, quand ils ſont donnés à propos : l'eau de chaux ; les clyſteres de térébenthine.

Faites d'abord vomir le malade, avec ſix grains de tartre émétique dans un bouillon.

Donnez à boire quantité de petit-lait.

Faites de la tiſanne avec le millepertuis, & les racines de fraiſier.

12. Prenez, chaque matin, une demi-dragme de vrai bol d'Arménie, dans un verre de lait de vache nouvellement trait. Ce régime mondifie & conſolide l'ulcere des Reins & de la veſſie.

13. A Goa, ceux qui ont des ulceres dans les Reins ou dans la veſſie, ou qui rendent des urines purulentes, ſe guériſſent promptement en prenant de la poudre d'aloës mêlée dans du lait.

14. La poudre des écreviſſes pêchées en pleine Lune, & miſes dans un pot de terre neuf verniſſé, placé à l'entrée du four pour les ſécher ſans les brûler ; eſt vantée contre les ulceres des Reins & de la veſſie.

On pile encore (pour la guériſon de ces ulceres) dans un mortier de marbre, des écreviſſes avec du beurre frais. Etant bien incorporées, on met le tout ſur le feu pour faire fondre le beurre : on en fait l'expreſſion ; qu'on laiſſe épaiſſir juſqu'à la conſomption de l'humidité. Ce beurre d'écreviſſes eſt un remede ſingulier contre la phthiſie, les chutes de haut ; & ſurtout contre les ulceres des Reins, des conduits de l'urine, & autres parties internes. On en donne un gros le matin, & autant le ſoir.

15. On appaiſera la douleur en purgeant avec la caſſe, ou le catholicon double ; avec le ſirop de chicorée compoſé ; avec le ſirop de roſes : ou en provoquant le vomiſſement.

L'on nettoiera l'ulcere en uſant d'une tiſanne faite avec des racines de chicorée ſauvage, de mauves, de guimauves, & des ſemences de lin, ou de coings ; ajoûtant ſur chaque pinte un quarteron de miel blanc. Ou ſur quatre onces de décoction de guimauves, l'on mêlera une once d'huile d'amandes douces, dix grains de ſafran, & huit grains de ſemence de juſquiame en poudre. L'on réitérera cette potion deux fois la ſemaine le matin à jeûn. Sinon on uſera aux repas, de cette boiſſon : mêlez dans une pinte de vin quatre onces de miel avec un demi-ſetier d'eau de plantain ; dont on boira ſuivant la ſoif.

L'ulcere ſe cicatriſera, ſi pendant ſix ſemaines ou deux mois on donne, le matin à jeûn, trois onces d'eau diſtillée des feuilles vertes de tabac ; ou ſi l'on fait prendre deux fois la ſemaine dans une once d'huile d'amandes douces, trois gouttes d'huile de myrrhe, vingt grains d'aloës, & trois grains de ſafran en poudre.

L'on défendra le ſalé, l'épicerie, & toutes viandes indigeſtes.

L'uſage du lait d'âneſſe y eſt très-bon.

Pour la Foibleſſe des Reins, & des Nerfs.

Il faut piler enſemble laurier, ſauge, marjolaine, thim, hieble, menthe, romarin, lavande, baſilic, & autres herbes aromatiques ; en exprimer le jus ; & le mettre dans une bouteille, qu'on enfermera dans de la pâte d'orge. On mettra le tout dans le four, on ôtera la pâte cuite qui l'environne ; & l'on en remettra de nouvelle tout autour, pour la faire cuire comme la premiere fois. Après ces deux cuiſſons, vous aurez une eau excellente pour fortifier les Reins, & les nerfs. On en frotte la partie affligée, auprès du feu. *Conſultez* l'article NERF.

Reins Echauffés.

Voyez EMPLÂTRE *pour la Chaleur des Reins.*

REIN, ou *Rain*, *d'une Forêt.* C'en eſt le bord. *Voyez* RAINCEAU : ORÉE. Les terres ſituées ſur le Rein d'une forêt ſont ſujettes à être dévaſtées par le fauve.

REINS *de voûte.* C'eſt la maçonnerie de moilon avec plâtre, qui remplit l'extrados d'une voûte juſqu'à ſon couronnement ; les côtés d'une voûte, qui commencent à ſe courber & qui ſont près de l'impoſte. On entend par *Extrados*, la courbure extérieure d'une voûte ; & par *Intrados* ou *Douelle*, le centre du dedans : c'eſt-à-dire, que l'*Extrados* eſt la ſurface concave, & l'*Intrados* ou le dos d'âne de la voûte eſt la ſurface convexe de la voûte, qui eſt faite comme le dos d'un animal. On dit qu'une voûte eſt *Extradoſſée*, lorſque le dehors n'en eſt pas brut, & que les queues des pierres en ſont coupées également, enſorte que le parement extérieur eſt auſſi uni que celui de la douelle.

On appelle *Reins Vuides*, ceux qui ne ſont pas remplis ; pour ſoulager la charge : ainſi qu'il a été pratiqué à preſque toutes les voûtes Gothiques, ou ſur les piles des ponts de pierre qui portent des maiſons, pour y ménager des caves, comme à pluſieurs de ceux de Paris.

REINTÉ : *Terme de Chaſſe.* Se dit d'un chien qui a les reins élevés en arc, & larges : c'eſt ſigne de force. Les chiens Reintés ſont préférables à ceux dont les reins ſont étroits.

RÉJOUIR. *Voyez* ſous le mot CŒUR : LÉTIFIANT : POUDRE *Joviale.*

REL

RELÂCHEMENT, ou foibleſſe, *des Fibres.* Cette indiſpoſition dépend ordinairement de

l'une des cauſes ſuivantes : 1° Des digeſtions imparfaites ; dont il ne peut réſulter qu'un chyle incapable de ſe bien aſſimiler avec le ſang, & de parvenir jamais à la perfection qu'il doit avoir : 2° une ſérosité trop abondante dans le ſang : 3° l'inaction des muſcles, qui occaſionne dans les liqueurs trop peu de mouvement : 4° une trop grande tenſion qu'il y aura eu antécédemment dans les fibres.

Le défaut de reſſort dans ces parties eſt commun chez les enfans, les femmes ; & les perſonnes qui menent une vie oiſive & ſédentaire, celles qui ſont d'un tempérament froid & humide, ou qui ſe nourriſſent d'alimens gras & aqueux.

Outre que le ſentiment en eſt émouſſé, cette mauvaiſe diſpoſition produit encore beaucoup de maladies fâcheuſes & très-difficiles à guérir. On en voit ſouvent naître la cachexie, la cacochymie, la phthiſie, l'empieme, l'hydropiſie, l'atrophie, &c.

Remedes.

1. Lorſque la foibleſſe des fibres dépend des mauvaiſes digeſtions, il faut prendre des alimens faciles à digérer, & uſer de médicamens qui peuvent donner du reſſort à l'eſtomac.

Entre les alimens on peut employer le lait, les œufs, les bouillons, les conſommés, les gelées, les potages, la chair des jeunes animaux ; & généralement tout ce qui peut fournir de bons ſucs & un chyle preſque préparé. *Conſultez* les articles RÉGIME : DIGESTION.

Les amers & les aromatiques ſont des médicamens très-convenables dans ce cas. On peut commencer par les plus foibles ; & aller par dégrés aux plus forts. La chicorée ſauvage, la centaurée, la garance, la rhubarbe, le quinquina, ſont de très-bons ſtomachiques amers. Les principaux aromates peuvent ſervir à aſſaiſonner les mets : tels ſont la cannelle, la muſcade, l'écorce d'orange & de citron, le gérofle, le poivre, le gingembre, l'anis, la coriandre, le thym, le ſerpolet, l'origan, la ſarriette, *&c.* La confection d'hyacinthe, la thériaque, l'opiate de Salomon, ſont des ſtomachiques que préſentent les pharmacopées.

2. La trop grande quantité de ſérosité dans le ſang ayant occaſionné le Relâchement des fibres, il faudra vivre dans un air chaud & ſec ; & faire uſage des diurétiques chauds, des diaphorétiques, & des purgatifs. On commencera par les plus légers diaphorétiques ; & l'on ira ſucceſſivement aux ſudorifiques. Pour ce qui eſt des purgatifs, ils doivent être employés avec beaucoup de ſageſſe & de prudence : & l'on conſultera les maîtres de l'art, afin de n'en donner qu'à-propos. On aura auſſi la même précaution pour les remedes aſtringens, âcres, échauffans, ſpiritueux, ſalins & ſulphureux.

3. Si le défaut de reſſort vient de la foibleſſe du mouvement des fibres : il eſt à propos de s'adonner à un exercice modéré ; tel que la danſe, la promenade ſoit à pié, ſoit à cheval, ſoit en voiture. La courſe, & autres exercices du corps, ſeront très-ſalutaires dans cette conjoncture : ainſi que les frictions ſéches.

4. Pour ce qui eſt du Relâchement ſurvenu après une trop grande tenſion ; le remede eſt d'éloigner tous les obſtacles, & employer les divers moyens qui peuvent empêcher les fibres de tomber dans l'atonie.

5. *Voyez* LUETTE.

RELAIS : *Terme de Maçonnerie.* Voyez RETRAITE.

RELAIS (*Tenir les*) : Terme de Chaſſe. C'eſt quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que l'on courre ; pour les donner quand elle paſſera.

Maniere de mettre les Relais.

Voyez dans l'article VENEUR.

RELAISSÉ : *Terme de Chaſſe.* C'eſt un lievre qui eſt chaſſé avec les chiens courans, & qui ſe met ſur le ventre.

RELANCER *une Bête.* C'eſt-à-dire, qu'elle a été déja lancée. Ce terme s'emploie particuliérement quand elle eſt ſur ſes fins.

RELEVAISON. *Voyez* RELIEF.

RELEVÉ *d'une Bête :* Terme de Chaſſe. C'eſt quand elle ſe leve, & ſort du lieu où elle a demeuré le jour ; pour aller ſe repaître.

RELEVER : *Terme de Juriſprudence Féodale ;* Se dit de la mouvance ou dépendance des fiefs à l'égard les uns des autres. Les Souverains ne relevent que de Dieu, & de leur épée. Les Duchés-Pairies relevent nûment & immédiatement du Roi. Il ne ſuffit pas que les Pairs relevent du Roi à cauſe des Duchés ou Comtés réunies à la Couronne, mais directement de la Couronne ; c'eſt-à-dire, qu'ils ſont obligés de rendre hommage & aveu à la Chambre des Comptes de Paris. Ainſi il y a de la différence entre *Relever du Roi ;* ou *de la Couronne.* Ceux qui relevent de la Couronne, ne peuvent rendre leurs aveus & hommages qu'à la Chambre des Comptes de Paris, qui eſt le Tréſor des Chartres de la Couronne. Les grandes Seigneuries, comme les Duchés, Comtés, Marquiſats & Principautés, réguliérement doivent relever de la Couronne. La mouvance des fiefs qui relevent du Roi directement & ſans moyen, eſt aſſignée à la groſſe Tour ou Château du Louvre : c'eſt comme le chef-lieu de tous les fiefs de dignité tenus immédiatement du Roi. Un fief ſervant Releve d'un fief dominant.

RELEVER *les Ciſelures :* Terme d'Architecture. Cette ciſelure eſt le petit bord qu'on fait avec le ciſeau à l'entour du parement d'une pierre dure, pour le dreſſer : ce qui s'appelle *Relever les Ciſelures.* Elles ſervent auſſi pour diſtinguer des compartimens de ruſtique, ſur les paremens de pierres dures.

RELIEF *de Fief ;* ou *Rachat.* C'eſt le revenu d'une année, que le nouveau Vaſſal paye au Seigneur de fief, dans les mutations qui arrivent par ſucceſſion collatérale, dans les ventes, ou autres contrats qui équipollent à vente. On paye encore le quint ; & en certaines Coutumes le requint. Le Seigneur jouiſſant pour ſon droit de Relief d'un an du fief de ſon Vaſſal, eſt tenu de rendre, ou à ſes créanciers, les labours, ſemences & frais.

Par l'*Art.* 3 de la *Coutume de Paris*, le Relief n'eſt point dû pour ſucceſſion en ligne directe. Dans la *Coutume de Normandie*, *art.* 163, le Relief eſt dû par mort ou mutation de Vaſſal, pour les rotures auſſi-bien que pour les fiefs. Ce droit eſt fort différent, ſuivant les diverſes Coutumes. On trouve des Reliefs Simples ; de Doubles ; des Reliefs de Propriété qui ſe payent par des héritiers ; des Reliefs de Bail ou de Tutelle, qui ſe payent par un tuteur pour ſon mineur, ou par un mari pour les fiefs de la femme qu'il épouſe ; &c. En quelques lieux on appelle *Rélevaiſon*, ce que nous nommons Relief.

Voyez NANTIR.

RELIEF : *Terme d'Architecture*, & *de Sculpture.* C'eſt la ſaillie de tout ornement ou bas-Relief ; qui doit être proportionné à la grandeur de l'édifice qu'il décore, & à la diſtance d'où il doit être vu. On

appelle *Figure de Relief* ou *de ronde boſſe*, celle qui eſt iſolée & terminée en toutes ſes vues. Ainſi dans la Sculpture, *Relief* ſe dit des figures en ſaillie, & en boſſe ou élevées; ſoit qu'elles ſoient taillées au ciſeau, fondues, ou moulées. Il y en a de trois ſortes. Le *Haut Relief*, ou *Plein Relief*, eſt la figure taillée d'après nature. Le *Bas-Relief*, eſt la figure de Sculpture, qui a peu de ſaillie, & qui eſt attachée ſur un fond. Voyez BAS-*Relief*. Le *Demi-Relief*, c'eſt quand une repréſentation ſort à demi-corps, du plan ſur lequel elle eſt poſée. On peut appeller *Colonne de bas-Relief*; celle qui eſt ſi bien ombrée & relevée de couleurs, qu'il ſemble qu'elle ſorte du tableau.

On dit auſſi des *Broderies en Relief*; par oppoſition à celles qui ſont plates, qui ne ſont point élevées.

Pour Imiter le Relief des Broderies, dans la Peinture.

Prenez ſandarac, cire neuve, maſtic, poix de Bourgogne, térébenthine, *aſſa fœtida*; de chacun quatre onces. Pilez le tout dans un mortier avec une livre d'huile de lin, que vous y verſerez à pluſieurs fois. Enſuite faites bouillir ce mêlange à petit feu, pendant deux heures. Etant bouilli, vous le conſerverez dans un pot: & quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez telle quantité qu'il vous plaira; dont vous formerez une pâte, en y ajoûtant une quantité ſuffiſante de céruſe, & de terre d'ombre ſubtilement pulvériſée, & paſſée par le tamis.

Uſage. Il faut d'abord tracer le deſſein des figures qu'on veut mettre en Relief. Enſuite y appliquer de cette pâte molle & tendre. Quand elle commence à ſécher, on l'argente, on la dore, ou on la peint de telles couleurs que l'on veut. On peut auſſi varier le fond; & après l'avoir enduit d'un verni compoſé de colle de poiſſon, & de poix réſine, y appliquer des paillettes d'or ou d'argent, pour le relever. [On ſubſtitue volontiers aujourd'hui, du carton, à la pâte ci-deſſus.]

REM

REMANIER *à bout*. Terme de Couvreur: qui ſignifie, réparer & remanier une couverture d'un bout à l'autre. C'eſt relever la tuile ou l'ardoiſe d'une couverture, & y ajoûter du lattis neuf, avec les tuiles qui y manquent; faiſant reſſervir les vieilles.

C'eſt auſſi, ſur une forme neuve, aſſeoir du vieux *pavé*, & en remettre de nouveau à la place de celui qui eſt caſſé.

REMBLAI: *Terme d'Architecture.* C'eſt un travail de terres rapportées & battues, ſoit pour faire une levée, ſoit pour applanir & régaler un terrein, ou pour garnir le derriere d'un revêtement de terraſſe que l'on aura déblayée pour la conſtruction de la muraille. *Déblayer* ou *faire un déblai*, c'eſt tranſporter des terres qu'on eſt obligé de fouiller pour la conſtruction des murailles d'un rempart, &c.

REMBUCHEMENT: *Terme de Chaſſe.* C'eſt lorſqu'une bête étant entrée dans le fort, on briſe ſur les voies haut & bas de pluſieurs briſées.

Voyez FAUX-REMBUCHEMENT.

REMBUCHER: *Terme de Chaſſe.* On dit: *ce lievre ſera rembuché; ce qui le rendra difficile à relancer.*

REMEDE. Se dit de tout médicament, qui étant appliqué au dehors ou pris intérieurement, cauſe dans nos humeurs & dans tout notre corps, un changement ſalutaire. Le Remede *Simple* eſt celui qu'on emploie ſans le mêlanger avec d'autres: le *Compoſé* eſt un mêlange de pluſieurs ingrédiens, qui ſe fait ſelon les regles de l'art.

L'*Aliment* differe du *Remede*, en ce qu'il nourrit & augmente notre ſubſtance; au lieu que le *Remede* ne peut que l'altérer, ſoit qu'on l'applique extérieurement, ſoit qu'on le prenne intérieurement. Le *Venin* differe du *Remede*, en ce qu'il détruit notre ſubſtance: mais il peut paſſer pour remede, puiſqu'on peut corriger & même dompter tout ce qu'il a de mauvais; & le rendre ſalutaire, tant pour l'appliquer au dehors, que pour le donner par la bouche.

Dans les Remedes compoſés, il eſt ſouvent à craindre que beaucoup d'ingrédiens, qui ſont de différente qualité, ne s'alterent & corrompent mutuellement; & n'agiſſent pas ſelon l'intention du Médecin & l'indication de la maladie. Tant de Médecins qui ſuivent les anciennes formules ont beau dire que tous ces remedes, ou plutôt ces drogues différentes, ne ſont pas pour un ſeul but; qu'il y a dans cette compoſition officinale un ou deux ingrédiens de même vertu, qui ſont la baſe du remede *purgatif*, par exemple; d'autres qu'on appelle *dirigeans*, qui purgent une humeur plutôt que l'autre; d'autres qui *approprient* la baſe du remede aux diverſes parties, à la tête, à la poitrine, &c; que d'autres ſont des *correctifs*, dont la propriété eſt de tempérer ou l'excès d'une bonne ou une mauvaiſe qualité qui ſe trouve dans un même ingrédient doué d'ailleurs d'une faculté convenable à l'intention du Médecin; enfin qu'il y a des ingrédiens deſtinés à conſerver tout le compoſé & l'empêcher de ſe gâter, qu'on appelle *conſervans*. Il ſeroit à ſouhaiter que tout ce diſcours fût l'effet d'une théorie & d'une expérience certaines & non équivoques. Pour avoir cette certitude, il faudroit connoître chaque Remede à fond; & par l'analyſe chymique, & par le moyen des jugemens réfléchis qu'on doit porter ſur leur goût, leur odeur, & autres qualités ſenſibles: & il n'eſt pas aiſé de conjecturer, encore moins de décider, ſur les propriétés du doux, de l'amer, du ſalé, &c; par rapport à l'effet qu'ils peuvent avoir pour le rétabliſſement & l'amélioration de la conſtitution du corps humain.

Toutes ces difficultés ſemblent devoir nous obliger de conclure en faveur de l'uſage des remedes les plus ſimples; parce qu'il y a moins de conſidérations, de comparaiſons & de combinaiſons à faire ſur un petit nombre de choſes, que ſur un plus grand. C'eſt pourquoi il faut ſavoir l'hiſtoire de la Matiere Médicale ſimple, tirée des plantes, des animaux, & des minéraux; & ſuivre la pratique & les expériences des perſonnes d'une longue & ſage expérience. Je dis, ſage expérience; parce qu'à l'égard des Remedes fort compoſés, il eſt difficile d'attribuer juſte le ſoulagement & la guériſon du malade à tel ingrédient, plutôt qu'à tel autre qui entre auſſi dans le même Remede compoſé.

Au reſte, à l'égard des autres expériences, il eſt bien plus prudent à un jeune Médecin de ſuivre ce qu'il a appris d'un excellent Maître ou ſavant Profeſſeur; que de vouloir éprouver ſoi-même les Remedes; c'eſt-à-dire, n'admettre pour bon & ſûr Remede, que celui dont il auroit fait l'examen: ce qui ſeroit le moyen de devenir bien tard Médecin. Il ne peut mieux faire, à ſon âge, que de jouir du fruit des veilles, des ſpéculations, & de la pratique des habiles Médecins qui ont exercé depuis un ou deux ſiecles.

M. Thierry (*Médecine Expérim.*) ſouhaiteroit que l'on approfondît les diſpoſitions organiques dans chaque pays reſpectif; comme il l'a fait pour Rome, & Vienne en Autriche. Des Remedes trouvés bons pour tout un peuple, auroient (dit-il) encore plus

de succès pour des particuliers attaqués de la même maniere, mais qui n'auroient pas à combattre le même climat. Les véficatoires, les saignées, les Remedes spiritueux & volatils, ne sont pas également favorables partout.

Les Remedes, tant simples que composés, peuvent se ranger sous trois classes générales, à raison des effets qu'ils produisent. Les autres distributions sont subordonnées à ces genres; ainsi qu'on va le voir. Ils sont donc ou *Altérans*, ou *Purgatifs*, ou *Fortifians*.

Ceux qu'on nomme *Altérans*, sont des Remedes qui diminuent les qualités dont l'excès se manifeste dans l'habitude de notre corps; & étant pris intérieurement, ils rétablissent nos fonctions, sans procurer d'évacuation sensible. Il y a aussi des altérans dont l'usage ne consiste que dans l'application extérieure: mais leur effet est le même. La maniere dont les uns & les autres operent, est d'échauffer ou de rafraîchir; humecter, ou dessécher; condenser, ou amollir; raréfier, ou assoupir; resserrer, ou relâcher; digérer, ou résoudre.

Les Remedes *Echauffans* produisent cet effet, ou par eux-mêmes, ou accidentellement. Ils échauffent de la premiere maniere, quand ils sont composés de parties salines & sulphureuses, qui mettent les humeurs en mouvement; ce qui cause la chaleur. Tels sont la cannelle, le clou de gérofle, le poivre, le gingembre, la muscade, le caffé, l'absinthe; les semences chaudes, tant majeures, que mineures; les trois *Onguens chauds*, qui sont l'onguent d'Agrippa, l'onguent d'althea, & l'onguent nerval.

Ceux qui échauffent par accident, forment des obstructions dans quelques vaisseaux; & ainsi arrêtent les humeurs, & les font fermenter. Tels sont la plupart des fruits cruds, les acides, & les narcotiques.

Les Remedes *Rafraîchissent* d'eux-mêmes, lorsqu'étant composés de parties ou aqueuses, ou visqueuses, ils temperent l'acrimonie des humeurs, & en moderent le mouvement. Tels sont le pourpier, la laitue, la bourrache, la buglose, les semences froides, tant majeures que mineures, les gommes adraganth & arabique, l'alaterne, &c; les quatre *Onguens froids*, qui sont l'*album rhasis*, le *populeum*, le cérat de Galien, & l'onguent rosat.

Il y a des Remedes qui ne rafraîchissent que par accident: comme l'esprit de vin, l'eau-de-vie, l'esprit de soufre & celui de vitriol. Etant composés de parties subtiles & actives, ils peuvent servir de véhicule à un grand volume de liqueur aqueuse où on les mêle en petite quantité, pour la faire pénétrer plus facilement dans toutes les parties du corps qui ont besoin d'être humectées. Ils peuvent rafraîchir aussi, en poussant par la sueur ou par les urines, les humeurs qui étant arrêtées dans les vaisseaux par des obstructions, y causoient une chaleur étrangere. Ces esprits acides rafraîchissent encore lorsqu'ils fixent & précipitent les sels & les soufres volatils, qui causent dans nos humeurs une agitation trop violente.

Les altérans qui sont composés de beaucoup de lymphe ou de phlegme, sont nommés *Humectans*; parce qu'ils sont propres à entretenir & augmenter la partie aqueuse des humeurs; tels sont la laitue, la mauve, la guimauve, le pourpier, le concombre, l'huile d'amandes douces, &c.

Ceux qui abondent en parties très-déliées & en sels sulphureux; ainsi que ceux qui sont composés de parties terrestres & poreuses; ou de parties *corrosives caustiques*; ou enfin de parties âpres & détersives: sont appellés *dessechans*, ou *dessicatifs*. Les premiers entraînent par les pores les humidités superflues: tels sont le gayac, la salsepareille, la squine, le sassafras, l'argentine, l'armoise, &c. Les seconds amortissent & *absorbent* les humeurs âcres: tels sont la litharge, la pierre calaminaire, la terre sigillée, le corail, les yeux d'écrevisses. Les troisiemes brûlent les extrêmités des petits vaisseaux qui fournissoient de l'humeur à la partie, & y font naître un trombus qui empêche que la plaie ne soit abreuvée de l'humeur qui l'envenimoit auparavant: tels sont l'alun calciné, les pierres à cautere, la chaux vive, l'airain brûlé; les cendres de lie de vin, de figuier, de frêne; le beurre d'antimoine, le sublimé corrosif, le vitriol, la pierre infernale, le précipité rouge, & les esprits acides corrosifs. La grande quantité de sel âcre, piquant & brûlant dont ces Remedes sont chargés, leur donne aussi la propriété de consumer les chairs. *Voyez* CAUSTIQUE.

Enfin, les derniers *détergent* & mondifient les plaies, en les nettoyant de l'humeur corrompue qui y excitoit la fermentation, & empêchoit les chairs de se réunir & la plaie de se cicatriser: tels sont les vulnéraires, les aristoloches, les eaux phagédénique & d'arquebusade, les teintures d'aloës & de myrrhe, l'aigremoine, la bugle, la sanicle, la pervenche, l'alun. Voyez GARGARISME. *détersif*: POUDRE IMPÉRIALE *de la Chartreuse*.

On appelle *Emolliens*, les altérans qui sont composés de parties mucilagineuses ou gluantes, & de quelques sels qui leur servent de véhicule pour les faire pénétrer: tels sont le seneçon, le lys, l'arroche, la mauve, la guimauve, la branche ursine, la bete, le violier, la pariétaire, la mercuriale, les semences de fenugrec & de lin. *Voyez* EMOLLIENS.

On nomme *Condensans*, *Incrassans*, ou *Epaississans*, les altérans qui ont la vertu d'épaissir les liqueurs, & de les rendre moins coulantes: ce qui se fait ou 1° en desséchant l'humeur superflue; tel est l'effet des diurétiques & des sudorifiques: ou 2° en figeant l'humeur par le froid qu'ils communiquent à la partie où on applique ces Remedes; tels sont la joubarbe, la jusquiame, l'eau fraîche, le frai de grenouille, le plomb, & le blanc d'œuf. La plupart des acides sont propres aussi à figer l'humeur: comme l'oxycrat; les sucs d'ozeille, de groseille, de *berberis*; les esprits acides dont on fait usage intérieurement; les fraises. D'autres Remedes sont incrassans à raison des parties grasses ou glutineuses dont ils sont composés; & dont l'effet est d'embarrasser les sels & les esprits qui mettent les humeurs en trop grand mouvement. Tels sont l'orge mondée, les racines de guimauve & de consoude, la sarcocolle, les gommes adraganth & arabique.

Les altérans composés de parties aiguës, subtiles, & pénétrantes, se nomment *Raréfians* ou *Attenuans*. Tels sont l'esprit de vin, les sels volatils; & autres Remedes qui atténuent les humeurs, les divisent, & les rendent plus coulantes.

Voyez ALEXIPHARMAQUE: AGRIPAUME: ANGÉLIQUE: BENJOIN: ARISTOLOCHE.

Les altérans qui rafraîchissent un peu le sang (comme l'orge mondée, les émulsions, les bains, les fomentations); ou qui portent au cerveau une vapeur narcotique ou épaississante; rallentissent le mouvement des esprits, & les empêchent de circuler avec autant de force qu'auparavant; comme le pavot, l'opium, & les autres narcotiques: sont nommés *Assoupissans*. Les premiers moderent la

trop grande fermentation du ſang ; & les autres, l'agitation trop violente des eſprits.

Les altérans qui contiennent un acide terreſtre & crud ; tels que ſont le ſumach, les fruits du cormier & du ſorbier, le coing, & la neffle, ſurtout avant leur maturité : ſont nommés *Reſſerrans*, ou *Styptiques*. En coagulant facilement les humeurs, ils rapprochent & reſſerrent les fibres. On diſtingue quatre autres ſortes de reſſerrans : 1° ceux qui ſont compoſés de parties terreſtres & alkalines ; comme le bol, la craie, la terre ſigillée, le corail, les yeux d'écreviſſes, & les perles. Ils ſont propres à précipiter & abſorber l'humeur âcre qui cauſe le flux de ventre & le vomiſſement. 2° Ceux qui ſont compoſés de parties ténues, alkalines & ſulphureuſes ; comme la ſquine, la ſalſepareille, les bézoards, & l'antimoine diaphorétique ; entraînent la cauſe de la maladie par la tranſpiration ou par la ſueur. 3° Ceux qui, outre leur vertu purgative, contiennent des parties terreſtres ou ſtyptiques ; comme l'ipecacuanha, les myrobalans, les tamarins, & la rhubarbe ; reſſerrent par eux-mêmes en purgeant : parce que leurs parties terreſtres, ou ſtyptiques, reſtent, & font leur effet après l'évacuation. Il y a de ces purgatifs qui reſſerrent ſeulement par accident ; parce qu'en procurant une évacuation très-abondante, il ne tombe plus enſuite aſſez d'humidité dans les inteſtins pour humecter les excrémens. Enfin, ceux qui contiennent beaucoup de ſel ; comme la racine de guimauve, & les bulbes de filipendule ; les cinq *racines apéritives mineures*, (qui ſont celles de *gramen*, de fraiſier, d'arrête-bœuf, d'*eryngium* ou chardon roland, & de fougere mâle : quelques Médecins ſubſtituent les racines de caprier & de garance, à celles de fraiſier & de fougere mâle) : reſſerrent, en pouſſant par les urines les ſéroſités qui ſe jettoient ſur les inteſtins. *Conſultez* l'article APÉRITIFS.

Les Styptiques conviennent pour arrêter les pertes & les hémorrhagies, de quelque endroit qu'elles viennent ; & pour diminuer les ſécrétions & les excrétions trop abondantes, telles que les dévoiemens. Ils conviennent auſſi dans les inflammations commençantes & peu conſidérables ; les relâchemens du vagin, de l'anus, du ſphincter de la veſſie, & des anneaux des muſcles du bas-ventre ; le gonflement des amygdales ; & enfin dans tous les cas où il eſt néceſſaire de donner plus de conſiſtance aux liqueurs, & de reſſort aux ſolides. Le vin ferré, l'oxycrat commun, & l'oxycrat de Saturne, doivent être mis dans la claſſe des meilleurs ſtyptiques.

On diviſe les altérans qui *Lâchent le ventre*, en deux eſpeces. Les uns excitent dans le corps quelque fermentation légere : tels ſont les pruneaux, les ceriſes, les meriſes, les pommes, les violettes, les fleurs de pêcher. Les autres amolliſſent doucement & liquéfient les matieres : tels ſont les bouillons au veau, les fomentations, le lait, les bains ; les décoctions de bugloſe, de bourrache, & d'autres herbes rafraîchiſſantes. Ces altérans contiennent des ſels doux, qui ſervent de véhicule à une limphe ténue qui humecte peu-à-peu.

On nomme *Digeſtifs* ceux qui excitent la ſuppuration. C'eſt l'effet de leurs parties ſalines & pénétrantes ; qui, raréfiant les humeurs arrêtées, leur donnent aſſez de mouvement & de fermentation pour rompre la peau, & ſe faire un paſſage libre. Tels ſont les oignons, les réſines, le levain, &c.

On diſtingue trois ſortes de *Réſolvans* ou *Réſolutifs*. Les premiers ſont compoſés de parties volatiles & pénétrantes ; comme le mercure & les eſprits volatils & ſulphureux : ceux-ci ouvrent les pores, & donnent iſſue à l'humeur qui cauſoit la maladie. Les ſeconds ſont compoſés de parties mucilagineuſes ou viſqueuſes, & de quelques ſels qui leur ſervent de véhicule pour ramollir les humeurs qui ont trop de conſiſtance, & les rendre aſſez coulantes pour ſuivre la circulation du ſang & des autres liqueurs : tels ſont les cataplaſmes, les emplâtres de mélilot & de mucilage ; les *quatre farines*, qui ſont celles d'orge, de feves, d'orobe, de lupin, auxquelles on peut joindre celles de froment, de lentille, de lin, & de fenugrec. Les réſolvans de la troiſieme claſſe ſont compoſés de principes froids, aqueux, & condenſans : tels ſont la joubarbe, la morelle, la mandragore, la juſquiame, le plomb, les marcaſſites. Ces Remedes moderent la trop grande agitation des eſprits qui cauſoit la maladie, & empêchent qu'il n'en revienne une ſi grande quantité.

L'ACTION DES ALTÉRANS ne ſe borne pas toujours à changer ſimplement les mauvaiſes diſpoſitions des ſolides & des fluides du corps humain : ils deviennent quelquefois EVACUANS. De même auſſi, les évacuans, du ſecours deſquels on doit naturellement attendre des évacuations, ſont quelquefois ſimplement altérans. Cette inégalité ne doit pas être imputée à l'infidélité des Remedes ; mais aux circonſtances dans leſquelles on les emploie. Les ſécrétions dépendent de la liberté des canaux, du dégagement de la matiere des ſécrétions, & de la force contractive des fibres qui meut & chaſſe les fluides dans les vaiſſeaux ſécrétoires. L'effet des altérans eſt de corriger l'état des fluides qui gênent le mouvement de la circulation, régler les oſcillations des vaiſſeaux ſécrétoires, & réveiller la force contractive des ſolides. En levant donc les obſtacles qui s'oppoſent à la facilité & liberté des ſécrétions, les Remedes doivent en rétablir l'ordre. Il en eſt de même des évacuations.

Les évacuans ne ſont qu'altérans lorſque leur action eſt inſuffiſante, ou qu'elle eſt trop violente pour produire l'effet qu'on en attend. Un *Purgatif*, donné en petite doſe, ne purgera pas ; il animera ſeulement & fera raréfier le ſang ; ou il deviendra diurétique, s'il paſſe dans le ſang, parce qu'il dégagera la ſéroſité. Mais ſi on le donne en trop forte doſe, il peut devenir ſudorifique ; & par l'irritation qu'il cauſera, augmenter la rigidité des fibres, & enflammer les membranes de l'eſtomac & des inteſtins : ce qui rendra l'évacuation impoſſible. Car les fibres étant toujours dans une grande tenſion, elles ne peuvent ſe mouvoir, ni par conſéquent procurer le mouvement périſtaltique néceſſaire pour évacuer.

De plus il ne ſuffit pas, pour produire une évacuation, que les fluides ſoient décompoſés ; que l'humeur de la ſécrétion ſoit dégagée : il faut une augmentation dans la force qui chaſſe cette humeur dans les vaiſſeaux ſécrétoires & excrétoires. Les évacuans agiſſent aſſez dans certains cas, pour altérer les fluides ; & n'ont pas aſſez de force pour réveiller la contraction des ſolides, autant qu'il ſeroit néceſſaire afin de rendre l'évacuation ſenſible. Pour procurer ſûrement une évacuation, il faut être certain que la matiere de cette évacuation ne manque pas abſolument : mais qu'elle eſt ſeulement retenue dans le ſang ; qu'il ne s'agit que de la dégager, & de lever les obſtacles qui s'oppoſent à ſa filtration. Cette derniere circonſtance mérite bien qu'on y ait égard, pour ne pas ſe tromper ſur l'effet des évacuans. Car un remede peut ſouvent produire des effets qui feront en apparence fort différens ; tandis que l'effet intérieur ſera toujours le même, & que

la mécanique par laquelle il agit ſera conſtante. Les apéritifs diviſent & atténuent conſtamment les humeurs : les narcotiques raréfient le ſang, & cauſent une ſtupeur dans les nerfs : les vomitifs & purgatifs irritent l'eſtomac & les inteſtins, & font contracter leurs fibres : les ſudorifiques agitent la maſſe du ſang ; dégagent la lymphe, la diviſent, & l'atténuent : les diurétiques dégagent la ſéroſité & diſſolvent les ſels lixiviels du ſang : & ainſi des autres remedes. Et ſi l'effet apparent ne ſuit pas le mouvement intérieur, qui eſt toujours le même de la part de chaque remede, on ne doit l'attribuer qu'aux circonſtances où ſe trouvent le corps.

Voyez ÉVACUANS.

Les Anciens reconnoiſſoient dans le ſang quatre humeurs différentes. Et pour les purger, ils diviſerent les *Purgatifs* ou *Cathartiques*, en quatre claſſes ; dont chacune portoit le nom de l'humeur particuliere qu'il falloit évacuer. Les phlegmagogues évacuoient le phlegme ; les hydragogues vuidoient les ſéroſités ; les cholagogues purgeoient la bile ; & les mélanagogues diſſipoient la mélancholie ou bile noire, ou atrabile. Ce ſentiment étoit appuyé ſur l'effet & l'opération de certains purgatifs ; & ſur la couleur des ſelles, qui ſembloit participer de la nature de ces humeurs. Mais ces humeurs n'exiſtent pas dans le ſang, d'une maniere auſſi diſtincte que les Anciens le prétendoient : & les purgatifs n'ont pas la faculté de choiſir dans leur opération une humeur plutôt qu'une autre ; ils agiſſent indifféremment ſur ce qu'ils rencontrent. D'ailleurs les ſelles empruntent plutôt leur couleur, des parties purgatives, que des humeurs évacuées. La rhubarbe, par exemple, donne aux ſelles une couleur jaune & ſaffranée ; & la caſſe, une couleur noirâtre. Les urines même participent à cette couleur.

Voyez PURGATIF.

L'agaric, le turbith, la coloquinte, le carthame, la fleur de pêcher, l'*elaterium*, & autres *Phlegmagogues* purgent particuliérement la pituite ; parce qu'ils ſont compoſés de parties pénétrantes, qui peut-être s'élevent aiſément au cerveau, pour y raréfier & diſſoudre le phlegme qui embarraſſe les fibres.

Les *Hydragogues* purgent les ſéroſités. Tels ſont le jalap, l'iris *noſtras*, le méchoacan. Ils ſont empreints de beaucoup de parties réſineuſes & ſalines, propres à ouvrir les vaiſſeaux lymphatiques.

Les *Cholagogues ;* comme la caſſe, les tamarins, la manne, l'aloès, la rhubarbe, le miel, qui ſont des remedes benins : purgent la bile plutôt qu'une autre humeur, parce qu'elle eſt plus facile à être évacuée, & que ces remedes n'ont pas aſſez de force pour détacher les autres.

Les *Mélanagogues* ſont de puiſſans purgatifs, remplis de ſels lixiviels, & dès-là très-propres à détacher les humeurs fixes & tartareuſes. Tels ſont le ſenné, le turbith, la ſcammoné, l'ellébore.

Les *Panchymagogues* purgent toutes ſortes d'humeurs. Ce ſont des remedes compoſés de toutes les eſpeces de purgatifs : tels ſont le catholicum, la confection hamech, l'extrait panchymagogue.

Les *Emétiques* purgent ordinairement par haut ; parce qu'ils excitent le vomiſſement, en picotant les fibres de l'eſtomac, & y excitant une eſpece de convulſion. On les regarde comme empreints d'une très-grande quantité de ſoufre & de ſel, qui agiſſent preſque dans le moment même qu'ils ſont deſcendus dans l'eſtomac. Tels ſont le tartre émétique, le vin émétique, le vitriol, le verd-de-gris, la teinture des feuilles de tabac, les ſucs d'abſinthe & de chardon benit, l'ellébore, l'*aſarum*, le foye d'antimoine. On appelle communément ces Remedes, *Vomitifs*. Voyez ÉMÉTIQUE.

Les *Diaphorétiques* font ſortir les humeurs par la tranſpiration. C'eſt auſſi pour cela qu'on les appelle *Sudorifiques*, à raiſon de la tranſpiration très-abondante, ou ſueur, qu'ils peuvent exciter. Tels ſont le gayac, la ſalſepareille, la ſquine, les ſels volatils. Ces ſortes de Remedes ſont compoſés de parties volatiles qui ouvrent les pores de la peau, & facilitent par ce moyen l'écoulement des humeurs.

Voyez DIAPHORÉTIQUES.

Un ſudorifique ou un diurétique ſont ſouvent purgatifs : & un purgatif devient diurétique & ſudorifique.

Il n'eſt pas à propos d'employer les diaphorétiques dans l'apoplexie : d'autant qu'ils peuvent favoriſer l'épaiſſiſſement des liqueurs, & affoiblir en pure perte le malade.

Les *Diurétiques* raréfient le ſang, & en font précipiter la ſéroſité avec plus de vîteſſe. Ils ouvrent les conduits de la lymphe par l'action vive des parties ſalines & pénétrantes dont ils ſont compoſés. Tels ſont l'eſprit de ſel, le cryſtal minéral, le piſſenlit, le vin blanc ; les cinq *racines apéritives majeures*, qui ſont celles de perſil, d'ache, de *bruſcus* ou petit houx, d'aſperge, & de fenouil. On peut joindre à ces racines, celles de gramen, d'*eryngium* ou chardon roland, de fraiſier, de guimauve, d'arrête-bœuf, de fougere mâle, & pluſieurs autres. *Voyez* DIURÉTIQUE. PARIÉTAIRE.

Les Remedes FORTIFIANS ſont ceux qui, par la conformité de leurs parties avec les eſprits & les humeurs de notre corps, en corrigent les altérations ; ſoit en chaſſant toutes les impuretés qui y ſont contraires, ſoit en rétabliſſant leur mouvement naturel. Ainſi ils réparent les eſprits, & augmentent la vigueur du corps.

Voyez FORTIFIER : BENJOIN : BAUME *de Judée :* ALOÈS : AMBRE : AMBROSIE : CŒUR : POUDRE IMPÉRIALE *de la Chartreuſe :* ASPIC : LAVANDE : RESTAURANS.

Les principaux Remedes Fortifians internes, ſont les cordiaux, les céphaliques, les ophthalmiques, les béchiques, les ſtomachiques, les hépatiques, les ſpléniques, les hyſtériques, & les carminatifs.

Les *Cordiaux*, ou *Cardiaques*, ſont ceux qui fortifient le cœur. Il y en a de deux eſpeces : les uns ſont *Raréfians ;* & compoſés de parties ténues & volatiles, propres à faire fermenter les humeurs & à les faire circuler avec plus de vîteſſe. Tels ſont la poudre de vipere, la cannelle, le muſc, l'ambre, le ſantal citrin ; les confections d'alkermès, & d'hyacinthe ; les *fleurs cordiales*, qui ſont celles de bugloſe, de bourrache, de violette, d'œillet, de roſſolis, de roſes, & de géroflier jaune ; les quatre *eaux cordiales*, qui ſont celles d'endive, de chicorée, de bugloſe, & de ſcabieuſe ; les eaux de chardon bénit, de ſcorzonere, de coquelico, de piſſenlit, d'*oxytriphyllon*, d'ozeille, de méliſſe, de ceriſes noires, de bourrache, d'*ulmaria*.

Les cordiaux fixans, comme les ſomniferes, l'eſprit de vitriol, les ſucs de citron, de groſeille, d'épine-vinette, & autres acides ; par leur vertu narcotique, ou par leur acidité, moderent ou ſuſpendent le mouvement trop impétueux des eſprits.

Les *Céphaliques* fortifient le cerveau : tels ſont la bétoine, le gérofle, le tabac, le ſtœchas, la ſauge, la marjolaine, & pluſieurs autres plantes ; compoſées de parties ſulphureuſes & ſalines, dont la volatilité porte une vapeur agréable au cerveau ; qui atténuant la pituite, facilite le paſſage & le mouvement des humeurs & des eſprits animaux.

Voyez CÉPHALIQUES.

Les Remedes *Ophthalmiques* ſont ceux qui fortifient les yeux. On en diſtingue de trois ſortes. Les uns fortifient en échauffant : comme l'eau-de-vie, l'eau de la Reine d'Hongrie, & l'eau de fenouil. Ces eaux diſſipent l'humeur pituiteuſe ou phlegmatique, dont la fluxion obſtrue le nerf obtique & les petites fibres de l'œil : elles les dégagent, & donnent un libre cours aux eſprits.

Les autres ſont rafraîchiſſans : comme les eaux de roſes, de plantain, d'eufraiſe, de chélidoine ; la petite conſoude, le blanc-d'œuf, & le lait de femme. Ces Remedes, étant compoſés de lymphes & de ſucs doux, émouſſent les pointes de la ſéroſité ſaline qui cauſe l'inflammation des yeux.

Enfin les derniers ſont détergens & deſſicatifs : comme le ſucre candit, le vitriol blanc, le ſel de Saturne, les trochiſques de Rhaſis, le collyre de Lanfranc, l'iris de Florence, & la tuthie préparée. Ceux-ci ſont propres à deſſécher l'humeur qui cauſe les petits ulceres de l'œil.

Voyez OPHTHALMIQUES.

Les *Dentifriques* ſont des déterſifs & aſtringens, propres à nettoyer & blanchir les dents, & rendre leurs ligamens plus fermes & plus forts. Tels ſont la crême de tartre, la pierre ponce, le pain brûlé, la ſuye, le marc de caffé, les roſes rouges, le bois de lentiſque, l'os de ſeiche, le vin ferré, les os de mouton brûlés, le corail, la racine de guimauve, les eſprits de ſel & de vitriol. Il faut bien choiſir, & bien préparer, quelques-uns de ces dentifriques ; parce qu'ils pourroient enlever l'émail des dents, & les gâter ; étant puiſſamment déterſifs, & corroſifs. Les eſprits de ſel & de vitriol ont particuliérement ce défaut : qui contrebalance l'avantage qu'ils ont, de nettoyer & blanchir les dents en fort peu de tems.

Conſultez l'article DENT.

Les *Béchiques* ou *Pectoraux* ſont propres à fortifier la poitrine. Il y en a de deux eſpeces : les uns ſont adouciſſans, & les autres déterſifs.

Les Adouciſſans ſont compoſés de parties huileuſes, douces, & tempérées ; qui embarraſſent les ſels de l'humeur âcre qui pourroit tomber ſur la poitrine, & y cauſer l'inflammation ; & ils amolliſſent les phlegmes qui s'y étoient attachés. Tels ſont le miel, la pulmonaire, le coquelico, la bourrache, la bugloſe, les amandes douces, les figues, les piſtaches, les raiſins, les dattes, les jujubes, les ſébeſtes, la racine de guimauve, le tuſſilage ou pas-d'âne, la régliſſe, le lait de vache & d'âneſſe, la conſerve de guimauve, les cinq capillaires.

Les autres béchiques ſont Raréfians & Déterſifs : comme les racines d'aunée & d'iris, les fleurs de benjoin, les préparations de ſoufre, & autres ſemblables ; propres à lever les obſtructions de la poitrine, qui cauſent l'aſthme & empêchent l'action naturelle des poumons.

Voyez POITRINE. ASTHME.

Les Remedes *Stomachiques* fortifient l'eſtomac. Il y en a de trois eſpeces.

Les uns ſont compoſés de parties ſalines, ſpiritueuſes, âcres, propres à exciter la fermentation & la chaleur ; & à atténuer & diſſoudre la matiere viſqueuſe & phlegmatique qui embarraſſe les fibres de l'eſtomac, ralentit l'action des eſprits, & empêche la digeſtion. Tels ſont la cannelle, le poivre blanc en grain, le clou de gérofle, la muſcade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriandre ; les trois *Huiles Stomachiques*, qui ſont celles d'abſinthe, de coing, & de maſtic ; & encore plus les huiles de muſcade, de macis, de gérofle, & de laurier ; l'abſinthe, la menthe, l'écorce de citron.

Les ſeconds ſont compoſés de parties âpres & aſtringentes ; propres à remedier au relâchement des fibres de l'eſtomac. Tels ſont le maſtic, la conſerve de roſes, le rob de cynogloſſe, & la confection d'hyacinthe ou celle d'alkermès.

Enfin quand l'eſtomac n'eſt que débilité par des acides, on le fortifie par des Remedes alkalins ; qui émouſſent l'acide. Tels ſont la craie, les machoires de brochet, les yeux d'écreviſſes, les perles, le corail préparé.

Lorſque l'eſtomac eſt échauffé, on ſe ſert de rafraîchiſſans ; tels que l'ozeille, la laitue, la chicorée, l'endive, le coing, la groſeille rouge, la grenade.

Voyez STOMACHIQUE.

Les *Hépatiques* fortifient le foie, en purifiant la maſſe du ſang. Tels ſont l'hépatique, l'aloës, la chicorée ſauvage, le cerfeuil, le houblon, la laitue, la rhubarbe. *Voyez* HÉPATIQUE.

Les *Spléniques* fortifient la rate. Ce ſont des Remedes apéritifs, qui levent les obſtructions qui ſe forment dans la rate & dans les autres viſceres. Ils pouſſent par les urines. Tels ſont la ſcolopendre, le caprier, le tamariſc, le Mars, le cerfeuil, la grande centaurée.

Les *Hyſtériques* ſont propres à fortifier la matrice. Il y en a de deux ſortes. Les uns abondent en ſels, & en principes ſpiritueux ; qui donnent à la matrice, la force de chaſſer au dehors toutes les impuretés qui lui ſont nuiſibles. Tels ſont le caſtoreum, les trochiſques de myrrhe, l'huile de ſuccin, l'eau de cannelle ; les ſucs de rhue, & de ſabine, préparés ; l'*agnus-caſtus*, l'ariſtoloche, l'armoiſe, la matricaire, la méliſſe, le marrube blanc, le ſafran, l'acorus, la gomme ammoniac, le galbanum, l'*aſſa-fœtida*, le ſagapenum, l'opopanax, le camphre.

D'autres hyſtériques ſont compoſés de parties fixes, qui abbatent les vapeurs qui s'élevent de la matrice : tels ſont le labdanum, l'eau commune, l'eſprit de vitriol, & l'eſprit de nitre dulcifié.

Voyez HYSTÉRIQUE.

Les *Carminatifs* & *Diſcuſſifs*, ſont ceux qui fortifient les viſceres & autres parties du corps, en raréfiant & diſſolvant les matieres groſſieres qui retiennent les vents ; & en procurant la ſortie : tels ſont l'anis, la zédoaire, le fenouil, la cannelle, la coriandre ; les quatre *fleurs carminatives*, qui ſont celles d'aneth, de matricaire, de camomille, & de mélilot. Ces Remedes ſont compoſés de parties ſalines & ſpiritueuſes, propres à ouvrir les pores & faire ſouvent diſſiper les humeurs & les vents par une inſenſible tranſpiration. Il faut joindre aux Remedes indiqués ci-deſſus, l'aunée, la bryone ; les feuilles d'abſinthe, de menthe, d'origan, de ſauge, d'hyſope ; le vin ; l'eau-de-vie ; la gomme ammoniac ; le galbanum ; les huiles de genevre & de laurier.

Les *Sarcotiques* ſont des Remedes propres à incarner & remplir les plaies & les ulceres : comme le millepertuis, la ſarcocolle, la gomme élémi, la tuthie, la térébenthine, les baumes du Pérou & de Tolu.

Les *Cathérétiques* ou *Sarcophages* ſont des médicamens qui rongent & conſument les chairs ſuperflues : comme l'aloës, les cendres de chêne & de figuier, les racines de bryone, &c.

Les *Epulotiques* & *Catagmatiques* ſont des Remedes qui cicatriſent les plaies & les ulceres, & qui font exfolier les os cariés : comme la pierre calaminaire, l'oſtéocolle, la céruſe, le bol d'Arménie, &c.

Voyez CICATRISANT.

Remedes *Palliatifs*. Conſultez l'article PALLIATIF.

Les *Apocrouſtiques* & *Repercuſſifs* ſont des Remedes qui repriment & repouſſent l'humeur qui flue ſur les parties : comme l'eau froide, l'endive, les feuilles de chêne & de myrthe, les fleurs des roſiers & grenadiers, l'acacia, le vinaigre, l'encens, la myrrhe, les coraux. *Voyez* REPERCUSSIF.

Les *Attractifs* ſont le poivre, la pyrethre, les racines d'*arum* & de bryone, les ſemences de moutarde & de creſſon alenois, la ſquille, l'ail, les oignons, le levain, le ſagapenum, les fientes d'oye & de pigeon, le plantain, &c. Ces Remedes attirent les humeurs du dedans du corps vers la ſuperficie. Il y en a de trois ſortes ; les premiers attirent modérément ; comme ceux qui ſont chauds & ſecs au ſecond degré : les ſeconds attirent plus fortement ; & on les qualifie de chauds & ſecs au troiſieme degré : les troiſiemes attirent exceſſivement, juſqu'à enfler, & faire rougir la peau ; & ſont dits chauds au quatrieme degré. *Voyez* ATTRACTIFS.

Remedes qualifiés de *Spécifiques*. Ces Remedes ne produiſent pas toujours leur effet ordinaire. La conſtitution & l'état des malades mettent communément tant de différences entr'eux, qu'il n'eſt preſque pas poſſible que dans un grand nombre de malades il ne s'en trouve point où le Remede ſoit employé ſans ſuccès. D'ailleurs il y a des Remedes qui ceſſent d'être ſpécifiques, dans certains cas où l'on confond une maladie à laquelle ces Remedes ne ſont point appropriés, avec celle qu'ils ont coutume de guérir ſûrement. C'eſt ce qui eſt arrivé par rapport au quinquina, dans des maladies où la fievre n'étoit qu'accidentelle : & de même aux oranges & aux citrons, relativement au ſcorbut, dont on a donné le nom à grand nombre de cas qui n'ont point le caractere propre & réel de cette maladie.

Choix des Remedes ou Drogues Simples.

En général le choix des drogues ſimples qui entrent dans la compoſition des médicamens demande beaucoup d'attention. Il faut obſerver 1°. Le lieu : car les plantes & les autres ingrédiens ont plus ou moins de vertu, ſuivant la nature ou la ſituation différente des lieux d'où on les tire ; les unes veulent une terre bien cultivée, les autres une terre inculte ; quelques-unes demandent une terre forte & graſſe, d'autres une terre légere & ſabloneuſe. Il y en a qui aiment les montagnes & les côteaux ; & d'autres ſe plaiſent aux lieux bas, frais & aquatiques. On en trouve qui ne viennent bien que le long des chemins ou parmi les pierres ; & l'on en voit d'autres qui veulent un bon fond, ou l'air des bois, des vignobles, ou des prairies.

2°. Le climat. Les unes ſont excellentes dans les pays chauds ; & d'autres dans les pays froids. Ainſi le ſenné du Levant eſt beaucoup plus purgatif, que celui qui croît dans d'autres pays : l'iris & le fenouil de Florence valent mieux que les nôtres : le *cochlearia* eſt ſouvent plus vigoureux & plus actif, en Angleterre, qu'en France.

3°. Le voiſinage. Les unes ont plus de force étant auprès de quelques autres plantes ; & les autres, étant eſpacées à des diſtances conſidérables. Les coloquintes ſont dans le ſecond cas. Mais on eſtime beaucoup l'épithyme qui croît ſur le thym, la cuſcute de lin, & le gui & le polypode nés ſur le chêne.

4°. Le tems. Les unes veulent être cueillies au printems ; & les autres en été, ou en automne. En général, les plantes veulent être tirées de terre par un beau tems, & avant qu'elles ſoient montées en graine : les fruits, les ſemences, les *fungus*, quand ils ſont dans leur maturité, ou qu'ils ſont parvenus à leur groſſeur naturelle. Les mineraux doivent être tirés des mines, quand ils ont acquis la grandeur, la ſolidité, la peſanteur, & la couleur convenables. On tue les animaux, quand ils ſont encore jeunes & vigoureux, & avant qu'ils ſe ſoient accouplés avec la femelle.

5°. La ſubſtance. Les unes veulent être ſolides, ou compactes ; comme l'opium : d'autres friables, ou caſſantes ; comme la ſcammoné : peſantes ; comme la caſſe : légeres ; comme l'agaric : liquides & coulantes ; comme la térébenthine : dures & ſéches ; comme l'aloës : molles ; comme les tamarins : ou dures ; comme les myrobalans.

6°. L'odeur. Il y en a qui ſont meilleures lorſqu'elles ont beaucoup d'odeur. Le ſantal citrin, le ſaſſafras, la cannelle, ſont de ce genre.

7°. Le goût. La réglifſe, par exemple, doit être douce ; l'aloës, amer ; les tamarins, aigres ; le gingembre, âcre ; l'acacia, ſtyptique.

8°. La couleur. Ainſi il faut choiſir l'agaric, blanc ; les tamarins, noirs ; le ſang de dragon, rouge ; le verd-de-gris, verd ; le vitriol de Chypre, bleu ; le curcuma, jaune ; & le jalap, gris.

9°. La grandeur, & la groſſeur. Quelques ſubſtances, comme la caſſe & les viperes, doivent être longues & moyennement groſſes. Les petits chiens, & les cornes de cerf encore jeunes, doivent être petits de toutes manieres.

On trouvera dans la plupart des articles particuliers qui traitent de quelque plante, ou de quelque autre drogue ſervant à la médecine, les obſervations que l'on doit faire pour les bien choiſir.

Préparation des Remedes.

Cette préparation conſiſte 1°. A les laver. On lave les racines auſſitôt qu'elles ſont tirées de terre, pour les nettoyer : excepté quelques-unes, comme les bulbes de filipendule, que l'on ſe contente de ratiſſer. On en met tremper quelques autres dans l'eau, pour en adoucir l'âcreté. On lave la litharge & la tuthie dans l'eau commune : quelques autres ingrédiens dans des eaux diſtillées & odorantes, ou pour les purifier, ou pour augmenter leur vertu.

2°. A les monder de leurs parties groſſieres & inutiles. On monde le ſenné, de ſes queues ligneuſes, & des feuilles mortes. Il y a des racines qu'on monde d'un nerf qu'elles ont dans le cœur. On ôte aux raiſins ſecs, les pepins ; qui ſont durs & aſtringens.

3°. A les faire ſécher. Il y en a qu'on doit faire ſécher à l'ombre ; comme les fleurs, que l'on doit mettre même pour la plupart entre deux papiers gris, afin qu'elles conſervent leur odeur & leur couleur : excepté pourtant la roſe rouge, qu'il faut faire ſécher à la plus grande ardeur du ſoleil, afin qu'elle ne perde pas ſon éclat. On fait ſécher auſſi quelques racines à l'ombre : mais les plus graſſes doivent ſécher au ſoleil : il y en a même quelques-unes qu'il faut ſoit couper par tranches, ſoit fendre en long, afin de faire évaporer l'humidité dont elles abondent & qui les feroit pourrir. Cet inconvénient oblige quelquefois à les faire ſécher au four ; ainſi que la chair des animaux : excepté les viperes que l'on doit faire ſécher à l'ombre, & quelques inſectes qui n'ont que très-peu d'humidité. Au reſte il faut avoir attention que les drogues ne perdent rien de leur vertu ; ce qui arriveroit, ſi elles étoient laiſſées trop long-tems à ſécher : quand elles ſont ſuffiſamment ſéches, il faut les enfermer dans des boîtes pour les garder.

4°. A

4°. A les humecter : comme la rouille de fer & la limaille d'acier ; pour augmenter leur vertu.

5°. A les faire infuſer dans des liqueurs : ſoit pour les diſſoudre, comme la céruſe & la gomme ammoniac dans le vinaigre ; ſoit pour en tirer la teinture & communiquer leur vertu à une liqueur ; ſoit pour tempérer leur activité, comme quand on met tremper la racine d'éſule dans du vinaigre avant de l'employer ; ſoit pour les ouvrir & augmenter leur vertu, comme lorſqu'on fait tremper les dattes dans du vin blanc ou dans de l'hydromel, & qu'on met infuſer l'antimoine dans une liqueur pour la rendre émétique : ſoit pour les conſerver, comme quand on met des fruits ou des animaux dans l'eſprit de vin ou dans le vinaigre : ſoit enfin pour les attendrir, enſorte qu'on puiſſe les pulvériſer aiſément ; comme quand on éteint du cryſtal & des cailloux rougis au feu, dans du vinaigre.

6°. A les faire macérer ou digérer pendant pluſieurs jours ou pluſieurs mois ; afin que leurs huiles & leurs ſels s'exaltent par la fermentation, & qu'on puiſſe en tirer plus d'eſprit quand on les fera diſtiller. On fait écumer du miel dans l'eau ; puis on les met en un lieu chaud, où on les laiſſe pluſieurs mois, afin que la digeſtion ou fermentation rende vineux le mêlange.

7°. A les faire cuire : ſoit pour les amollir, comme quand on fait bouillir les racines d'aunée & de guimauve pour en tirer la pulpe ; ſoit pour qu'ils communiquent leur qualité à une décoction, comme quand on fait des tiſannes ; ſoit pour les épaiſſir, comme quand on fait du raiſiné ou du cotignac ; ſoit pour les conſerver, comme quand on confit les yeux de peuplier, ou les racines de certaines plantes ; ſoit pour les corriger, comme lorſqu'on fait bouillir la caſſe afin d'empêcher qu'elle n'excite des vapeurs ; ſoit pour les purger de parties inutiles, comme quand on fait cuire la litharge & autres préparations de plomb, avec les huiles & les graiſſes : ſoit enfin pour augmenter la force des médicamens ; comme lorſqu'on torréfie la rhubarbe, pour la rendre plus aſtringente, ou que l'on calcine l'alun pour qu'il devienne eſcarotique.

8°. Les ſcier ou couper, comme les bois ; les hacher, comme les herbes ; les raper, comme la corne de cerf & l'ivoire ; les limer, comme le fer & l'acier ; les caſſer ou rompre, comme les racines & les fruits ſecs.

9°. Les réduire en poudre : ſoit par le moulin, comme les farines ; ſoit par le mortier, comme la rhubarbe, &c ; ſoit avec la molette ſur le porphyre, comme les coraux & les perles.

Voyez PRÉPARATION.

Mixtion des médicamens.

Cette mixtion conſiſte à en mêlanger & unir pluſieurs enſemble, pour en faire des compoſitions.

Il faut premiérement diſcerner les ingrédiens qui s'uniſſent naturellement enſemble, d'avec ceux qui ne peuvent avoir de liaiſon que par art. Ainſi l'huile s'incorpore bien avec les ſubſtances graſſes ; mais ne ſe mêle qu'imparfaitement avec les aqueuſes : on eſt contraint de ſe ſervir pour cela du mortier, par exemple, pour préparer l'onguent *nutritum* ou le beurre de Saturne. L'eſprit de ſel ſemble ſe lier facilement avec l'eſprit de vin : leur union eſt cependant plus parfaite quand ils circulent enſemble dans un vaiſſeau de rencontre ; comme lorſqu'on prépare l'eſprit de ſel dulcifié. On mêle un peu d'huile de cannelle, ou quelque autre eſſence, dans du ſucre candit pulvériſé ; pour faire un *oleo-ſaccharum* : afin que l'huile étant raréfiée par ce moyen dans les parties du ſucre, elle puiſſe être diſſoute avec lui dans les liqueurs aqueuſes. On mêle de la térébenthine avec le jaune d'œuf, pour la rendre ſoluble dans les décoctions.

En ſecond lieu, on doit ſavoir les moyens propres à faire le mêlange des drogues. Il ſuffit quelquefois de les agiter enſemble dans un mortier ; comme les poudres, le mercure qu'on éteint avec la térébenthine. D'autres ont beſoin d'être battues longtems : comme les fleurs quand on les mêle avec du ſucre pour faire des conſerves, des maſſes de pilules, des trochiſques. Il y en a qu'il faut diſſoudre dans des liqueurs fortes ; comme les métaux, pour leur faire ſubir des préparations chymiques. On fait bouillir enſemble le ſucre ou le miel avec les ſucs, les décoctions, les infuſions ; pour faire des ſirops, &c. La plupart des extraits ſont le réſultat d'un mêlange, au moins avec l'eau, dont on a fait évaporer à petit feu l'humidité. Les pulpes & les poudres ſe mêlent avec le ſucre ou le miel cuit, par le moyen d'un biſtortier. On fait liquéfier enſemble la cire, les réſines, la poix, avec les huiles. Il y a des mêlanges qui ne ſe font qu'à grand feu : tels ſont ceux des métaux & de pluſieurs minéraux, qu'on met en fuſion enſemble. D'autres ſe font en amalgamant : ainſi l'or ou l'argent s'amalgament avec le mercure.

Troiſiémement, il y a un ordre à obſerver dans le mêlange des drogues. Par exemple, les pulpes doivent être mêlées dans les compoſitions avant les poudres, & celles-ci avant les eſſences. Les ingrédiens odorans & volatils doivent ordinairement être réſervés pour la fin ; de crainte que leur vertu ne s'altere par la chaleur & l'agitation. La ſcammoné, l'aloës, & toutes les gommes, ſe grumelent dans les électuaires ; ſi on les mêle tandis que la matiere eſt encore trop chaude : il faut attendre qu'elle ſoit preſque froide. La cire & la poix doivent n'être mêlangées ou fondues dans les emplâtres, qu'après la cuite de la litharge, du minium, & de la céruſe ; s'il y en entre. Quand on veut faire des tablettes où il n'entre point d'acide, on peut mêler tout d'un coup la liqueur avec le ſucre pour les faire cuire enſemble : mais ſi l'on a deſſein de préparer des tablettes acides, comme celles de *berberis*, de citron, de grenade ; il ne faut mêler le ſuc que peu-à-peu avec le ſucre ſur le feu, & le deſſécher à meſure ; car ſi l'on y faiſoit entrer tout en une fois le ſuc qui doit y être employé, on ne viendroit pas à bout de donner au mêlange, par la coction, une conſiſtance aſſez ſolide pour en former des tablettes. Pour faire le ſel polychreſte, on mêle le ſoufre avec le ſalpêtre avant de jetter la matiere dans le creuſet rougi. Et dans la préparation du cryſtal minéral, on met en fuſion par le feu, le ſalpêtre, avant d'y mêler le ſoufre.

4°. Il faut qu'une compoſition ſoit de bonne conſiſtance ; qu'elle ſoit gardée dans un lieu ſec ; & ſi elle eſt liquide, comme les électuaires, qu'elle ſoit de tems en tems agitée avec une ſpatule, afin de donner lieu à la fermentation.

Remedes peu couteux, pour PURGER les humeurs.

Entre les Remedes purgatifs qui emportent les humeurs, les uns purgent la pituite, d'autres l'humeur mélancholique ; une troiſieme claſſe évacue la bile ; & une quatrieme, les ſéroſités. Ces Remedes emportent les humeurs, toujours mêlées avec d'autres : mais on leur a donné différens noms, à cauſe de l'humeur qu'ils tirent avec plus de force.

Les uns purgent les humeurs contenues dans

l'eſtomac, les inteſtins, le méſentere, & dans toutes les parties où la veine porte ſe diſtribue. Ces Remedes, qui ſont du *Premier Degré*, ſe nomment *Lénitifs*, & *Minoratifs :* & on les confond ordinairement avec ceux qui ſervent à entretenir la liberté du ventre, & prévenir la corruption des excrémens qui ſeroient retenus dans les inteſtins ou dans l'eſtomac.

Les Purgatifs du *Second Degré*, évacuent les humeurs du foie, de la rate, & des grands vaiſſeaux ; & purgent même quelquefois violemment : c'eſt pourquoi il faut bien conſulter le tempérament de la perſonne.

La troiſieme claſſe (ou le *Troiſieme Degré*) comprend ceux qui purgent toute l'habitude du corps. Ils agiſſent avec force : & comme leur uſage n'eſt pas ſans danger, ils ont ſouvent beſoin de correctifs.

Nota. Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir en faveur des pauvres une collection de Remedes peu couteux & aiſés à trouver. Il faut auſſi, en les adminiſtrant, obſerver les circonſtances propres à en aſſurer les ſuccès ; & prendre les précautions les plus prudentes pour que ces Remedes n'altérent aucune partie, dans leur action.

Pour la Pituite.

Les Remedes étrangers ſimples qui purgent la pituite ; comme l'agaric, le carthame ; & le turbith ; ne ſont point compris ici : non plus que les compoſés, comme le diaphenic, & les tablettes diacarthami.

Remedes qui ſe trouvent en notre climat, qui purgent la pituite au premier degré.

1. Le ſuc des tendrons de couleuvrée, pris depuis une dragme juſqu'à deux ; épaiſſi avec un peu de miel & d'écorce d'orange : *ou bien* les mêmes tendrons, bouillis avec la racine de ſouchet, quand la couleuvrée commence à pouſſer.

2. Les feuilles d'*aſarum*, depuis douze grains juſqu'à vingt, bouillies dans un peu de vin avec des feuilles de menthe ou de méliſſe : comme *auſſi* la racine, donnée en poudre depuis une dragme juſqu'à deux. Mais l'un & l'autre excitent ſouvent à vomir ; & purgent même quelquefois violemment : c'eſt pourquoi il faut bien conſulter le tempérament de la perſonne.

3. Les feuilles, ou la ſemence, du genêt d'Eſpagne que nous cultivons dans nos jardins, priſes dans du vin avec un peu de racine de ſouchet, depuis une dragme juſqu'à deux ; & en décoction ou en infuſion, juſqu'à une demi-once.

Voyez SENNÉ. ASTHME.

Remedes qui purgent au ſecond degré la Pituite.

1. L'hermodacte : qui ſe donne en poudre depuis une dragme juſqu'à une dragme & demie, avec un peu de ſucre & d'écorce de citron ou de cannelle. Il tire la pituite des jointures ; & ſert particuliérement pour la goute. Certains Chirurgiens de campagne ne craignent point d'employer, au lieu d'hermodacte, la racine de colchique. *Voyez* MORT *au Chien :* & Lemery, *Traité des Drogues*, p. 259.

2. Le ſuc des bayes de nerprun, autrement l'épine aux Teinturiers : dont vous prendrez deux cuillerées avec un peu de vin d'abſinthe. *Ou* vous-en ferez un ſirop avec du miel & des feuilles d'abſinthe, dont vous prendrez depuis une once juſqu'à deux. *Ou bien*, au lieu de feuilles d'abſinthe, vous ajoûterez au ſirop, ſur la fin, de la cannelle en poudre, ou de l'écorce de citron ſéche.

Remedes du troiſieme degré, qui tirent puiſſamment la Pituite du cerveau & des jointures.

1. Les feuilles de thymeloea ; priſes en décoction depuis une dragme juſqu'à deux ; & en ſubſtance depuis douze grains juſqu'à un ſcrupule. Vous les corrigerez avec l'écorce de citron, ou la racine de ſouchet.

2. La pulpe de coloquinte : qui eſt particuliérement utile dans les apoplexies & affections ſoporeuſes ; & eſt donnée depuis dix grains juſqu'à douze, avec un peu de cannelle. Elle ſe prend aſſez ſouvent avec des pruneaux, ou dans du pain à chanter ; à cauſe de ſon amertume.

Lorſque vous voudrez faire des médecines compoſées, vous ferez des décoctions des feuilles de ſauge, de méliſſe, de fenouil, ou de thim ; dans leſquelles vous emploierez les purgatifs ſuſdits, ſelon votre intention.

Remedes qui purgent l'humeur MÉLANCHOLIQUE, au premier degré : pour les pauvres.

1. Le tartre crud au poids d'une dragme ; ou la crême de tartre, juſqu'à deux dragmes. On les fait fondre dans du bouillon.

2. Le polypode de chêne purge doucement l'humeur mélancholique, ſi vous en faites bouillir une demi-once avec les boutons de houblon & les pommes de reinete.

3. Le ſenné eſt un Remede commode, familier, & preſque univerſel ; enſorte que l'on peut dire qu'en général il eſt bon pour les pauvres & les riches, les jeunes & les vieux. Les enfans ni les femmes groſſes n'ont point à redouter ſon prudent uſage ; qui ne peut nuire à perſonne. Il n'allume pas par ſa chaleur les humeurs : il ne ronge point les inteſtins : & il purge doucement toutes ſortes d'humeurs. Pour purger la mélancholie & la bile, on en fait infuſer une demi-once dans deux verres de lait clair, & on les donne le matin à une heure l'un de l'autre ; ce qui peut être réitéré dans les longues maladies, qui dépendent des obſtructions cauſées par les humeurs. Il purge auſſi la pituite, & il la tire du cerveau, du meſentere, & de l'eſtomac ; comme la bile & la mélancholie, du foie & de la rate. Il ne ſe donne pas ſeulement en infuſion ; mais auſſi en ſubſtance. Il purge fort bien ſi vous en prenez une dragme, avec une demi-dragme de crême de tartre, & un peu d'écorce de citron, pour en faire une poudre d'une priſe ; ou ſi la dragme eſt mêlée avec un peu de ſirop, pour le donner en forme de pilule. Voyez *Sel de* TARTRE : SENNÉ.

Si vous voulez avoir un Remede commode & toujours prêt pour les pauvres : prenez au tems des vendanges quatre pintes de vin blanc doux, meſure de Paris, & avant qu'il ait bouilli : mettez-le dans une bouteille avec trois onces de bon ſenné & deux dragmes d'écorce de citron ; & le réſervez pour l'uſage, bouchant la bouteille après que le vin aura bouilli. Ce Remede lâche le ventre, ſi vous en donnez le matin depuis un demi-verre juſqu'à un verre ; & il ſert, étant réitéré, à la guériſon des longues maladies. Vous pourrez y faire infuſer des feuilles d'abſinthe pour en uſer en forme de vin d'abſinthe : il fortifiera en purgeant doucement.

Quoique nous n'indiquions en général dans cet article aucuns Remedes étrangers, nous ne pouvons guéres cependant nous paſſer de ſenné en Médecine. L'arbriſſeau que nous avons en France, appellé *Senna Colutea*, n'a point de qualité approchante de cette plante. *Voyez* BAGUENAUDIER. D'ailleurs

le ſenné peut, ſans grands frais, être diſtribué aux pauvres; puiſqu'il eſt devenu commun dans les quatre parties de l'univers.

Remedes qui purgent l'humeur Mélancholique, au ſecond degré.

1. La racine de l'ellébore noir, que G. Bauhin déſigne par *Flore-roſeo*. Vous la préparerez en la faiſant infuſer dans du vin blanc, ou de fort vinaigre tiede; & enſuite vous la ferez ſécher pour la réduire en poudre: que vous donnerez depuis quinze grains juſqu'à une demi-dragme en ſubſtance & en infuſion, ou plutôt en décoction qui aura longtems bouilli avec des pommes de reinette & un peu de cannelle. Ayant paſſé la décoction vous la donnerez depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme. Si vous voulez encore rendre la priſe de ce Remede plus facile, vous mettrez dans une pomme crûe les racines d'ellébore préparées & deſſéchées comme ci-deſſus: & après avoir laiſſé ces racines pendant un jour dans la pomme, vous la mangerez crûe (dit-on) lorſque vous aurez ôté l'ellébore.

2. Si vous voulez faire une médecine compoſée, pour purger l'humeur mélancholique, vous ferez une décoction avec une demi-once de polypode, & les ſommités de houblon; *ou* des pommes de reinette, coupées par tranches; dans la décoction deſquelles vous ferez infuſer trois dragmes de ſenné avec de l'écorce de citron ou de l'anis. Si vous voulez purger fortement, vous-y ajoûterez douze grains d'ellébore préparé.

Remedes qui purgent la BILE.

On ne parlera pas ici de la caſſe, de la manne, des tamarins, de l'aloës, des myrobalans, du diaprunis ſolutif, ni de l'électuaire du ſuc de roſes. Les pauvres n'ont pas toujours la commodité de ſe les procurer.

Remedes qui purgent la Bile au premier degré, c'eſt-à-dire, doucement: en faveur de ceux qui ne ſont pas riches.

1. Un bouillon d'herbes rafraîchiſſantes, dans lequel auront légérement bouilli au printems vingt roſes pâles ou environ; & en automne pareille quantité de roſes blanches de Damas, ou muſquées. *Ou bien* vous ferez infuſer toute la nuit ces fleurs dans un peu d'eau ſur les cendres chaudes; & mêlerez le matin l'infuſion avec le bouillon: qui purgera bénignement la bile.

2. Le ſuc des mêmes roſes pâles ou de Damas, depuis une once juſqu'à deux, mêlé avec un peu d'eau d'orge, ſert au même effet. *Ou* vous garderez l'infuſion des mêmes roſes dans une bouteille toute pleine, verſant un peu d'huile d'olives deſſus pour mieux la conſerver. *Ou* vous ferez le ſirop de neuf infuſions, pour vous en ſervir en tout tems, prenant une once de ce ſirop.

Quelques-uns uſent avec ſuccès d'une demi-once de conſerve de roſes pâles; & enſuite prennent un bouillon rafraîchiſſant.

3. Deux pincées de fleurs de ceriſier ou de pêcher, qui auront infuſé la nuit dans un peu d'eau, & mêlées dans un bouillon, ou priſes avec une ſalade, lâchent le ventre. Vous pourrez en faire ſécher pour en avoir en hiver; en augmentant la quantité.

4. L'écorce moyenne du *frangula*, étant ſéchée à l'ombre, & priſe en poudre depuis une dragme juſqu'à une dragme & demie, ou en décoction & en infuſion juſqu'à deux dragmes, en la corrigeant avec un peu d'écorce de citron; purge doucement la bile.

5. La poudre des fleurs, ou de la ſemence, de violettes ſéches; depuis une dragme juſqu'à deux; priſe dans un bouillon d'herbes rafraîchiſſantes, ou dans le premier bouillon des pois; purge la bile par les ſelles.

6. Le lait clair, pris le matin au printems depuis une chopine juſqu'à trois & plus, purge la bile du corps deſſéché. Le jus de pruneaux doux, pris avant le repas, produit les mêmes effets.

7. Le ſirop violat récent, fait par infuſion des fleurs de violettes, ſans ôter le verd de la fleur, purge davantage que le commun; qui eſt de plus belle couleur, mais de moindre effet.

8. *Voyez* SENNÉ. ASTHME, *n.* 12.

☞ 9. Faites infuſer, durant une heure, deux gros de ſenné dans trois onces d'eau chaude. Coulez l'infuſion: & faites-y fondre une demi-once de manne, & deux gros de ſel de Glauber. Cette médecine opere doucement, & pluſieurs jours de ſuite.

Remedes qui emportent plus fortement la Bile, au ſecond degré.

1. La racine d'une plante qui ſe cultive dans nos jardins, appellée en Latin *Lapathum hortenſe latifolium; lapathum hortenſe rotundifolium ſive montanum; hippolapathum rotundifolium; pſeudo-rha recentiorum.* Quoiqu'elle ne ſoit pas généralement admiſe pour tenir la place de la rhubarbe que les pays étrangers nous fourniſſent, l'autorité & l'expérience de célebres Médecins a fait connoître qu'elle purge la bile en fortifiant & reſſerrant, ſi on la donne dans les cours de ventre & la dyſenterie depuis une dragme juſqu'à deux en infuſion; & en ſubſtance, ſéchée & pulvériſée, juſqu'à une dragme. Ce qu'on a remarqué par l'uſage, c'eſt qu'elle eſt un peu moins purgative, & plus aſtringente, que la rhubarbe étrangere. Ainſi vous pourrez en augmenter la doſe.

2. Deux pincées de fleurs de petite centaurée, bouillies dans deux verres de lait clair réduits à un verre, y ajoûtant ſur la fin, de la réglisſe pour corriger l'amertume: *ou* la poudre de cette plante (la centaurée) priſe au poids d'une dragme dans du jus de pruneaux doux.

3. Les feuilles de la plante appellée *Gratiola*, ou Herbe à Pauvre homme: des effets de laquelle on eſt convaincu par une longue expérience. On pourroit appeller cette plante le ſenné de la France; puiſqu'elle purge comme celui-ci la bile, la pituite, & la mélancholie. Elle eſt un peu plus forte dans ſon opération, que le ſenné: ce qui ſe fait peut-être à cauſe que ſa faculté eſt plus entiere dans ce pays, où elle croît naturellement; au lieu que celle du ſenné eſt altérée par le tranſport. Vous donnerez les feuilles de *Gratiola*, vertes ou ſéches, en ſubſtance depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme; & en infuſion depuis une dragme, juſqu'à deux dragmes. Vous pouvez preſque toujours les donner en aſſurance juſqu'à cette doſe au commencement des *fievres* tierces bâtardes, de la quotidienne, & même de la quarte. On n'a jamais remarqué aucun mauvais effet des doſes ci-deſſus de cette plante. Si elle excite quelquefois le vomiſſement, c'eſt ſans aucun effort. Quelques-uns s'en ſervent utilement pour aiguiſer les *lavemens* durant l'hiver; faiſant bouillir un peu de feuille ſéche de cette plante, avec la décoction ordinaire des lavemens.

4. Vous pourrez encore avec cette plante de *Gratiola* préparer un ſirop par une légere ébullition & décoction de ſes feuilles dans une ſuffiſante quantité d'eau; & après une forte expreſſion lui donner conſiſtance de ſirop avec le miel ou le ſucre:

deux cuillerées de ce *sirop* purgent bénignement la bile. Une seule cuillerée suffira aux enfans. Vous le rendrez spécifique pour les *vers*, si vous faites infuser les feuilles de scordium avec les feuilles de cette plante, pour en composer un sirop.

Remedes qui purgent l'humeur bilieuse, au troisieme degré.

1. La scammoné que l'on donne depuis six grains jusqu'à quinze. Elle est communément préparée à la vapeur du soufre. Mais comme l'expérience fait connoître que la scammoné, par son acrimonie, blesse souvent l'estomac & les intestins, & que par sa chaleur elle excite la fievre; elle sera mieux corrigée, si vous la faites bouillir avec la racine de réglisse, qui adoucit & tempere sa qualité. Vous la donnerez ainsi préparée, avec une cuillerée de sirop de roses pâles, que vous mêlerez avec un verre d'eau de chicorée. *Ou* vous en prendrez douze grains en poudre avec une demi-dragme de crême de tartre; que vous donnerez avec la pulpe d'une pomme cuite, & ensuite un bouillon rafraîchissant. Vous vous abstiendrez de la donner aux corps échauffés & desséchés. Elle sert particuliérement à tirer les sérosités bilieuses, des extrêmités, telle que la tête.

2. Si vous voulez faire une médecine composée pour purger la bile, vous ferez une décoction avec les racines de chicorée sauvage, les feuilles d'oseille ronde, & une pincée de fleurs de petite centaurée: vous y ferez infuser une pincée de roses pâles, ou de roses musquées.

3. Vous pouvez préparer un autre Remede qui purgera davantage, avec deux dragmes de la *Gratiola* dont on vient de parler. Vous les ferez bouillir avec six pruneaux doux; prenant après l'ébullition les pruneaux, & leur jus épaissi en consistance de sirop. Ce Remede convient à ceux même qui ont de l'aversion pour toute sorte de médecine.

Remedes qui purgent les SÉROSITÉS au premier degré; pour les pauvres.

1. Le suc d'iris, ou flambe à fleur violette, qui se cultive dans nos jardins, étant fraîchement tiré, & donné avec un peu de cannelle ou d'écorce de citron, au poids de deux onces; y mêlant un peu de sucre. *Ou bien* vous le ferez épaissir avec un peu de miel; & vous en donnerez une once. La racine de la même plante, bouillie dans l'eau, prise le matin, purge aussi les sérosités. Quelques-uns y mêlent un peu de vin blanc.

2. La racine de la plante que nous cultivons dans les jardins, appellée ordinairement la Merveille du Pérou (*Voyez* JALAP, *n.* 2), prise au poids d'une dragme en substance, ou de deux dragmes en infusion ou décoction dans du vin blanc, tire doucement les sérosités.

Remedes qui purgent plus fortement les sérosités, au second degré.

1. L'écorce de la racine d'ésule. *Ou* celle de tous les tithymales: qui ont la propriété de purger les sérosités. Vous préparerez cette écorce en la faisant infuser durant un jour dans du vinaigre: & vous la donnerez ainsi préparée, en substance depuis huit grains jusqu'à quinze avec le vin d'absinthe; & en infusion, depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Le lait de cette plante est suspect pour l'usage; quoiqu'il soit quelquefois employé à la campagne: il a une acrimonie très-nuisible.

2. L'écorce moyenne de sureau, & celle d'hieble, ont pareille vertu pour purger les eaux; si vous les faites infuser dans un verre de vin blanc, depuis une dragme jusqu'à deux, avec un peu de cannelle. La racine a la même force, donnée en pareille quantité. Les tendrons d'hieble, bouillis avec le vin blanc & la racine de souchet, & mangés, servent aussi beaucoup pour tirer les eaux. Le suc exprimé du fruit de l'un & de l'autre, donné depuis une demi-once jusqu'à six dragmes avec du vin d'absinthe, ou épaissi avec du miel & un peu de cannelle en poudre; & la semence séche & pulvérisée, donnée avec le vin blanc au poids d'une dragme, produisent le même effet.

3. Le sirop de nerprun (*Rhamnus catharticus*) est un bon Remede pour purger les eaux, si vous le donnez depuis une once jusqu'à deux dans du vin blanc. Voyez Tome II, p. 638, col. 2.

4. La racine de couleuvrée, étant creusée, & mise à la cave, fournit une eau de laquelle vous prendrez deux onces que vous ferez épaissir avec un peu de miel. *Ou* prenez deux onces du suc de la même racine, que vous coulerez, & évaporerez en consistance d'extrait. Ce Remede peut être préféré à ce que nous appellons les fécules de cette plante.

Remedes qui purgent puissamment les sérosités, au troisieme degré.

1. La racine de concombre sauvage, étant desséchée, & prise en substance depuis vingt grains jusqu'à une demi-dragme; ou en infusion depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie; & en décoction jusqu'à trois dragmes: la corrigeant avec un peu de cannelle, ou d'écorce de citron, en poudre. Vous la donnerez avec le vin blanc, ou le vin d'absinthe. Mais le suc du fruit du concombre sauvage est plus en usage dans la Médecine. Ce suc épaissi est un des plus forts Remedes pour tirer les eaux du ventre, & de toute l'habitude du corps, depuis quatre grains jusqu'à dix, en pilules dans un pruneau cuit. Et à cause qu'il peut occasionner une hémorrhagie, vous le corrigerez avec un peu de poudre de roses rouges.

2. Le grain ou la semence d'épurge, dite *Cataputia*, depuis huit grains jusqu'à dix, est fort en usage à la campagne: comme *aussi* la semence de *Palma Christi*, (tant l'espece d'Amérique, connue sous le nom de Pignon d'Inde, que l'espece commune, qui est cultivée dans nos jardins.) Mais toutes ces sortes de Remedes ne doivent pas être mis en usage: l'expérience fait connoître que la semence de *Palma Christi*, laisse un feu à la gorge en passant, & ouvre les orifices des veines; & la semence d'épurge est si nuisible à l'estomac, qu'on en éprouve de mauvais effets.

3. Si vous voulez avoir un Remede composé, qui purge les sérosités, & guérisse les hydropisies: servez-vous du sirop magistral suivant; dont vous donnerez trois onces à chaque prise, deux ou trois fois la semaine, avec un verre de vin blanc, ou une décoction de racines de chiendent, dans laquelle vous ferez infuser quelquefois deux dragmes de séné.

Composition du Sirop Magistral.

Prenez une once de racine d'iris à fleur violette; une demi-once de moyenne écorce de sureau, & une once de tendrons d'hieble: que vous ferez bouillir dans trois demi-setiers d'eau, jusqu'à ce que la décoction soit réduite à une chopine. Après l'avoir passée, vous y ferez écumer & bouillir une livre de miel: & ajoûterez sur la fin deux onces de suc d'iris

& deux dragmes de cannelle ou de racine de ſouchet en poudre : pour faire un ſirop magiſtral, qui ſera réſervé pour l'uſage. Voyez un autre *Sirop Magiſtral*, dans l'article SIROP.

4. Vous pouvez au tems des vendanges faire un *rapé* propre à guérir les maladies qui viennent de ſéroſités : rempliſſant un petit vaiſſeau à demi, de fruits ou baies de nerprun & d'hieble, parties égales. Puis ayant verſé du vin blanc nouveau avant qu'il ait bouilli, pour achever de le remplir, vous le boucherez ; & en donnerez enſuite un verre à chaque fois, ſelon que la prudence le ſuggérera.

Nota. Les Remedes qui viennent d'être indiqués ne ſont pas les ſeuls qui purgent par bas. Les clyſteres en facilitent l'opération, lorſqu'on les donne auparavant. Ils ont outre cela l'effet particulier d'humecter & rafraîchir les inteſtins, & d'évacuer les gros excrémens : dont la rétention occaſionne beaucoup d'incommodités.

[Pour ce qui eſt des autres claſſes de Remedes dont nous ne faiſons pas mention ici : *Voyez* PALLIATIF : VOMITIF : ANODYN : NARCOTIQUE : SUDORIFIQUE : &c.]

REMEDES PASTORAUX.

Une perſonne charitable, & qui s'appliquoit à ſoulager les malades, ayant vû que bien des perſonnes ſouffroient beaucoup, mouroient même, pour n'être pas aſſiſtées dans leurs maladies, de quelque Remede qui leur fût donné gratuitement ; & ayant remarqué que ceux qui compoſent la plupart des Remedes, en tirent des ſommes ſi conſidérables qu'elles pourroient faire ſubſiſter des années entieres les familles de ces pauvres malades : cette perſonne charitable pria un illuſtre Médecin de compoſer un Remede doux & à-peu-près convenable à tous les tempéramens, qui fût doſé de maniere qu'on pût le donner facilement à preſque toutes ſortes de perſonnes ; & qui fût propre & favorable pour la plus grande partie des maladies. On en fit d'abord la diſtribution à pluſieurs perſonnes, & le ſuccès fut heureux. On reconnut que ce Remede avoit une vertu particuliere pour fortifier la nature, & pour évacuer les humeurs vicieuſes par les voies les plus convenables. L'expérience réitérée pendant nombre d'années a fait voir qu'il peut être donné en aſſurance à preſque toutes ſortes de maladies ; connues, & inconnues ; légeres, & graves : ſauf les reſtrictions indiquées ci-après.

C'eſt à M. Dubé que l'on a obligation de pouvoir publier ici la compoſition d'un ſi précieux Remede. En le donnant, dans ſon livre intitulé *Le Médecin & le Chirurgien des pauvres*, il avertit que juſqu'alors c'étoit un ſecret qu'on ne vouloit point découvrir. Son zêle pour le ſoulagement des pauvres l'éleva au-deſſus de toute conſidération humaine ; & mit toutes les perſonnes charitables à portée de ne dépendre de perſonne pour la diſtribution de Remedes peu couteux, & dont le ſuccès eſt prompt & preſque toujours certain. Malgré cette attention, bien digne de la Charité Chrétienne, ces mêmes Remedes ſont pour-ainſi-dire oubliés, quant à leur nom primordial : & ils ont contribué à enrichir des perſonnes qui les ont diſtribué ſous une dénomination différente. Le Livre de M. Dubé (actuellement aſſez rare) & le Dictionnaire Œconomique, ſont peut-être les ſeuls monumens où on trouve le dépôt de la préparation & des effets de ces Remedes importans.

Le Clergé de France, dont le Roi Louis XIV favoriſa les pieuſes intentions, établit en 1670 une diſtribution gratuite de ces mêmes Remedes dans tout le Royaume. Les Curés & toutes les Perſonnes Eccléſiaſtiques en reçurent, avec charge de rendre compte des bons ou mauvais ſuccès. Le Roi en fit auſſi délivrer par les Intendans des Provinces, à quiconque vouloit en faire uſage. Il eſt ſurprenant qu'on les ait négligés, après la multitude de cures qu'ils opérérent. La légereté de l'eſprit humain a cédé à cet égard, comme en tant d'autres, à l'appas de quelques nouveautés : & il ne faut pas les confondre avec des Remedes différens que l'on diſtribue aujourd'hui au nom du Roi, dans les Provinces, & auxquels M. Helvetius a donné cours.

Le nouvel Éditeur de ce Dictionnaire ayant eu occaſion de raſſembler les relations adreſſées au Clergé en faveur des ſuccès de ces Remedes, auxquelles étoient jointes les remarques propres à en aſſurer la pratique ſelon les différentes circonſtances : il compoſa ces mêmes Remedes, en fit grand nombre d'expériences, qui répondirent à ce qui étoit annoncé dans les relations. Outre le précis de la méthode établie par les ſuccès du ſiecle dernier, on trouvera dans ce livre tout ce que l'Éditeur en a appris par ſa propre expérience : enſorte que l'on ſera encore moins expoſé que jamais, à faire des fautes, en uſant des *Remedes Paſtoraux* ; qui méritent autant qu'aucuns autres, le titre de *Remedes Univerſels*. Au reſte on ne doit pas ſe décourager à la vue d'un petit nombre d'occaſions où ces Remedes pourront ne pas remplir abſolument l'attente que l'on en a. Il faut ſe remettre ſous les yeux l'expérience conſtante de tous les Remedes qui ayent jamais exiſté, & dont aucun n'a été abſolument exempt de reproches. Il eſt des circonſtances où l'eſprit humain & les plus grands ſecours de la Médecine ſe trouvent en défaut.

Les *Remedes Paſtoraux* conſiſtent principalement en deux compoſitions : appellées *Pâte Médicinale* ; & *Poudre Purgative*. Les autres ſont des acceſſoires, propres à les ſeconder en différentes indications.

Pour compoſer la PÂTE MÉDICINALE : vous prendrez de la terre graſſe, dont on ſe ſert ordinairement pour faire des pots, environ une once & demie ; avec laquelle vous paîtrirez une demi-once d'antimoine préparé, appellé le ſaffran des métaux, en Latin *Crocus metallorum* ; que vous mettrez en poudre. Après ce mêlange vous ferez ſêcher la pâte au ſoleil, en été ; & à un feu lent, durant l'hiver.

[*Nota.* Il ſera bon d'y ajoûter un ou deux grains entiers de poivre blanc ; afin de prévenir les vapeurs que l'antimoine pourroit cauſer, principalement aux perſonnes du ſexe.]

Manieres de ſe ſervir de la pâte médicinale.

1. Vous la ferez tremper à froid enveloppée d'un linge en double & bien tiſſu, dans un pot de terre avec un demi-ſetier de vin blanc ou clairet, meſure de Paris ; durant vingt-quatre heures au moins.

Si on met une chopine de vin, il faut donner quarante-huit heures à l'infuſion ; & ainſi à proportion.

Si le linge n'eſt pas tiſſu bien ſerré, la pâte ſe conſomme promptement.

Plus le vin dont on ſe ſert a de liqueur, plus le Remede eſt efficace. Tels ſont les vins muſcats, vins d'Eſpagne, &c. Auſſi a-t-on éprouvé que l'on augmente l'effet du Remede, en ajoûtant du ſucre, ou un nouet de linge dans lequel il y ait de la muſ-

cade ou d'autres épiceries chaudes, lorſqu'on fait infuſer du vin blanc commun.

Au défaut de vin, on peut ſe ſervir d'eau, de cidre, ou de bierre tiede. Mais le vin eſt préférable. Il paroît cependant que l'infuſion faite dans la bierre purge davantage par bas.

On peut laiſſer cette pâte dans le vin auſſi longtems que l'on veut : le vin ne ſe chargera pas plus de qualité qu'il n'en eſt beſoin pour produire ſes effets. Il ſera neanmoins à propos de l'en retirer de tems en tems, pour la faire ſécher à l'ombre, ſans défaire le linge où elle eſt enveloppée. Le vin infuſé peut ſe garder preſque un an dans toute ſa force.

Une ſeule pâte, de la doſe preſcrite ci-deſſus, peut ſuffire à donner la vertu purgative à cent-cinquante chopines de vin. Au bout de dix ans, ſa vertu paroit n'être point altérée ; tant qu'on n'a pas eu occaſion d'en faire un ſi grand uſage.

Lors de la diſtribution gratuite de ces Remedes après l'année 1670, cette pâte étoit teinte extérieurement en noir : & ſe nommoit pour cela *Pâte Noire*. On appelloit auſſi alors *Drogue*, le vin dans lequel la pâte avoit infuſé ; & *Médecine*, la doſe que l'on en faiſoit prendre.

Cette doſe doit être proportionnée aux forces du malade. Il convient d'en donner aux enfans depuis un an juſqu'à deux, une cuillerée ; depuis trois ans juſqu'à cinq, deux cuillerées ; & ainſi à proportion juſqu'à ſept ans : auquel âge vous en donnerez quatre cuillerées ; & augmentant ainſi par degrés, vous en donnerez ſept à ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans. Au de-là vous en donnerez aux plus forts juſqu'à dix cuillerées (qui font environ la moitié du demi-ſetier de Paris, qui peſe huit onces) : à condition que vous en donnerez encore à ces derniers deux cuillerées dans un bouillon, qui ſera donné une heure après la priſe. Vous pourrez y ajoûter un peu de ſucre pour la facilité des enfans.

Ce vin purge par le vomiſſement, par les ſelles, & par les ſueurs.

Ceux qui appréhendent de vomir, ou qui ont peur d'être tourmentés par ce Remede, prendront un bouillon une heure avant ; & deux heures après avoir pris le Remede, ils prendront un autre bouillon. Si on eſt bien malade, on prendra des bouillons à l'ordinaire : je dis ſi on eſt bien malade ; car ce Remede peut être pris par précaution, ou quand on a quelque légere incommodité. Lorſqu'on ſe ſent des laſſitudes, des envies de vomir, du dégoût, des inſomnies, ou quelques ſymptômes qui menacent de maladie prochaine, on peut avoir recours à ce purgatif. Et il eſt bon de s'humecter la veille, ou même quelques jours de ſuite auparavant, avec une tiſanne faite de chicorée ſauvage & de réglisſe, ou avec de l'eau pannée ; & prendre des lavemens, ſi le ventre eſt pareſſeux.

Les femmes enceintes peuvent prendre ce Remede, depuis le quatrieme mois juſqu'au ſeptieme : ſans redouter le vomiſſement. Il leur eſt moins contraire que la purgation par bas : Voyez EMÉTIQUE. On boit de tems en tems quelques gorgées de bouillon pour détremper la bile & les glaires : que ce Remede détache alors facilement. Cela fait auſſi que le vomiſſement eſt plus doux, que les humeurs ſe précipitent plus tôt par bas, & que l'évacuation eſt beaucoup plus abondante. On ne prend un bouillon entier, que deux heures après le Remede : mais on peut en avaler quelques gorgées un peu tiedes, une demi-heure après la priſe. Lorſque, faute d'avoir ainſi humecté, ou pour quelqu'autre raiſon, le Remede n'opere que légérement, le bouillon que l'on prendra au bout de deux heures doit être à demi fait.

Si l'on n'a pas de bouillon, on prendra ſouvent de la tiſanne : & ſi on a beſoin de vomir, & qu'on s'y ſente de la diſpoſition, on prendra deux ou trois cuillerées de bouillon tiede, ou de tiſanne tiede, ou d'eau pannée.

Si l'on vomit le Remede peu de tems après l'avoir pris ; on laiſſera l'eſtomac ſe tranquilliſer pendant une couple d'heures. Après quoi on reprendra le quart de la premiere doſe : & une heure après, on avalera de l'eau tiede, &c, comme il eſt dit ci-deſſus.

Quand les maladies ſont graves, ou preſſantes, & qu'on eſt difficile à être ému ; on en peut prendre une priſe & demie, & même deux, ſans rien craindre. On a reconnu par expérience que ce Remede agit plus promptement, plus doucement, & plus ſurement, étant pris à une doſe un peu forte : & qu'une doſe foible, qui ne fait qu'ébranler l'humeur & la mettre en mouvement ſans l'évacuer, fatigue beaucoup les malades ſans leur donner de ſoulagement.

Cependant comme la diverſité des circonſtances peut faire que quelqu'un ſe trouvât trop fatigué par l'action du Remede ; on pourra prendre alors un demi-gros de thériaque, ou de *diaſcordium*. Si même l'effet du purgatif étoit trop violent, on uſera des Remedes indiqués pour le VOMISSEMENT *cauſé par l'Antimoine*. Mais on peut être ſûr que ces accidens ſeront fort rares, pourvu que l'on obſerve tout le régime détaillé ici.

Maladies auxquelles ce Remede convient plus particuliérement.

On le donnera dans les fievres quotidiennes, tierces, doubles tierces & quartes ; deux heures avant l'accès : & dans les fievres continues ; au tems de la diminution, & non du redoublement. Si vous voulez vous en ſervir avec ſuccès, vous ferez pratiquer autant que vous pourrez la ſaignée pour diminuer la chaleur, dans les fievres continues, avant l'uſage de ce Remede. Vous tiendrez ſurtout le ventre libre par bouillons aux herbes, ſuppoſitoires, ou lavemens.

Ce vin eſt encore très-utile pour guérir les douleurs de tête, éblouiſſemens, convulſions, apoplexies, paralyſies naiſſantes, aſſoupiſſemens, & mal caduc. Il guérit particuliérement les maladies qui ont leur ſiége dans le ventre inférieur ; comme le ſcorbut, l'hydropiſie, la colique pituiteuſe, & la venteuſe ; la jauniſſe, l'opilation de foie & de rate. Il chaſſe les vers des inteſtins & de l'eſtomac. Il excite les mois aux femmes ; & les purgations qui doivent ſuivre l'accouchement. Il guérit la plupart des indiſpoſitions des enfans. Il contribue beaucoup à la guériſon de la goute, & des écrouelles ; lorſque ces maladies ne ſont pas invétérées. Mais pour tous ces cas, voyez ce qui eſt dit plus bas, ſous le titre *Uſage des deux Remedes combinés enſemble.*

Ce Remede a une vertu particuliere pour purifier le ſang. Il diſpenſe communément d'ouvrir la veine : ſi ce n'eſt en certains cas ; qui ſont indiqués dans leurs articles particuliers. C'eſt un des plus ſûrs Remedes que l'on puiſſe employer pour les maladies qui ſemblent incurables.

On ne le donnera pas aux agoniſans : car ce ſeroit (ſelon le proverbe) courir à l'eau quand la maiſon eſt achevée de brûler.

On s'en abſtiendra auſſi dans les maladies de la poitrine. Ceux qui, après avoir craché du ſang,

tombent dans une maigreur universelle ; les phthisiques ; les asthmatiques ; les pulmoniques ; ne peuvent attendre aucun soulagement de ce Remede. [Son action pourroit néanmoins devenir moins dangereuse dans ces cas, si on donnoit au malade une infusion de manne, quelques heures auparavant. On a déja fait quelques-unes de ces tentatives avec une sorte de succès.]

La prudence ne permet gueres d'en user dans les diarrhées, cours de ventre bilieux, dysenteries, fluxions chaudes, lorsque les humeurs qui les causent sont en action ; non plus que dans les pleurésies, toux, & toutes sortes de cas inflammatoires ; dans les cours de ventre qui dépendent du relâchement occasionné dans les parties par une maladie longue, un abscès, des ulceres invétérés ; dans les fievres quartes, produites par une humeur aduste, telles que celles qui sont fréquentes en Été & qui succedent aux fievres tierces : ce Remede les feroit dégénérer en double & triple quarte, & même en quarte continue très-dangereuse.

Mais il est très-utile pour la guérison des fievres quartes produites par une humeur froide & séche ; lesquelles regnent ordinairement en automne.

Pour ce qui est des autres maladies, on peut être comme sûr qu'il n'y produira jamais de mauvais effet. Ceux qui n'en seront pas guéris, seront au moins soulagés : & l'esprit deviendra libre, dans les cas où le cerveau étoit embarrassé.

2°. Au lieu de faire infuser la pâte, on peut en raper ; & la donner en substance, soit délayée dans une cuillerée de bouillon ou d'autre liqueur, soit dans une pomme cuite, dans du sirop, dans du miel, &c. La dose est alors de trente-six grains pour les adultes, & à proportion pour les autres.

3°. Si l'on est pressé, & que n'ayant pas de vin infusé on desire donner le Remede sous une forme liquide ; on peut faire bouillir le vin où sera la pâte, pendant environ un quart-d'heure. Après quoi on le donnera au malade.

Lorsqu'on distribuoit gratuitement ces Remedes, on joignit à la pâte ci-dessus une *Poudre Purgative*, que l'on nomma *Pâte Jaune ;* dont l'intérieur étoit grisâtre, & qui étoit jaune par le dehors. Cette poudre étoit quelquefois donnée seule, dans un véhicule convenable. Mais en bien des cas on en faisoit une combinaison avec la *Pâte Médicinale*. Le nouvel Éditeur de ce Dictionnaire a suivi, dans l'administration de ces Remedes, la pratique indiquée par les instructions du siecle précédent : & a eu lieu de se confirmer dans l'idée de leurs succès.

Préparation de la Poudre Purgative.

Prenez une once de jalap, & une demi-once de gomme-gutte. Mettez le tout en poudre : mêlez-le, & le gardez pour l'usage.

La prise est de six ou sept grains pesant, pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept ; pour ceux depuis sept jusqu'à quinze, elle est de dix à douze grains ; & pour tous les autres, elle se donne depuis quinze ou vingt grains jusqu'à vingt-cinq.

Elle sert à la guérison des mêmes maladies dont on a parlé ci-dessus ; & particuliérement de l'enflure, pour laquelle elle est spécifique. Elle est souveraine pour les maladies des bestiaux : Voyez, dans l'article des maladies du Bœuf, les mots *Enflure*, *Flux de Ventre*, *Paresse de Ventre*, *Bouche malade*, *Poison*, *Douleur de tête*, *Galle*, *Rage*, &c : diverses maladies des Brebis, & du Chien.

On peut la donner mêlée dans quelques cuillerées de vin blanc ; ou dans de la confiture ; ou dans du miel, du sirop, ou une pomme cuite ; ou enveloppée dans du pain à chanter ; ou incorporée avec de la mie de pain que l'on trempe ensuite dans quelque liqueur. On peut encore la faire infuser dans du vin, de même que la pâte médicinale, ou en faire des pilules ; ou enfin, faire infuser deux gros de senné dans un verre d'eau, & y dissoudre ce Remede.

Vous vous abstiendrez de l'usage de cette poudre dans toutes les affections de poitrine, comme toux, pleurésie & fluxions chaudes ; & dans toutes les maladies où il y a inflammation. Les femmes grosses n'en useront qu'avec une grande précaution. Vous vous garderez d'en donner durant le cours de ventre & toute dysenterie ; lorsque ces indispositions ne seront que passageres.

Cette poudre purge par le vomissement & par les selles, sans fatiguer, quand on en use conformément aux avis ci-joints.

Une de ces pâtes conserve sa vertu pendant huit à dix ans.

Usage des deux Remedes, combinés ensemble.

Consultez Peste : Pourpre : Épidémiques : Fievre *Continue* : Fievre *Tierce ; Double Tierce ; Quotidienne ; ou autre précédée de frisson :* Migraine : Vertige : Rhumatisme : &c.

Pour les maladies indiquées dans les colonnes précédentes sous les titres particuliers de ces deux Remedes, on ne donne aux enfans que des doses proportionnées à leur âge. Mais il faut tâcher de leur donner, ainsi qu'à tous autres, les doses entieres des lavemens dont il sera parlé dans un instant.

La veille de la médecine, quatre heures après avoir dîné, on prendra par la bouche au moins dix-huit grains de la Pâte Jaune. Si le mal est violent ou invétéré ; une demi-heure après, on prendra un lavement, composé d'un demi-setier (mesure de Paris, pesant huit onces, ce qui fait entre seize & vingt cuillerées) de la Drogue, d'autant d'eau, & de trente-six grains de la Pâte Jaune : on mêlera bien le tout, & on le fera tiédir. Immédiatement avant d'administrer le lavement, on brouillera bien le tout dans la seringue ; afin que la poudre ne demeure pas attachée au fond. On gardera ce lavement le plus longtems qu'il sera possible. Environ une heure après l'avoir rendu, on prendra un bouillon, ou de l'eau tiede, ou de l'eau avec du vin.

On peut aussi donner des lavemens avec de l'eau & du vinaigre ; ou avec de l'eau salée, ou avec de l'eau de la mer lorsqu'elle est retirée ; ou avec de la bierre : dans ce dernier cas, on ne met point d'eau, mais seulement la pâte jaune.

Si on ne prend pas de lavement ; on prendra un bouillon une heure après la pâte jaune ; ou environ huit cuillerées moitié eau moitié vin commun.

On se tiendra au lit bien chaudement, sans se relever après l'effet de ce Remede. Avant de s'endormir, on mangera une soupe ; ou une couple d'œufs frais, avec un peu de vin détrempé de beaucoup d'eau.

Le lendemain matin, à jeûn, en s'éveillant, on prendra huit cuillerées de la Drogue ; ou quelquefois seulement quatre, avec autant d'eau. Trois heures après, on donnera une semblable dose. Il faut prendre un bouillon au bout de deux heures : on doit aussi en avoir pris un, une heure avant la seconde dose. On se tient au lit pendant tout le jour, bien chaudement, ayant à ses piés (s'il est nécessaire) une brique ou pierre chaude, enveloppée

dans un linge ou dans un morceau de drap. On ne ſe releve point, quoique la médecine ait ceſſé d'opérer. Et le jour ſuivant on ne doit faire aucun exercice pénible. [Si des circonſtances néceſſaires exigent de la fatigue le lendemain, on n'aura à craindre que la foibleſſe : mais il faudra avoir ſoin d'entretenir la tranſpiration, qui eſt une ſuite de l'effet du Remede.]

A chaque fois que l'on vomit, il eſt bon de prendre trois ou quatre cuillerées ſoit de demi-bouillon, ſoit d'eau, tiedes : cela fait vomir plus doucement. Après la premiere ſelle, on prendra un demi-bouillon à la viande, ou un bouillon aux herbes, ou au moins un bon gobelet d'eau tiede. Il convient d'en prendre pareillement de deux en deux heures.

Pour Vomir ſans peine, on doit appuyer ſon eſtomac ſur le lit, la tête ſeule dehors, appuyée ſur quelque choſe, & le reſte du corps bien étendu. Alors on peut vomir hardiment. Le vomiſſement contribue beaucoup à la prompte & ſûre guériſon.

On peut dormir ſi l'on en a envie : cela facilite même l'opération du Remede.

Le jour de la médecine, il ne faut manger que tout au ſoir.

Si l'on a ſoif durant la journée, on peut boire du vin mêlé avec au moins la moitié d'eau ou de tiſanne. Quelque choſe que l'on boive en ce cas, on fera bien de mettre deux, ou même quatre, cuillerées de la Drogue ſur chaque pinte. Plus on boira, plus tôt on ſera ſoulagé. Cependant la doſe de cette Drogue doit être proportionnée aux forces de l'eſtomac.

Dans les pays froids & humides ou marécageux, & dans ceux où l'on reſpire un air bien vif, il eſt à propos d'augmenter les doſes. On peut même le faire dans les pays chauds, & dans les climats tempérés ; ſans qu'il en réſulte, pour l'ordinaire, de mauvais effets : car en vomiſſant, l'eſtomac rejette ce qu'il a de trop. Et, comme il a été dit, l'effet eſt plus certain lorſque la doſe eſt un peu forte.

Quand les maladies ſont violentes, aiguës, ou opiniâtres ; on ne doit pas craindre de trop multiplier les lavemens, & les faire ſuivre par les médecines ci-deſſus. Il faut en donner juſqu'à ce que l'opération ſe déclare, ſurtout par bas : auquel tems toutes douleurs ceſſeront.

Comme le vomiſſement eſt néceſſaire dans les maladies violentes ou invétérées, il faut alors employer l'un & l'autre Remedes, ou au moins la pâte jaune : reſtriction qui peut être conforme à la prudence dans les cas où le malade eſt foible & où il pourroit ne pas vomir ſans danger.

Dans les *Maladies Chaudes & Violentes*, on pourra faire infuſer deux gros de ſenné pendant la nuit dans de l'eau de fontaine ou dans de l'eau de chicorée. Puis on y diſſoudra depuis quinze juſqu'à vingt grains de Pâte Jaune.

Lorſqu'on donne ces Remedes en poudre, ils operent plus efficacement & plus doucement ſi le malade prend incontinent après, un demi-ſetier d'eau tiede, de bierre, ou plûtôt de cidre ou de vin blanc. Les perſonnes robuſtes peuvent même en boire une chopine.

Si l'on ſe trouve n'avoir actuellement que la Pâte Jaune, on en donne le ſoir dix-huit grains, & autant le lendemain matin : & pendant les trois jours qui ſuivent, on en donne neuf grains tous les matins ; obſervant les diverſes précautions indiquées plus haut.

Si l'on n'a que la Pâte Noire : on donne le ſoir quatre cuillerées de la Drogue, & le lendemain deux doſes de huit cuillerées chacune : & ſi le mal n'eſt pas abſolument paſſé, on continue d'en donner le matin deux cuillerées dans un bouillon, pendant trois jours conſécutifs.

Difficultés dans cette œuvre de charité de la part de quelques Eccléſiaſtiques, qui appréhendent d'être Irréguliers s'ils diſtribuent ces Remedes.

M. l'Evêque de Treguier, dans un Mandement qu'il adreſſa ſur ce ſujet, aux Curés de ſon Dioceſe, leur dit qu'ils ne devoient pas appréhender l'irrégularité ; puiſqu'il n'y a que la Chirurgie de défendue, à cauſe de l'effuſion de ſang, comme on le voit par le Canon *Sententiam ſanguinis*. Bien plus, dit-il, le Canon *Tua nos* (Tit. 12 *de Homicidio*) veut que l'on ſuſpende un Religieux qui aura fait une opération ſans capacité ſuffiſante, enſorte qu'il ait occaſionné la mort : mais ſi l'opération a été faite par un Religieux capable, le Canon déclare qu'on doit le traiter avec indulgence au ſujet de la mort qui aura ſuivi l'opération.

Si on étoit en danger de tomber dans cette cenſure, l'Aſſemblée générale du Clergé, de l'an 1670, n'auroit pas exhorté tous les Prélats du Royaume à établir la diſtribution des Remedes dans toutes leurs Paroiſſes ſuivant l'ancien uſage de l'Egliſe ; qui oblige les Eccléſiaſtiques à procurer les Remedes aux pauvres gens : comme font voir l'*Aumônier Médecin ;* & Triſtan, *De Medico Clerico*. D'ailleurs, l'Egliſe n'auroit pas canoniſé trente-trois Prélats (comme le rapporte le Cardinal Baronius) qui s'étoient employés à diſtribuer par eux-mêmes des Remedes aux pauvres Malades.

M. l'Evêque de Treguier, après avoir donné divers moyens pour réuſſir dans cette œuvre pieuſe, & pour procurer un ſecours ſi néceſſaire aux pauvres, ajoûte : » Souvenez-vous que vous êtes les » peres des pauvres, & que vous êtes obligés de » leur procurer du pain, & des Remedes, ſous » peine de damnation ; comme les peres naturels » ſont obligés d'en procurer à leurs enfans, ſuivant » l'Evangile : J'ai eu faim, j'ai été malade, vous » ne m'avez pas aſſiſté ; allez, maudits : & S. Am- » broiſe, après S. Jean Chryſoſtôme, a dit aux Paſ- » teurs, *ſi non paviſti, occidiſti*. A plus forte raiſon, » ſi vous ne donnez, ou ne procurez pas, les Reme- » des aux pauvres quand ils ſont malades ; car le ſeul » pain ne les guérit pas. Si vous le faites, diſoit le ſaint » Docteur, vous gagnerez les ames de votre Trou- » peau ; tout le monde vous bénira, vous aimera, » vous honorera, & vous comblera même de bien- » faits temporels. » Jeſus-Chriſt a toujours commencé la guériſon des ames par celle des corps : il ouvrit les yeux du corps de l'aveugle-né, avant d'ouvrir les yeux de ſon ame. Un malade guéri d'une maladie douloureuſe, a de l'eſtime, de l'amitié, & de la confiance en ſon Médecin ; c'eſt pour cela que le peuple ſuivit en foule J. C. *quia curabat & ſanabat omnes*. Il n'y a preſque point de Chapitre dans l'Evangile, où il ne ſoit parlé des guériſons qu'il faiſoit : & pour cela on vouloit le faire Roi. Sachant que c'étoit le moyen le plus aſſuré pour gagner les ames, il ordonna à ſes Apôtres de prendre ſoin des malades partout où ils iroient : *in quamcumque civitatem intraveritis, curate infirmos*. Et S. Paul loue S. Luc de ce qu'il exerçoit la Médecine. [Je croi que tout cela appartient à l'Inſtruction de M. de Treguier, que je n'ai pu conſulter.]

Enfin, S. Ambroiſe remarque que ceux de l'Iſle de Malthe regarderent S. Paul comme un Saint, quand

quand ils virent qu'une vipere l'avoit mordu, & qu'il n'en mouroit pas; que néanmoins ils ne lui donnoient rien, quoiqu'ils le viſſent fort pauvre, & avoir beſoin de tout: mais que dès qu'il eut guéri leurs malades, ils lui donnerent de tout en abondance.

Après avoir ainſi exhorté les Curés, M. de Treguier invite les Directeurs des Hôpitaux Généraux à faire publier ſon Mandement aux Prônes des Paroiſſes de leurs Villes; & faire diſtribuer ces Remedes qu'il leur envoyoit, à tous ceux qui en demanderoient. Il dit que cela leur procureroit des aumônes: les riches (dit-il) en enverront querir pour leurs ſerviteurs, ce qui excitera à augmenter leurs charités: outre que diſtribuant des Remedes à tant de pauvres dès que quelqu'un ſe trouvera malade, la plûpart guériront en deux ou trois jours ſans quitter leur maiſon, & par ce moyen on déchargera le nombre des malades des Hôpitaux, de plus d'un tiers, & à proportion celui des Hôpitaux Généraux.

Pluſieurs Evêques ont donné des Mandemens pareils à celui-ci, en ſubſtance: & les uns & les autres donnent lieu d'ôter la crainte d'irrégularité que pluſieurs Curés ont de diſtribuer & procurer ces ſecours à leurs malades.

Remedes Externes, pour les pauvres: auſſi indiqués par M. Dubé pour accompagner les Remedes Paſtoraux ci-deſſus.

Il eſt à propos que celui qui veut par charité fournir des Remedes externes aux pauvres, tienne toujours dans ſa cave, ou autre lieu, un petit baril de bois, qui ſoit rempli au tiers, de chaux vive; ſur laquelle il fera verſer trente pintes ou environ d'eau de riviere, ou de fontaine, pour le remplir. Cette eau étant devenue ainſi deſſicative, on en lave les ulceres & toutes les infections de la peau; qu'elle guérit.

S'il y a des ulceres rebelles qui ne cédent point à ce Remede, vous prendrez une pinte de cette même *eau de chaux;* dans laquelle vous mêlerez une dragme de ſublimé corroſif en poudre. Il faut garder cette eau dans une bouteille de terre. Non ſeulement elle guérit les ulceres les plus opiniâtres, mais même la gangrene. [Au reſte, on doit ſe méfier des ſuites de tous les violens répercuſſifs: & celui-ci eſt du nombre. La prudence exige d'aſſocier les purgatifs à ces Remedes.]

Pour ce qui regarde les *Plaies:* vous nettoyerez celles qui ſont nouvelles avec égales parties de gros vin & d'huile d'olives tiede; & enſuite vous vous ſervirez d'un digeſtif, compoſé de deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment, & deux jaunes d'œufs: que vous mêlerez, pour guérir les ulceres. Ce Remede ſervira auſſi de cataplaſme pour modérer la douleur des tumeurs, & pour les réſoudre; particuliérement celles des mammelles.

REMEDES POUR LES MALADIES QUI SONT PARTICULIERES A CERTAINES PROFESSIONS.

Pour les Imprimeurs.

Les maladies qu'ils contractent ſont en général dangereuſes. Ceux qui ſont occupés à aſſembler les caracteres, étant toujours aſſis, & ayant la vûe continuellement appliquée ſur les caracteres, ils ſont ſujets aux maladies de la vie ſédentaire, & expoſés à perdre la vûe. Les autres qui appliquent l'encre, ou qui travaillent à la preſſe, ſe tenant toujours debout; contractent des foibleſſes de reins, & des laſſitudes par tout le corps. D'ailleurs la chaleur des poëles ſans leſquels ils ne pourroient point travailler pendant l'hiver, les expoſe à des pleuréſies, des péripneumonies, & autres maladies de poitrine.

Pour ſe préſerver de toutes ces maladies, les Imprimeurs doivent ſe modérer dans leur exercice, dérober quelques heures à leur travail, & ne ſortir jamais des imprimeries qu'ils ne ſoient bien garantis par leurs habits.

Ceux qui ſont appliqués à l'aſſemblage des caracteres, commenceront d'aſſez bonne heure à ſe ſervir de conſerves; détourneront de tems en tems la vûe ailleurs; ſe frotteront légérement les yeux avec la main pour exciter les eſprits; & laveront quelquefois leurs yeux avec de l'eau d'euphraiſe, de violier, & autres ſemblables.

Pour les Ecrivains, Copiſtes, Secrétaires, & Perſonnes Studieuſes.

Comme ils ſont toujours aſſis; l'eſtomac, le foie, & la rate, ſont gênés dans leurs fonctions. C'eſt ce qui fait qu'ils ſont expoſés aux foibleſſes d'eſtomac, aux obſtructions de foie & de rate, & à un trouble général dans l'œconomie du corps. D'ailleurs le mouvement uniforme de la main cauſe une tenſion tonique aux tendons & aux muſcles: d'où s'enſuit un engourdiſſement dans l'organe, qui perd peu à peu ſa force. Enfin l'application continuelle de la vûe, & le panchement perpétuel de la tête, ſont aſſez ſouvent des ſources inépuiſables de maux de tête, de catarrhes, de fluxions ſur les yeux, & d'autres maladies; qui ſont encore augmentées par l'attention que les *Secrétaires* ſont obligés d'avoir pour ſuivre la penſée de celui qui leur dicte.

Pour remédier à tous ces inconvéniens, ceux qui écrivent beaucoup feront tous les jours quelque exercice modéré; uſeront de frictions, avec prudence; auront recours aux purgatifs lorſqu'ils reſſentiront quelques indices d'obſtruction dans les viſceres. Ils préviendront l'engourdiſſement des bras & de la main, en les frottant avec un peu d'huile d'amandes douces où l'on aura mêlé quelques gouttes d'eau-de-vie. Pour les maux de tête, ils feront uſage des ſels volatils céphaliques; comme l'alkali volatil, l'eſprit de ſel ammoniac, dont l'odeur eſt propre à diſſiper l'engourdiſſement. Ils emploieront utilement les médicamens propres à purger la tête; tels que ſont les pilules de *Jean Cratou*, les maſticatoires, & les ſternutatoires. Ils éviteront les alimens capables de reſſerrer; & ſe procureront la liberté du ventre par des lavemens doux, lorſqu'il en ſera néceſſaire.

C'eſt une excellente précaution, que d'avoir une table aſſez haute pour pouvoir écrire debout, au moins durant une partie de la journée.

Voyez ÉPUISEMENT *par l'Etude.*

REMEDES UNIVERSELS.

1. *Voyez*, ci-deſſus, REMEDES PASTORAUX: *Remede Univerſel pour le* BÉTAIL: ALKAEST.

2. *Conſultez* les articles PANACÉE: ÉLIXIR DES PHILOSOPHES: ci-deſſus, REMEDES *Panchymagogues:* CORRECTIF, p. 708.

3. Prenez huit onces de ſuc de mercuriale, huit onces de ſuc de mauves communes, huit onces ſoit de fleurs ſoit de ſuc de feuilles de pêcher, huit onces de verjus, quatre onces de ſuc de feuilles de violettes, autant de ſuc de bourrache. Après les avoir purifié par l'ébullition, jettez-y une demi-livre de ſenné, deux onces de rhubarbe, une once d'agaric, deux onces de polypode concaſſé, deux dragmes de ſel de tartre en poudre, une once de fenouil, deux dragmes de cannelle. Mettez infuſer

le tout dans un pot de terre bien bouché, durant une nuit entiere, ſur des cendres chaudes. Coulez le lendemain l'infuſion : & après l'avoir fortement preſſée, jettez-y deux livres de ſucre, ou deux livres & demie de miel ; & la mettant ſur le feu, faites la cuire en conſiſtance de ſirop.

La doſe ſera depuis une once juſqu'à deux : on prend ce ſirop pur, ou délayé dans un verre de petit lait, ou de tiſanne.

Ceux qui voudront que ce Remede faſſe plus d'effet, le mêleront avec une infuſion de deux dragmes de ſenné, ou d'une dragme de rhubarbe ; ou dans une décoction de deux onces de tamarins ; ou dans deux verres de petit lait, ou de quelque tiſanne que ce ſoit. Ainſi on ſe reglera ſur l'âge & la délicateſſe des perſonnes. Cependant l'on doit être perſuadé que ce Remede eſt doux & benin ; & qu'on peut le donner hardiment aux femmes groſſes, & aux enfans.

Remede pour la Pleuréſie, & pour preſque toutes les maladies.

4. En Été, pilez la feuille du ſalſifix d'Eſpagne ; en hiver, pilez-en la racine : tirez-en trois onces de ſuc. Faites-les prendre au malade : & le tenez modérément couvert. Il ſuera abondamment. Ce Remede eſt excellent pour la plupart des maladies des pauvres : particuliérement ſi on y ajoûte trois gouttes d'eſprit de vitriol.

Le cerfeuil produit les mêmes effets. Pilez-en une poignée : faites-la tremper vingt-quatre heures dans huit onces de vin blanc : paſſez & exprimez le tout. Faites prendre la colature au malade à jeûn : & traitez-le comme s'il avoit pris une médecine de ſenné.

GRANDS REMEDES. Conſultez l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE.

Remedes pour la Fievre des Chevaux.

On connoît que le cheval a la fievre, lorſqu'il a la tête peſante & immobile ; que ſes yeux ſont enflés, qu'il a beaucoup de peine à les ouvrir, & que quelquefois ils ſont remplis d'eau ; que ſes levres & tout le corps ſont mous ; ſon haleine & tout le corps brûlans ; qu'il étend les jambes ; qu'il eſt inſenſible aux coups ; & qu'en marchant, il ſemble qu'à tout moment il doive tomber. Il friſſonne par tout le corps ; ſes dents craquetent ; les teſticules ſont pendans, le ſcrotum quelquefois ulcéré ; les fillons ſupérieurs du palais mous, chauds, & relâchés. Anatolius ajoûte, comme un ſigne de plus, que le cheval rend des excrémens durs & deſſéchés.

Au reſte il n'eſt pas toujours certain que le cheval ait la fievre, lorſqu'il a la tête baiſſée, qu'il étend les jambes, & qu'il tremble. Pour la bien connoître, il faut préſenter de l'aveine ou de l'orge au cheval malade : s'il en mange, on jugera qu'il eſt ſeulement fatigué ; d'autant que le cheval qui a la fievre abhorre l'aliment, eſt triſte, & ne ſe peut relever.

Si la maladie augmente, & que le cheval ne mange pas, il ne peut ſupporter l'impétuoſité du mal, & meurt dans trois jours.

L'on ne doit pas croire ceux qui diſent que l'on peut connoître la fievre par l'attouchement des oreilles, ou bien en mettant la main ſur le repli de l'épaule ; car cet attouchement ne peut fournir aucune conjecture réelle.

Selon Apſite, la laſſitude & les violentes courſes peuvent produire la fievre ; comme la chaleur, la froidure & l'indigeſtion, particuliérement celle qui provient d'avoir trop mangé d'herbes nouvelles au printems, ou du grain nouvellement moiſſonné, qui ſe dépouille difficilement de ſa bale.

La Curation ſe doit faire en tirant au cheval, du ſang des tempes ou de la tête ; le faiſant jeûner le premier jour, ne lui donnant que peu à boire, & l'exerçant modérément. En hiver il faut le couvrir, & le tenir dans une écurie chaude. Quand il commencera à ſe mieux porter, il faudra, ſi le tems le permet, le laiſſer aller paître ; ou arroſer ſon foin avec de l'eau fraîche, lui augmentant ſon manger peu à peu. On peut auſſi lui donner un peu d'eau d'orge dans le commencement.

S'il a le ventre reſſerré, il faut lui donner des mûres nouvelles. S'il eſt trop lâche, il faut mêler une livre de miel & trois livres d'eau bouillie, & lui en jetter à pluſieurs fois dans les nazeaux ; enſuite le baigner dans de l'eau chaude, & le frotter d'huile & de vin, puis le bien couvrir quand il commencera à repoſer. Il faudra lui donner de l'aliment peu à peu ; lui tirer du ſang des tempes juſqu'à trois livres ; le jour ſuivant, des veines qui ſont au deſſus du genou, juſqu'à ſix livres ; & le bien nourrir.

2. Il faut le médicamenter en Été, dans un bain chaud ; & en hiver dans une étuve ; afin qu'il ait moins de friſſon : le nourrir médiocrement avec de la farine de veſce ou de blé ; lui donner de l'eau froide ; lui lâcher le ventre avec des médicamens ; lui tirer du ſang du cou, ou des veines qui ſont aux environs de la poitrine ou de la gorge ; lui étuver les genoux avec du vinaigre chaud : & quand il ſera hors du paroxiſme, on le pourra laver d'eau chaude.

3. Si la laſſitude a produit la fievre, & que le cheval ſoit langoureux ; on lui fera prendre durant trois jours une livre de lait de chevre, quatre œufs crus, un peu d'amidon, & du ſuc de pourpier, mêlés enſemble : ce que l'on pourra réitérer juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

4. Si la fievre eſt cauſée par une inflammation des amygdales, ou des ulceres de la bouche, ou quelque diſtillation du cerveau : il faudra le tenir chaudement ; & lui frotter la bouche avec du ſel, de l'oignon, de l'huile, & de la poix ; le tenir chaudement ; lui frotter les jambes avec de la lie de vin, où on ait fait bouillir de la morelle. Si la ſaiſon le permet, il faudra lui faire manger des herbes. Si le ſang lui coule des nazeaux, il faudra y jetter du ſuc de millepertuis.

5. Eumelius dit que ſi le cheval a la fievre, il faut lui tirer du ſang du cou, & lui injecter dans les nazeaux pendant trois jours de la caſſe, de la myrrhe, de l'encens, ſix onces de chaque ; un peu de ſang de tortue marine ; & du vin vieux : puis lui faire prendre une décoction froide, pendant trois jours, compoſée de rhue, de perſil, de paſtenade, & de menthe.

6. Agathoricus ordonne pour un cheval qui a la fievre, qu'on lui faſſe prendre trois œufs, ſix onces d'huile roſat, & une livre de bon vin ; mais il ne faut pas que l'animal ſoit dans un lieu reſſerré ou étroit, ni qu'il mange de l'aveine, mais ſeulement un peu de foin ; qu'il boive ſouvent de l'eau froide, & s'il n'en veut pas, lui en faire avaler avec la corne : trois jours après on lui donnera de l'aveine, en augmentant peu à peu la quantité.

7. Selon Pelagonius, lorſque la fievre eſt accompagnée de douleurs des inteſtins, on guérit le cheval en le frottant avec ſemence de toute-bonne, & ſumac, de chacun deux onces ; poivre blanc, une once ; deux livres de vin ; jus de panais, trois onces ; ſemence de perſil, deux onces & demie ; myrrhe, quatre onces ; germandrée, deux onces ; camomille, trois onces ; encens mâle, quatre onces ; poivre

noir, deux onces ; gentiane, une demi-once. Il faut piler ce qui le doit être ; & mêler le tout enſemble : puis en frotter le corps.

8. Vous chaſſerez la fievre, ôterez la douleur des inteſtins, & reſtaurerez le cheval atténué ; ſi vous prenez deux onces de mauves, encens une demi-livre, iris une demi-once, poivre une demi-livre ; graine de laurier, ſemences de perſil, de chacune une once. Le tout étant pilé, il faut le lui donner par la bouche avec du vin.

9. D'autres ſe ſervent de cette potion : lait d'ânesſe une livre, huile quatre onces, ſafran un ſcrupule, myrrhe deux ſcrupules, une cuillerée de ſemence de perſil ; le tout bien mêlé enſemble.

En hiver on pourra lui donner du froment humecté ; & en Été de l'aveine.

10. Il faut oindre tout le corps du cheval avec une livre de roſes & autant de vieille huile ; vinaigre, huile commune, pourpier, & feuilles de noyer, de chacun une demi-livre ; menthe & rhue, en quantité ſuffiſante : le tout pilé & mêlé enſemble, cuit, & réduit en forme d'onguent.

11. *Potion qu'il faudra donner après la ſaignée.* Gentiane, une demi-livre ; ariſtoloche, quatre onces ; hyſope, figues, abſinthe, de chacun deux onces ; ſemence de perſil, une demi-livre ; rhue, une poignée : qu'il faut faire bouillir avec de l'eau en ſuffiſante quantité. Le Remede eſt aſſez cuit quand l'eau eſt devenue noire. Il faut en donner une livre avec la corne.

12. Il y en a qui donnent la décoction de fenugrec, paſſée par un linge ; ou la décoction de perſil, de rhue, de mélilot, & d'hyſſope.

13. *Pour ôter la laſſitude & guérir la fievre des Chevaux :* Il faut prendre ſuc de panais, une once ; huile laurin, iris, caſtoreum, & ſuc d'hyſſope, de chacun quatre onces ; huile vierge, quatre onces & demie ; ſuc d'abſinthe, une demi-livre : mêler tout enſemble, & en faire un onguent. *Ou* ſe ſervir d'une compoſition d'aurone, d'aunée, de nitre, de ſel, de baies de laurier, deux onces de chaque : le tout étant mêlé enſemble, il faut en frotter le cheval.

14. Il ne faut pas lui donner à manger, le premier jour. Le lendemain on le ſaigne ſous la queue : & à quelque tems de là, on lui fait manger à jeûn pendant cinq jours, des choux avec de l'huile : on lui donne pour nourriture, des ſommités de lentiſque, d'olivier, de vigne, ou quelques autres feuilles tendres : &, avec une éponge pleine d'eau, on nettoye les ordures de ſa bouche, & celles qui s'amaſſent aux oreilles : il faut qu'il boive de l'eau froide, trois fois le jour ; & qu'il ne ſorte de l'écurie que quand il ſera guéri.

15. Pluſieurs appliquent un bouton de feu ſous les yeux, & lavent cette plaie avec de l'urine deux fois par jour, juſqu'à ce que les croutes tombent & que la cicatrice ſoit ſolide. Ils ſcarifient même les oreilles juſqu'à ce que le ſang en coule.

16. D'autres leur donnent à manger de la farine de froment mêlée avec du vin. *D'autres* les lavent avec de la ſaumure, & les tiennent couverts & chaudement. *D'autres* leur donnent du miel & du vin mêlés enſemble. *Ailleurs*, quand une mule eſt attaquée de la fievre, on lui donne des choux cruds.

17. Comme le cheval eſt ſujet à pluſieurs ſortes de fievres, on doit être attentif à les diſtinguer ; ſoit pour ne pas le médicamenter inutilement ; ſoit pour le bien traiter. La fievre *Ephemere* n'eſt qu'une inflammation des eſprits du ſang ; elle ſe termine en vingt-quatre heures : elle eſt cauſée par tous les excès, comme travail, faim, ſoif, coups, les apoſtumes, chûtes, bleſſures, obſtructions de la peau, & les alimens trop chauds.

Quand elle provient de travail, elle ſe guérit par le repos. Si elle eſt occaſionnée par la faim, on la guérira en donnant de l'aliment : ſi c'eſt de ſoif, en donnant des potions : ſi elle provient des coups, il faut avoir égard à la partie offenſée, & la panſer : & avoir ainſi toujours égard aux cauſes qui produiſent le mal, afin de le guérir par ſon contraire.

La *fievre Tierce* commence par le friſſon, & finit par la ſueur, & elle ſe fait reſſentir tous les deux jours. Quand elle eſt vraie, le paroxiſme ne dure que douze heures : quand il paſſe, elle eſt appellée Bâtarde. Les chevaux qui ont du cœur ſont ſujets à cette fievre.

Pour la guérir, il faut tirer du ſang plus abondamment que n'ont ordonné les Auteurs ci-devant cités. Car l'expérience nous fait voir que la ſaignée eſt fort ſalutaire, tant celle du cou que celle du palais & des autres parties. Les breuvages rafraîchiſſans ſont auſſi fort à recommander. On doit avoir ſoin en toute fievre, & même toute maladie, de tenir le ventre libre au cheval ; par clyſteres mondifians, faits avec une décoction de mauves, mercuriale, feuilles de violier, diaprunis, lénitif, miel, & autres ſemblables.

Pour purger, on pourra faire prendre au cheval dix jaunes d'œufs, graiſſe de porc ſans ſel, ſix onces de caſſe, une once d'hiera picra, & deux verres de vin.

La *fievre Quarte* vient ordinairement aux chevaux qui ſont nourris de choſes groſſieres & difficiles à digérer.

Il faut tenir le cheval chaudement ; & le nourrir de choſes chaudes aiſées à digérer, comme de pois rouges ; de foin arroſé de miel ; de raves ; de perſil ; & de fenouil. Pour le purger, il faudra prendre de la décoction de ſtœchas, de bugloſe, de capillaire, avec du pouliot, de la caſſe, du catholicon.

La *fievre Continue* provient d'humeurs putrides. De trois en trois jours, on découvre de nouveaux accidens.

Il faut donner des alimens qui humectent & qui rafraîchiſſent ; comme chiendent, chicorée, pourpier. Les boiſſons de farine d'orge, ſont fort ſalutaires dans cette fievre, & dans toutes les autres ; ainſi que les clyſteres faits avec la décoction que nous venons d'indiquer, le catholicon, la benedicte laxative, le miel violat, ou mercurial ; réitérés pluſieurs fois le jour : avec des ſaignées du cou, du palais, de la poitrine.

On purgera, comme pour la fievre tierce.

On voit des chevaux gros & gras, & particuliérement ceux de Flandres, avoir vers l'automne des fievres continues, très-difficiles à guérir : ce qui vient d'abondance de pituite occaſionnée par des alimens groſſiers. Il faut exercer modérément ces chevaux ; les frotter à contre-poil avec une huile chaude, comme celles de mélilot & de camomille ; & en cas que le ventre ne ſoit pas libre, leur donner des clyſteres faits de décoction de camomille & de mauves, hiere-picre, lénitif, & huile de lin : enſuite purger avec de la poudre d'ariſtoloche, & de gentiane, une once de chaque ; trois onces de caſſe ; agaric une demi-once ; mêlés avec de l'eau d'orge en ſuffiſante quantité. La nourriture doit être chaude & ſéche ; comme perſil, foin arroſé d'eau de miel, pâte de ſon avec du miel, poudre de réglisſe, bayes de laurier, pois chiches.

Quelques-uns prétendent avoir remarqué dans les chevaux une *fievre Quarte Continue ;* mais elle eſt fort

rare. On la connoît par le redoublement qui ſe fait au quatrieme jour, & par la ſiccité de la peau, & les excrémens ſecs noirs. Elle ne vient qu'en automne, & aux chevaux de complexion froide : à la fin elle produit l'hydropiſie.

Remedes pour la Laſſitude des chevaux.

Quand les chevaux ſont laſſés d'avoir marché, ou qu'ils ſont hors d'haleine, ou incommodés de trop grandes évacuations : donnez-leur de la fleur de farine, mêlée avec d'excellent vin. S'il paroît quelques *ulceres*, il faut diſſoudre dans une chopine d'eau un ſcrupule de ſaffran ; & la faire avaler à l'animal.

Les ſignes de la Laſſitude ſont que le cheval ne peut demeurer ſur ſes piés ſans trembler ; qu'il a la tête baiſſée, les oreilles panchées, les yeux enfoncés, & le crin redreſſé : ſi on le pique, il leve la tête, mais auſſitôt il la rabaiſſe.

Pour le rétablir, vous aurez ſoin qu'il ſoit couché ſur de la litiere bien douce : puis il ſera bon de lui faire avaler du vin un peu chaud, avec de l'huile ; le frotter & laver avec quantité d'eau chaude ; lui paſſer ſouvent la main ſur le dos ; le bien couvrir, & le tenir chaudement.

Quant à ceux qui ſe mettent *hors d'haleine* en marchant ; vous leur donnerez pendant ſept jours une chopine de vin & d'eau. Si les flancs ſe gonflent, il ne faut point donner de vin ; mais injecter dans le nazeau gauche deux livres d'eau, & une demi-dragme de ſaffran, après qu'on l'aura frotté ſouvent.

Le trop grand *Cours de Ventre* affoiblit le corps & les forces du cheval, quoiqu'il ne ſemble pas malade. De même la *Perte de Sang* ôte une grande partie des forces. C'eſt pourquoi il le faut reſtaurer par quantité de nourriture, & l'exciter à manger par la diverſité d'aliment.

En général, quand ces animaux ſont las, & échauffés, il eſt utile de les bien couvrir, de crainte du froid : & leur frotter la tête & l'échine avec un mêlange de graiſſe & de vin. Il n'importe pas moins de frotter tout le corps des chevaux que ceux des hommes, pour les délaſſer.

Remedes pour la Furie des chevaux.

Vous remédierez à la furie des chevaux, & dompterez ce vice, ſi étant liés de cordes vous leur jettez dans les nazeaux trois livres de gros vin ; *ou* que vous leur faſſiez avaler de la racine de concombre ſauvage, cuite dans deux chopines de vin avec du nitre.

2. Il faut auſſi leur frotter rudement le corps, mais principalement la tête, d'ellébore noir bouilli dans du vinaigre ; leur faire faire beaucoup d'exercice ; les ſaigner aux cuiſſes ; ne leur point donner d'orge juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient modérés.

3. Quelques-uns les tiennent dans un lieu ſombre, & tranquilles : ce qui les rend ſouvent plus vicieux, ou les fait mourir.

4. C'eſt un ſouverain Remede que de châtrer le cheval.

REMENÉE : *Terme d'Architecture.* Eſpece de petite voûte en maniere d'arriere-vouſſure, au-deſſus de l'embraſure d'une porte ou d'une croiſée.

En Maçonnerie ; c'eſt une eſpece de petite voûte miſe au derriere du tableau d'une porte ou d'une fenêtre, pour couronner l'embraſure. On l'appelle autrement *Arriere-vouſſure.*

REMISE : *Terme de Chandelier.* Conſultez l'article CHANDELLE.

REMISE. *Petit Bois*, formé d'arbriſſeaux ; & deſtiné à la conſervation du gibier, attendu que le gibier ſe plaît beaucoup mieux dans la broſſaille que dans des bois élevés & touffus.

On garnit ces Remiſes, en arbres qui viennent fort vîte, ou en arbriſſeaux dont les fruits attirent les oiſeaux. Il eſt à propos de planter auſſi, avec ces eſpeces de broſſailles, des arbres de bonne eſſence ; qui, par la ſuite, prennent le deſſus, & forment des boqueteaux utiles en la place de ceux qu'on n'avoit d'abord plantés que pour l'agrément de la chaſſe. C'eſt pourquoi, dans le tems qu'on ceſſera de cultiver ces arbriſſeaux, on fera bien d'y répandre du gland : il s'y élevera beaucoup de chênes.

Conſultez l'ouvrage de M. Duhamel, intitulé *Des Semis & Plantations*, Liv. I, Ch. III, Art. V : & *pp.* 172, 322. Il eſt encore utile de lire l'*Obſervation* que ce grand Maître en fait de culture a miſe dans le premier volume de ſon *Tr. des Arbres & Arbuſtes*, p. lvij.

REMOLADE. *Voyez* REMOULADE.

REMONTER. C'eſt, *en Charpenterie*, & *Menuiſerie ;* Aſſembler des ouvrages préparés, & les poſer en place. *Remonter* ſe dit encore pour raſſembler les pieces de quelque machine ou de quelque vieux comble ou pan de bois, dont on fait reſſervir les pieces.

REMONTER : *Terme de Fauconnerie.* Se dit 1°. De l'oiſeau de proie, qui vole de bas en haut. 2°. Du Fauconnier, lorſqu'il jette l'oiſeau, & le lâche du plus haut d'une colline. 3°. Lorſqu'il travaille à engraiſſer un oiſeau qui eſt trop maigre & trop bas.

REMONTRER : *Terme de Chaſſe.* C'eſt donner connoiſſance des voies de la bête qui eſt paſſée. Il eſt eſſentiel à un bon Piqueur de ſavoir Remontrer les voies d'une bête qu'on chaſſe ; quand une fois on les a perdues.

REMORA - *Aratri.* Voyez ARRÊTE-BŒUF.

REMORS : Plante. Voyez MORS *de Diable.*

REMOU : Terme populaire. Dans une Riviere, on nomme ainſi le côté de l'eau qui remonte vers la terre, contre le courant.

Sur mer, le *Remou d'un Vaiſſeau* eſt la paſſée qu'il laiſſe derriere lui, & qui ſe connoît d'aſſez loin ; enſorte qu'il eſt pour ainſi dire ſuivi par un courant. C'eſt ce qu'on nomme, en terme de marine, le *Sillage* du vaiſſeau. Lorſqu'on eſt en guerre, on profite de ce courant pour joindre plus tôt l'ennemi : étant d'ailleurs aidé du même vent que le vaiſſeau que l'on pourſuit, on fait plus promptement la route, & l'on joint l'autre quand même il ſeroit meilleur voilier.

REMOULADE : ou *Remolade :* Sorte de Sauſſe. Il y a différentes manieres de la faire.

1. Hachez de la ciboule, des capres, des anchois, du perſil, chacun à part ; & de même une petite gouſſe d'ail, & un peu d'échalotes. Mettez le tout dans une caſſerole avec un peu de fines herbes, de bonne huile plein deux cuillers à dégraiſſer, autant de bonne moutarde, le jus d'un citron, une gouſſe d'ail entiere, & un peu de coulis. Délayez bien le tout enſemble. On s'en ſert pour toutes ſortes de grillades & volailles froides que l'on pane & fait griller, & pour le rôt, dans une ſauſſiere. On la met auſſi avec les anguilles à la Sainte-Menehoult, les queues de mouton à la Sainte-Menehoult, &c.

2. Voyez ECREVISSE *en Salade.*

REMPLAGE. *Dans les Forêts* on nomme

ainſi une certaine quantité de bois, que l'on donneroit à un Marchand pour l'indemniſer s'il y avoit erreur en moins ſur ce qu'on lui avoit vendu. L'Ordonnance défend de donner du Remplage ; mais permet un dédommagement en argent.

REMPLAGE : *Terme d'Architecture.* Se dit de la maçonnerie des reins d'une voûte.

On appelle auſſi en Charpenterie, *Chevrons, Poteaux, de Remplage ; Fermes de Remplage ;* & autres pieces ſemblables ; les poteaux ou fermes qui ſe mettent pour remplir les vuides ou intervalles qui ſont entre les poteaux-corniers, ou les maîtreſſes-fermes. Voyez FERME, *Terme d'Architecture :* PANNEAU *de Menuiſerie.*

REMPLISSAGE. Dans la Maçonnerie & l'Architecture, il s'entend de la Maçonnerie qui eſt entre les carreaux & les boutiſſes d'un gros mur. Il y en a de moilon, de brique, &c. Il y en a auſſi de caillou ou de blocage employé à ſec ; qui ſert derriere les murs de terraſſe pour les conſerver contre l'humidité : comme il a été pratiqué à l'Orangerie de Verſailles.

REMUAGE. *Voyez* ſous le mot CONGÉ.

REN

RENARD : Terme vulgaire *en Maçonnerie.* C'eſt une eſpece de niveau, une pierre attachée à une ficelle ; qui ſert aux Maçons pour élever des murs droits & à plomb. Ce ſont encore de petits moilons qui pendent aux bouts de deux lignes attachées à deux lattes ; pour élever un mur de pareille épaiſſeur dans toute ſa longueur.

On donne encore le nom de *Renard* à un mur orbe, décoré pour ſymmétrie d'une architecture pareille à celle d'un bâtiment qui lui eſt oppoſé. Voyez BÂTIMENT *feint.*

RENARD. *Signal* entre des hommes qui battent enſemble des pieux ou des pilotis à la ſonnette : l'un d'entre eux criant *au Renard*, ils s'arrêtent tous au même tems ; ou pour ſe repoſer après un certain nombre de coups, ou pour ceſſer au refus du mouton. Le même homme crie auſſi *au lard*, pour les faire recommencer.

Les *Fontainiers* appellent RENARD un petit pertuis ou fente, par où l'eau d'un baſſin ou d'un réſervoir ſe perd : parce qu'ils ont de la peine à la découvrir pour la réparer ; ils ont peut-être comparé ce pertuis à un Renard qui ſe cache par fineſſe.

RENARD. *Animal* à quatre piés, ſauvage, qui reſſemble beaucoup au chien ; mais qui a les oreilles petites & droites, la queue fort groſſe, garnie de longs poils, & preſque auſſi longue que ſon corps. Il habite dans les bois proche des villages : il eſt plein de ruſes, & a une infinité d'embûches dont il ſe ſert pour attraper ſa proie.

Il mange les poules, les oyes, les lapins, les lievres, les rats ſauvages, le raiſin mûr, &c. Il détruit beaucoup de crapauds. Cet animal ſe trouve preſque dans toute ſorte de contrées, ſoit froides, ſoit chaudes, ſoit tempérées. Dans les pays Septentrionaux, il y en a de noirs, de blancs, & de rouges ; & ils ont tous les mêmes ruſes, que ceux que nous voyons en nos climats. *Voyez* la deſcription de ces divers Renards, dans l'ouvrage de M. Briſſon ſur *les Quadrupedes*, p. 239 & ſuivantes ; Paris, Bauche, 1756, *in*-4°. Il y a un bel article concernant le Renard, dans l'*Hiſtoire Naturelle*, de MM. de Buffon & Daubenton, T. VII de l'Ed. *in*-4°.

Les Renards ne ſont que trop féconds dans leur eſpece. Les femelles font trois ou quatre Renardeaux à chaque ventrée. *Voyez* RUT.

Le Renard aboie à-peu-près comme un chien qui auroit la voix enrouée.

Il chaſſe le lievre, en le guettant, ſautant deſſus dès qu'il eſt près de lui, & le tuant auſſitôt.

Pour chaſſer le Lapin, deux Renards vont de concert. L'un ſe met aux aguets ſur les chemins, tandis que l'autre chaſſe dans le bois & fait entendre un glapiſſement qui donne l'épouvante aux lapins & les oblige à fuir vers leurs terriers. Le Renard qui eſt aux aguets ſur les chemins, ſe ſaiſit promptement de ceux qui viennent à ſa portée.

Il eſt très-difficile de prendre un Renard au piege. Son odorat eſt ſi fin, que la plus légere trace de l'homme l'affecte : & ſa méfiance continuelle fait qu'il ſuppoſe un danger certain dans les endroits où il n'apperçoit pas une entiere ſûreté : c'eſt pourquoi il n'en approche point.

Il y a pluſieurs manieres de tendre des pieges aux Renards. On trouve encore beaucoup de plaiſir à chaſſer le Renard avec des chiens & des fuſils.

On dit que pendant l'hiver, lorſqu'il y a de la neige ſur terre, & qu'on a remarqué le pié d'un Renard ; il fait bon pourſuivre cet animal avec les chiens ; qu'alors il ne ſait point ruſer ; & que l'ayant pourſuivi vivement, on le prend ſans beaucoup de peine.

D'autres, pour avoir le plaiſir de tirer les Renards au ſortir de leurs terriers, prennent de la chair de porc nouvellement rôtie, large comme la main ; & en frottent la ſemelle de leurs ſouliers lorſqu'ils ſont arrivés au bois où il y a de ces animaux. Puis ſortant du bois, comme pour s'en retourner chacun chez ſoi, ils jettent par les chemins des morceaux de cette chair : les Renards qui ſentent cet appât, ne manquent point de ſortir de leurs terriers : pour lors le chaſſeur, qui les veille, les tue à coups de fuſil.

Chaſſe du Renard, aux Chiens.

C'eſt ordinairement dans les bois, où les Renards ſe retirent, qu'on va les chaſſer. Ils y font leur nuit & leurs mangeures. On les trouve auſſi dans les autres lieux de la campagne, comme dans les garennes, dans les blés, en plein champ, & le long des ruiſſeaux. Cette chaſſe ſe fait en toutes ſaiſons, avec des chiens courans. Ils doivent plûtôt être petits que trop grands : afin d'avoir moins de peine à percer dans le bois, où le Renard a coutume de les mener. On prend auſſi deux leſſes de grands levriers, hardis à ſe jetter ſur lui, & à le mordre : on s'en ſert quand on a détourné des Renards dans un buiſſon de médiocre groſſeur.

Le Renard ſe retire dans ſes terriers : dont il faut avoir ſoin de boucher toutes les iſſues, quand on le veut chaſſer. S'il entre dans un fort, on doit prendre les devans : & lorſqu'on voit que les chiens s'en rabattent, il faut regarder à terre pour connoître & juger du pié du Renard ; qui n'eſt preſque point différent de celui du chien de chaſſe. Il s'appuie légerement ſur le talon, & n'écarte point les ergots ſi fort que le chien, à moins qu'il ne ſoit preſſé de fuir.

Lorſque le Renard qu'on a détourné s'eſt retranché dans un buiſſon où il n'y a point de terriers, on tend des panneaux aux trous des terriers qu'on connoît. Puis on place les leſſes dans la fuite la plus aſſurée & la plus commode pour courir le Renard. Après quoi on découple la meute au rembuchement & ſur les voies du Renard. Il eſt bon de leur faire rabattre les gros halliers & les plus grands.

Si on trouve quelque Renard de l'année, on ſonne d'un ton grêle, comme pour le loup; & l'on crie, *harlou mes bellots, harlou s'en va, chiens s'en va.* Quand les chiens ſont hors de la voie, il faut prendre les devans, & les faire ſecourir par les relais : autrement les chiens ſe rebuteroient à force de percer dans les broſſailles & dans les forts garnis d'épines.

Quand les chiens ceſſent tout d'un coup de chaſſer, c'eſt une marque que le Renard qu'on pourſuivoit s'eſt terré. Alors il faut faire tourner les chiens, ſans leur laiſſer perdre la voie; & chercher le terrier. Dès qu'on a trouvé le terrier, & que le pié du Renard a fait connoître qu'il y eſt entré, on tâche de le découvrir avec des pioches ou autres inſtrumens. Enſuite on fait entrer un baſſet dans le trou : on garde un profond ſilence pour écouter la voix du baſſet; & s'il eſt néceſſaire, on ſe couche à plat, l'oreille contre terre pour le mieux entendre.

Lorſque le terrein eſt propre à être fouillé, tel qu'un terrein ſablonneux, on ouvre la tranchée : & auſſitôt qu'on apperçoit le Renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens en leur criant pour les animer : *voy de la, voy de la,* en ſonnant le grêle; puis on ſonne la mort & la retraite, comme on fait dans les autres chaſſes.

Il ſeroit inutile de fouiller dans des rochers. Mais en ce cas on peut ſe ſervir d'un moyen dont ſe ſervent quelques Chaſſeurs au lieu de baſſet. Pour faire ſortir le Renard qui eſt entré dans le terrier, on y fait brûler du ſoufre; dont la fumée le contraint de ſortir & de quitter le gîte. Mais ce n'eſt qu'après avoir bien diſputé le terrein que le Renard cede la place, ſurtout quand le terrier eſt de quelque étendue. Il met quelquefois la tête hors du trou, & rentre auſſitôt. Lorſqu'il ſort, les Chaſſeurs doivent être à portée de le tirer avec leurs fuſils, ou à l'aſſommer. Car lorſqu'il eſt une fois en courſe, il longe les chemins autant qu'il peut; afin de dérober la piſte aux chiens, & de les faire tomber en défaut, juſqu'à ce qu'il entre dans quelque terrier.

Moyen de guérir les chiens, mordus du Renard.

Conſultez ce titre, dans les maladies du CHIEN.

Chaſſe au Renard avec les Pieges.

Comment on appâte les Renards pour les attirer aux pieges.

Les Payſans qui ſe mêlent de prendre des Renards aux pieges, n'y tendent que l'hiver, depuis la Saint-André juſqu'à Pâques, dans le tems que la peau en eſt bonne à vendre, parce qu'ils ne muent point alors, & qu'il n'y a plus de fruits ſous les arbres, ni de grenouilles & limaçons au long des eaux; & que les Renards ſont contraints de chercher leur pâture en tous lieux, ſoit de jour, lorſqu'ils font la guerre aux volailles; ſoit la nuit, lorſqu'ils courent aux lapins & aux lievres; qu'ils vont chaſſer dans les bois.

Le Payſan qui veut prendre des Renards, choiſit un endroit fort peu fréquenté, dans le bois; où il ſe trouve une place du moins de deux toiſes de large, ſans arbres ni buiſſons qui puiſſent empêcher d'y tendre le piege; & qu'il y ait auſſi quelque petit chemin ou ſentier qui y aboutiſſe, ou en ſoit bien proche, afin que les Renards puiſſent ſentir l'appât en y paſſant. Le Payſan, dans un endroit tel qu'on vient de décrire, fait comme une foſſe longue d'environ un pié & demi, large d'un pié, & de deux pouces de profondeur. Il fait dans le milieu un trou rond, large de ſix pouces, & de cinq ou ſix de profondeur. Puis il remplit tout le vuide de feuilles ſéches, & en jette ſur la terre partout aux environs, de crainte que la bête ne s'épouvante n'en voyant qu'en un endroit. Le lieu étant ainſi diſpoſé, il fait des rôties de pain blanc, qu'il fricaſſe après avec du ſain de porc nouvellement fait, & les porte ſur le lieu; il les rompt par morceaux gros comme des noix, & les diſperſe de côté & d'autre le long du chemin & aux environs de la petite foſſe, en mettant trois ou quatre morceaux dans le trou, mêlés parmi les feuilles. Puis il s'en retourne juſqu'au lendemain : qu'il va voir ſi l'appât a été mangé, & principalement celui de la foſſe; ce qu'il continue trois ou quatre jours, juſqu'à ce qu'il s'apperçoive que ſon gibier a tiré les rôties du trou. Car depuis qu'un Renard a une fois goûté de ce mets, il ne paſſe aucune nuit ſans retourner le chercher. C'eſt pourquoi le Payſan y tend un piege.

Autre appât : que l'on dit être infaillible.

Ayez un pot de terre verniſſé, tout neuf. Faites-y fondre quatre onces de ſaindoux; que vous écumerez juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair. Jettez-y alors une petite pincée d'oignon blanc, haché menu preſque comme de la poudre : il ſe frira dans l'inſtant. Retirez enſuite le pot du feu. Mettez-y une cuillerée de miel; & ayez ſoin de bien mêler. Puis ajoûtez-y une bonne pincée de camphre en poudre. Jettez dans cette compoſition dix ou douze morceaux de pain, chacun environ d'un pouce en quarré; & vingt ou vingt-cinq autres, de ſix lignes de long ſur trois de large. Laiſſez-les frire, en remettant le pot devant le feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient à-peu-près comme ceux qu'on ſert ſur les épinars. Otez alors le pot du feu; retirez le pain, & le mettez dans un morceau de drap de laine neuf que vous aurez imbibé de la graiſſe du même pot. Enfermez ce drap & les amorces dans une boîte. Ce drap ſert dans la ſuite pour frotter & graiſſer le piege auprès du feu : le piege doit être de fer, & ſans aucune rouille; ſans quoi l'odeur de la rouille donneroit de la méfiance à l'animal. Chaque fois que l'on ſe ſert du piege, il eſt néceſſaire de le frotter avec ce drap imbibé de graiſſe.

Un, deux, ou trois jours, avant de tendre le piege; il faut faire deux ou trois trous, de la grandeur du piege, pour l'y cacher. On doit choiſir pour cela la plaine, ou les environs du bois, mais non le bois même; à cauſe de l'enceinte dont il ſera parlé ci-après. En faiſant les trous on obſervera que la place où doivent ſe trouver le reſſort du piege & la perſonne qui le tendra, ſoient au-deſſous du vent ſelon l'endroit d'où le vent viendra lorſqu'on tendra le piege : c'eſt-à-dire que les trous aient différentes diſpoſitions; afin de choiſir celle qui ſera la plus convenable. Il eſt eſſentiel que l'homme ſoit au-deſſous du vent relativement au piege, afin que le vent emporte au loin ſa tranſpiration; & qu'ainſi le Renard n'ait aucun ſentiment ni ſoupçon du corps humain.

Dès que les trous ſont faits, on peut y jetter quelques amorces. Si, en y revenant le lendemain ou le ſurlendemain, on ne les y trouve plus, ce ſera ſigne qu'un Renard y a paſſé & les a mangés. Et on pourra compter certainement qu'il reviendra ſe prendre au piege.

Le piege étant tendu, mettez ſur le reſſort un morceau de papier graiſſé; afin que la paille ramée

ou éparſe dont on le couvre n'y entre pas & ne l'empêche point de partir. Cette paille dont on couvre le piege, eſt de la paille d'orge. Pour le mieux, on met encore par-deſſus, du crotin de cheval bien écraſé & éparpillé. L'amorce attachée au piege ſera au-deſſus de la paille & du crotin, afin que le Renard puiſſe l'appercevoir & ſentir.

Prenez enſuite un chat grillé (ou plûtôt un Renard grillé). Attachez-le au bout d'une corde; & le traînez depuis le piege, en commençant au-deſſus du vent, & formant une grande enceinte d'un quart de lieue ou d'une demi-lieue, que vous viendrez terminer où vous l'aurez commencée. Ne paſſez pas dans l'intérieur de cette enceinte. Et à meſure que vous traînerez l'animal grillé, ſemez ſur terre à tous les cinquante ou ſoixante pas une des petites amorces de pain frit.

Le lendemain vous trouverez le Renard pris tout vivant au piege. Si c'eſt un mâle, coupez-lui les parties génitales avant de le tuer, & les faites ſécher: c'eſt (dit-on) un *Remede ſouverain* pour les maladies de matrice, ſi l'on en prend dans du vin blanc.

On obſervera de tenir les chiens à l'attache pendant que les pieges ſeront tendus: car ils ſont très-friands de ces amorces.

Pour ce qui eſt du Renard, elles ont un appât ſi puiſſant, que ſi l'on en prend un au piege, & qu'après l'avoir marqué on le lâche, il reviendra (dit-on) s'y prendre encore.

Voyez la fin de l'article APPÂT.

Fabrique d'un piege de bois pour prendre les Renards.

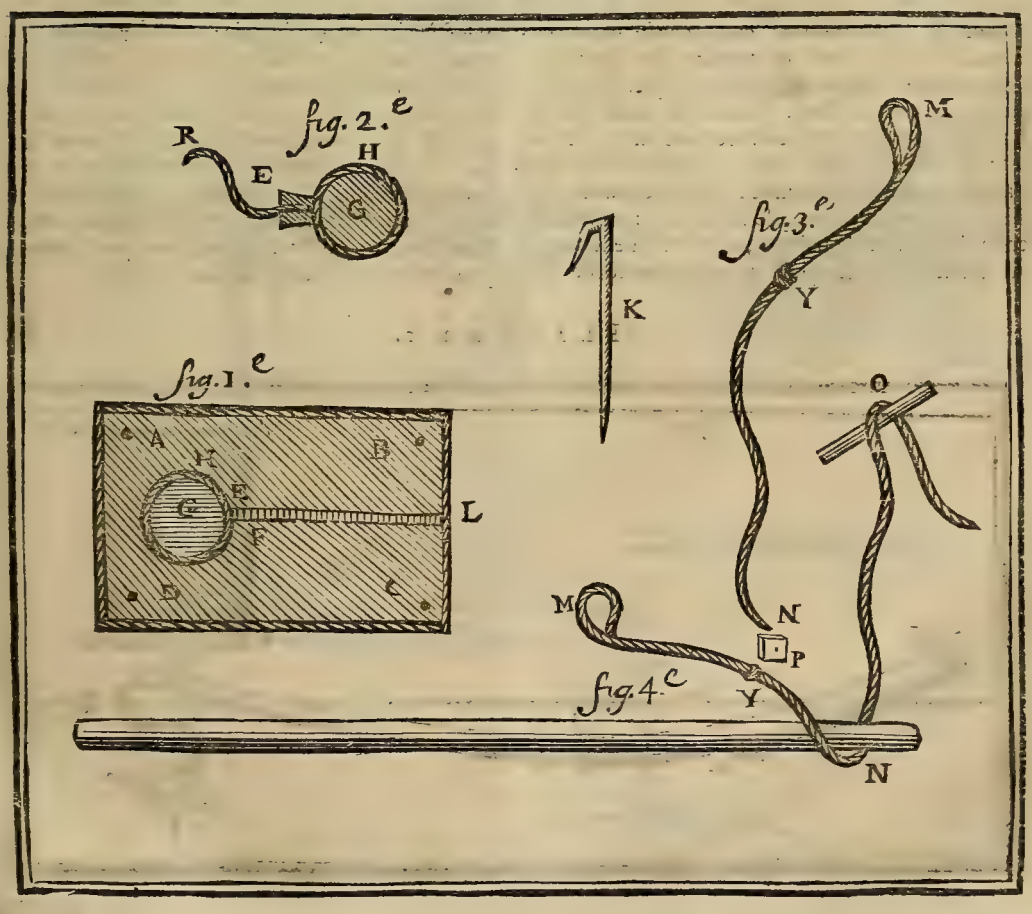
Prenez une planche (*Figure premiere, de la premiere Planche*), longue d'un pié & demi, large d'un pié, épaiſſe pour le moins d'un demi-pouce. Faites-y au milieu G, une ouverture ronde, qui ſoit de trois ou quatre pouces de diametre, avec une feuillure H, qui prenne la moitié de l'épaiſſeur du bois, & qui ſoit large d'un demi-pouce. Elle doit être continuée depuis l'ouverture G, juſqu'au bout de l'ais E F L; & entaillée un peu en queue d'hirondelle, à un pouce près de la feuillure ronde, du côté de la lettre E.

Faites enſuite une petite palette de bois E G H (*Figure 2*), de même épaiſſeur que le grand ais, & qui ait une queue d'hirondelle: enſorte qu'ayant poſé ſon bout E, dans la place E, du grand ais, & le bout H dans la feuillure H, la palette rempliſſe tout-à-fait l'ouverture G; y laiſſant néanmoins un eſpace aſſez grand pour que l'on puiſſe y fourrer le doigt.

Vous percerez les quatre coins A B C D, du grand ais; pour y mettre des chevilles de fer ou de bois, afin de le tenir ferme en terre. Je ne dis point la longueur des chevilles, qui doivent être ſelon la dureté du lieu où on les fichera.

Il faut avoir une ficelle M Y N (*Fig. 3*), qui ne ſoit pas plus groſſe qu'une plume à écrire, mais bien forte, longue d'environ ſept ou huit piés; à laquelle vous ferez une maniere de boucle au bout M, & un nœud à un pié plus loin, marqué de la lettre Y. Et de crainte que le nœud ne ſe coupe à la longueur du tems, ayez un petit morceau de corne, P, grand comme un fort dé à jouer; qu'il faut percer par le milieu, & paſſer par dedans le bout N de la corde pour l'arranger auprès du nœud Y. On aura auſſi une autre corde N O, longue de quatre ou cinq piés; ayant au bout O, un bâton attaché, long de deux piés.

PLANCHE I.



Faites pareillement proviſion d'une bonne perche d'ormeau ou d'érable (*Fig. 4*) qui ait dix ou douze piés de longueur, aſſez groſſe & forte ; & de trois ou quatre crochets de bois comme celui qui paroît marqué de la lettre K, longs d'environ un pié & demi, gros & forts, pointus par le bout pour les cogner en terre ſur la perche qu'ils doivent tenir en état, ainſi que je dirai ci-après.

Comment il faut tendre ce piege.

Quand votre piege ſera fait, & que vous aurez appâté les Renards en quelque lieu pendant quatre ou cinq jours, ſelon que vous l'aurez jugé à propos, il faudra tendre le piege, une demi-heure ou une heure avant le ſoleil couché.

Suppoſez que le chemin ou place dans laquelle doit être tendu le piege, ſoit l'eſpace qui eſt entre les lignes M N P Q (*Planche 2*) ; & que la foſſe où étoit l'appât ſoit ſous le piege A B C D. La premiere choſe que vous devez faire, eſt de vous frotter les mains & le deſſous de vos ſouliers avec du galbanum. Vous tirerez enſuite toutes les feuilles hors du trou & de la place du piege ; puis vous mettrez de la rôtie dans le fond ; & la palette deſſus, ayant la queue d'hirondelle du côté où doit être miſe la perche, qui eſt par exemple vers P Q. Placez enſuite le grand ais, de ſorte que la feuillure ſoit deſſous, & la queue d'hirondelle du même côté que ſera celle de la palette. Fichez les quatre chevilles dans les trous A B C D ; & cognez-les en biaiſant dans la terre, pour qu'elles tiennent plus fort. Couchez la perche à bas ; le gros bout L en droite ligne du piege : & l'autre bout G, de travers, enſorte qu'il ſoit éloigné du bord de l'ais C D, d'environ ſix piés. Cognez, après, un crochet ſur le bout L ; un autre à trois piés plus loin, au lieu marqué K ; & un troiſieme à trois autres piés du ſecond, à la lettre I. Attachez au bout G, la corde où eſt le bâton H. Puis mettant cette corde entre vos jambes, le bâton étant en travers des deux cuiſſes pardevant, cheminez juſqu'au piege : la perche prendra une forme d'arc. Prenez la corde où eſt la boucle ; que vous ajuſterez comme un collet ou lacet : & faites-la paſſer avec un petit bâton pardedans la feuillure ou couliſſe, qui eſt entaillée pardeſſous l'ais, au lieu cotté de la lettre F : ouvrez & étendez le lacet ſur la palette, enſorte que le nœud de la corde avec ſon petit morceau de corne ſoit juſtement dans une petite coche O, qui eſt faite exprès au bord de l'ouverture ; puis placez la palette, enſorte qu'elle ferme l'ouverture F, & que le collet ſoit bien ouvert & étendu par-deſſous la feuillure du grand ais.

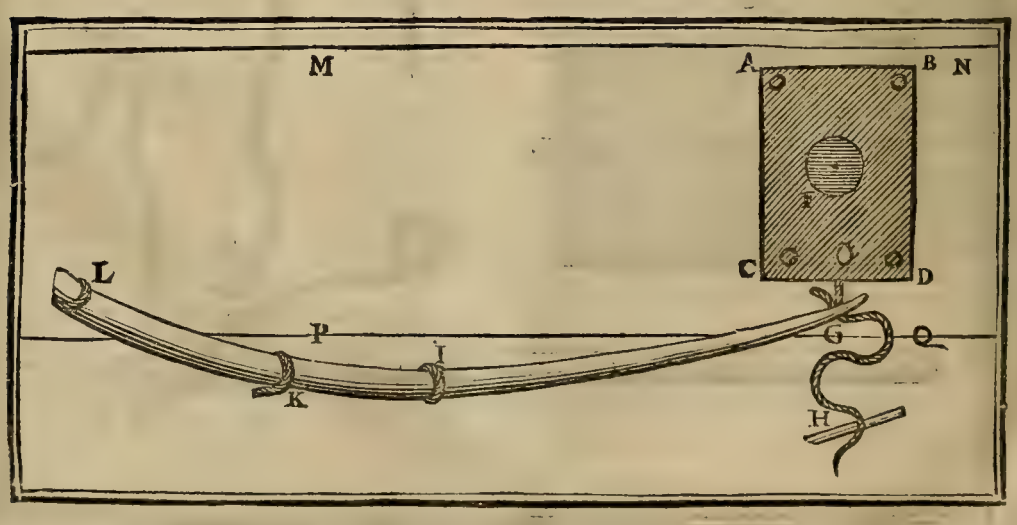
Le lacet ainſi ajuſté, attachez le bout de la corde à la perche G, le plus court que vous pourrez, afin que la perche tire plus fort ; & reculez peu-à-peu. Quand la perche ſera tout-à-fait arrêtée, détachez-en tout doucement la corde qui y tient, & au bâton H. Le piege étant ainſi tendu, couvrez-le de feuilles, comme la place l'étoit auparavant ; & jettez de côté & d'autre, des morceaux de rôtie.

Le Renard qui aura mangé de l'appât les autres jours, étant ſur le lieu, penſera tirer avec ſes pattes la pâture qu'il ſentira dans le trou, comme il avoit coutume. Il fera tomber la palette ; laquelle ſortant de ſa place donnera liberté de paſſer, au nœud qui eſt à la corde ; mais la perche s'en retournant, fera que le lacet prendra la bête par le pié. Elle demeurera l'épaule tout au rez de terre, ne pouvant remuer que les jambes de derriere. Vous irez le matin de bonne heure pour l'en retirer ; & retendrez tous les ſoirs votre piege ; car depuis que vous aurez pris un Renard en un endroit, vous y en prendrez bien d'autres, s'il y en a dans le pays. On peut tendre pluſieurs de ces pieges en différens endroits.

Invention pour prendre un Renard ou un Bléreau ſans guetter.

On voudroit quelquefois avoir promptement un Renard, ou un Bléreau, pour faire de l'onguent, ou autre choſe ; & on ſait qu'il s'en retire en certains endroits, leſquels on ne peut avoir, faute de chiens pour les chercher, ou d'arquebuſe pour les tirer. On ne doit pas compter de les guetter au ſoir à la ſortie du trou, ou le matin à la rentrée. Ces animaux ne ſortent des terriers que la nuit ſur les neuf à dix heures du ſoir ; & s'y retirent auſſi de grand matin : ce n'eſt que depuis le mois de Mai juſqu'au mois de Septembre, qu'ils ſortent de meilleure heure, ſelon que les jours ſont plus ou moins grands. De plus les endroits où ſe terrent les Renards & les Bléreaux ſont pour l'ordinaire tout entourés de bois & d'épines qui empêchent de les tirer ; puiſqu'on ne les peut découvrir au travers des branches ; ou qu'il ne ſe rencontre pas d'arbre aſſez proche pour ſe mettre dedans à l'affût.

PLANCHE 2.



Voici

Voici le moyen d'en avoir, ſans guetter, ni s'expoſer aux incommodités du tems & de la ſaiſon. Jettez les yeux ſur la troiſieme Planche : & liſez avec attention le diſcours ſuivant, afin de vous inſtruire comment il faut dreſſer la machine devant le terrier de la bête que vous voulez avoir.

Je ſuppoſe que vous ſachiez à point nommé le trou où eſt le Renard, & que l'entrée de ce trou ſoit le lieu marqué des lettres AB. Piquez un bâton B, long d'un demi-pié, tout au rez du bord de l'ouverture : & un autre DF, gros comme le pouce, long d'environ un pié, de l'autre côté à deux pouces proche du trou. Ce piquet aura une petite coche au lieu marqué F, à quatre pouces environ de terre. Vous aurez enſuite un bâton BEC, qui doit être quatre doigts plus long que l'eſpace qui eſt entre les deux piquets B & D ; ayant un crochet à l'un des bouts B, & à l'autre une petite coche E. Ce bâton, ou crochet, vous eſt montré à part dans la figure marquée des lettres EF : le grand piquet eſt auſſi déſigné par les lettres OE, & la coche par l'endroit E.

Cherchez un lieu éloigné du terrier, de dix ou douze pas, d'où on puiſſe tirer un coup de fuſil dans le trou, ſans empêchement d'aucune branche ; par exemple, l'endroit marqué des lettres GQ. Piquez en terre une fourchette de bois PQ, haute de quatre piés ou quatre piés & demi. Et à trois ou quatre piés du côté du terrier, piquez-en une autre GR, un peu plus courte. Après cela, poſez ſur les deux fourchettes une arquebuſe ou un fuſil IRM : hauſſez ou baiſſez la fourchette GR, juſqu'à ce que l'arquebuſe ſe trouve pointée ou braquée droit dans l'ouverture du trou ; ce que vous pourrez voir en la couchant à l'œil ou en joue, comme ſi vous vouliez la tirer, ſans pourtant l'ôter de deſſus les fourchettes. Quand elle ſera juſtement au point qu'elle doit être, vous la lierez bien ferme aux deux fourchettes proche la croſſe, au lieu marqué de la lettre M, & par le canon à l'endroit R ; afin qu'elle ne remue point, & tire plus juſte.

Quand ce fuſil ſera accommodé, ayez une ficelle qui ſoit forte ; laquelle vous paſſerez par-deſſous le fuſil dans les fourchettes ; & attacherez au bout P, une pierre peſant ſept à huit livres ; & à l'autre bout F, un bâton, gros comme la moitié du petit doigt, & long d'environ deux pouces. Tirez ce bâton & la ficelle juſqu'à ce que la pierre joigne preſque la croſſe de l'arquebuſe & que le petit bâton puiſſe être mis d'un bout dans la coche F, du grand piquet D, & de l'autre dans la coche E, de la marchette ou crochet BEC : de ſorte que cette marchette ſoit élevée de terre d'un pouce ; & que la pierre tienne le tout en état par ſa peſanteur. Poſez ſur ce crochet un petit ais IG, long de huit ou neuf pouces, & large de quatre ou cinq : couvrez-le de feuilles ſéches, ou de terre, ſelon la diſpoſition du lieu. Il faut que le trou ſoit ajuſté, de maniere qu'il paroiſſe fort peu.

Il ne reſtera plus, pour mettre en état la machine, que de bander l'arme à feu ; & de lier à la détente O, le bout d'une petite ficelle : l'autre paſſant dans la fourchette P, ſera attachée à la pierre. Cela fait, retirez-vous juſqu'au lendemain matin.

Il eſt probable, & preſque infaillible, que la machine étant bien dreſſée, & ſuppoſé qu'il ne pleuve point la nuit ſur le fuſil ; la premiere bête qui ſortira du trou ou y entrera, venant à poſer le pié ſur l'ais IG, fera tomber la marchette ; laquelle faiſant décocher le petit bâton

PLANCHE 3.

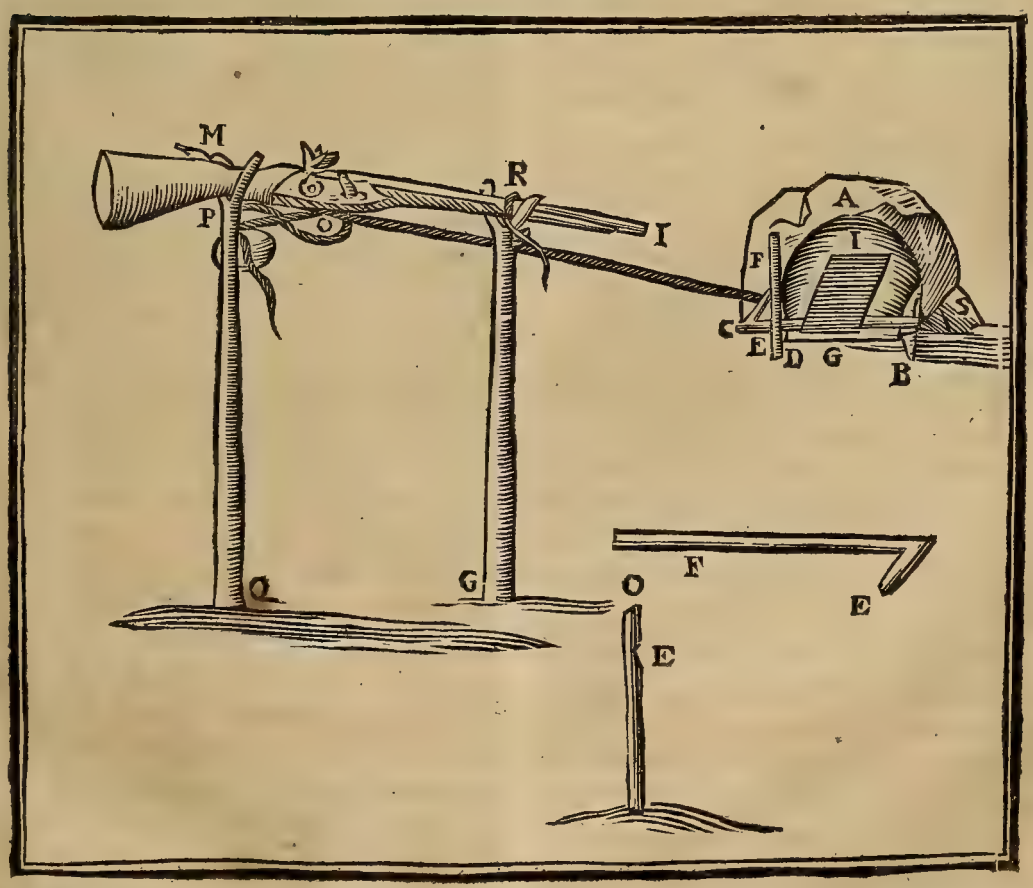
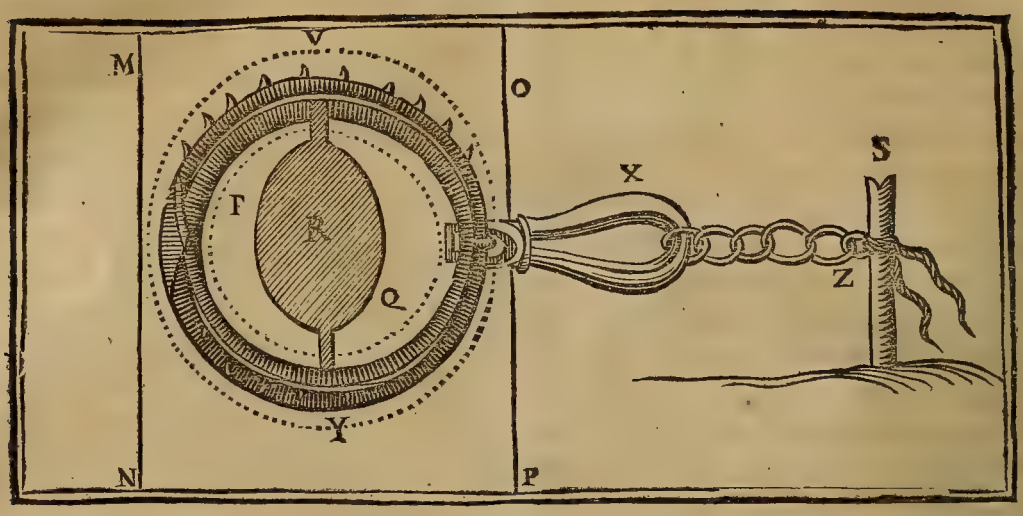


PLANCHE 4.



FC, donnera liberté à la pierre de tomber. Cette pierre, par sa pesanteur, fera détendre le fusil; qui tirera dans l'ouverture du terrier, & tuera la bête.

De quelle maniere on doit tendre un piege de fer.

Ceux que l'on vend sont trop foibles pour leur grandeur. Vous en pourrez faire faire de semblables & plus forts du tiers ou de la moitié. Voici au reste la maniere & le lieu de les tendre.

Promenez-vous de jour le long des petits chemins écartés; & prenez garde quel animal y passe: vous le connoîtrez par la pique de leurs piés après la rosée. Afin d'en avoir mieux la connoissance, on a fait graver dans l'article ANIMAL, des figures qui représentent la marque de divers animaux, ainsi qu'ils doivent paroître sur la terre: c'est pourquoi, quand vous aurez vu le pié de quelque bête sauvage, consultez les figures dont on vient de parler, pour y reconnoître la trace.

Supposé donc que vous ayiez découvert par où passe un Renard, & que ce soit un petit chemin large d'un ou deux piés, désigné par les deux lignes marquées des lettres MNOP (quatrieme Planche). Faites une petite fosse dans le milieu, marquée par le grand cercle ponctué VY, de deux ou trois doigts de profondeur, afin d'y placer le piege; & dans le milieu de cette fosse faites-en une moyenne, représentée par l'autre petit cercle ponctué QT, qui soit plus profonde que l'autre, de trois ou quatre doigts, afin que la marchette R puisse se mouvoir dedans, lorsque la bête marchera dessus. Cela fait, posez-y le piege au travers du chemin, en la forme qu'il paroît: puis attachez le bout de la chaîne Z avec une corde, à une branche ou piquet S, éloigné du piege de trois ou quatre piés. Couvrez le tout de feuilles séches, que vous jetterez dessus négligemment; mettez-en pareillement à quatre ou cinq piés autour, afin que l'animal qui voudra passer, n'appréhende rien; comme il feroit, s'il n'y avoit des feuilles que sur le piege seulement.

Pour y mieux faire passer les Renards, ou autres animaux carnassiers: prenez quelques morceaux de chair crue; attachez-les au bout d'un bâton, ou d'une corde; & traînez-la bien loin tout le long du chemin, d'un côté & d'autre du piege; puis retirez-vous jusqu'au lendemain matin, qu'il faudra y aller voir. Pratiquant bien cette ruse, vous ne tendrez pas deux fois inutilement.

On peut aussi tendre ce piege au milieu d'une mue, dans une haie, où il y aura apparence qu'il y passe quelque chose: & en ce cas on couvrira de feuilles séches ou de quelques herbiers le piege, comme on a déja dit.

Consultez encore l'article PIEGE.

Utilité du Renard.

Le foie & le poumon de Renard, étant préparés, passent pour être utiles aux poumoniques. Sa peau sert aux Fourreurs.

RENCAISSER. Remettre en caisse une plante qui en a été tirée. *Voyez* ENCAISSER.

RENFLEMENT *de Colonne.* C'est une petite augmentation au tiers de la hauteur du fût d'une colonne; qui diminue insensiblement jusqu'aux deux extrêmités. On appelle *colonne Renflée* celle qui a un Renflement proportionné à la hauteur de son fût. On ne voit presque point de colonnes renflées dans l'antiquité. Tous les bons Architectes n'approuvent pas le Renflement. Il n'est pas destiné à rendre la colonne plus solide; parce que les parties du Renflement, qui font un relief rond & diminué, n'appuient rien; ce sont des parties extantes & hors de la perpendiculaire, selon laquelle seulement les parties se prêtent un appui réciproque. Ce n'est donc que par ornement & pour plaire à l'œil, qui n'agrée point une trop grande longueur, toujours uniforme d'un bout à l'autre. Cette enflure fait comme un nœud ou couronne, qui termine la moitié supérieure de la colonne, & qui commence la moitié d'en-bas: ce qui rend plus composée & plus riche une colonne qui seroit trop simple dans une trop grande hauteur.

RENFONCEMENT. Se dit d'un Parement au-dedans du nud d'un mur; comme d'une table fouillée, d'une arcade, ou d'une niche feinte.

RENNET (*Cheese*). Voyez CAILLE-LAIT.

RENONCEMENT. *Voyez* ABANDONNEMENT.

RENONCULE: en Latin *Ranunculus*; & *Batrachium*, dérivé du Grec: aussi *Ranunculus* en Anglois; &, outre cela, *Crow-foot.*

Dans ce Genre de Plantes, la fleur a un calyce formé de cinq pieces terminées en pointe, ovales, & concaves; ordinairement cinq pétales obtus, disposés en rose, plus ou moins creusés en cuille-

ron, dont la base est étroite, & près de laquelle sont autant de Nectariums. On y observe beaucoup d'étamines; dont les sommets sont droits, allongés, & doubles. Plusieurs embryons, ramassés en forme de tête, sont dépourvûs de styles, & ont simplement de petits stigmates courbés. La forme des semences varie: elles sont renfermées dans une capsule, où elles sont attachées par des pétioles fort courts.

Especes.

Il y en a de Simples; de Semidoubles; & de Doubles. Leur nombre est presque infini; la semence produisant toujours de nouvelles Variétés.

Nous en avons déja décrit deux especes, sous les noms de *Petite* ECLAIRE; & HEPATIQUE *des Jardins*. Nous avons aussi averti que l'ELLÉBORE *Noir d'Hippocrate* tient à cette classe par ses fleurs.

2. On a nommé *Hépatique d'Eau*, une espece de Renoncule qui se trouve dans les eaux croupissantes, & dans les mares: dont les premieres feuilles sont fort étroites, & comme capillaires, & celles d'en haut plus larges & arrondies. Les premieres trempent communément dans l'eau. On apperçoit une espece de spathe ou enveloppe, à l'origine des touffes de feuilles & des pédicules. La fleur a depuis sept lignes jusqu'à un pouce, & quelquefois quinze lignes, de diametre: elle paroît en Avril, Mai, & Juin. Elle est à cinq pétales blancs à onglet jaune, avec quinze ou dix-huit étamines dont les sommets sont jaunes: *Ranunculus aquaticus, folio rotundo & capillaceo* C. B.

3. Le *Bacinet* (qu'on écrit aussi *Bassinet*); *Bacin*, ou *Bassin*; *Grenouillette*; *Pié de Corbin*; ou *Pié de Coq*. Ce nom de *Grenouillette* est commun à des especes très-différentes. L'une fleurit dans les champs, en Mai & Juin; vient parmi nos légumes & nos bleds, surtout dans les terres un peu grasses; a les feuilles presque semblables à celles du cresson alenois, une saveur âcre, la feuille d'un jaune pâle, & les semences hérissées de poils: (*Ranunculus arvensis, echinatus* C. B. On la trouve nommée *Simple Grenouillette de Jardin*. Une autre (*Ranunculus palustris, Apii folio lævis* C. B.) vient dans les marais, dans les fossés arrosés d'eau, dans les ruisseaux, & le long des rivieres; a la feuille d'ache, épaisse, & luisante; une saveur brûlante; la fleur, seulement de trois ou quatre lignes de diametre, composée de cinq pétales d'un jaune d'or éclatant, le calyce à cinq pieces, les étamines jaunes ainsi que leurs sommets; les semences lisses: & fleurit en Mai, Juin, &c. Plusieurs Botanistes croient que c'est *l'Apium risus*. Voyez, ci-après, le *n.* 8. Une troisieme vient dans les bois, au printems; n'a point l'âcreté des autres; est un peu velue; a les feuilles d'en-bas en forme de rein, profondément dentelées, & celles d'en-haut longues & étroites: sa fleur est d'un jaune doré: *Ranunculus nemorosus, vel sylvaticus, folio rotundo* C. B.

4. On trouve communément dans nos bois, au printems, parmi les buissons, une Renoncule dont la fleur est d'un rouge pourpre: les Botanistes l'appellent *Ranunculus phragmites purpureus vernus*. Ses feuilles sont jaunâtres; découpées en plusieurs lobes, à-peu-près comme le persil; & naissent trois à trois, disposées comme en triangle, à l'extrêmité d'un pédicule roide & velu, dont la base est rougeâtre. La racine ressemble assez à la racine de polypode; mais elle n'en a pas la vertu: son âcreté suffit pour la faire distinguer, lorsque des marchands la présentent pour du polypode.

5. La *Douve*, dont nous avons dit deux mots sous ce nom, est une Renoncule; qui trace, & est quelquefois soulevée par les eaux où elle naît. Les feuilles sortent plusieurs ensemble, de chaque nœud propre à s'enraciner: elles sont, pour l'ordinaire, courtes & étroites, aiguës à leur extrêmité, formées à-peu-près en navette, ou en fer de lance, la plupart dentelées presqu'imperceptiblement en scie sur leurs bords, & attachées à des queues longues & foibles. La fleur est petite, & d'un beau jaune. A la base de chaque nœud, le long de la tige, qui est purpurine & très-branchue, est une gaîne; qui se prolonge en longue feuille cannelée, étroite, sensiblement dentelée, creusée en lingotiere, & qui n'a point de pédicule. Cette plante multiplie beaucoup dans les années pluvieuses. En quelques endroits, les gens de la campagne la nomment *Herbe de Pourriture*. Consultez l'article DOUVE. Il y a des Botanistes qui l'appellent *Ranunculus lanceatus*; d'autres *Flammula*. G. Bauhin la nomme *Ranunculus longifolius palustris*. Elle vient dans des aunayes, & autres eaux dormantes.

6. Il y a, sur les buttes, & dans les bois, en plusieurs endroits du Royaume, une Renoncule à feuille composée, très-découpée, & soutenue par un pédicule sillonné; dont la tige est droite, & la racine en botte de navets. Cornutus lui avoit donné le nom de *Renoncule Orientale, à feuille de Napel, & à grande fleur jaune*. Elle fleurit vers la fin d'Avril, & en Mai. Le P. Barrelier l'a trouvée aussi en Italie: & en a donné une bonne figure, sous le n. 581; il la nomme *Ranunculus tenuifolius, luteus, grumosâ radice, Soractenſis, seu Italicus*.

Ce laborieux Botaniste paroît avoir aussi trouvé dans ses voyages d'Europe la *Renoncule du Levant, à fleur simple*; dont la racine est de même que celle de l'espece précédente. D'autres l'appellent *Renoncule de Tripoli*, ou d'*Asie*, à fleur pourpre. Les feuilles sont très-profondément découpées, à-peu-près comme le cerfeuil. Cette espece, étant devenue double, fournit de graine pour avoir des semi-doubles dont les couleurs sont très-variées. *Voyez* le *n.* 12.

7. On trouve fort communément dans les prés une Renoncule rampante, garnie de poils longs & rudes, dont les feuilles sont d'un verd plus ou moins obscur & quelquefois tachées de blanc: la fleur est jaune & simple. C'est le *Ranunculus pratensis repens hirsutus* C. B. Quelques-uns l'appellent *Herbe aux Gueux*; parce que les gueux s'en frottent en des endroits qu'ils veulent ulcérer. Les tiges de cette plante s'élevent quelquefois beaucoup. Les feuilles sont de trois pieces, chacune divisée en trois: & elles restent toujours près de terre, où elles tracent comme le fraisier. Cette plante est nommée *Chrysanthemos* ou *Marguerite blanche*, dans l'édition Françoise du Fuchsius. Dodonée l'appelle *Renoncule des Jardins*; & Tabernamontanus, *Renoncule douce*; *Renoncule salutaire*; *Renoncule des vignes*. C'est une des mauvaises herbes que craignent les Fermiers qui ensemencent des prés défrichés: parce qu'elle s'étend & pullule beaucoup; que ses racines périssent très-difficilement étant amenées hors de terre par la charrue; & que souvent les feuilles même qui se trouvent dans la terre, tandis que la plante est retournée la racine exposée au soleil & au froid, produisent de nouvelles racines, qui n'empêchent pas les autres de reprendre de l'aliment pour peu qu'elles touchent à la terre. Il y a des endroits où on la nomme *Pié de Poulet*.

8. Une des plus âcres & plus dangereuses Renoncules se trouve au bord des eaux: & a la feuille médiocrement grande. On la distingue sur-

tout par ſes ſemences hériſſées de piquans. Auſſi C. B. la nomme-t-il *Ranunculus paluſtris echinatus.* Il y a des Anciens qui lui ont donné les noms d'*Apium riſûs ; Herba Sardoa ; Herbe maudite.* Elle cauſe très-promptement des convulſions au bétail. Elle en occaſionne auſſi dans les hommes, ſurtout aux levres : ce qui fait que l'on ſemble rire en mourant. Le nom d'herba ſardoa fait alluſion au *Ris Sardonique.* Conſultez Matthiole, *ſur Dioſcoride*, Liv. II, Ch. 171.

D'autres croyent que l'*Herba Sardoa* eſt une Renoncule dont la feuille eſt couverte d'une eſpece de duvet blanc, & qui a la racine comme celle des Aſphodels. *Voyez* encore, ci-deſſus, le *n.* 3.

9. Les eſpeces d'*Aconitum Pardalianches*, connues ſous le nom de *Thora* (grand, & petit), ſont miſes par M. Tournefort dans la famille des Renoncules. Il les qualifie de Renoncules à feuilles de Cyclamen, & à racine d'Aſphodel. Le grand Thora eſt particuliérement renommé dans les Alpes, & dans les pays voiſins ; où l'on ſe ſert (dit-on) du ſuc de cette plante pour y tremper les fleches qu'on tire contre les bêtes féroces. Ce ſuc eſt un poiſon ſeptique, qui agit ſubitement, & qu'on regarde comme fort ſupérieur aux autres de ce genre que l'on tire des végétaux. Auſſi lui a-t-on donné le nom de *Phtora*, qui eſt Grec & ſignifie corruption. Cette plante fleurit au premier printems. Et c'eſt au commencement de cette ſaiſon que l'on exprime ſon ſuc, pour le garder dans des vaiſſeaux faits d'ongles & de cornes bouillies. Le Thora qui eſt à Paris au Jardin Royal des Plantes forme près de terre une aſſez groſſe touffe de feuilles entieres, arrondies, très-garnies de veines en tout ſens, toutes couvertes de poils fort courts à leur face ſupérieure, glabres & d'un verd pâle en deſſous, dentelées ſur leurs bords avec pluſieurs découpures d'environ un pouce de profondeur : ces feuilles ont environ ſix pouces de diametre, & ſont échancrées en fer à cheval à leur baſe, qui tient à une queue charnue, ſtriée, & hériſſée de longs poils. Vers la fin de l'hiver les fleurs ſortent de pluſieurs rameaux très-velus, peu élevés au-deſſus des feuilles ; & qui produiſent vers leur ſommet aſſez près des fleurs une membrane épaiſſe, en forme de gaîne, laquelle en ſe prolongeant ſe ſépare en deux feuilles étroites, longues & non rondes, marquées de pluſieurs nervures très-ſenſibles, & l'une des deux beaucoup plus longue que l'autre. Il y a pluſieurs fleurs ſur un même rameau, larges, d'un jaune doré, leſquelles ont le caractere de Renoncule : les ſommets de leurs étamines ſont jaunes.

Cette deſcription ſuffit pour détruire celle qu'on a prétendu donner dans ce qu'on nomme le *Petit Gaſpard Bauhin*, imprimé à Lyon en deux volumes *in*-12, page 307 ; où l'on a adopté la figure du *Pſeudoaconitum Pardalianches* qui ſe trouve dans les éditions communes du Matthiole.

De Lobel (*Stirp. adverſ. nova*) ſemble cependant juſtifier en partie cette figure, par celle qu'il a donnée du Phthora, qui du reſte eſt meilleure que l'autre. Il dit l'avoir copiée d'après un thora qu'il trouva au Val d'Engroigne, une des plus hautes montagnes de Savoye. Les feuilles de cette plante ſont ſans découpures, & ſeulement avec des dentelures très-légeres (qu'il appelle *tantillùm criſtatæ*). Les fleurs n'ont que quatre pétales : auſſi dit-il que ce ſont des fleurs de Tormentille ou de Quinte-feuille. C'eſt ce qu'il montra à Cardan & à beaucoup d'Italiens, pour être le fameux Thora, qu'ils ne connoiſſoient que de nom. Néanmoins il finit ſa deſcription en obſervant que dans les jardins de Meckelbourg le thora qu'on lui avoit montré avoit des fleurs de Renoncule, une ſeule ſur chaque tige.

10. Les *Adonis* ne ſont des Camomilles que par rapport à leurs feuilles. Le reſte de ces plantes appartient conſtamment au genre des Renoncules. On remarque que les eſpeces ſauvages ont la feuille plus longue que celles de nos jardins. Les ſauvages viennent dans les blés : & les unes ont la fleur d'un rouge éclatant ; d'autres, de couleur citronnée. Celles que l'on cultive dans les jardins ont la fleur plus petite, qui eſt ou jaune, ou d'un rouge obſcur. La ſeconde eſpece eſt particuliérement ce qu'on nomme *Flos Adonis*, & *Eranthemum.* La premiere eſpece des ſauvages, & les deux cultivées ſe trouvent hors de Paris dans les champs, autour de la Salpétriere, près de Belleville, de Longchamp, &c.

11. Ce que les Jardiniers nomment le *Bouton d'argent*, eſt une Renoncule originaire des Alpes ; & que les Botaniſtes appellent *Ranunculus montanus*, *Aconiti folio*, *albo flore majore.*

Le *Bouton d'or* eſt auſſi une Renoncule aſſez reſſemblante à l'Aconit ou au Géranium. On l'a tranſporté des prés dans nos jardins. Elle eſt aiſée à reconnoître d'avec celle du *n.* 7 ci-deſſus, en ce qu'elle ne trace pas, mais qu'elle s'éleve. Sa racine eſt âcre, & purgative.

12. La *Renoncule de Tripoli*, ou d'*Aſie*, dont nous avons dit quelque choſe ſous le *n.* 6, comme de l'origine d'où proviennent les Renoncules qui font l'ornement de nos jardins ; a toujours la racine d'Aſphodel : c'eſt ce qu'on nomme *Griffe*, en terme de Fleuriſte. Cette racine eſt griſâtre au dehors, blanche en dedans, & compoſée d'eſpeces de digitations qui tiennent à une extrêmité qui leur eſt commune. Le nombre & la figure de ces doigts varient, ſelon la vigueur & la diverſité des eſpeces. Dans l'une ces doigts ſont allongés, arrondis, & terminés en pointe : dans une autre ils ſont raccourcis, charnus, & obtus à leur extrêmité : dans quelques eſpeces ils paroiſſent avoir, ſur leur longueur, de légeres inégalités. Ce qui eſt commun à toutes les griffes de Renoncules, eſt que leurs doigts ſemblent s'articuler par la partie ſupérieure ; & former le *cœur*, la *liaiſon*, & le *collet*, de la plante. De la partie inférieure qui regarde la terre, il ſort des fibres ou racines très-déliées, qui pompent le ſuc deſtiné à nourrir la plante.

On diſtingue, entre les Renoncules de Tripoli, une *rouge*, à petite fleur ſimple, ſans odeur ; & une autre, qui eſt odorante.

Une qui jette beaucoup de branches.

Une dont la fleur eſt d'un jaune pâle, veiné de rouge. La *Beſançon*, la *Romaine*, tiennent à cette eſpece ; ainſi que la *Sidonienne.*

La Renoncule à fleur blanche.

Une autre, dont la fleur eſt d'un blanc de neige.

Ferrari regarde comme la plus précieuſe des Renoncules ſimples celle qui eſt de couleur d'or, ou *jaune-dorée*, à étamines noires ; qu'il dit porter quatre, cinq, ou ſix, larges pétales.

Le *Drap d'or* eſt d'un jaune doré, mêlé de rouge & bordé de la même couleur. La *Parmeſane* y a du rapport.

La *Melidor* eſt d'un rouge cramoiſi, bordée de jaune-iſabelle par dehors ſeulement. Le fond eſt iſabelle.

La *Paſſe-roſe* eſt de couleur de roſe vermeille, nuée de blanc, ſur fond blanc.

Une eſpece ſinguliere eſt celle dont la fleur eſt intérieurement, & ſur ſes bords, d'un jaune pâle, avec des raies pourpre qui repréſentent des ailes de papillons.

La *Renoncule d'Alep*, *Renoncule Sphérique*, *Pivoine ou Péone*, eſt toute rouge & donne des fleurs conſidérables; dont la couleur eſt un rouge cramoiſi. Sa racine eſt en griffe. Il y a une eſpece *panachée*, à veines rouges & jaunes.

La *Renoncule Salamine*, ou de Syrie, a auſſi la racine en griffe. Sa fleur eſt évaſée; & rouge. Celle qui eſt mêlangée de jaune pâle & de rouge, ſe nomme *Salamine panachée*, ou *Grand-Pontife*.

La *Rouge vulgaire*, ou *ſang de bœuf*, eſt d'un rouge très-chargé; ſa racine eſt en griffe. C'eſt encore une Renoncule d'Aſie; venue originairement de Conſtantinople. On voit quelquefois dans cette fleur une monſtruoſité; le centre de la fleur produit une nouvelle tige d'où s'éleve une autre fleur. M. Tournefort la diſtingue de la *Cramoiſie*: Morin les confond.

La *jaune à feuilles de Rhue*, fleurit depuis le mois de Mars juſqu'en Avril. Ses fleurs ne ſont pas grandes.

La *Cramoiſie* vient d'Aſie, & a les racines en griffe.

La *Boſvel* a auſſi la racine en griffe. Elle provient du petit Rat orangé vulgaire, lequel s'eſt rayé de jaune; ſelon Morin. Elle eſt jaune, rayée de rouge.

La *Séraphique* donne des fleurs doubles, jaunes, très-joliment panachées de rouge.

Le *Monſtre rouge* a de très-grandes fleurs, couleur de ſang; & la racine en griffe. Il y en a une panachée jaune.

Le *Géant de Conſtantinople*, ou *Grand Orangé*, a de grandes fleurs pourpre. Ses pétales ſont dans un aſſez bel ordre. Il y en a un plus joli, qui eſt panaché.

Le *Géant de Rome*, que Morin nomme auſſi *Peone*, eſt une groſſe fleur toute rouge. Ses pétales ne ſont pas bien unis. Il y en a une eſpece, très-double; panachée de jaune: où il y a ſouvent tantôt une couleur dominante, tantôt l'autre.

Les *Renoncules de Portugal* fleuriſſent en Octobre.

Ce détail, toujours fort imparfait, peut être enrichi par la lecture du *Spectacle de la Nature*, de M. Pluche, T. II, p. 63 & ſuivantes.

13. Voyez HYDROCOTYLE, *n.* 4.

Nota. Le mot RENONCULE étoit autrefois maſculin; mais il changea de genre, lorſque cette fleur devint favorite des Dames: ſelon le P. Dardene, qui cite Richelet.

Propriétés & Uſages de diverſes Renoncules.

La plupart ſont cauſtiques: & il eſt dangereux d'en uſer intérieurement. Celle du *n.* 7. eſt une des moins malfaiſantes. On l'emploie même utilement en fomentation, pour les hémorrhoïdes.

Les autres peuvent être employées extérieurement, comme remedes attractifs; pour la teigne, les écrouelles, la gale, & les vieux ulceres. Elles peuvent encore ſervir à titre de dépilatoires: & pour conſumer les chairs. Leurs racines ſéches entrent quelquefois dans des ſternutatoires. On prétend que l'on peut guérir les verrues, en y appliquant les feuilles & tiges encore vertes de Renoncule. On dit auſſi que les racines ôtent le mal de dents, & qu'elles les briſent même ſi on les y laiſſe trop longtems.

L'eſpece *n.* 4 produit de bons effets, appliquée ſur la tête des enfans teigneux: M. Chomel (*Plantes Uſ.*) dit en avoir été témoin. Les fleurs & les feuilles, écraſées ſans autre préparation, ſe mettent pour cela en cataplaſme ſur la tête; & guériſſent en peu de tems. On les renouvelle deux fois par jour.

M. Chomel avertit que les cauteres & véſicatoires qu'on fait avec certaines grenouillettes peuvent occaſionner la gangrene. Quelques-uns en appliquent les feuilles ſur les articulations des parties gouteuſes; ou ſur les cors des piés, après les avoir bien amollis dans l'eau chaude & coupés juſqu'au vif: on y emploie la racine de grenouillette en hiver, lorſque les feuilles ſont ſéches. Ce Médecin dit auſſi que ce n'eſt pas un remede indifférent, que de piler ces plantes & les appliquer ſur les poignets avec du ſel & du vinaigre, pour la fievre. Mais il obſerve que cet épicarpe enleve quelquefois la peau, comme ſi le feu y avoit paſſé; & alors il attire une fluxion éréſipélateuſe, plus douloureuſe que la fievre qu'on veut guérir.

On attribue à l'Adonis (*n.* 10) de très-grandes vertus contre la pierre & pour faire uriner. Cette plante eſt émolliente, réſolutive, laxative, raréfiante. On délaſſe très-bien, en mettant ſes feuilles & fleurs dans le bain où ſe tient la perſonne laſſe. Ayant pilé les feuilles, on en exprime bien le ſuc, que l'on fait avaler avec du vin blanc, pour guérir (dit-on) toute ſorte de fievres, particuliérement la fievre tierce. On veut qu'en conſéquence de cette vertu particuliere, les Prêtres d'Egypte aient conſacré la plante au ſoleil. L'eau diſtillée de cette plante, bue tiede au commencement de l'accès de fievre tierce, fait vomir, & guérit ainſi la fievre. Les feuilles encore fraîches, amorties ſur une tuile ou une pèle chaudes, appaiſent aſſez vîte certaines douleurs de tête.

Culture des Renoncules.

Cette fleur dégénere moins que l'anémone. Elle va preſque de pair avec la tulipe, pour la beauté de ſes couleurs; & elle la ſurpaſſe par le nombre de ſes eſpeces.

La rouge eſt peu eſtimée; comme étant très-commune. Elle produit cependant un bel effet, mêlangée avec les autres doubles.

Quelque gracieuſes que ſoient les Renoncules doubles, les ſemi-doubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui, & tiennent le premier rang preſque par-tout. Elles n'ont qu'une médiocre quantité de pétales: & à cet égard elles tiennent le milieu entre les ſimples, qui n'en ont preſque point; & les groſſes doubles, qui en ont une multitude d'extrêmement ſerrées. Elles demandent moins de ſoin que les doubles, parce qu'elles ſont moins délicates.

D'ailleurs la prodigieuſe variété de couleurs que donnent les ſemi-doubles, eſt ce qui leur aſſure la préférence. On en voit naître de nouvelles chaque année. Enfin, avec l'avantage de cette variété inépuiſable qui tous les ans change les décorations de nos parterres; les ſemi-doubles réuniſſent la fécondité: au lieu que les doubles ne portent pas de graine. La ſtérilité de celle-ci peut n'être que l'effet de la multitude des pétales; qui couvrant pour l'ordinaire ce qu'il y a d'étamines & le piſtil, les empêche de ſe perfectionner & de devenir capables de propagation. Auſſi M. Pluche inſinue-t-il que l'on voit des doubles, qui dégénerent faute de culture ou autrement, & ceſſent ainſi d'être ſtériles. L'Auteur d'un Traité de la *Culture des Renoncules* &c, imprimé à Paris en 1754, *in*-12, prétend que la double franche peut périr, mais non dégénérer.

On fait cas des Renoncules dont le fond eſt blanc, relevé par des raies rouges & bien diſtinguées les unes des autres. On eſtime encore celles qui ſont jaunes marquetées de rouge: & celles qui étant couleur de roſe par dehors, ſont blanches en de-

dans. Mais les plus rares ſont celles qui ſont entiérement noires.

Les rouges ſimples, variées de rouge & de blanc, de violet & bleu, & autres de cette nature, ſont des plus rares & des plus belles.

Les Renoncules de nos jardins peuvent ſe *multiplier de graine.* Cette voie eſt très-longue, mais conſtamment fort avantageuſe. Il eſt plus prompt de les multiplier au moyen des griffes, que l'on plante. Voici la premiere méthode. Quand on s'apperçoit que les ſemi-doubles ſe deſſéchent, ce qui eſt une preuve que la graine eſt mûre; on coupe les têtes dans leſquelles eſt renfermée la ſemence. On choiſit pour cela (ordinairement au mois de Juin) un tems ſerein : & l'on attend que l'humidité de la nuit ait été diſſipée par le ſoleil. Il faut laiſſer un bout de tige tenant aux têtes, afin de pouvoir les mettre par paquets & les faire ſécher à l'ombre ſuſpendues au grand air. Les têtes étant bien ſéches, on les ſerre dans des boîtes, après avoir ôté le bout des tiges. Au mois de Septembre, on détache doucement la graine, qui tient au piſtil; prenant garde de l'endommager, parce qu'elle eſt très-fine : & on la ſeme à l'ombre dans une bonne terre bien préparée; puis on la recouvre d'un peu de terre. Elle ne leve qu'au bout d'environ un mois. De petites caiſſes longues & baſſes, ou des pots bas larges d'entrée, ſont fort propres à recevoir cette ſemence : parce qu'on peut aiſément les ſerrer pendant l'hiver; & expoſer le jeune plant au ſoleil. On doit avoir, entr'autres ſoins, celui de l'arroſer : c'eſt le moyen d'en avoir, au bout de la premiere année, de petites griffes qu'on nomme *pois*, qui ſont griffes parfaites un an après. La graine étant ſemée, on y tamiſe une légere couche de terre fine, pour qu'elle ſoit ſimplement recouverte. Il faut entretenir la terre humide, ſans qu'elle ſe batte : pour cela, quelques-uns couvrent les terrines avec des feuilles de papier gris ficelées autour des terrines, & arroſent ſur le papier; d'autres, avec des paillaſſons fort minces, qui tranſmettent peu-à-peu l'arroſement.

Du reſte, on gouverne les jeunes Renoncules, comme les jeunes anémones.

Quand les ſemi-doubles ſont parvenues à leur beauté, elles déclinent tous les ans & deviennent de plus en plus chétives. Les Jardiniers en vendent les griffes dans le tems de ce bel état de la fleur : & comme elles dépériſſent d'année en année, le propriétaire croit que c'eſt un défaut de culture; idée dans laquelle le Jardinier vendeur a intérêt de le confirmer. C'eſt pourquoi il vaut toujours mieux élever de ſemence les ſemi-doubles; afin de les avoir dans leur beauté, & pour ſe procurer des variétés nouvelles.

En général, toutes les Renoncules n'ont beſoin que d'être plantées en terre graſſe, mêlée d'un peu de cendre ou de bois pourri; & d'être préſervées de trop d'humidité, & des grands froids.

La *maniere de multiplier cette fleur par les griffes*, eſt de les tranſplanter à la fin d'Août, ou au mois de Septembre, dans une terre ſuffiſamment graſſe; où l'on mêle ſoit du terreau de vieille couche, ſoit d'une eſpece de terre légere ou bois pourri qui ſe trouve dans le creux des ſaules & autres vieux arbres. On peut auſſi compoſer un mêlange de terre neuve, de terreau, & de crotin de mouton, de chacun un tiers; qu'on mêlange bien, & dont on ne ſe ſert qu'au bout d'un an, ayant eu de tems à autre l'attention de le remuer.

Comme les Renoncules plantées en automne regnent l'hiver & le printems, & que leur fin eſt l'annonce des chaleurs de l'été; il leur faut une terre légere, bien ſuſceptible de l'impreſſion du ſoleil, laquelle eſt très-foible dans ces ſaiſons. On doit donner plus de conſiſtance à la terre, quand les pays où l'on éleve cette fleur ſont plus expoſés aux ardeurs du ſoleil.

On en plante juſqu'à la fin d'Avril.

D'habiles Fleuriſtes diſent avoir éprouvé que le plus ſûr eſt de ne pas en planter avant le mois de Février.

La *Pivoine*, l'*Aurore*, la *Moſcovite*, & la *Chaſſicoiſe*, demandent à être plantées dès le commencement d'Août : & ſi l'on en a bien ſoin, on voit leurs fleurs éclore vers la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Elles font l'honneur des ſerres pendant une partie de l'hiver; mais la plupart de leurs griffes périſſent abſolument, & ſe ſéparent en petits brins. Il y a des Fleuriſtes qui ne plantent qu'à la mi-Novembre les eſpeces qu'on a coutume de planter en Septembre : & à force de ſoins & d'attention ils les voient fleurir auſſitôt que les autres. Un moyen de regagner du tems, eſt d'enfoncer les pots juſqu'au bord dans des couches neuves & récemment faites, ou dans des tas de fumier dont la chaleur ſoit ſupportable à la main. Quand on veut ne planter qu'en Février ou en Mars, on doit choiſir les griffes les mieux nourries & celles qui ſe ſont repoſé un an ou deux. Le point eſſentiel enſuite eſt que les plantes reſpirent toujours un air à-peu-près égal à celui du printems. On placera donc les pots tantôt au ſoleil, tantôt à l'ombre, tantôt au frais, pour rallentir la ſeve que la chaleur de la ſaiſon ne raréfie que trop.

En quelque ſaiſon qu'on plante les griffes, il peut être bon de les mettre tremper dans l'eau pendant un jour, avant de les planter : à moins que le tems ne ſoit fort humide.

Chaque griffe doit être miſe à deux ou trois doigts de profondeur, & à quatre doigts de diſtance de ſes voiſines : l'œil en-haut, & les pointes des griffes en-bas. Celles que l'on plante dans des pots, doivent être arroſées tout de ſuite s'il fait ſec.

On ne peut qu'applaudir à ceux qui placent leurs Renoncules ſur quelque côtiere, dont le mur crépi réfléchiſſe les rayons du ſoleil & facilite l'uſage des paillaſſons contre la gelée, ou des tendelets contre le hâle.

Elles ne réuſſiſſent pas, confondues avec d'autres plantes.

Le Levant eſt l'expoſition la plus favorable aux Renoncules.

Les pots réuniſſent les avantages de toutes les expoſitions, par la facilité de les tranſporter où l'on veut. Il eſt plus aiſé de ſe donner des pots, & de trouver des fenêtres & une galerie pour les placer, que d'avoir un jardin.

Quoique les Renoncules croiſſent plus aiſément dans les pots, il eſt vrai qu'elles profitent davantage en pleine terre; pourvu que la bonne ſituation du terrein & les ſoins du Fleuriſte les garantiſſent des frimats. En pleine terre, elles ſont plus à l'abri contre l'excès des ſaiſons, & jouiſſent plus ſûrement de leurs bienfaits.

On peut conſerver ces avantages avec ceux que donnent les pots, en enfonçant ces pots juſqu'à fleur de terre. C'eſt même un moyen de former le coup d'œil d'un parterre ainſi qu'on le ſouhaite.

En viſitant les Renoncules, on ôte les griffes attaquées de pourriture.

S'il y a pluſieurs boutons ſur une même tige, on les retranche; pour que le principal bouton profite mieux, & donne des fleurs plus belles & plus

vigoureuſes. Il faut néanmoins examiner ſi ces fleurs ſubalternes ne ſervent pas de ſoutien néceſſaire aux tiges qui ſeroient menues & fragiles, & ſi elles ne leur facilitent pas l'élévation que leur propre poids & plus encore celui de la fleur pourroit empêcher. Car on obſerve que les tiges les plus hautes ont preſque toujours deux nœuds d'où ſortent de ces ſubalternes; & que les tiges qui reſtent baſſes n'en ont qu'un, ou même point. Quand on juge le retranchement convenable, on coupe les jets des boutons ſuperflus, tout auprès du fourchon, ſans l'éclater: & pour ne le pas tirailler, on emploie ou l'ongle ou des ciſeaux. Mais c'eſt plutôt aux doubles qu'on doit ſupprimer des boutons, qu'aux ſemi-doubles; puiſque la quantité de fleurs fait une des beautés de celles-ci. Cependant une ſemi-double qui approche de la double par la quantité de ſes pétales, doit être traitée comme les doubles. Il y a des ſemi-doubles qui ont la beauté de celles-ci & la fécondité des autres. Ce ſont elles qui fourniſſent les ſemences précieuſes dont on fait des pépinieres. A meſure que leurs fleurs viennent, il faut rejetter celles qui ſe forment mal, retrancher les dernieres venues, ne laiſſer ſur chaque plante que deux ou trois dards ou maîtreſſes tiges. Comme les graines ne viennent pas toutes à leur perfection, il eſt à propos de ne point réduire les fleurs au plus petit nombre: d'autant que ſur les ſemi-doubles de diſtinction, la premiere fleur eſt ſouvent ſtérile, & que ce ne ſont que les ſubalternes qui font reſſource. Pour choiſir les eſpeces, marquez à l'inſtant de la fleuraiſon les ſemi-doubles dont les pétales ont une forme réguliere, & dont les couleurs ſont éclatantes ou bizarres, avec une nuance luſtrée, ſatinée, ou veloutée: c'eſt de ces eſpeces parfaites que viennent les ſemences qui donnent enſuite de plus heureuſes productions.

On met des baguettes pour ſoutenir les tiges qui ſont fort élevées, ou celles qui ont été renverſées par le vent.

Dès que la fleur ſe paſſe, on coupe les tiges: & on laiſſe les griffes pendant quelque tems en terre, où l'on a ſoin de les arroſer; afin qu'elles deviennent plus nourries. On les leve lorſque les feuilles commencent à jaunir, ce qui eſt ordinairement au mois de Juin. Enſuite on détache doucement & ſans rien endommager, les nouvelles griffes qui ont pouſſé à côté des anciennes; on nettoie les unes & les autres; on en ôte tout le pourri, ne craignant point de couper juſqu'au vif. Puis on les met ſécher dans une chambre ſur des tablettes expoſées au grand air, avant de les renfermer dans des boîtes: & on place ces boîtes dans des endroits où il n'y a pas d'humidité.

Si l'on a des affaires qui empêchent de planter les griffes, dans la ſaiſon; on peut ſans crainte différer à la ſaiſon ſuivante. De plus, il eſt de la prudence de ne pas hazarder à la fois toutes ſes griffes précieuſes; ſurtout quand on n'en a qu'un médiocre fonds. Les griffes qui ont eu un an de repos ſe ſont dégagées de l'humidité ſuperflue; elles deviennent moins ſujettes à la pourriture, quand on les replante ainſi délaſſées & purifiées. Ce deſſéchement fait qu'elles reçoivent avec avidité les élémens de la végétation, & qu'elles commencent à poindre quelques jours avant d'autres Renoncules non repoſées qu'on auroit plantées en même tems & ſoignées de même. Pour avoir des fleurs précoces, telles que l'Aurore, la Pivoine, &c, qui ſe plantent avant les autres eſpeces; il faut les laiſſer ainſi repoſer un an. Cela eſt également néceſſaire pour la Chaſſicoifé, qu'on met en terre au printems pour l'été.

La Jaune Bulbeuſe vient partout; & particuliérement dans un lieu un peu humide. Elle multiplie extraordinairement; & a peine à porter, quand elle a demeuré longtems ſans être replantée.

Le Bouton d'Or ſe plante, & ſe tire de terre, au même tems & de la même façon que les tulipes, & les autres oignons.

La Renoncule de Marais eſt beaucoup plus difficile à multiplier, à cultiver, & à conſerver, que les autres. Il faut, quand elle eſt groſſe, tâcher de la diviſer, dans le mois de Septembre: mais le plus aſſuré eſt d'en ſéparer ce que l'on peut, ſans remuer la mere plante.

Du reſte, cultivez les Renoncules de même que les anémones.

RENOUÉE: que l'on nomme auſſi *Renue; Fauſſe Senille; Traînaſſe; Centinode; Sanguinaire; Corrigiole mâle; Langue de paſſereau; Herbe de Saint-Innocent:* & en Latin, *Polygonum mas; Sanguinalis; Proſerpinaca; Centinodia; Seminalis.*

La fleur de la Renouée a un ſeul pétale, étroit à ſa baſe, ſans ouverture à cette partie, diviſé profondément en cinq ſegmens égaux, verts dans le milieu, & bordés de blanc ou de rouge. Les étamines ſont pour l'ordinaire au nombre de huit (quoique M. Vaillant ne lui en donne que cinq), très-courtes, dont les ſommets ſont arrondis & jaunes. Les tiges en ſont quelquefois entiérement garnies, depuis le mois de Juin, juſqu'à la fin de l'Eté. Le fruit eſt une capſule, qui renferme une ſemence taillée en toupie, longue d'environ une ligne, noire, & relevée de trois angles dans ſa longueur.

Eſpeces.

La *Renouée à larges feuilles*, la plus uſitée en Médecine, jette beaucoup de branches, qui ſe traînent aſſez loin tout contre terre. Ses branches & rameaux ſont verds, cannelés, ſecs, menus, remplis de nœuds, dont la plupart forment une eſpece de genou. Chaque articulation produit une feuille, oppoſée alternativement à celles qui la ſuivent & qui la précedent. Ces feuilles ſont d'une ſeule piece, très-minces, mates deſſus & deſſous, communément à-peu-près ovales, mouſſes à l'extrêmité, plus allongées vers leur baſe; attachées à la tige par un pédicule fort court, qui eſt le prolongement du ſeul nerf ſenſible qui en ſépare les deux moitiés. Au reſte, ces feuilles ſont plus ou moins allongées, plus ou moins étroites, mouſſes ou pointues, ſur le même individu. M. Guettard a obſervé des filets extrêmement courts, tant ſur les côtes des tiges que ſur le bord des feuilles: ils forment ſur ces bords une légere crenelure, qui n'eſt pas ſenſible à la vue. Les pédicules des feuilles ſont intimement unis par leur baſe avec la membrane déliée qui couvre l'articulation, & qui eſt une ſuite de la verte qui revêt les tiges. Aux côtés de chaque pédicule, ſont des ſtipules capillacées, & friſées, qui dépendent de la même membrane ci-deſſus. L'aiſſelle de chaque feuille donne aſſez ſouvent naiſſance à deux feuilles alternes, qui tiennent à un rameau court. Lorſque les ſtipules ſont encore tendres, elles ont un air ſoyeux & argenté, qui frappe dans le port de la plante.

2. Il y en a d'autres dont la feuille eſt étroite: & cette feuille eſt ou courte ou longue.

3. L'eſpece qui a la feuille longue en même tems qu'étroite, eſt la plus commune en Angleterre: Selon Pluknet, Boccone l'appelle *Polygonum majus, Romanum, foliis Roriſmarini, longiſſimis flagellis donatum.* Le P. Barrelier en a donné une bonne figure. Il a eu ſoin d'en faire auſſi la deſcription.

» La racine, dit-il, eſt longue, un peu épaiſſe, rampante, rouſſâtre, garnie latéralement de longs » chevelus. La plante produit en rond quantité de » tiges menues qui ſont étendues à terre, & dont » l'extrêmité ſeule ſe redreſſe; genouilleuſes, garnies de feuilles aſſez voiſines les unes des autres, » larges d'une ligne, longues d'environ un pouce, » pointues à leur extrêmité; & de couleur verte-» obſcure. Ces feuilles ſont entremêlées de folioles » très-blanches & membraneuſes, ſurtout à l'extrêmité des branches, & dans les endroits les plus délicats de la plante. » Il ajoûte que les fleurs ſont rouges. M. Vaillant en a vu de rouges, & de blanches. Le P. Barrelier décrit auſſi une autre eſpece plus petite dans toutes ſes parties, & en joint la figure. Il dit les avoir trouvées toutes deux près de Rome, ſur le chemin qui va du mont Aventin à Monte-Teſtaccio. Cependant M. Tournefort attribue la phraſe de Boccone à une Renouée qui vient ſur les bords de la mer, particuliérement en Eſpagne.

Propriétés.

Ces diverſes eſpeces ſont vivaces. Et on s'en ſert aſſez indiſtinctement en Médecine. Elles ſont très-communes dans toutes les campagnes; enſorte qu'elles incommodent beaucoup dans les terres enſemencées.

Leur goût eſt à-peu-près celui de l'herbe commune. M. Guettard dit que les feuilles ont des glandes véſiculaires. C'eſt vraiſemblablement d'où provient le ſuc gluant & un peu acide que l'on ſent dans la bouche. Ce ſuc rougit beaucoup le papier bleu. Le ſel de la Renouée paroît approcher de l'alun. Mais on préſume qu'il eſt mêlé dans cette plante avec un peu de ſel ammoniac, & beaucoup de ſoufre : l'analyſe de la plante entiere donnant beaucoup d'acide, de terre, & d'huile, peu de ſel volatil concret, & un peu de fixe lixiviel.

La Renouée eſt un puiſſant vulnéraire & aſtringent. On en fait boire le ſuc, la tiſanne, ou l'infuſion dans du vin; pour la dyſenterie, le flux hémorrhoïdal, le crachement de ſang, & toutes ſortes d'hémorrhagies.

Cette plante infuſée dans de gros vin rouge; ou ſon ſuc mêlé, à la doſe de deux ou trois onces, dans la tiſanne ou dans ce même vin; ſont ſouverains pour les pertes de ſang.

On emploie les feuilles en décoction, & en lavement, pour les cours de ventre. On y ajoûte quelques herbes émollientes, pour la dyſenterie : ou bien on fait bouillir la Renouée ſeule dans le lait. Le ſuc de cette plante eſt excellent pour les plaies; & pour les ulceres & inflammations des yeux.

On attribue à l'extrait de cette plante les mêmes vertus pour toutes les pertes de ſang.

L'uſage interne de la Renouée eſt ſpécialement propre à guérir les hernies. Fallope (cité à ce ſujet dans le Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique) en a beaucoup guéri avec la *grande Renouée :* qui peut être une eſpece différente de celles qui ont été décrites ci-deſſus, mais dont le caractere eſt toujours le même, à l'exception du plus grand volume de toutes les parties. Cependant Matthiole dit que c'eſt avec l'Herniole que Fallope guériſſoit les hernies. Etmuller rapporte qu'une femme perdant beaucoup de ſang par le nez, ſans qu'aucun remede pût l'arrêter, on y réuſſit en appliquant ſous les aiſſelles de la Renouée bouillie dans de l'eau.

Cette plante entre dans le ſirop de conſoude, de Fernel; & dans le mondificatif d'ache. C'eſt un bon diurétique. Elle eſt utile dans la colique néphrétique. On boit le ſuc pour les fievres intermittentes, une heure avant l'accès. On peut appliquer cette plante extérieurement, pour tous les maux qui viennent de chaleur.

M. Duhamel (*Culture des Terres*, T. II.) rapporte une lettre de M. de Montſoury; où cet Officier lui donnant avis des eſſais qu'il avoit fait de la nouvelle culture, marque qu'ayant fait arracher les ponceaux à la faveur des intervalles qui ſe trouvoient entre les rangées de froment, il fut obligé de laiſſer ſubſiſter la Renouée juſqu'après la moiſſon : mais que cette plante avoit tellement profité des labours d'Eté, que ce foin valut autant que le blé même au milieu duquel elle étoit venue.

Petite RENOUÉE. Voyez HERNIOLE.

RENOUVEAU. *Voyez* PRINTEMS.

RENTE (*Bail à*). Voyez ce mot, dans l'article BAIL.

Rachat de RENTE. Conſultez l'article *Multiplication*, ſous celui d'ARITHMÉTIQUE.

RENTRER *au fort d'une bête :* Terme de Chaſſe. C'eſt quand elle s'y rembuche.

RENUE. *Voyez* RENOUÉE.

REP

REPAIRE. *Voyez* REPERE.

RÉPARATION. C'eſt 1° une reſtauration néceſſaire pour l'entretien d'un bâtiment. Un propriétaire eſt chargé des groſſes réparations, comme murs, planchers, couvertures, &c; & un locataire eſt obligé aux menues, telles que ſont les vîtres, carreaux, ſerrures, &c, qu'on appelle *Réparations Locatives.*

Un Patron Eccléſiaſtique eſt tenu de faire les Réparations du chœur; & les Paroiſſiens, celles de la nef.

2. Les gens d'Art qui ont fondu ou jetté en moule quelque figure, la Reparent quand ils y retouchent avec le ciſeau, le burin, ou autre inſtrument, pour y perfectionner les endroits qui ne ſont pas bien venus. On Repare une ſtatue qui a été jettée en moule, quand on en ôte les barbes, & ce qu'il y a de trop dans les joints & dans les jets. On Repare auſſi les médailles : & c'eſt les retoucher, enſorte qu'étant fruſtes & effacées, elles reparoiſſent nettes & liſibles. Pour cela on enleve la rouille avec le burin, on rétablit les lettres, on polit le champ, & on reſſuſcite des figures qui ne paroiſſent preſque plus. Quand les figures ſont rongées, on prend une eſpece de maſtic ou de ciment, que l'on attache au métal, & que l'on retaille enſuite ſi proprement, qu'il ſemble que les figures ſoient entieres & bien conſervées.

REPASSER *un Raſoir.* Voyez RASOIR.

REPASSER *une Serpette.* C'eſt aiguiſer une ſerpette avec la meule, ou la pierre, pour la faire mieux couper.

REPELLANT. *Voyez* RÉPERCUSSIF.

REPENELLE. *Voyez* REJET.

RÉPERCUSSIF (*Remede*), ou *Repellant.* On nomme ainſi celui qui, étant appliqué ſur une partie menacée d'inflammation, ſemble en chaſſer & repouſſer les fluides. Au moins eſt-il ſûr qu'au moyen des Répercuſſifs on prévient les dépôts, & on met les vaiſſeaux en état de réſiſter, & de ſoutenir l'abord trop prompt & trop abondant des liqueurs; que les ſolides acquierent plus de force & de réſiſtance, en ce qu'on oblige les fibres à ſe reſſerrer & ſe contracter plus fortement. Le volume des humeurs diminue auſſi par l'action de ces topiques; qui augmentent l'action des ſolides, & condenſent les fluides raréfiés.

On doit employer ces remedes à froid. La fraîcheur

cheur ſuffit même pour faire ſerrer & froncer les fibres, & faire tomber la rareſcence des liqueurs. D'ailleurs, les plantes de cette claſſe de remedes ſont aſtringentes & acides : ce qui les diſpoſe encore à produire cet effet.

Les Répercuſſifs conviennent dans les premiers inſtans d'une inflammation ; dans les entorſes récentes ; dans les hémorrhoïdes douloureuſes & non invétérées.

Il faut s'en abſtenir lorſqu'il y a contuſion ; que les vaiſſeaux ſont rompus, & les fluides épanchés ; & s'il y a un dépôt formé par un ſang épais & viſqueux.

Les *Plantes Répercuſſives* ſont la grande joubarbe, la triquemadame, la morgeline, l'orpin, l'oſeille, le cotyledon, la lentille d'eau.

Voyez REMEDES *Répercuſſifs*. GARGARISME.

RÉPERCUTER. *Terme d'Architecture :* dont on uſe en parlant de l'effet de la conſtruction d'une cheminée, ou d'un fourneau. Un contre-cœur de cheminée répercute, réfléchit, la chaleur du feu dans la chambre. Ce qui fait dans les fourneaux chymiques la vivacité du feu de reverbere, c'eſt que le haut du fourneau répercute la flamme ſur les vaiſſeaux qui ſont en-bas. Du Latin *repercutere*, rabattre, renvoyer, réfléchir.

REPERE ; ou *Repaire :* Terme d'Architecture & de pluſieurs Arts. Marque pour pouvoir retrouver un endroit.

C'eſt, par exemple, une marque qu'on fait ſur un mur ; pour donner un alignement & arrêter une meſure de certaine diſtance ; ou pour tracer le niveau ; autant ſur un jalon que ſur un endroit fixe. Ce mot vient du Latin *reperire*, retrouver, parce qu'il faut retrouver cette marque pour être ſûr d'une hauteur requiſe, ou d'une certaine diſtance prétendue.

2. Les Menuiſiers nomment *Reperes*, les traits de pierre noire ou blanche dont ils marquent les pieces d'aſſemblage pour les monter en œuvre : & 3° les Paveurs, certains pavés qu'ils mettent d'eſpace en eſpace pour conſerver leur niveau de pente.

4°. Il y a des *Reperes* aux lunettes d'approche, pour les allonger ou les raccourcir.

5°. Une horloge qui a pluſieurs mouvemens, & qui eſt démontée, peut ſe raſſembler facilement quand les *Reperes* ſont bien marqués.

REPEUPLEMENT. Ce terme collectif comprend les précautions dont l'effet eſt de regarnir un *Bois* dégradé par abroutiſſement ou d'autre maniere.

Conſultez le Traité *Des Semis & Plantations ;* où M. Duhamel a donné, dans le cinquieme Livre (ch. 2, art. 13 & 14) la pratique de divers Repeuplemens. Voyez auſſi le ſixieme Livre de cet important ouvrage : il y eſt ſpécialement traité dans un grand détail, de ce qui concerne l'entretien des bois & le rétabliſſement des forêts dégradées.

Se REPLIER : Terme de Fleuriſte. Conſultez l'article OREILLE D'OURS.

REPLUM. *Voyez* BÂTI.

REPOS. Le trop long Repos jette le corps dans la langueur ; & le remplit de ſuperfluités. De-là naiſſent des gales, des ulceres, & autres affections de la peau ; les fluxions de la tête ; la foibleſſe des organes des ſens ; diverſes obſtructions au foie, au méſentere, & ailleurs ; une débilité univerſelle : & lorſqu'il ſurvient quelque maladie aux perſonnes accoutumées à un long repos, elle eſt toujours difficile à guérir.

D'un autre côté, le trop grand exercice diſſipe les eſprits & les forces, nuit aux organes de la reſpiration ; met en mouvement les humeurs viciées, & occaſionne ainſi des fievres, pleuréſies, &c, particuliérement dans les corps bilieux & pléthoriques. Et comme il deſſéche beaucoup, il ne peut qu'abréger la vie.

Toute ſorte de mouvement n'eſt point exercice. Il doit être aſſez fort pour exciter ou augmenter la tranſpiration. Sans quoi il ne differe pas beaucoup du Repos. Le plus ſalutaire exercice eſt celui auquel tout le corps a également part ; qui eſt modéré ; & où l'on prend du plaiſir. Il faut le commencer doucement, & l'augmenter par degrés ; ayant égard aux forces & au tempérament.

Pour les petits enfans, il ſuffit de leur frotter médiocrement tous les membres ; ſurtout le matin. Une ſemblable friction eſt très-utile aux vieillards : tant pour réſoudre les excrétions retenues ſous la peau, que pour augmenter la circulation. Les perſonnes maigres & décharnées, à qui tout exercice un peu fort ſeroit dangereux, acquierent auſſi de l'embonpoint par ces frictions.

Un exercice un peu fort eſt néceſſaire aux perſonnes en qui la pituite domine. Au lieu qu'il occaſionne des inflammations & la fievre dans les tempéramens bilieux. Les ſanguins & les mélancholiques n'ont beſoin auſſi que d'un exercice modéré.

En hiver il eſt bon de faire beaucoup d'exercice ; en prendre modérément au printems, & encore moins durant l'été. Ces avis doivent être réglés ſuivant les forces & le tempérament des perſonnes.

On doit ceſſer l'exercice quand on eſt las. Les perſonnes qui ſuent aiſément, doivent ſe repoſer dès qu'elles commencent à ſuer.

Lorſqu'on eſt accoutumé à certain exercice, il peut être dangereux de le quitter. C'eſt pourquoi Galien conſeille alors de ſe purger ſouvent ; ſans quoi l'on s'expoſe à pluſieurs maladies.

De ſages Médecins veulent qu'on urine & qu'on aille à la ſelle, avant de ſe livrer à l'exercice. Ils ſouhaitent même que l'on ſe frotte médiocrement le corps, & ſurtout la tête.

REPOS *d'Eſcalier*. Voyez PALIER.

REPOSÉE : *Terme de Chaſſe*. C'eſt le lieu où les bêtes fauves ſe mettent ſur le ventre, pour y demeurer & dormir pendant le jour : *les chevreuils ſont à la Repoſée*. Voyez POSÉES.

REPOSER : *Terme d'Agriculture*. Se dit des terres qu'on laiſſe quelque tems en friche après avoir beaucoup porté ; afin que dans cet intervalle de repos elles deviennent bonnes & fertiles.

REPOSOIR. On donne en quelques endroits ce nom à ce qu'on appelle ailleurs *Citerneau ; Baſſin ; Auge ; Mere-Source ;* &c.

REPOUS : *Terme d'Architecture*. On nomme ainſi les petits platras qui proviennent de la vieille maçonnerie : qui dans la démolition des édifices & des vieilles murailles ſont jettés & repouſſés hors de la conſtruction avec les pierres de ces vieux bâtimens : qu'on appelle tout enſemble *Decombres*, comme qui diroit *decumbentia rudera*, amas des démolitions qui reſtent ſur le ſol. On bat les Repous avec du tuileau ou de la brique concaſſée, pour s'en ſervir à affermir les aires des chemins & ſécher le ſol des lieux humides.

REPRENDRE : *Terme d'Agriculture*. Voyez PRENDRE.

REPRENDRE *un Mur :* Terme d'Architecture & de Maçonnerie. C'eſt en réparer les fractures dans ſa hauteur : ou le refaire par ſous-œuvre petit-à-petit, avec peu d'étaies & chevalemens. On dit en Maçonnerie : *Voilà un mur crevaſſé, il faut le reprendre de haut en-bas. Ces fondemens ne valent rien,*

il faut les reprendre par deſſous-œuvre : c'eſt-à-dire en ſoutenant en l'air le mur avec des appuis ; & rebâtiſſant dès le fondement la portion du mur & des fondations qui menace ruine, juſqu'à ce qu'elle ſe joigne immédiatement à la partie ſuſpendue du mur ; dont on ôte les appuis & étaies, & qui poſe alors ſur la portion de mur refaite & réparée. Il faut remarquer que la portion fraîche de mur réparé doit être ſéche avant que l'on ôte les appuis : parce que le vieux mur, venant à peſer ſur celui qui eſt fraîchement bâti, l'affaiſſeroit par ſa peſanteur, & occaſionneroit des crevaſſes.

REPRIN. Ce terme, uſité en quelques Provinces, ſignifie le Son de farine.

REPRISE : Plante. *Voyez* ORPIN.

REPRISE *d'un Mur :* Terme d'Architecture & de Maçonnerie. C'eſt toute ſorte de refections de mur, pilier, colonne, &c ; faite par ſous-œuvre. Elle doit ſe rapporter en ſon milieu d'épaiſſeur, l'empâtement étant égal de part & d'autre, ou dans ſon pourtour. *Voyez* REPRENDRE.

REPRISE *des Plantes.* On connoît qu'une plante a repris, quand elle fait de nouvelles pouſſes aſſez vigoureuſes pour donner lieu de préſumer qu'elle a jetté en terre de nouvelles racines depuis ſa tranſplantation.

Il convient d'abriter les jeunes plantes & celles qui ſont délicates, juſqu'à ce qu'on ſoit aſſuré de leur Repriſe.

Voyez PRENDRE.

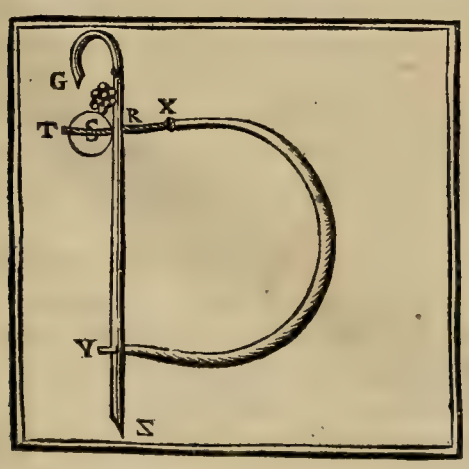
REPUCE. Sorte de Piege. *Voyez* REJET.

Repuce portative.

Celle-ci peut ſe placer partout. On peut la piquer en terre au long d'une haie, ou dans un jardin ; ou bien la pendre à un arbre. On peut s'en ſervir pour prendre des geais & des pies : mais alors il faut la faire plus forte que pour les grives. Si l'on veut prendre des meſanges, & autres petits oiſeaux, on la fera plus foible à proportion.

Si vous deſirez prendre des merles, grives, & autres pareils oiſeaux, faites la Repuce ainſi qu'elle eſt repréſentée par la figure ſuivante.

Prenez un bâton de ſaule ou de houx, long de cinq à ſix piés, qui ſoit bien droit, & gros comme une canne, pointu par le gros bout Z : dans le petit bout (vers la lettre R) vous ficherez un crochet de bois, marqué de la lettre G. Faites un trou au milieu (Y), deux fois gros comme une plume à écrire, & un autre moins gros de la moitié, à un demi-pié près du bout, à la lettre R. Prenez après cela une petite houſſine, ou verge de bois, qui étant ployée ſe redreſſe d'elle-même (par exemple de houx),



qui ſoit longue d'environ trois piés : vous ferez entrer le gros bout dans le trou Y du bâton ; & attacherez à l'autre une petite ficelle, avec un collet au bout, lequel vous paſſerez dans le trou R, où vous l'arrêterez avec un petit bâton TS, que vous ficherez légerement auſſi dans le même trou, pour empêcher le nœud du collet de paſſer. Ouvrez après cela ce collet en rond comme la figure marquée S vous fait voir, & l'étendez ſur le petit bâton, auquel il y a un petit arrêt pour empêcher le collet de ſe défaire. Attachez une grappe de raiſin au lieu marqué R, qui pende quatre doigts au-deſſus du bâton ſur lequel eſt le collet. Si vous voulez tendre dans un aliſier, ceriſier, ou autre arbre ; accrochez la Repuce à quelque branche, de ſorte qu'il n'y ait point d'autre petite branche proche du raiſin, d'où les oiſeaux puiſſent le manger ſans ſe poſer ſur la marchette ou petit bâton.

Si vous voulez prendre des meſanges, le petit crochet ou arrêt qui eſt au bout T de la marchette doit être en pointe : afin de le ficher dans une noix à demi-caſſée, ou dans un bout de chandelle.

Et ſi vous avez deſſein de prendre des geais ou des pies, pendez au-deſſus de la marchette T, cinq ou ſix coſſes de pois verds, ou un paquet de ceriſes.

Soit qu'on tende aux geais, aux grives, ou aux petits oiſeaux ; ſi on veut tendre bas, proche d'une haie, ou dans le milieu du jardin, il faut piquer en terre le bout pointu Z de la Repuce.

ON VOIT un moyen à-peu-près ſemblable, pour prendre les Elans, dans la *Deſcription du Cap de Bonne-Eſpérance*, traduite de Kolb, T. III, p. 38-9.

REQ

REQUÊTER *un cerf ;* ou autre bête : *Terme de Chaſſe.* C'eſt lorſqu'on l'a couru & briſé le ſoir, & qu'on va le chercher & quêter le lendemain avec le limier pour le relancer aux chiens.

REQUINT. *Conſultez* ce mot, dans l'article FIEF. Voyez auſſi QUINT.

RER

REREFIEF : *Terme de Palais & de Coutume.* C'eſt une corruption d'ARRIEREFIEF.

RES

RESEDA. On nomme ainſi une plante fort commune dans les campagnes ; que l'on appelle encore en François *Herbe-More*, ou *Herbe des Morts*. Sa racine eſt ligneuſe, d'un blanc ſale, d'une ſaveur un peu âcre, & d'une forte odeur de creſſon alenois. Il en ſort pluſieurs tiges rameuſes, ſouvent trop foibles pour ſe ſoutenir d'elles-mêmes, cannelées, un peu velues, longues d'environ un pié. Sur ces tiges, ſont placées alternativement des feuilles, une à une, étroites, longues comme le doigt (plus ou moins), diviſées au moins en trois lobes à leur extrêmité, du reſte bordées d'un feuillet membraneux juſqu'à leur baſe. De leurs aiſſelles ſortent des folioles & des rameaux. Les feuilles ſont preſque inſipides : toute la plante a cependant une aſſez forte odeur de roquette. Au ſommet des tiges & des branches, naiſſent des pyramides de petites fleurs dont l'odeur (quoique foible) eſt aſſez ſuave, ordinairement d'un jaune très-pâle. Ces fleurs ſont à cinq pieces irrégulieres, les pétales n'étant pas ſemblables entr'eux. Chaque fleur contient des éta-

mines ſans nombre. Le calyce a cinq diviſions. Le piſtil devient un fruit allongé, formé par une membrane très-épaiſſe, diſtingué en trois ou quatre cannelures cylindriques, & dont l'intérieur n'eſt qu'une ſeule loge, où ſont contenues des ſemences preſque rondes.

Il y a pluſieurs Eſpeces du même genre que cette plante, qui ſont communes. Celle qui vient d'être décrite eſt proprement la *Reſeda vulgaire;* celle de Pline; & que d'autres nomment *Eruca peregrina*, *Italica vel Cantabrica.* Elle fleurit en Eté. On la regarde comme réſolutive. Les Anciens s'en ſervoient pour appaiſer les douleurs; en l'appliquant ſur les parties tuméfiées par une affluence d'humeurs, que cette plante a la vertu de diſſiper. Elle entre dans les bouillons & apozemes pour la jauniſſe & les maladies du foie.

Une *ſeconde eſpece commune* en France, eſt toute friſée ſur les bords de ſes feuilles.

Une *troiſieme eſpece* eſt fort grande dans toutes ſes parties: & a une ſaveur piquante, comme de rave. On la met dans les bouillons préparés pour la jauniſſe.

Une *quatrieme* eſt plus petite que celle du *n.* 1. Pluſieurs lui donnent le nom de *Phyteuma.* D'autres l'appellent *Erucago.*

Une *cinquieme*, également commune, & auſſi nommée *Phyteuma*, eſt petite, & a la feuille moins compoſée.

La *ſixieme*, encore dite *Phyteuma*, eſt petite en toutes ſes parties, & a les feuilles entieres.

7. Il y a des *Reſeda à feuille de Chauſſetrappe*, & à fleur blanche. Les feuilles ont beaucoup de découpures alternes le long du nerf; qui n'eſt pas bordé d'un feuillet membraneux. La petite eſpece a beaucoup plus de ces lobes multipliés, que la grande. Celle-ci eſt abondante ſur les bords de la Méditerranée. La petite Hiſtoire des Plantes, imprimée à Lyon, en 2 vol. *in*-12, donne la figure de cette eſpece, pour celle de la Reſeda de Pline. M. Tournefort (*Env. de Paris*) croit que ce peut être le *Seſamoïdes primum* de Céſalpin. Columna prétend que c'eſt l'*Ariminenſis Herba* de Pline; attendu que cette eſpece eſt très-commune dans le territoire d'Arimini, & qu'on n'y trouve preſqu'aucune autre Reſeda.

8. La *petite Reſeda d'Egypte*, ou *Herbe d'Amour*, a acquis de la célébrité depuis quelques années, à cauſe de ſon odeur très-ſuave.

M. Guettard traduit en François le mot de Reſeda, par celui de *Gaude:* & range ſous cette dénomination la Gaude proprement dite, la Reſeda vulgaire, & le premier *Seſamoïdes* de M. Tournefort. Il obſerve que le bord des feuilles, les nervures principales du deſſous des feuilles, les côtes des tiges, & les calyces de la Reſeda vulgaire; ont des veſſies tranſparentes, argentées, ſphériques ſur les côtes, coniques ſur les nervures & ſur le bord externe des feuilles; que la baſe de celles-ci ſe courbe un peu; & que celles des calyces ſont petites.

Pour ce qui eſt de la Gaude, dont M. Guettard ne fait qu'un genre avec la Reſeda: il eſt ſûr qu'elle en differe par ſon fruit. Au reſte, le P. Barrelier & M. Linnæus penſent à cet égard comme M. Guettard. *Voyez* GAUDE.

Culture.

Les Reſeda demandent en général une terre fort légere, mais qui ne ſoit pas maigre; médiocrement de ſoleil & d'eau. Elles ſe multiplient de graine; qu'on ſeme ordinairement au mois de Mars. En raccourciſſant les branches, avant que la graine ſoit formée, on peut conſerver ces plantes d'une année à l'autre; pourvu qu'on les garantiſſe du grand froid pendant l'hiver.

Le *n.* 8 a beaucoup d'odeur pendant la grande chaleur du jour.

RESEPER. *Voyez* RECEPER.

RESERVE: *Terme de Forêts.* C'eſt un canton que l'on défend d'abattre, parce que l'on veut en faire une futaie. Il convient de faire les Réſerves dans les meilleurs terreins; & de ne permettre de les abattre, que quand elles commencent à dépérir.

Voyez LIZIERE.

RESERVOIR. Lieu où l'on amaſſe les eaux pour s'en ſervir principalement à faire des jets, qui ſont un des principaux embelliſſemens des jardins.

On a indiqué dans l'article EAU, la maniere de trouver des eaux naturelles. Si on eſt aſſez heureux pour en découvrir dans un lieu où l'on puiſſe commodément faire un Reſervoir ſans employer le ſecours des machines, on épargne beaucoup de frais & de dépenſes. Mais s'il eſt impoſſible d'en trouver dans un lieu commode, il faut néceſſairement avoir recours aux machines hydrauliques, pour les élever du fond des puits, dans des Reſervoirs; & les faire deſcendre enſuite dans les jardins.

Ces machines ſont préſentement fort en uſage; & beaucoup de gens les préferent aux eaux naturelles; par rapport à la quantité d'eau qu'elles fourniſſent, & à la proximité des Reſervoirs & conduits; ce qui coute infiniment moins que d'amener des eaux d'une diſtance conſidérable. Joignez à cela qu'elles mettent la ſource dans la maiſon; ce qui épargne le chagrin continuel de voir crever les tuyaux d'une conduite, par la malice des Payſans, qui prennent ce plaiſir pour mortifier un Seigneur. On ne doit point auſſi appréhender, qu'on coupe & détourne l'eau; d'où naiſſent ſouvent de grands procès: ou qu'enfin la veine de terre & le lit de glaiſe changent de ſituation; ce qui fait perdre la ſource entiérement.

On peut élever l'eau par différentes machines: Premiérement, par la force des pompes à bras, à cheval, &c: Secondement, en ſe ſervant de l'air & de l'eau, pour faire tourner des moulins. *Conſultez* l'article MACHINE.

Les pompes à bras, c'eſt-à-dire celles qui ſont mûes à force de bras d'homme, ſont les moindres machines; par rapport au peu d'eau qu'elles fourniſſent, & à la fatigue qu'il faut qu'un homme ait ſans ceſſe à lever les bras, pour faire agir le balancier. Auſſi ne s'en ſert-on que pour avoir un peu d'eau pour arroſer, ou pour donner de l'eau dans des auges de cuiſine & d'écurie. Au lieu que les pompes à cheval, c'eſt-à-dire celles qui ſont mûes par un cheval, ſont d'une grande utilité, & fourniſſent beaucoup d'eau en peu de tems. Il y a de ces pompes qui donnent plus d'eau en une heure, qu'une ſource n'en ameneroit en quatre jours. On doit auſſi compter pour beaucoup l'avantage de pouvoir les placer dans tous les puits.

On diſtingue encore d'autres ſortes de pompes. *Voyez* ce qu'on en dit au mot POMPE.

La deuxieme maniere eſt d'élever les eaux avec des moulins, qui vont par le moyen du vent ou de l'eau. Ces machines fourniſſent preſque toujours de l'eau, & pour ainſi dire jour & nuit; mais auſſi c'eſt une dépenſe bien plus conſidérable, & qui ne convient pas à toutes les ſituations.

Il faut être proche de la riviere, ou de quelque ruiſſeau pour ſe ſervir de moulins à l'eau, qui ref-

ſemblent par l'extérieur aux moulins à blé, & n'ont de différence que dans la compoſition du dedans. Il y a de ces moulins qui moulent du blé, & montent de l'eau quand on veut, en décrochant une manivelle. Mais dans les endroits éloignés des rivieres & ruiſſeaux, comme pourroit être un lieu élevé ſur quelque côteau; les moulins à vent font des merveilles, les vents étant fort fréquens dans ces ſortes de ſituations. Ces moulins reſſemblent auſſi beaucoup aux moulins à vent ordinaires; mais ils ont une plus grande commodité, qui eſt de ſe mettre d'eux-mêmes au vent, par le moyen d'une queue en forme de gouvernail, qui ſe tourne de tout ſens.

Voilà ce qui regarde les Moteurs, ou les moyens de faire mouvoir les machines.

Quant aux moyens d'élever l'eau: lorſqu'il ne s'agit que de la faire monter à une hauteur peu conſidérable, on peut ſe ſervir de grandes roues qui portent des godets à leur circonférence; elles ſont fort communes en Languedoc. Si la profondeur eſt médiocre, on emploie des chapelets, ou à patenôtres ou à augets. Les pompes ſont encore excellentes dans ce cas. Mais pour les puits profonds nous préférons un ſeau montant & un ſeau deſcendant; comme à Bicêtre.

On diſtingue deux ſortes de Reſervoirs: ceux qui ſont ſur terre; & ceux qui ſont élevés.

Les Reſervoirs qui ſont ſur terre, ſont ordinairement des pieces d'eau, ou canaux glaiſés; où l'on ramaſſe des ſources, & qui contiennent pluſieurs milliers de muids d'eau. On leur donne beaucoup de profondeur; tant afin qu'ils contiennent davantage d'eau, & qu'elle s'évapore moins, que pour donner plus de charge aux conduites, & faire aller les jets plus haut. Quand on les peut placer dans ſon parc & chez ſoi, cela n'eſt que mieux; ſinon on les fait dehors en pleine campagne, & on les entoure de murs. Dans les jardins en pente, les baſſins d'en-haut ſervent de Reſervoirs aux pieces d'eau d'en-bas; ce qui eſt un grand avantage. *Voyez* BASSIN.

Les Reſervoirs élevés en l'air ne ſont pas à beaucoup près d'une ſi grande capacité. Les plus grands tiennent au plus cinq à ſix cent muids d'eau, & ſont très-rares de cette grandeur. Ils ne contiennent pour l'ordinaire que cent ou deux cent muids. La difficulté de les ſoutenir, & la dépenſe du plomb dont on les revêt, ne permettent pas de les faire auſſi grands que ceux qui ſont ſur terre. On les éleve aſſez ſouvent ſur des arcades ou piliers de pierre de taille, ſur leſquels on poſe de groſſes charpentes, pour ſoutenir le fond & les côtés que l'on a ſoin de revêtir de fortes tables de plomb ſoudées enſemble. Les fondemens & la charpente de ces Reſervoirs doivent être très-ſolides, pour pouvoir ſoutenir la grande charge de l'eau & conſerver ſans aucun dérangement le niveau de ſa pente.

On voit plus de ces Reſervoirs élevés que d'autres; à cauſe que ceux qui ont des machines hydrauliques, n'en peuvent gueres conſtruire d'autres, par la ſituation plate de leur terrein.

Il s'agit enſuite de conduire les eaux de ces Reſervoirs juſques dans les baſſins; pour y faire jouer des jets, des bouillons d'eau, des caſcades.

Les Anciens avoient trois manieres de conduire les eaux: par des aqueducs ſouterrains; par des tuyaux de plomb; & par des tuyaux de grès ou de poterie, qui ſont encore préſentement en uſage: & l'on n'y en a ajoûté que deux; qui ſont les tuyaux de bois, & ceux de fer.

Les aqueducs ſouterrains ne ſont propres qu'à ramaſſer des ſources & les amener dans un Reſervoir; car les eaux n'y étant pas reſſerrées comme dans des tuyaux, elles perdent leur pente, & la force qu'elles doivent avoir pour s'élever en l'air. Il eſt cependant vrai que ces aqueducs ou canaux ſont favorables pour conduire toute l'eau d'une ſource lorſqu'elle devient plus abondante par l'affluence d'autres eaux, & qu'elles y peuvent commodément ſe perdre par-deſſus dans les débordemens. Au lieu que le diametre des tuyaux détermine la quantité de l'eau qui peut y paſſer; & qu'il y a des cas où la ſource venant à groſſir, y peut cauſer bien du déſordre, ou même prendre un autre cours où elle ſeroit moins gênée.

On doit donc, lorſqu'on ſe ſert de tuyaux, leur donner d'autant plus de diametre que l'eau y coulera pour l'ordinaire plus lentement. L'eau rapide demande moins d'eſpace. Comme ſa rapidité dépend de ſa pente continuelle, & qu'elle croît toujours en vîteſſe; un tuyau médiocre peut ſuffire pour contenir toute l'eau d'une ſource abondante, pourvu qu'il ſoit poſé ſur un plan également incliné.

Les tuyaux de plomb ſont les plus commodes, pour conduire les eaux: on peut les faire deſcendre, monter, & tourner, ſans que cela nuiſe à l'eau qui y coule. Il y en a de deux ſortes; de moulés, & de ſoudés.

Les tuyaux moulés ſont jettés dans un moule de la longueur qu'on veut, ordinairement de douze piés de long; on les fait plus épais que les ſoudés, de crainte des ſoufflures; auſſi ſont-ils meilleurs & plus eſtimés, mais ils coûtent davantage à cauſe du poids.

Les tuyaux ſoudés ne ſont autre choſe que des tables de plomb, que l'on courbe & que l'on ſoude ſur la jointure, les plus gros tuyaux de plomb ne paſſant point ſix pouces de diametre; on les emboîte & joint l'un dans l'autre par des nœuds de ſoudure. Ils ſont ſujets à ſe crever, & à ſe miner dans les terres pleines de chaux, & où il y a du ſalpêtre.

Les uns & les autres ſont d'ailleurs expoſés à être volés; ſurtout en tems de guerre par les Soldats, qui ont beſoin de plomb pour faire des balles. Ceux qui ne ſont que ſoudés, ſe rompent auſſi à l'endroit de la ſoudure, qui ne joint enſemble que quelques lames extérieures du plomb: à moins qu'elle ne ſoit très-épaiſſe, & qu'elle ne s'étende un peu loin ſur les deux tuyaux. Quelquefois même, pour plus grande ſûreté, on met encore ſur la ſoudure une plaque de plomb, bien ſoudée de côté & d'autre. Les tuyaux moulés ne ſont pas exempts de ſoufflures, ou petits trous, par où l'eau ſe fait jour aiſement: mais auxquels on remédie en preſſant & battant bien ces endroits dès qu'on s'en apperçoit, avant de mettre en place les tuyaux. Pour prévenir l'éroſion du plomb, on l'environne d'argille ou d'un conroi; ou l'on revêt les tuyaux, de filaſſe trempée dans le maſtic chaud qui ſert à joindre les tuyaux de terre.

Quelques Médecins conſeillent de ne boire l'eau qui coule par des tuyaux de plomb, que ſix mois après qu'ils ſont placés: afin de leur donner le tems de ſe revêtir intérieurement d'une croûte, qui empêche que les parties métalliques ſe détachent davantage pour communiquer à l'eau une qualité moins ſuſpecte.

Les tuyaux de grès ou de poterie, qui étoit la troiſieme maniere de conduire les eaux chez les Anciens, eſt celle qui coûte le moins; mais auſſi c'eſt celle qui eſt d'un plus grand entretien. Il y a des tuyaux de poterie qui ſont de terre cuite, pareille

à celle dont on fait les pots & les terrines. Ils ſont meilleurs, ſi leur terre eſt celle dont on fait des pots propres à contenir du beurre ſalé, ſans que le ſel les pénetre & paſſe à travers : tels ſont particuliérement les pots de Bretagne : auſſi peuvent-ils aller au feu, de même que les meilleurs creuſets.

Dans l'uſage des tuyaux de grès, on encaſtre les tronçons (qui ſont de deux ou trois piés de long) l'un dans l'autre; & l'on met du maſtic avec de la filaſſe à leur jointure ſur l'orlet. Quand ces tuyaux ſervent à conduire des eaux forcées, on les entoure d'un maſſif ou chemiſe de ciment, de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur; ce qui les conſerve quelque tems, pourvu qu'on ait la précaution, premiérement, de laiſſer ſécher une conduite pluſieurs mois avant que d'y mettre l'eau, afin de donner au ciment le tems de durcir; & ſecondement, d'aſſurer ces tuyaux (qui ſont très-fragiles) ſur des maſſifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaiſſent. On les environne auſſi de petits murs; ſur leſquels on aſſied de bonnes pierres plates, ou du moins de fortes pieces de bois, pour les garantir contre la charge des terres ſupérieures : ſi ce n'eſt qu'ils ſe trouvent à une aſſez grande profondeur pour que l'ébranlement des voitures ne puiſſe pas les déranger.

Ces tuyaux ſont plus propres à conduire les décharges des baſſins, que les eaux jailliſſantes; auſquelles ils ont bien de la peine à réſiſter longtems. Ils ſont ſujets aux *queues de renard*, que l'on nomme auſſi *queues de cheval;* qui ſont des racines d'arbres fort menues, qui paſſant par les pores du grais, ou par le nœud du maſtic qui ſe pourrit en terre, ſe nourriſſent dans l'eau & deviennent ſi groſſes & ſi longues qu'elles bouchent entiérement le tuyau. On en a trouvé de cinq à ſix toiſes de long. Il y a des gens qui prétendent que les queues de renard viennent de la filaſſe qu'on met dans les joints du maſtic, ou bien de quelques graines qui entrent avec l'eau dans la conduite : ce qui ne s'accorde pas avec les obſervations. Après tout, ces excroiſſances ſont encore plus communes dans les tuyaux de bois. En général on les trouve près des endroits où il y a des racines au-dehors des tuyaux; & jamais dans les tuyaux enfoncés dans les ſables de la mer, ou dans les rues des villes, dans les rivieres, dans les marécages. On voit effectivement toujours que leur origine vient d'nn bois très-fin qui traverſe les tuyaux.

Les tuyaux de poterie ont un mérite particulier pour les fontaines d'eau à boire; parce qu'étant verniſſés par-dedans, le limon ne s'y attache point, & l'eau s'y conſerve mieux & plus fraîche que dans les autres tuyaux qui ne ſont ni de terre ni de grès. Pour empêcher qu'ils ne ſe briſent, ſoit par la preſſion intérieure, ſoit par la charge des eaux ſupérieures, ſoit par les vents qui y ſeroient enfermés; on peut 1° ne les pas expoſer à une trop forte preſſion ou charge; 2° les revêtir de ciment bien battu & bien mêlé avec de la chaux, ce qui fait comme un ſecond tuyau : qui, plus il ſera épais, plus il fortifiera l'autre.

Le vernis intérieur a auſſi l'avantage de boucher les pores. Mais comme cette précaution peut quelquefois n'être pas ſuffiſante; il eſt bon de leur donner extérieurement une couche de poix chaude, & de les mettre ainſi au feu, où l'on les laiſſera cuire juſqu'à ce que la poix les ait entiérement pénétrés.

Outre cela on doit avoir ſoin qu'ils ſoient bien droits, également épais partout, & que leur cavité ſoit bien ronde dans toutes ſes parties. Il faut auſſi leur donner une cuiſſon parfaite.

Pour éprouver s'ils n'ont point de poroſités qui puiſſent laiſſer échaper l'eau : on en bouchera bien l'extrêmité inférieure; puis on les emplira d'eau ſalée chaude, ou de vinaigre chaud, ou d'urine. Car ces trois liqueurs contiennent un ſel très-pénétrant : l'eſprit de ſel marin corrode même le verre de fougere : & l'on a vu des tuyaux pleins d'urine, tranſuder par plus de mille endroits, au bout de quelques jours.

On prétend que tout tuyau de terre qui fait du feu avec un briquet, eſt de bonne qualité. Mais cette expérience ne peut être d'aucun ſecours; cet effet étant commun aux mauvais tuyaux & aux bons. Tout tuyau de ſubſtance bien compacte pourra faire du feu, & cependant avoir des endroits trop poreux.

Pour boucher un trou dans un tuyau de terre : Mettez-y un morceau de plomb taillé en angles, & trempé dans du maſtic; faites-l'y entrer avec beaucoup de force. Cela ſuffit pour tenir le trou éternellement clos.

Pour faire des conduites en tuyaux de bois : on prend de gros arbres, comme des chênes, ormes, hêtres, aunes, les plus droits qu'il eſt poſſible. On les perce ſuivant leur longueur; & on fait un canal de trois ou quatre pouces de diametre. On les diminue de groſſeur par un des bouts : & on les fait freter & cercler de fer par l'autre; ce qui ſert à les emboîter enſemble; & ces jointures ſont recouvertes de poix. Les fretes ou virolles de fer battu valent mieux que celles de fer fondu. Celles-ci ſont ſujettes à caſſer lorſque les tuyaux viennent à être déplacés & à plier, ou quand on les fait entrer par force. Et quand elles ſont caſſées, on ne peut les retirer qu'avec beaucoup de peine. Avant d'aſſembler les tuyaux, on deſſéche bien avec un fer chaud l'emboîture : puis on l'environne d'un linge trempé dans le maſtic : après quoi l'on trempe dans ce maſtic la frete, dont chaque moitié embraſſe l'extrêmité d'un des deux tuyaux. Ce maſtic eſt la compoſition que l'on nomme quelquefois ciment chaud; & dont nous avons parlé ſous le nom de MASTIC *des Fontainiers.*

Ces ſortes de tuyaux ne ſont bons que dans les pays marécageux & naturellement humides; car dans les pays ſecs ils ſe pourriſſent bien vîte. L'eau qui paſſe dans quelques-uns eſt rougeâtre, & a toujours un certain goût.

Conſultez l'article EAU.

On reproche à quelques tuyaux de bois le défaut de ſe fendre en ſéchant. Mais on peut prévenir cet inconvénient en les perçant auſſitôt qu'on les a abattus, & les employant tout de ſuite : ſinon, en les tenant enfoncés en terre depuis l'inſtant de leur coupe; ou au moins dans un lieu frais, & couverts de linges mouillés.

Quant à ce qu'on accuſe certains bois de donner du goût & de la teinture à l'eau : cela vient de ce que le reſte de ſeve qui ſe trouve dans les tuyaux ſe mêle avec l'eau, lui donne un œil plus ou moins foncé, & une légere ſaveur de vitriol. Mais quand la ſeve eſt épuiſée, l'eau coule enſuite dans ſon état naturel.

Un autre accident auquel ſont expoſés les tuyaux de bois, eſt de couler par les endroits où il ſe rencontre des nœuds. Le remede eſt de viſiter la piece, ôter le nœud, percer le bois, & boucher le trou avec une bonne cheville.

Il eſt certain que le bois ſe conſerve longtems dans la terre humide. On voit des canaux y ſubſiſter des ſiecles entiers ſans altération. Ceux qui ſont expoſés à l'air, quoique continuellement humectés d'eau (comme ceux qui ſont au-deſſus des roues des mou-

lins), ne ſont pas de longue durée : quoique du même bois que les autres. Les pilotis qui ſoutiennent de gros bâtimens, des ponts, des villes entieres, démontrent que le bois eſt d'une durée preſque perpétuelle dans l'eau. Des tuyaux ſe conſervent même longtems en terre, quoique l'eau n'y coule plus : c'eſt ce que l'on a vu ſenſiblement au ſiecle dernier, à la fontaine de la Mancelliere, ſituée dans le Dioceſe de Dol, à neuf lieues de Rennes ; dont les tuyaux, de bois de chêne, avoient été mis en place plus de cent vingt ans auparavant. On a auſſi trouvé, aux environs de Vannes, des tuyaux enfoncés dans le ſable ; qui n'avoient ſouffert aucune altération.

On peut donc dire que ſi l'on a des faits à alléguer contre la perpétuité des tuyaux de bois ; c'eſt que l'on n'avoit pas pris les précautions convenables pour leur conſervation. Si l'on voit plus de tuyaux de terre que de bois, c'eſt qu'il y a bien des endroits où ceux-ci coutent davantage : ce qui fait qu'on leur préfere les autres. Mais les tuyaux de bois ſont très-communs en Allemagne & dans tout le Nord.

Les tuyaux de fer ſont jettés en moule & en fonte, & ſont préſentement d'un aſſez grand uſage. Il y en a de deux ſortes : à manchons, & à brides ; mais on n'emploie gueres que ceux à brides, comme les meilleurs. Les tuyaux de fer ont les bonnes qualités de ceux de plomb, ils durent plus, & coutent quatre à cinq fois moins. Il s'en fait juſqu'à dix-huit pouces de diametre : chaque tuyau a trois piés & demi de long, & à chaque bout il y a des brides que l'on joint & ſerre enſemble par des vis & écrous, entre leſquelles on met des rondelles de cuir & du maſtic. Dans les endroits mal-aiſés, on met des rondelles & croiſſans de plomb : & dans les coudes, robinets, & ſoupapes, on eſt obligé de raccorder des bouts de tuyaux de plomb.

Les tuyaux de plomb peuvent être mis auprès du baſſin ; & dans les endroits où il y a des plis, des courbures, des angles, & autres irrégularités auxquelles le plomb ſe prête aiſément. Ceux de terre conviennent près de la ſource : parce que la preſſion de l'eau n'y eſt pas aſſez forte pour les briſer. D'ailleurs, l'air qui y ſurvient ſouvent, & les alternatives de chaud & de froid, auxquelles les tuyaux ſont ſujets en cet endroit ; ne portent pas de préjudice à ceux de terre : au lieu que ceux de bois en ſeroient endommagés. C'eſt dans les endroits plus bas, & où il y a plus d'eau & plus de charge, que l'on doit ſurtout mettre les tuyaux de bois : l'eau intérieure & l'humidité qui les environne ordinairement dans les endroits bas, contribuent à leur conſervation : & ils réſiſtent puiſſamment à la preſſion de l'eau.

Plus les tuyaux ſont voiſins de la ſource, plus ils doivent avoir de diametre ; & encore plus ſi l'eau ſort bruſquement. Un tuyau de trois pouces de diametre, étant plein, fournit un cylindre d'eau qui a neuf pouces de circonférence.

Pour ſubſtituer un tuyau de bois en la place d'un autre, on peut l'y inſérer comme les tonneliers inſerent un morceau de douve ; & contenir le tout avec une eſpece de manchon ou cercle, que l'on revêtira de maſtic. La pratique des tonneliers autoriſe celle-ci, & donne lieu d'en eſpérer un égal ſuccès. Il y a d'autres moyens qu'on emploie ordinairement : mais qui ſont diſpendieux, & peut-être pas plus certains.

Un article de conſéquence eſt la proportion & la groſſeur que doivent avoir les conduites & les tuyaux, par rapport aux jets que l'on veut faire jouer. C'eſt de-là que dépend la beauté des eaux jailliſſantes ; car ſi les conduites ſont trop menues, ou qu'elles fourniſſent à trop de baſſins ſans avoir leur juſte proportion, elles ne formeront que de petits jets foibles & peu nourris : outre que les conduites ſont ſujettes à s'engorger aiſément & à crever, parce que les vents y étant trop reſſerrés n'en peuvent preſque pas ſortir.

Pour remédier à tout cela, voici la plus juſte *proportion qu'on doit donner aux conduites, par rapport aux jets d'eau.* Pour faire jouer un jet de quatre à cinq lignes de groſſeur : c'eſt-à-dire, dont l'ajutage ſoit percé de quatre à cinq lignes de diametre, qui font un pouce de ſortie ; il faut une conduite d'un pouce & demi de diametre. Pour un jet de ſix à ſept lignes, il faut une conduite de deux pouces : Pour un jet de huit à neuf lignes, une conduite de trois pouces : Et pour un gros jet d'un pouce de ſortie, une conduite de quatre pouces de diametre. Pour faire jouer encore un jet plus gros (comme de quinze à ſeize lignes), ou une gerbe ; il faudra une groſſe conduite de ſix pouces de diametre. Je ne parlerai point des conduites qui paſſent ſix pouces ; comme celles qui ſont chez le Roi & les Princes, & qui vont à un pié & à dix-huit pouces de diametre : elles coûtent de ſi groſſes ſommes, qu'elles paroiſſent hors de la portée des plus riches particuliers.

On doit tenir pour regle générale, que la *ſortie des ajutages* doit être quatre fois moins grande que l'ouverture ou diametre des tuyaux de la conduite ; c'eſt-à-dire en raiſon quadruple : afin que la colonne d'eau ſoit proportionnée, & que la vîteſſe dans les tuyaux ſoit égale : joint à ce qu'il ſe fait trop de frottement dans les petites conduites, par rapport aux gros ajutages ; & au bord des petits ajutages, par rapport aux groſſes conduites. Plus la ſortie de l'ajutage eſt petite, plus les tuyaux ſont habituellement pleins. Et comme la célérité dépend de cette plénitude, & que la célérité eſt le principe de la hauteur du jet ; on peut ainſi faire monter le jet auſſi haut qu'il eſt poſſible par rapport à la ſource.

Il y a pluſieurs ſortes d'ajutages ou ajoûtoirs ; comme des gerbes, des pluies, ſoleils, éventails, & de quantité d'autres formes que l'on donne à l'eau. Les plus ordinaires ſont élevés en cône, & n'ont qu'une ſeule ſortie : ce ſont auſſi les meilleurs ; ne ſe bouchant pas ſi ſouvent que les plats, qui ſont percés de pluſieurs trous ou fentes, placés à l'oppoſite l'une de l'autre : ou bien on ſoude deſſus, pluſieurs autres petits ajutages.

Nombre de perſonnes prétendent que les jets-d'eau vont mieux quand les ajoûtoirs ſont percés d'un ſeul trou un peu gros ſur une platine, que quand ils ſont élevés en cône ; parce qu'il ſe fait moins de frottement & de réſiſtance au bord.

Il eſt conſtant que plus les conduites ſont groſſes, mieux les eaux vont ; c'eſt l'ame des beaux jets-d'eau, qui pour être bien nourris, doivent avoir une conduite continuée de la même groſſeur, depuis le Reſervoir juſques ſous l'ajutage, ſans aucune diminution ; cela fournit davantage d'eau, & donne plus de charge au jet, qui ſans cela ſe trouve étranglé & reſſerré de trop loin.

Il y a des gens qui ont une opinion toute contraire : ils s'imaginent que dans une conduite de cent toiſes de long, on doit la tenir plus groſſe dans les cinquante premieres toiſes depuis le Reſervoir, que dans les cinquante dernieres juſqu'à l'ajutage ; où ils prétendent qu'elle doit diminuer de groſſeur, environ un pouce de diametre : afin, diſent-ils, que l'eau commence à être forcée & reſſerrée un peu de loin dans cette conduite, qui doit toujours venir en diminuant juſqu'à la ſortie de l'eau. C'eſt une

opinion des plus mauvaises en fait de fontaines ; car il suffit de contraindre & de forcer l'eau dans la souche ou colonne de jet, & dans l'ajoûtoir, sans pour cela que la conduite diminue de grosseur.

Nous n'avons qu'un seul cas, où les conduites doivent diminuer de diametre ; c'est quand elles sont très-longues, comme de trois à quatre cent toises. Alors on met de trois sortes de grosseurs de tuyaux : sans cela, par le grand chemin que l'eau a à faire, elle dormiroit pour ainsi dire, & perdroit beaucoup de sa force. Ces différentes grosseurs la réveillent, & lui redonnent sa force. Par exemple, dans une grosse conduite de trois cent toises de long, on mettra les cent premieres toises de huit pouces de diametre, les cent autres toises de six pouces, & les cent dernieres de quatre pouces ; mais dans les conduites de cent toises, ou cent cinquante, il faut continuer le même diametre dans toute la longueur jusques sous l'ajutage.

Quand on aura plusieurs jets à faire jouer dans un jardin, par exemple cinq ou six ; il n'est pas nécessaire de tirer du Reservoir cinq ou six conduites, c'est-à-dire autant de conduites que de jets ; ce seroit une dépense superflue. On fait seulement deux ou trois conduites ; mais de telle proportion qu'elles soient assez grosses pour fournir de l'eau à tous ces jets, ensorte qu'ils jouent tous ensemble sans s'altérer l'un l'autre, & aller plus bas. Par exemple, pour faire jouer trois jets d'eau, chacun de six à sept lignes de diametre, il faut que la conduite ait six pouces : pour trois jets de quatre lignes, il faut une conduite de quatre pouces. On continue la même grosseur de la conduite, jusques vis-à-vis des bassins ; où par des fourches on la diminue proportionnellement : ainsi sur une conduite de six pouces, on branchera des tuyaux de deux pouces de diametre dans les fourches, afin que l'eau soit distribuée également par ces saignées.

On observera qu'à l'entrée d'une conduite, c'est-à-dire à la sortie du Reservoir, elle ait deux pouces de plus de diametre. Par exemple, si c'est une conduite de quatre pouces, on lui donnera une soupape & ouverture de six pouces au fond du Reservoir.

Les conduites étant parvenues jusqu'aux bassins, on y fera un regard, pour mettre un robinet de grosseur convenable au diametre de la conduite ; en prenant garde que par le trou oval de la canelle & du boisseau, il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau. Nous avons plusieurs sortes de robinets : comme à têtes quarrées ; à branches, ou à potence ; à deux & à trois eaux.

Il faut souder une rondelle, ou collet de plomb, un peu large autour du tuyau, dans l'endroit du conroi & massif du bassin, où il passe ; afin que l'eau étant ainsi arrêtée par cette plaque, ne suive point le long du tuyau, pour tâcher de se perdre.

On doit toujours faire passer les tuyaux à découvert sur le platfond d'un bassin, & jamais les enfoncer dedans ; afin qu'on puisse mieux remédier aux accidens. On soudera sur la conduite un tuyau montant, appellé *souche*, ou *contre-bassin* ; qui est l'endroit où doit être le jet : & au bout de cette souche, on soudera encore l'écrou de cuivre, sur lequel se visse l'ajutage. Environ à deux piés de la souche, on coupera le tuyau, & on le bouchera d'un tampon de bois avec une rondelle de fer, ou par un tampon de cuivre à vis, que l'on y soudera. On peut dégorger une conduite quand il y a des ordures, en ôtant ces tampons.

Il faut éviter dans les conduites, les coudes, les jarrets & les angles droits ou équerres ; ils diminuent la force de l'eau. Quand on ne peut faire aller une conduite bien droite, & qu'il y a un tournant indispensable ; on prend ces coudes d'un peu loin, pour en diminuer la roideur.

Dans les conduites un peu longues, on met d'espace en espace, des ventouses ou soupapes renversées, pour le soulagement des tuyaux, & pour la sortie des vents. Et quand après une pente roide les conduites se remettent de niveau, il faut dans cet endroit souder un robinet pour arrêter la charge : sans cela le tuyau ne résisteroit pas longtems.

On enfoncera toujours les conduites un peu avant en terre ; comme de deux ou trois piés : à cause de la gelée & des voleurs. Et on les fera passer dans les allées ; & jamais dans les bois, dans les parterres, &c : afin qu'on puisse mieux en connoître les fautes, & les raccommoder plus aisément sans rien déplanter. Quand les conduites passent sur des terrasses, on doit faire une petite voûte le long du tuyau ; pour le pouvoir visiter de tems en tems.

Voyez REPOSOIR.

RESERVOIR : *Terme de Pêche, & d'Œconomie.* C'est un endroit où l'on met le poisson qu'on a pêché, pour le prendre quand on en a besoin. Pour faire ces sortes de Reservoirs, on creuse un fossé ou un petit canal dans une terre propre à recevoir les eaux du ciel, ou plutôt celles de quelque ruisseau voisin. On donne plus communément le nom de Viviers à ces Reservoirs. *Consultez* l'article ETANG.

RÉSIDENS. En plusieurs *Coutumes*, ce sont les Tenanciers, qui étoient obligés de résider dans l'héritage de leur Seigneur, pour être plus en état de l'aider, secourir & servir en cas de besoin. Ils ne pouvoient abandonner l'héritage. Ils s'appelloient aussi du nom d'*Homme Levant & Couchant*. En Normandie on les appelle *Resséans du fief*.

RÉSINE. C'est une liqueur, ou matiere huileuse, qui découle de plusieurs sortes d'arbres ; tels que le térébinthe, le sapin, le pin, le melese, &c. On fait des incisions à ces arbres pour faire sortir plus facilement la Résine. *Voyez* PIN : TÉRÉBINTHE : SAPIN : CYPRÈS.

On distingue deux especes de Résine : l'une qui est liquide ; l'autre, dure & séche. La liquide conserve la même consistance qu'elle avoit en découlant de l'arbre. La Résine dure & séche, qu'on nomme *Poix Résine*, *Poix de Bourgogne*, *Poix noire*, *Colophone*, &c ; a été épaissie par la chaleur du soleil ou du feu. *Voyez* GALIPOT : GOUDRON.

Différences des Résines, des Gommes-Résines, & des Gommes.

Consultez l'article GOMME.

RÉSINES *de Genievre* ; de *Jalap*. Voyez GENEVRIER : JALAP.

RÉSINÉ. *Voyez* RAISINÉ.

RÉSOLVANS *ou* RÉSOLUTIFS. *Consultez* les articles REMEDE : PLANTE : BOL : BOUC, 374 : BOULEAU, p. 383 : EMPLÂTRE *de Cigue* : DÉTERSIFS : BAUME *du Pérou* : BDELLIUM : BEN : *Gomme* AMMONIAC : ASPHALTUM : ASPHODEL.

Les Résolutifs divisent & atténuent les liqueurs épaissies, qui séjournent dans les vaisseaux. Ils réveillent aussi le jeu & l'oscillation des fluides. Leurs parties sont très-mobiles ; & assez fines pour pénétrer le tissu des fibres & des vaisseaux de la partie sur laquelle on les applique : elles réveillent le ressort des fluides, parce qu'elles ont plus de mouvement : & comme elles sont plus dures que les molécules épaissies, elles augmentent l'action des solides.

L'usage de ces remedes est très-considérable. Ils

conviennent dans une infinité d'occaſions ; ſoit qu'il y ait un amas qui ſe faſſe appercevoir au-dehors ; ſoit qu'il ne tombe pas ſous les ſens, comme dans les paralyſies, les rhumatiſmes, les attaques de goute. On les applique ſur les tumeurs froides limphatiques ; ſur les tumeurs ſanguines où il y a contuſion, mais ſans inflammation ſenſible ; ſur les parties enflammées ; les phlegmons, lorſque la douleur n'eſt pas des plus vives. On y a auſſi recours pour prévenir la gangrene, & en arrêter les progrès ; enfin, toutes les fois qu'on a indication de pouvoir réveiller la force contractive des fibres, & d'atténuer les fluides épaiſſis, dans quelque partie que ce ſoit. Néanmoins, ſuivant la nature de la partie, la profondeur du mal, la qualité de l'humeur qui y ſéjourne ; on les choiſit plus ou moins actifs. Ces remedes ne conviennent pas lorſque la douleur eſt fort vive, & l'humeur très-raréfiée.

RESPIRATION. C'eſt l'introduction de l'air dans les poumons, où le ſang reçoit de cet air une fluidité qu'il n'avoit pas en y entrant.

Reſpiration Difficile.

Voyez ASTHME : COURTE-HALEINE : ACHE : *Difficulté de Reſpirer*, Maladie des BREBIS.

La Reſpiration Aiſée, tant dans les maladies chroniques, que dans les maladies aiguës qui ſont accompagnées de fievre & qui ſe terminent en quarante jours ; promet ordinairement la guériſon : au lieu que la Reſpiration Difficile menace du dernier péril.

La Reſpiration qui eſt Inégale & Entrecoupée, de maniere qu'il ſemble que l'air ſoit repris par treſſaillement dans les poumons ; dénote un danger évident.

On doit appréhender une ſuffocation, lorſque le malade, ſitôt qu'il eſt couché, eſt obligé, pour reſpirer, de s'aſſeoir & d'élever les épaules & la poitrine. C'eſt ce qui arrive dans l'eſquinancie, dans les abſcès du poumon ou de la capacité de la poitrine, & dans les fungus du poumon.

La Reſpiration qui eſt Forte & Fréquente, & dans laquelle on rend un ſouffle ardent, par le nez & la bouche ; eſt la preuve d'une grande efferveſcence du ſang : telle eſt la reſpiration dans les fievres ardentes, &c. Celle qui eſt Petite & Rare déſigne l'abattement des forces ; ou l'oppreſſion du poumon ; telle eſt la Reſpiration dans la péripneumonie, la pleuréſie, l'inflammation du diaphragme, du foie, ou de la rate. Mais la Reſpiration Grande & Rare, eſt un ſigne de phrénéſie.

C'eſt une Reſpiration pernicieuſe que celle qui rend par les narines & par la bouche un ſouffle froid : ou ſi ce ſouffle ſort preſque tout par les narines, & fort légerement par la bouche ; mais particuliérement ſi l'on voit les aîles du nez ſe dilater & ſe reſſerrer : c'eſt une preuve certaine de l'accablement de la nature.

La mort eſt prochaine, lorſque, dans une fievre, la Reſpiration eſt Elevée, Fréquente & Difficile.

Il y a une difficulté de reſpirer qui vient du vice du poumon. Et ce vice vient quelquefois d'une réplétion de lymphe.

Remedes. Il faut alors décharger ce viſcere par les vomitifs. Les vomitifs ſont même capables de rompre les abſcès du poumon, & de les vuider. La fumée de tabac aſpirée dans la bouche avec une pipe ; puis avalée ; procure le vomiſſement, qui a coutume de ſoulager aſſez promptement dans pareil cas.

2. Fritagius, Médecin Allemand, ordonnoit de prendre de l'ellébore blanc, la doſe d'une demi-once : Verſez deſſus, dit-il, une livre de vin, pour en faire une infuſion ; faites-en prendre au malade une cuillerée pour le faire vomir ; & il ſera ſoulagé.

3. En général, les infuſions des plantes aromatiques ſont bonnes dans toute difficulté de reſpirer : il en faut uſer pour ſa boiſſon ordinaire.

4. M. Le Clerc dit que le ſuc des raiforts pilés avec du ſucre, eſt admirable pour guérir l'aſthme, la toux, &c : on en prend de tems en tems quelques cuillerées.

5. Les cloportes (ſelon le même Auteur), renfermés dans un linge & macérés dans du vin qu'on filtre enſuite, ſont un ſpécifique contre la difficulté de reſpirer.

Remedes à la ſuffocation cauſée par la fumée du Charbon.

1. Elle ſe guérit en faiſant recevoir la vapeur du vinaigre par le nez, & avaler du vinaigre.

2. Faites un nouet de nielle & de ſemence de marjolaine : mettez-le infuſer dans du vinaigre ; & appliquez ce nouet au nez : ou bien buvez une cuillerée de l'infuſion de ces plantes.

3. Les vomitifs y ſont excellens : par exemple : prenez ſix grains de tartre émétique dans du bouillon pour vomir.

4. *Conſultez* l'article CHARBON.

Remedes contre l'Interruption de Reſpiration ; qu'on appelle Hoquet.

1. Prenez trois ou quatre grains d'opium, dans de la conſerve de roſes.

2. *Voyez* HOQUET.

Difficulté de reſpirer qui ſurvient quand on dort couché ſur le dos.

Conſultez l'article INCUBE.

Dans cette incommodité, il ſemble qu'on ait un fardeau ſur la poitrine, & qu'on aille étouffer : on ne ſauroit parler quand on vient à s'éveiller : on ne parle que peu & avec peine, quand on eſt interrogé.

1. Faites vomir avec ſix ou huit grains de tartre émétique.

2. Purgez avec quinze grains de ſcammonée, infuſée toute la nuit à froid dans un verre de vin blanc : donnez en même tems quinze grains de mercure doux, dans de la conſerve de roſes.

3. Faites infuſer de la racine de pivoine dans du vin ; & en faites avaler au malade quand il ſe couche.

4. Prenez des raiſins ſecs ; ôtez-en les pepins ; mettez en leur place, de l'aloës, la groſſeur d'un pois : avalez quelques-uns de ces raiſins, avant de manger. Si on continue ce remede, il guérit aſſurément.

5. Mangez de la ſemence d'anis, en vous mettant au lit.

La *privation de la reſpiration* arrive auſſi *dans les Catarrhes ſuffoquans*. Pour y remédier, rétabliſſez la circulation du ſang, par la ſaignée. Et procurez la diſſolution de ce fluide par le ſpécifique ſuivant : Prenez une once d'eau d'hyſſope ; blanc de baleine, demi-gros ; ſirop d'hyſſope, demi-once : mêlez le tout ; & le donnez au malade.

2. Toutes les infuſions de plantes vulnéraires, dont on boit par verres, ſont très-utiles dans ce cas.

RESPIRATION *des Végétaux.* Consultez l'article PLANTE.

RESSAUT : *Terme d'Architecture.* C'est l'effet d'un corps qui avance ou recule plus qu'un autre, & qui n'est plus d'alignement ou de niveau.

Ressaut d'Escalier. C'est lorsqu'une rampe d'appui n'est pas de suite, & ressaute aux retours.

RESSEANS *de Fief.* Voyez RESIDENS.

RESSENTI : Terme usité *en Architecture*, & *en Peinture :* pour signifier le contour ou le renflement d'un corps, plus fort qu'il ne doit être, & qui sort de l'uniformité. Le contour d'une colonne fuselée est dit *ressenti :* c'est-à-dire plus remarquable, & senti sous un plus grand volume, que le reste de la rondeur de la colonne, qui est partout ailleurs en haut & en bas d'un moindre diametre que ce renflement. On dit aussi, des parties trop *Ressenties ;* des muscles, des nerfs, trop *Ressentis :* pour dire trop marqués ; qui se présentent à la vue avec un relief trop brusque, & qui s'élevent trop au-dessus de la surface du reste des parties.

RESSUY : *Terme de Chasse.* C'est le lieu où se met une bête fauve pour s'essuyer de la rosée du matin, avant de se mettre à la reposée. Ce terme ne se dit que pour le cerf & autres bêtes qui vivent de brout. Pour les autres, c'est *Bauge.*

REST-HARROW & RESTA-BOVIS. } *Voyez* ARRÊTE-BŒUF.

RESTAURANS ; ou *Analeptiques.* Remedes destinés à relever & rétablir les forces diminuées & abattues. Ce sont des médicamens de la classe de ceux que l'on nomme Fortifians & Cordiaux. Ils agissent par un principe subtil, volatil, huileux, d'une odeur communément très-agréable, lequel s'insinue dans les petits vaisseaux absorbans des nerfs & des membranes. La vertu de ces remedes est fort limitée ; ils n'operent qu'après qu'on a détruit les causes morbifiques : & leur effet n'est point tel que le vulgaire se l'imagine, de ranimer ou de produire positivement les forces abattues & éteintes. Ces remedes ne sont salutaires, qu'autant qu'il se fait une conversion convenable des alimens solides & liquides en sang & en liqueurs bien conditionnées, pour former un suc nourricier propre à réparer les pertes occasionnées par les mouvemens du corps. On ne doit pas employer ces remedes dans les maladies aiguës, dans la chaleur & l'effervescence des humeurs, comme dans la fievre, ou lorsque la masse du sang & des liqueurs est remplie d'impuretés. Mais on peut s'en servir utilement dans le déclin des maladies ; dans la convalescence, lorsque les passions de l'ame, & de longues veilles, les travaux & fatigues de l'esprit & du corps, ou de grandes hémorrhagies, ont épuisé les forces. Il ne faut pas non plus donner ces remedes indifféremment : on doit user d'un grand ménagement dans leur administration, parce qu'ils passent promptement dans le sang, & qu'ils en augmentent la quantité.

Les Restaurans sont, parmi les végétaux, les fleurs de rose, de citron, d'orange, de jasmin, de muguet ; les feuilles de mélisse, d'origan, de marum ; les fruits, tels que les citrons, les oranges ; les écorces de cannelle, de cascarille. Parmi les animaux, les sucs tirés des animaux, les gelées, les consommés. La décoction ou l'infusion de chocolat dans l'eau ; le lait ; l'eau distillée du pain avec les écorces de citron ; le bon vin vieux de Bourgogne ; le véritable vin d'Espagne ; sont des remedes assurés pour réparer peu-à-peu les forces des convalescens. Toutes les eaux spiritueuses, données par intervalle & à petite dose, sont bonnes dans le cas où il faut ranimer les forces ou épuisées ou abattues. La thériaque, les confections d'hyacinthe & d'alkermès, sont encore des moyens de réveiller le ressort des fibres tombées dans l'atonie & le relâchement.

Voyez ÉPUISEMENT : AVEINE, p. 224 : BEHEN : BECASSINE, p. 279 : ARMAND : CAFFÉ : SIROPS, *Restaurant ; Fortifiant :* ARTICHAUT : ESSENCE, p. 938 : ESTOMAC, p. 943, col. 1 & 2 : CARDIAQUE, p. 460 : BAUMES, *de Tolu ; du Perou ; Liquidambar ; & du Commandeur de Perne :* AMBRE : ASPIC *d'Outremer :* AGE, *nn.* IV & VII : BOL : FORTIFIER : BENJOIN : GELÉE, *Terme de Pharmacie.*

Pour Fortifier les tempéramens foibles : M. Boerhaave conseilloit de prendre de la mie de pain, gros comme le poing ; la faire bouillir pendant un quart-d'heure dans une pinte d'eau, mesure de Paris, avec trois ou quatre tranches de citron dépouillées de leur écorce ; passer ensuite le tout ; mettre dans la colature un verre de bon vin blanc, & autant de sucre qu'il en faut pour adoucir raisonnablement la liqueur : puis l'avaler à jeûn.

Remede indiqué comme excellent pour Rétablir les forces.

Prenez un vieux cocq ; mettez-lui dans le corps quatre ou cinq écrevisses concassées, & une bonne pincée de polypode de chêne. Faites bouillir le tout dans huit pintes d'eau de riviere, à petit feu, jusqu'à réduction de quatre pintes : on peut en été y mettre une pincée de sel. Ensuite passez le bouillon, pour le tirer à clair. On en prend un bon verre, tiede, de deux en deux heures : cela n'oblige à aucun régime.

Restaurant, pour des personnes âgées, foibles & épuisées ; & pour échauffer le sang.

Prenez environ deux cent moineaux bien plumés & vuidés, que vous ne laverez point ; & un gigot d'excellent mouton, que vous dégraisserez entiérement & couperez en petits morceaux : mettez le tout dans un pot de terre bien verniſſé, & dont le couvercle close bien : ajoûtez-y un morceau de veau, une perdrix, une petite poignée de bourrache, autant de cerfeuil, une pincée de pimprenelle : mêlez bien le tout avec la viande dans le pot. Mettez-y ensuite un gros d'ambre, trois à quatre cloux de girofle, & environ un quart d'once de sel : puis couvrez votre pot, & le bouchez bien avec de la pâte ou du mastic ; enveloppez-le entiérement de foin cordé & bien serré ; enterrez-le dans du fumier de cheval, bien chaud, & qu'il y en ait au moins trois piés tout autour. Au bout de quarante heures, vous l'en retirerez ; vous passerez le bouillon par une étamine, ou un linge propre ; vous presserez bien la viande : & mettrez le jus dans un bocal de verre, ou de terre bien verniſſée, & le tiendrez en lieu frais. Quand vous voudrez en faire usage, vous chaufferez seulement la quantité dont vous aurez actuellement besoin.

On peut en prendre le matin, le soir, & durant le jour. Ce bouillon est très-propre à réchauffer.

On pourroit le faire cuire au bain-marie, en mettant le pot dans un chauderon plein d'eau ; dans le fond duquel il y auroit du son, pour empêcher le pot d'y toucher.

RESTAURATION : *Terme d'Architecture.* C'eſt la réfection de toutes les parties d'un bâtiment dégradé & dépéri, ſoit par mal-façon, ſoit par ſucceſſion de tems : enſorte qu'il eſt remis en ſa premiere forme, & même augmenté quelquefois conſidérablement. C'eſt faire une nouvelle ſtructure, ſoit en renouvellant, ou étendant, ou fortifiant les fondemens ; ſoit en décrivant un nouveau plan de fond en comble, en améliorant toutes choſes, tant en ſubſtituant un nouveau bâtiment en place du premier ; qu'en changeant un ordre, en un autre plus riche & plus parfait.

RESTINCLE. *Voyez* LENTISQUE.

RET

RETARDER *l'accroiſſement des Plantes.* Voyez l'article AVANCER.

RÉTENTION *d'Urine.* Voyez URINE.

RETENU (*Arbre*). Voyez ſous le mot ARBRE.

RETENUE. *Voyez* RETRAIT *Féodal.*

RETINACULA *ferrea.* Voyez HARPON.

RETINE. *Conſultez* l'article ŒIL, Organe de la vue.

RETOISER. C'eſt toiſer de nouveau, quand les Experts ne ſont pas convenus du toiſé.

RETOMBÉE : *Terme d'Architecture.* On appelle ainſi chaque aſſiſe de pierre qu'on éleve ſur le couſſinet d'une voûte ou d'une arcade, pour en former la naiſſance ; & qui, par leur poſe, peuvent ſubſiſter ſans ceintre.

RETONDRE. C'eſt couper du haut d'un mur ou d'une ſouche de cheminée, ce qui eſt ruiné ; pour le refaire.

C'eſt auſſi retrancher des ſaillies ou ornemens inutiles ou de mauvais goût, lorſqu'on regratte la façade d'un bâtiment.

C'eſt encore, repaſſer l'Architecture avec divers outils appellés *Fers à Retondre ;* pour la mieux terminer & en rendre les arrêtes plus vives.

RETORDRE *le Fil.* Voyez FILET, p. 72.

RETORTE. *Voyez* CORNUE.

RETOUR (*Faire un*) : Terme de Chaſſe. C'eſt quand la bête Retourne d'où elle vient ſur ſes voies. On dit par exemple : *le cerf étant pourſuivi par les chiens, fit un Retour, qui donna de la tablature aux Chaſſeurs.*

RETOUR (*Bois ſur le*) : ou *en Retour.* Voyez ſous le mot BOIS.

RETOUR : *Terme d'Architecture.* C'eſt le profil que fait un entablement, ou toute autre partie d'Architecture, dans un avant-corps. On nomme auſſi *Retour*, l'encoignure d'un bâtiment. En Latin on l'appelle *verſura*, ſelon *Vitruve :* ce qui répond bien au verbe François retourner, *reverti.* C'eſt un membre qui a deux faces, leſquelles ſont un angle. Telles ſont auſſi les corniches & chapitaux des colonnes iſolées.

On appelle RETOUR *d'Equerre*, une encognure à angle droit. *Voyez* RETOURNER.

RETOURNER : Terme de Maçon. *Retourner une Pierre*, c'eſt lorſque l'ayant dreſſée par un de ſes côtés, on la dreſſe par celui qui lui eſt oppoſé.

En parlant de l'érection d'une perpendiculaire, on dit *Retourner d'Equerre ;* pour ſignifier, établir une perpendiculaire ſur la longueur ou l'extrêmité d'une ligne effective ou ſuppoſée. *Voyez* RETOUR *d'Equerre.*

RETOURNER *une Planche de Jardin.* C'eſt la labourer tout de nouveau en renverſant le deſſus deſſous, pour y ſemer ou planter d'autres choſes.

RETOURNURE *Voyez* ce mot dans l'article CHANDELLE, p. 508.

RETRACTIONES *graduum.* Voyez PALIER.

RETRAIT (*Blé*). Voyez ÉCHAUDÉ.

RETRAIT *Conventionel.* C'eſt un contrat par lequel le vendeur ſtipule qu'en rendant le prix de l'héritage dans un certain tems, il aura la faculté de le retraire ou retirer : ce qui eſt proprement une *Vente à faculté de rachat.*

Il y a un RETRAIT *des biens Eccléſiaſtiques.* C'eſt ce Retrait qui s'exerce en vertu de la faculté que le Roi a accordée à l'Égliſe de rentrer dans les biens qui en avoient été aliénés pour les ſubventions.

Le RETRAIT *Féodal* ou *Retenue*, eſt la puiſſance accordée aux Seigneurs de retenir ou de retirer le Fief qui a été vendu par le Vaſſal, pourvu que ce ſoit dans le tems marqué par les Coutumes. Voyez la *Coutume de Paris*, Art. 20 & ſuiv. Et ci-devant, FOI & *Hommage.*

A Paris, le Seigneur eſt obligé d'exercer ſon droit dans les quarante jours depuis que le contrat de vente lui a été notifié & exhibé. Le Retrait féodal n'a point lieu lorſque le vendeur & l'acquéreur ſont proches parens ; dans la Coutume d'Amiens.

Le RETRAIT *Lignager* eſt un droit par lequel le parent de la ligne du vendeur eſt préféré à l'acquéreur en rembourſant le prix de l'héritage, les frais & loyaux-coûts ; & en ſatisfaiſant à toutes les autres conditions portées par la Coutume. Voyez la *Cout. de Paris*, Art. 129 & ſuivans. *Conſultez*, ci-deſſus, le mot RAAMBRER.

Un lignager peut retirer auſſi d'un adjudicataire par décret un ancien propre de ſa famille, vendu par ſon parent.

Les acquêts ne ſont point ſujets à Retrait ; par la Coutume de Paris ; & par celle de la Rochelle : ils le ſont par celle de Normandie. L'action pour Retrait lignager dure un an à Paris, du jour de la notification du contrat.

En Normandie, le Retrait lignager & le ſeigneurial s'appellent *Clameur ;* & ſe peuvent faire dans l'an & jour de la lecture & publication du contrat, à l'iſſue de la Meſſe paroiſſiale.

Le Retrait *féodal*, eſt réputé faire partie des fruits de la Seigneurie. Quant aux parens, on préfere dans le Retrait lignager le parent le plus diligent, & non pas le plus proche. Ceci eſt d'uſage preſque dans toutes les Coutumes.

Le droit de Retrait eſt un droit purement Coutumier. Il n'eſt établi ni par le Droit Romain, ni par les Ordonnances : c'eſt pourquoi il n'a lieu que dans les Provinces où l'uſage l'a introduit. Voyez *Tiraqueau.* Les Juifs connoiſſoient le Droit de Retrait.

Il y a un Édit du Roi Henri III : portant que le Retrait lignager auroit lieu dans toute l'étendue du Royaume, même en Pays de Droit écrit ; donné à Paris au mois de Novembre 1581, regiſtré le 25 Janvier 1582. Voyez le cinquieme vol. des *Ordonn. d'Henri III*, fol. 74. *Fontan.* T. I, pag. 486. *Joli*, T. II, p. 1390.

Arrêt de la Cour du Parlement au ſujet d'un Retrait lignager, qui a jugé, 1°. que l'expreſſion de demeure du retrayant dans ſon exploit n'étoit pas néceſſaire, & que la ſeule élection de domicile chez ſon Procureur ſuffit. 2°. Que l'Exploit en Retrait n'eſt pas nul, quoique la copie ne ſoit pas conforme en certaines choſes à l'original. 3°. Que la ſpécification des eſpeces n'eſt pas abſolument d'obligation. 4°. Qu'un Exploit en Retrait eſt ſuffiſamment

libellé, lorsque le contrat d'acquisition y est daté : fait en Parlement le premier Février 1716.

RETRAITE ; ou *Relais :* Terme de Maçonnerie. C'est un petit espace qu'on laisse sur l'épaisseur d'un mur ou d'un rempart, à mesure qu'on l'éleve : la diminution d'un mur en dehors, au-dessus de son empatement, & de ses assises de pierre. On fait deux ou trois *Retraites*, en élevant de gros fondemens. Les parapets sont toujours bâtis *en Retraite :* on laisse sur le mur d'une ville un petit espace, qu'on appelle autrement le *pas de la souris ;* la *berme.*

Ce mot de *Retraite*, vient du Latin *retractus*, ou *retractio ;* du verbe *retrahere*, se retirer, reculer : parce que le mur dont on parle n'est point d'une seule venue, ni sur un même plan perpendiculaire dans toute son étendue en hauteur.

On fait ces Retraites, ou parce que le mur seroit trop chargé dans son élévation, s'il étoit de la même épaisseur que le fondement & l'empatement : ou parce que dans les murailles des fortifications, lorsqu'il y a deux ou trois Retraites, la ruine des parties hautes n'entraîne pas si aisément la ruine des parties plus basses : ou parce que la partie haute d'un mur n'a pas tant à porter que les parties du mur qui sont vers la base, car ces endroits soutenant toute la masse de l'édifice, doivent être plus forts & plus massifs.

RETRAITE : Espece d'Enclouûre. Consultez le mot *Enclouûre*, entre les maladies du CHEVAL.

RETRANCHEMENT : *Terme d'Architecture.* Ce mot s'entend non-seulement de ce qu'on retranche d'une trop grande piece pour la proportionner, ou pour quelque autre commodité : mais aussi des avances & saillies qu'on ôte des rues & voies publiques, pour les rendre plus pratiquables & d'alignement. Un bon Architecte doit pratiquer dans des bâtimens d'une médiocre grandeur, quelques Retranchemens dans les chambres ; pour y placer une garderobe, ou y coucher un valet.

RETRANCHEMENT se dit quelquefois d'une simple retirade ou coupure qui se fait sur un ouvrage à cornes ou un bastion, quand on veut disputer le terrein pié-à-pié. C'est d'ordinaire un angle rentrant, dont les faces se flanquent l'une l'autre, & qui se fortifient aussi par des fossés, parapets, gabions, &c.

RETS (*Pans de*). Voyez sous le mot PANS.

RETS *Saillans.* Voyez FILET, *nn.* XXVII, & XII : OISEAU, p. 710.

R E V

REVÊCHE (*Chair*). Consultez l'article CHAIR *en fait de fruit.*

REVEILLE-MATIN. *Voyez* TITHYMALE.

REVENU *de Cerf ; de Daim ; & de Chevreuil :* Terme de Chasse. C'est la nouvelle tête que ces animaux poussent après avoir mis bas la derniere.

REVENU (*Bois de haut*). Voyez sous le mot BOIS.

REVENUE. On nomme quelquefois ainsi la Reproduction des souches coupées.

REVERBERATION ; ou *Feu de Reverbere :* Terme de Chymie. C'est le feu qui retourne sur la cornue ou sur le creuset, par le moyen du dôme du fourneau. Consultez l'article FEU, *Terme de Chymie.*

RÊVERIE. *Voyez* DÉLIRE.

REVERS *de Pavé.* C'est l'un des côtés ou pente du pavé d'une rue, depuis le ruisseau jusqu'au pié du mur.

REVERSOIR. C'est la même chose que VERSOIR.

REVÊTIR. C'est, *en Maçonnerie*, fortifier l'escarpe & la contre-escarpe avec un mur de pierre ou de moilon : & faire un mur à une terrasse pour en soutenir les terres ; qui autrement s'ébouleroient, surtout dans les pluies abondantes qui les entraîneroient en bas. On appelle cela *Faire un* REVÊTEMENT.

REVÊTIR, *en Charpenterie :* C'est peupler de poteaux une cloison ou un pan de bois.

En Menuiserie, REVÊTIR, est couvrir un mur d'un lambris ; qui pour ce sujet s'appelle *lambris de Revêtement.*

En Jardinage, REVÊTIR : C'est garnir de gazon un glacis droit ou circulaire ; ou palisser de charmille, de filaria, d'if, &c, un mur de clôture ou de terrasse, pour le couvrir.

On dit *qu'un Seigneur a* REVÊTU *un Vassal de sa Terre*, quand il a reçu un nouveau Vassal à foi & hommage.

REVIVIFIER : *Terme de Chymie.* C'est faire retourner en son premier état un mixte qui a été, soit décomposé, soit déguisé, par des sels ou par des soufres.

RÉUNION : Terme de *Droit Féodal.* Il se fait naturellement une Réunion au Domaine, de tous les appanages qui en ont été démembrés, & des aliénations qui en ont été faites. Les Rois de France ont réuni peu-à-peu tous les Fiefs de la Couronne qui en avoient été démembrés depuis Hugues Capet. Tout héritage retiré par puissance de fief, est censé réuni au fief, s'il n'y a déclaration contraire dans le tems de l'acquisition. Par cette réunion, l'héritage réuni est incorporé & consolidé au fief duquel il relevoit auparavant ; & il reprend sa premiere nature, parce qu'originairement le fief dominant & le fief servant ne composoient qu'un même fief.

REVOYEZ : Terme de Chasse. *Consultez* le mot VOYEZ.

R E Y

REY-GRASS. *Voyez* GRAMEN, *n.* 34.

R E Z

REZ-DE-CHAUSSÉE. C'est la superficie de tout lieu considéré au niveau d'une chaussée, d'une rue, d'un jardin, &c. C'est ce qu'on appelle *Solum ;* le sol, le plan égal à l'horizon, ou plan égal à quelque autre égard.

On dit, mais improprement & contre ce que nous venons de dire, *Rez-de-chaussée des caves*, ou *du premier étage* d'une maison.

REZ-MUR. C'est le nud d'un mur dans œuvre. Ainsi on dit qu'une poutre, qu'une solive de brin, &c, *a tant de portée de Rez-mur ;* c'est-à-dire, depuis un mur jusqu'à l'autre.

REZ-TERRE. Se doit entendre d'une superficie de terre sans ressauts ni degrés ; c'est-à-dire, plane & unie, sans élévation ni abaissement brusque, quoiqu'il puisse y avoir une telle élévation ou abaissement insensible.

L'Académie a écrit *Rais :* & Furetiere *Rez.*

R H A

RHABARBARUM. *Voyez* RHUBARBE.

RHAMNUS. *Voyez* ALATERNE. NERPRUN.

RHAPONTIC. *Voyez* RAPONTIC.

R H E

RHÉE. *Voyez* RAVE.

RHEUM. *Voyez* RHUBARBE.
RHEUMATISME. *Voyez* RHUMATISME.
RHEUME. *Voyez* RHUME.

RHO

RHODES (*Bois de*). Voyez sous le mot BOIS.
RHODIA *Radix*. Voyez RACINE *sentant les Roses*.
RHODIUM (*Oleum*). Voyez sous le mot BOIS DE RHODES.
RHOMBE. *Voyez* LOZANGE.

RHU

RHUBARBE : espece de Fromage. Consultez l'article FROMAGE *de Roquefort*.

RHUBARBE (ou *Rubarbe*) *de la Chine :* en Anglois RHUBARB : en Latin, *Rhabarbarum ;* & *Rheum*. Il est mal-aisé de déterminer à quel genre de plantes appartient la Rhubarbe, usitée sous ce nom dans la Médecine. On n'envoie, de Chine & de Sibérie, en Europe que la racine : qui est en morceaux inégaux, longs de quatre ou six pouces, gros de trois à quatre pouces, légere, jaune ou un peu brune par dehors, jaunâtre & veinée de brun en dedans, un peu fongueuse, amere, un peu âcre, styptique, & accompagnée d'une odeur aromatique qui n'est pas fort désagréable. Cette racine laisse sur la langue une impression visqueuse & gluante. J'ai même constamment éprouvé qu'en la laissant bien s'humecter & pénétrer de salive, dans la bouche, ma langue se chargeoit enfin d'une saveur sucrée qui remplaçoit l'amertume.

On observe que dans toutes les especes de Rheum, la semence déborde beaucoup le calyce.

M. Linnæus (*Sp. Plant.*) réunit sous un même genre le *Rapontic*, & les autres especes de Rheum dont je vais rapporter la description.

1. *Rhabarbarum folio oblongo, crispo, undulato ; flabellis sparsis :* ainsi nommée dans le *Tr. de la Mat. Médic.* de M. Geoffroy, Ed. Franç. Paris, 1757, *in*-12, T. II : & qui ayant été envoyée à Paris, tant de Moscovie que par M. Rand, comme vraie Rhubarbe de la Chine ; puis cultivée avec succès jusqu'à présent au Jardin du Roi ; s'est trouvée répondre aux graines, figures, &c. envoyées de Chine par M. Vandermonde. Sa racine se partage en grosses branches, plus nombreuses que celles du Rapontic. Ses feuilles sortent plus tôt de terre au printems, que celles du Rapontic : leurs pédicules sont moins rouges, moins forts, moins striés en dessous, & sont plats à leur face supérieure. Les feuilles, plus longues & plus pointues que celles du Rapontic, sont frisées par ondes sur les bords, un peu velues en dessus, & marquées en dessous par des côtes très-sensibles. La tige est d'un brun pâle, haute d'environ quatre piés, & terminée par nombre de panicules épars ; composés de fleurs blanches qui paroissent vers le mois de Mai, & auxquelles succedent des semences triangulaires qui mûrissent de meilleure heure que celles du Rapontic.

Il paroît que M. Linnæus regarde celle-ci comme la vraie Rhubarbe. Consultez le troisieme volume de ses *Amœnitates Academicæ*.

2. *Rheum foliis palmatis acuminatis :* plante vivace, que l'on trouve en Chine, près de la fameuse muraille qui sépare ce vaste État d'avec la Tartarie. Ses premieres pousses du printems ne sont pas rouges, comme dans les autres especes ; mais jaunes. Ses feuilles sont un peu rudes, découpées en plusieurs lobes oblongs dont l'extrêmité est comme en pointe, & déchiquetées ; ensorte que ces feuilles ont quelque ressemblance avec celles de l'Acanthe du Chapiteau Corinthien.

3. *Rheum foliis cordatis glabris, marginibus sinuatis, spicis divisis nutantibus* Miller Gard. Dict. L'habile Cultivateur Anglois dit qu'on lui avoit envoyé de Pétersbourg cette plante, comme étant la vraie Rhubarbe de Tartarie. Elle a de grosses racines, peu branchues, très-jaunes en dedans. Ses feuilles paroissent de bonne heure au printems ; sont unies, fort larges & échancrées en cœur à leur base, terminées en pointe assez courte, plus longues que celles du Rapontic, garnies de grosses nervures vertes, pâles en dessous, un peu ondées sur les bords, chargées d'une saveur acide âpre ; portées par de gros pédicules, plats en dessus, presque entiérement dépourvus de stries, & dont la couleur est un verd pâle. La tige est de la même couleur, haute d'environ quatre piés, d'un bon pouce de diametre ; & produit à chaque nœud une petite feuille semblable à celles d'en bas, mais privée de pédicule : elle se termine en plusieurs branches ramifiées : & sur toutes ces divisions naissent autant d'épis lâches composés de fleurs blanches, qui sont en état à la fin de Mai, & qui donnent naissance à de grosses semences triangulaires & bordées. M. Miller a représenté cette plante, dans sa 218e figure. Il ajoûte que les racines de cette plante approchent plus en forme & en qualité, de la Rhubarbe de la Chine, que celles d'aucune autre espece : & que les graines envoyées originairement à Pétersbourg avoient été prises en Chine dans l'endroit où on recueille la vraie Rhubarbe. Il convient cependant que les plantes provenues de celles de Pétersbourg & élevées en Angleterre, n'ont pas autant de qualité que la Rhubarbe officinale : ce qu'il attribue à l'empressement de les tirer de terre ou trop jeunes, ou en mauvaise saison. Mais comme ces plantes fournissent beaucoup de graine, il espere qu'en les multipliant on sera à portée de les essayer & examiner de nouveau. On trouve aussi cette espece en Bulgarie.

4. *Rheum foliis granulatis, petiolis æqualibus* Gron. Orient. 130. C'est le *Ribes* des Arabes. Cette plante vient sans culture sur le Liban, & autres montagnes de Syrie. Sa racine, grosse & charnue, descend assez profondément en terre. Au printems elle produit des paquets de feuilles, qui se développant ensuite, ont de très-courts pédicules, s'étendent à plat sur terre à-peu-près comme celles du Petasites, sont frisées & ondées ou même frangées sur leurs bords, lavées de pourpre, bordées & veinées de cette même couleur, rudes & comme chargées de verrues dans toute leur surface, longues d'un pié, larges de plus de deux piés, pâles en dessous, & un peu acides comme celles des groseilliers. Ni M. Linnæus ni M. Miller n'ont vû cette plante en fleur. Le dernier dit que les graines en furent apportées du Mont Liban par le Docteur Pocock, depuis Evêque d'Ossory ; qu'elles étoient larges, & couvertes d'une pulpe succulente [ou plutôt d'une substance fongueuse] qui avoit une couleur rouge foncée, & une saveur styptique. Il ajoûte que c'est cette enveloppe que des Anciens ont prise pour une baye : peut-être est-ce pourquoi on trouve la plante sous le nom de *Ribes* dans Rauwolf, G. Bauhin, &c. Du reste la graine est semblable à celle des autres especes ci-dessus : dit M. Miller. [Cette espece étoit très-belle & fructifiante, entre les mains de M. Sherard, dans le Jardin d'Eltham ;

& eſt décrite dans l'ouvrage intitulé *Hortus Eltamenſis.*]

Culture.

Ces différentes plantes ſe multiplient de graine, que l'on ſeme auſſitôt après ſa maturité. Elle ne leve qu'au printems ſuivant : & ſi on differe juſqu'alors à la ſemer, elle ne leve qu'au printems de la ſeconde année. On la ſeme en place : non ſeulement les plantes ſont quelquefois deux ans à réparer le tort qu'on leur fait en les tranſplantant ; ce changement fait auſſi qu'elles ne deviennent jamais auſſi belles ni auſſi vigoureuſes.

Lorſque la graine a levé, on ſarcle ; on éclaircit, s'il le faut, pour laiſſer ſix à huit pouces d'une plante à l'autre : & l'année d'après, on éclaircit encore pour les eſpacer à un pié & demi ou même davantage. La culture de ces plantes ſe borne enſuite à les ſarcler à propos. On donne un léger labour avant la pouſſe des nouvelles feuilles, au printems.

Il y en a qui fleuriſſent & grainent dès la ſeconde année. Mais la plupart retardent juſqu'à la troiſieme.

Ces plantes ſubſiſtent longtems en terre. On préfere généralement, dans la Rhubarbe de la Chine, les vieilles racines aux jeunes. Il leur faut une terre ſubſtantieuſe, ni trop ſéche ni trop humide, & du fond.

Uſages.

Après avoir tiré de terre la racine de Rhubarbe, on ôte ſa premiere écorce, & une petite membrane jaunâtre qui eſt deſſous ; on en perce tous les morceaux ; on fait paſſer par les trous une ficelle faite de jonc, qui ſert à ſuſpendre ces racines pour les faire ſécher. Les plus gros morceaux ne ſe ſéchent pas bien en dedans ; ce qui les fait pourrir aiſément. C'eſt la raiſon pour laquelle on doit préférer les médiocres morceaux de Rhubarbe aux plus gros, quelque beaux qu'ils paroiſſent en dehors.

La Rhubarbe eſt employée utilement pour arrêter le cours de ventre ; pour nettoyer & fortifier l'eſtomac ; & contre les vers. Elle purge doucement la bile, en reſſerrant. Elle excite l'appétit, & facilite la digeſtion, en rétabliſſant le reſſort des fibres de l'eſtomac. On la donne, pour tout cela, en poudre, dans quelques cuillerées de bouillon, ou entre deux tranches de ſoupe ; la doſe eſt depuis quinze, ou vingt grains, juſqu'à demi-gros : mais, en infuſion dans l'eau commune, la doſe eſt ordinairement d'un gros par pinte. On peut auſſi la prendre en maſticatoire ; parceque ſon amertume eſt ſupportable. On donne, pendant quinze jours, pour boiſſon ordinaire aux enfans qui ſont ſujets aux vers, une légere infuſion d'un gros de Rhubarbe dans une pinte d'eau, avec un peu de régliſſe. On ne joint aucun correctif à la Rhubarbe, parceque c'eſt un remede ſi doux qu'on le regarde comme incapable de faire aucun mauvais effet.

Extrait de Rhubarbe.

Prenez une bonne quantité de Rhubarbe concaſſée ; mettez-la tremper chaudement dans de l'eau de chicorée, enſorte que cette eau ſurnage de trois ou quatre doigs. Après douze heures d'infuſion, vous ferez jetter un bouillon à la liqueur ; & l'ayant paſſée par une étamine vous la garderez dans un pot de fayance, ou de terre verniſſée. Après cela vous ferez tremper le marc dans d'autre eau de chicorée, comme auparavant ; puis vous coulerez l'infuſion, & exprimerez fortement le marc. Enfin vous mêlerez les deux teintures ; & les ayant laiſſé repoſer, vous les filtrerez, & ferez évaporer l'humidité dans un vaiſſeau de verre, au feu de ſable très-doux, juſqu'à ce que la matiere ait pris la conſiſtance de miel épais.

L'extrait de Rhubarbe eſt bon pour les affections du foie & de la rate. On l'ordonne depuis douze ou quinze grains, juſqu'à deux ſcrupules.

Voyez SIROP *de Chicorée, compoſé.*

Conſultez, pour les diverſes manieres d'employer la Rhubarbe ; de la préparer ; & même pour l'hiſtoire de cette Plante ; le *Traité de la Matiere Médicale*, trad. de M. Geoffroy, Paris, *in*-12, T. II : C. *Linnæi Amœnitates Academicæ*, vol. III ; où la plante *n.* 1 ci-deſſus eſt repréſentée, & décrite dans un grand détail : l'*Appendix ad Hiſtoriam Plantarum* J. Bauhini, où ſont diſcutés les rapports & différences reſpectifs de la Rhubarbe & du Rapontic. Le Mémoire que nous avons cité des *Amœnit. Academ.* & qui eſt de M. Ziervogel, indique pluſieurs Auteurs qui ont traité le même ſujet.

RHUBARBE de Dioſcoride & des Anciens : & RHUBARBE *des Moines.* Voyez RAPONTIC.

RHUBARBE (*Patience*). Voyez PARELLE, *n.* 2.

RHUBARBE *des Indes.* Voyez MECHIOCAN.

RHUE ; ou *Rue :* en Latin *Ruta :* & *Rue*, en Anglois. Le calyce des fleurs de ce genre de plantes eſt diviſé en quatre juſqu'à ſa baſe ; ou, ſi l'on veut, compoſé de quatre pieces aſſez petites : il ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit. On y trouve quatre pétales, rarement cinq, creuſés en cuilleron, dentelés ſur leurs bords, & diſpoſés en roſe. Dans le diſque de la fleur ſont huit ou dix étamines, ordinairement aſſez longues, & terminées par de courts ſommets arrondis. Au milieu eſt un embryon, fait comme une poire poſée ſur la tête ; &, par le bout qui eſt tronqué, il eſt diviſé en quatre par une croix. Cet embryon devient une capſule renflée, compoſée de quatre loges diſtinguées les unes des autres par des ſillons, & en partie diviſées dans l'intérieur par des cloiſons. On trouve dans ces loges, des ſemences anguleuſes, qui communément approchent de la figure d'un rein.

Eſpeces.

1. *Ruta hortenſis latifolia* C. B. Cette eſpece, cultivée dans nos jardins, eſt qualifiée de *Petite Rhue.* Ses feuilles ſont larges, & très-chargées d'une odeur forte & déſagréable. Il y a huit étamines dans chaque fleur.

2. *Ruta hortenſis latifolia, arbuſculæ ſimilis* C. B. Celle-ci forme un arbuſte aſſez grand ; qui s'éleve juſqu'à la hauteur de quatre ou cinq piés, dans des terreins gras. Ses feuilles ſont oppoſées ſur les branches, & comme celles du *n.* 1, compoſées de folioles rangées par paires ſur une nervure qui eſt terminée par une ſeule. Ces folioles, dans l'une & l'autre eſpeces, ſont oblongues, épaiſſes, un peu graſſes, d'un verd tirant ſur le bleu, couvertes (comme les prunes) d'une fleur ou roſée blanche, & ſubdiviſées très-irréguliérement en d'autres folioles. Les fleurs ſont d'un jaune verdâtre, & raſſemblées par épis ou bouquets à l'extrêmité des branches.

Ces deux eſpeces ſont connues ſous le nom de *Rhues Franches.*

3. *Ruta hortenſis altera* C. B. Celle-ci eſt moins ſuſceptible de gelée, que les précédentes. Elle forme un arbuſte de trois à quatre piés de haut.

Ses feuilles ſont plus étroites : mais ſes fleurs viennent en épis plus longs & plus écartés. Elle fleurit jaune ; & a huit étamines.

4. *Ruta ſylveſtris minor* C. B. Cette eſpece vient d'elle-même dans nos Provinces Méridionales ; en Eſpagne, &c. Ses feuilles d'en bas ſemblent être empennées : leurs folioles ſont fort étroites, & dans une poſition irréguliere. Les tiges, hautes de deux ou trois piés, pouſſent leurs branches dès le bas. Le long de ces tiges ſont des feuilles à cinq folioles : plus haut il y en a d'autres, compoſées ſeulement de trois. Cette Rhue ſent ordinairement moins fort, que les précédentes.

5. *Ruta Chalepenſis, florum petalis villis ſcatentibus* H. L. B. Celle-ci vient à Alep ; & au Cap de Bonne Eſpérance. Les tiges de cet arbuſte ſont fortes, & n'ont que deux ou trois piés de haut. Toute la plante a une odeur très-forte. Ses feuilles ſont comme celles des précédentes eſpeces ; mais plus ou moins larges. Les pétales au nombre de cinq, ſont velus. Il y a dix étamines dans la fleur, qui même ſont quelquefois inégales.

6. *Ruta ſylveſtris Linifolia Hiſpanica* Bocc. Elle n'a gueres plus d'un pié & demi de haut. Ses feuilles, longues d'environ neuf lignes, ſur une ligne & demie de large, ſont jaunâtres, alternes, ſimples, entieres, & ſans pédicule. A leur baſe naiſſent une ou deux ſtipules, de même forme & couleur. Il y a cinq pétales à la fleur ; & dix étamines.

7. *Ruta ſylveſtris montana* Cluſ. Celle-ci vient ſans culture à Gibraltar. Elle porte une tige droite, haute d'environ deux piés ; garnie de feuilles compoſées de petites folioles étroites & bleuâtres, dont l'odeur eſt aſſez ſupportable. L'extrêmité de cette tige ſe partage en bouquet, & porte des fleurs jaunes ; où ſont cinq pétales, & dix étamines fort longues.

8. *Ruta ſylveſtris major* C. B. La grande Rhue des bois.

Culture.

La plupart de ces plantes acquierent plus de volume à proportion qu'elles ſe trouvent dans une terre ſubſtantieuſe. Elles ſubſiſtent cependant bien dans de mauvaiſes terres. On remarque même qu'elles ſoutiennent beaucoup mieux l'hiver dans un terrein ſec.

On multiplie aiſément les Rhues, par les drageons enracinés, qui pouſſent au bas des tiges.

On peut auſſi les multiplier de graine.

L'une & l'autre manieres ſe pratiquent au printems.

Les *nn.* 4 & 5 ſont un peu plus tendres à la gelée, que les trois premiers. Mais ils ſupportent le froid ordinaire du climat de Londres, en pleine terre ; ſurtout s'ils ſont dans une terre ſéche.

Les *nn.* 6 & 7 durent peu : il faut les renouveller preſque tous les ans. Ce ſont des plantes délicates. Cependant le *n.* 6 peut paſſer l'hiver en pleine terre, dans un terrein fort maigre.

Uſages.

Comme la Rhue conſerve ſes feuilles pendant l'hiver, on peut mettre les grandes eſpeces, particuliérement celle du *n.* 8, dans les boſquets de cette ſaiſon.

Il y a eu un tems où le *n.* 1 étoit employé en Angleterre, à former des haies, & appellé *Herb of Grace*. On a reconnu que cet arbuſte s'échappe trop pour pouvoir être aſſujetti ainſi que l'on en a beſoin dans ce cas. D'ailleurs, quand on en tient les branches fort ſerrées, elles font un mauvais effet ; & les racines, s'étendant prodigieuſement, épuiſent la terre. * *Gardener's Dict.*

On cultive volontiers la *Rhue Panachée*, pour mettre dans des vaſes & ſervir d'ornement.

Il y a des Auteurs qui diſent que la Rhue fait fuir le ſerpent & le crapaud, mais qu'elle attire la belette. Selon d'autres, cependant, le moyen d'empêcher la belette d'approcher de quelque endroit, eſt d'y mettre de la Rhue. Il eſt ſûr qu'on trouve des crapauds auprès de cette plante, comme ailleurs ; quoi qu'en diſent quelques Phyſiologues.

On prétend que le chat ne peut ſouffrir l'odeur de la Rhue. C'eſt pourquoi l'on conſeille de pendre cette herbe aux fenêtres des colombiers, pour l'en éloigner ; & même de l'attacher aux ailes des pigeons.

C'eſt communément de la Rhue de jardin à grandes feuilles, que nous uſons en médecine. Les Anglois emploient plus volontiers aujourd'hui le *n.* 3, parce que ſa culture eſt plus commode.

La Rhue eſt hyſtérique, ſtomachale, cordiale, céphalique, vulnéraire, antiſcorbutique, vermifuge & carminative. On fait prendre aux femmes & aux filles, qui ont perdu leurs regles, un verre de vin blanc dans lequel on a fait infuſer une pincée de feuilles de Rhue fraîches, ou une dragme de féches réduites en poudre ; ce remede rétablit ordinairement le cours des mois, & appaiſe les vapeurs hyſtériques. La Rhue bouillie dans du vin avec de l'hyſſope, produit le même effet : on donne cette décoction à la doſe d'un verre, comme ci-deſſus. L'*Huile* de Rhue eſt très-eſtimée pour les affections hyſtériques. On prépare avec les feuilles de cette plante, une *Conſerve*, une *Eau diſtillée*, & un *Vinaigre*, pour les mêmes uſages. (*Voyez* VINAIGRE *bénit*).

La conſerve & les feuilles de Rhue diſſipent les indigeſtions. Quoique l'odeur de cette plante nous paroiſſe déſagréable, on voit les Allemands, les Anglois, & les Hollandois, en mettre dans pluſieurs ragoûts. Les Italiens la mangent en ſalade.

Deux cuillerées de ſuc de Rhue mêlées avec autant de bon vin, ſont un remede fort utile dans les maladies contagieuſes, pour ſe garantir du mauvais air : on peut en augmenter la doſe à proportion du beſoin ; & en prendre deux fois le jour, le matin à jeûn, & trois ou quatre heures après le dîner. Le fort vinaigre dans lequel on a fait infuſer les feuilles de Rhue, avec de la bétoine, de la pimprenelle, des baies de genievre, des gouſſes d'ail, & un peu de camphre, produit le même effet : la doſe eſt d'une cuillerée. La Rhue entre auſſi dans un des *Remedes préſervatifs* pour les beſtiaux, contre les maladies contagieuſes (*Voyez* BÉTAIL). On l'indique encore dans le même article, parmi les *Remedes curatifs généraux*, pour les cas de contagion ; & comme remede particulier *pour le bouton qui vient ſous la langue*. Le ſuc de Rhue, mêlé avec de bon vin vieux, eſt pour les chevaux (dit-on) un contrepoiſon de l'aconit. La graine de Rhue, avalée dans un bon verre de vin, eſt l'antidote de pluſieurs remedes dont l'action devient pernicieuſe. Les feuilles, ſoit mangées ſeules, ſoit avec une noix & des figues ſéches, énervent le venin des ſerpens, & en général tout poiſon. L'abbé Rouſſeau faiſoit entrer cette plante dans ſon Baume Tranquille : dont on trouve la compoſition, ſous le titre BAUME. Une once de ſuc de Rhue, mêlée avec moitié de miel ſcillitique, eſt un bon remede pour l'épilepſie : les feuilles un peu écraſées avec les doigts, & miſes dans le nez du malade pendant l'accès, le font quel-

quefois revenir à lui, & appaiſent les convulſions. On donne la Rhue, mêlée avec d'autres remedes, pour l'apoplexie; tant intérieurement qu'extérieurement. Appliquée extérieurement elle eſt très-réſolutive. Elle entre dans des remedes que l'on fait prendre aux perſonnes mordues d'un chien enragé. On peut faire prendre aux enfans qui ſont ſujets aux écrouelles, deux ou trois onces de ſuc de Rhue dépuré, le matin à jeûn; ou leur en faire manger trois ou quatre feuilles avec leur pain: & continuer longtems ce remede. On fait un bon gargariſme, pour le ſcorbut & la petite vérole, avec la décoction des feuilles de Rhue. On peut auſſi en baſſiner les yeux. Si on la mange crue lorſqu'elle eſt récemment cueillie, elle éclaircit la vue. Appliquée ſur les yeux avec de la farine d'orge, elle en adoucit les douleurs. Pluſieurs conſeillent de ne faire que paſſer la Rhue devant les yeux, pour fortifier la vue; & de ne jamais l'y appliquer ſeule en ſubſtance. On applique la Rhue, ou ſeule ou avec d'autres plantes, ſur les charbons peſtilentiels; pour en attirer la malignité. On l'applique aux plantes des piés, dans les fievres malignes, mêlée avec du levain; pour prévenir l'inſomnie & les autres ſymptômes. Selon l'Ecole de Salerne, la Rhue diminue dans les hommes la faculté générative; & elle l'augmente dans les femmes. Il faut pour cela, qu'elle ſoit ſéche. On prétend que ſa ſemence, qui eſt fort chaude, deſſéche tellement notre ſemence qu'il n'en reſte preſque point pour des épanchemens; & que ſi l'on en prend de tems en tems une dragme, on devient impuiſſant. Si l'on arroſe une chambre avec la décoction de cette plante, on fait périr toutes les puces: il faut (dit-on) que ce ſoit de l'eau de pluie, ou de fontaine, que l'on y ait employé. On met ſur le nombril des enfans ſujets aux vers, du cotton imbibé de quelques gouttes d'huile de Rhue, ou du ſuc de ſes feuilles, fraîchement pilées. On peut leur faire prendre auſſi, le matin à jeûn, par cuillerées, de ce ſuc dépuré, & mêlé avec de l'eau de chiendent ou de ſcordium. L'huile de Rhue eſt ſpécifique pour la colique & les tranchées, ſurtout dans les ſoupçons d'épilepſie. La doſe eſt de quelques cuillerées, qu'on mêle dans des décoctions carminatives qui doivent ſervir de lavement. On peut en donner auſſi avec la ſimple décoction des feuilles, leſquelles on applique quelquefois en cataplaſme ſur le ventre. L'huile d'olives dans laquelle on a fait infuſer les feuilles & les ſemences de cette plante, eſt propre pour le même mal; particuliérement pour la colique humorale: la doſe eſt d'une cuillerée, priſe par la bouche; & de trois cuillerées, en lavement. On prétend que le ſuc de Rhue, mêlé avec celui d'aunée, eſt un remede infaillible pour la deſcente occaſionnée par des vents.

La Rhue ſauvage paroît être plus chaude & plus ſéche que celle qui eſt cultivée. C'eſt pourquoi on penſe qu'elle convient moins pour l'uſage interne.

RHUE *des Murs*, ou *de Muraille; Petit Capillaire; Herbe de Muraille; Sauve vie:* en Latin *Ruta Murariæ;* & *Salvia vitæ:* nommée en Anglois *Wall-Rue;* & *White Maidenhair.* Cette petite plante croît ſur les murailles, & dans les joints des pierres. Ses racines ſont un paquet de fibrilles: d'où ſortent des queues fort menues, longues de quelques pouces, & terminées par un épanouiſſement de trois petits lobes dentelés qui repréſentent aſſez bien une feuille de Rhue ou d'Adianthum. Les ſemences naiſſent ſur la face inférieure de la feuille, & ſont des capſules brunes.

Uſages.

La Rhue de Muraille eſt un excellent remede pour la pleuréſie; pour tous les maux de poitrine, & particuliérement pour les abſcès qui s'y forment. On fait pour cela une tiſanne avec une poignée de cette plante, qu'on fait bouillir pendant un quart-d'heure dans une pinte & demie d'eau: on y ajoûte deux onces de ſucre, après l'avoir paſſée, & l'on en fait ſa boiſſon ordinaire. Cette plante paſſe pour un des ſpécifiques contre le ſcorbut. Elle eſt bonne pour les ulceres de la bouche. Sa poudre, priſe à la doſe de vingt grains par jour pendant un mois, eſt très-utile contre les hernies des enfans.

RHUMATISME; ou *Rumatiſme.* Douleur qu'on ſent dans les muſcles, dans les membranes, ſouvent même dans le périoſte; & qui eſt accompagnée de peſanteur, difficulté de ſe mouvoir, & quelquefois d'une fievre irréguliere.

On diſtingue le Rhumatiſme, en univerſel, & particulier: le premier attaque tout le corps; le dernier n'en affecte que quelque partie. Tantôt les douleurs ſont fixes; tantôt vagues: celles-ci paſſent d'un côté à l'autre. Ainſi les Rhumatiſmes différent entre eux, d'abord par la place qu'ils occupent; qui eſt plus ou moins intérieure, & plus ou moins étendue. Ils différent auſſi par la cauſe; tantôt froide, tantôt âcre & fort ſtimulante: il y en a qui ſont produits par des humeurs ſcorbutiques; vénériennes; &c.

Les tempéramens ſanguins ont généralement de plus fréquentes attaques de Rhumatiſmes que les autres. Les gens oiſifs, très-ſanguins, ceux qui habitent dans un air épais & ſurchargé d'humidité, y ſont fort ſujets.

La viciſſitude des ſaiſons, le changement ſubit du froid & du chaud; la ſuppreſſion des regles, des hémorrhoïdes, de la tranſpiration, & de toute autre évacuation périodique ou habituelle; les contuſions, diſlocations, fractures, vieux ulceres, plaies accompagnées d'inflammation conſidérable, les brûlures, les panaris, les fievres arrêtées inconſidérément, enfin la diſpoſition héréditaire; ſont autant de cauſes qui occaſionnent plus ou moins les Rhumatiſmes.

Le Rhumatiſme différe de la goute, en ce qu'il a ſon ſiége dans les parties muſculeuſes; & que la goute attaque les parties membraneuſes.

Remedes.

I. Pour le *Rhumatiſme provenant de cauſe froide:* on ſaigne très-peu: mais on purge fort ſouvent; ſoit avec de la manne, ſoit avec du ſirop de roſes pâles, des pilules d'agaric ou d'aloës, ou avec des tablettes de diacarthami ou de citron.

On fait prendre des lavemens le ſoir, avant de ſouper; enſuite on tâche de faire ſuer avec cette *Tiſanne:* prenez deux onces de ſalſepareille, autant de gayac, une once de ſquine, & une poignée de racines d'aſperges; que vous ferez bouillir dans cinq pintes d'eau juſqu'à réduction de moitié. La décoction étant paſſée & refroidie, on en prend tous les matins deux grands verres de ſuite; dormant ſi l'on peut par deſſus.

Pour ceux qui n'auront pas la commodité de faire cette tiſanne, on leur délayera un gros & demi de thériaque dans un verre d'eau ſimple de méliſſe, ou d'orties: ou bien on délayera dans un verre de vin d'Eſpagne, ou autre vin de liqueur, quinze grains de poudre de vipere, avec autant d'antimoine diapho-

rétique, ou de sel d'urine, ou de sel de corne de cerf.

L'on appliquera des ventouses entre les épaules; ou un emplâtre de poix de Bourgogne; ou un cautere à la nuque, ou au bras: & on fera aspirer par le nez, de la poudre de marjolaine, en y ajoûtant si l'on veut un peu de musc ou d'ambre gris. On excitera à cracher en faisant mâcher de la pyrethre, ou de la sauge, ou du romarin, ou des cloux de gérofle. L'usage du thé, ou du caffé; & la sauge, qu'on fumera le soir en se couchant, & le matin une heure avant de déjeuner; peuvent être utiles.

II. Lorsque le *Rhumatisme occasionné par une cause chaude* se jette sur la poitrine, ou sur les poumons, il cause souvent la phthisie. On saignera donc plusieurs fois, sans hésiter; ayant cependant égard à l'âge, à la saison, au lieu, & au sexe.

On purgera avec une décoction de tamarins, de laitue, & de chicorée sauvage; dans laquelle on dissoudra, pour en faire deux prises, une once & demie de casse mondée, avec un gros de crême de tartre ou de crystal minéral: l'on fera prendre la premiere dose, de grand matin; & la seconde, une heure après: ensuite on donnera un bouillon, dans lequel on aura mis deux à trois cuillerées de jus de buglose ou de bourrache, & de cerfeuil.

Pendant trois matins de suite, l'on fera mettre dans un bouillon deux cuillerées de suc de feuilles de violettes avec autant de suc de mauves.

On fera suer avec les remedes indiqués pour le Rhumatisme froid; en substituant néanmoins aux liqueurs les eaux de buglose, de chardon bénit, de scabieuse, ou de chicorée: & on fera mettre le malade dans un bain ou dans des étuves. On pourra encore donner avec succès cet *Electuaire*: prenez deux gros de bol d'Arménie, autant de terre sigillée, une demi-once de thériaque récente, & autant de conserve de rose ou de buglose; mêlez le tout ensemble, avec deux cuillerées de miel blanc. La prise sera de la grosseur d'une muscade, le soir étant prêt à dormir.

Plusieurs personnes se sont bien trouvées du quinquina: & il pourra être en général fort utile, pourvu qu'il n'y ait point de fluxion ni foiblesse de poitrine; de quoi l'on s'appercevra aisément par une petite toux séche, fréquente & accompagnée de picotement & de fievre. Car alors il faudra avoir recours aux remedes propres pour la pulmonie.

III. Prenez cinq ou six poignées de mélisse, feuilles & fleurs. Faites-les tremper pendant une nuit dans une suffisante quantité de vin rouge, du meilleur; après quoi distillez ces feuilles & fleurs, à petit feu, dans un alembic; & conservez la liqueur distillée, pour l'usage suivant. Prenez de cette liqueur, à-peu-près autant qu'il en faudroit pour emplir une coquille d'œuf; mêlez-la avec un demi-verre de vin blanc, ou de vin clairet; & donnez-le à boire au malade le matin à jeûn.

Puis trempez un linge fin dans cette liqueur; appliquez le linge sur la partie malade: & continuez ces deux remedes jusqu'à guérison.

Si la partie malade est enflammée, ou que le malade ait la fievre, il faut s'abstenir de ces remedes.

IV. Il faut prendre (dit-on) un véritable mâle de muscade, coupé en morceaux, un quarteron de sucre, & une chopine de gros vin vieux; faire bouillir le tout ensemble dans un coquemar, & réduire à un demi-setier: puis le faire boire au malade aussi chaud qu'il pourra; le bien couvrir ensuite afin qu'il sue; & pendant tout le tems qu'il suera, le frotter toujours en tirant en bas.

V. Il est bon de purger avec la scammonée, depuis huit jusqu'à quinze grains; ou avec le jalap, dont on donnera depuis un demi-gros jusqu'à un gros.

VI. Coupez menu cinq ou six glands de chêne; faites-les infuser à chaud, durant vingt-quatre heures, dans du vin blanc, ensorte qu'il en reste un ou deux verres, l'infusion étant faite & coulée: puis frottez le dos avec un linge chaud; ensuite frottez-le du haut en bas avec la liqueur, jusqu'à ce qu'elle soit toute employée.

VII. Faites bouillir une bonne quantité de feuilles de sureau dans du vin. (En hiver on prend l'écorce de la racine). En vous couchant, mettez quelques feuilles cuites, sur le mal; puis trempez une serviette, pliée en plusieurs doubles, dans le vin tout chaud; & l'appliquez par-dessus les feuilles. On a guéri plusieurs Rhumatismes en une nuit; d'autres, en deux ou trois nuits; par ce remede.

VIII. Prenez environ trois poignées de grosses raves ou raiforts coupés en rouelles épaisses comme un écu: mettez-les dans une poële sans eau; faites-les cuire doucement. Ayant ensuite étendu de la filasse capable de couvrir tout l'endroit douloureux, mettez-y les raves ou raiforts, qu'il faudra saupoudrer de poudre grossiere d'encens: & appliquez ce cataplasme; le malade étant couché chaudement. Réitérez ce remede. On a guéri un Rhumatisme très-violent, par ce seul remede.

IX. Faites chauffer à sec du seigle dans une poële ou dans un plat de terre sur un réchaud: quand le seigle sera bien échauffé, mettez-y de l'eau-de-vie; & remuez avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le seigle soit en poudre bien fine: ayez soin que le feu n'y prenne pas. Alors mettez le tout dans un linge; & appliquez-le chaud sur le mal: ensorte que les parties douloureuses en soient toutes couvertes. Laissez-l'y vingt-quatre heures. Si le mal est trop répandu, vous pouvez appliquer d'abord sur une partie; & les jours suivans, sur les autres parties douloureuses. Le remede est certain (dit-on), pourvu qu'on le réitere cinq à six jours de suite.

X. Prenez une racine de bryone, broyée, ou coupée en rouelles minces; faites-la bouillir dans de l'huile d'olives, jusqu'à ce qu'elle soit toute séche; retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou passez le tout au travers d'un linge: frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'avoir frottée devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores: & enveloppez-la d'une serviette bien chaude. Réitérez jusqu'à guérison.

XI. Pilez une bonne quantité de feuilles de raiforts dits *Raves* à Paris. Etant en pâte, appliquez-en sous la plante des piés du malade, qui doit être couché chaudement auparavant: cela provoque une sueur copieuse, qui produit d'ordinaire la guérison.

XII. Faites fondre une chandelle dans de l'urine: & en frottez, devant le feu, la partie douloureuse.

XIII. Faites sécher des feuilles de vigne à l'ombre, dans du papier; réduisez-les ensuite en poudre fine; mêlez-la avec du vin blanc: que vous ferez boire au malade. Continuez jusqu'à guérison.

XIV. Prenez une chopine de vin vieux & une poignée de son. Faites-les bouillir légerement. Puis mettez-les sur le mal: & enveloppez-le chaudement.

On a soulagé très-promptement avec un sachet rempli de son torréfié dans une casserole de terre.

XV. Il faut prendre six bonnes racines de chicorée sauvage, & autant de racine d'oseille, une once de polypode de chêne, une once de senné, un gros de crystal minéral, un bâton de réglisse concassé,

caſſé, une once de ſucre, un citron coupé par tranches ſans être pelé, une pincée de roſes de Provins, un peu d'anis, un gros de rhubarbe, deux ou trois feuilles de ſcolopendre, un peu de pimprenelle. Mettez le tout dans un pot de terre bien net, avec trois chopines d'eau; où vous le laiſſerez infuſer. Il faut avoir ſoin de bien boucher le pot. D'autres font jetter un bouillon aux trois chopines d'eau avec les racines de chicorée & le polypode; & mettent le tout infuſer pendant douze heures; puis le paſſent par un linge blanc, & le preſſent bien.

On prend un verre de *Tiſanne Royale* le matin, & un verre le ſoir: obſervant de ne point manger, de deux heures avant & deux après; la continuer pendant trois jours; & ne manger que de la viande rôtie. Cette tiſanne ne ſe garde que trois jours dans le tems des grandes chaleurs. Si le mal eſt trop violent, on peut en prendre deux verres le matin ou l'après midi, à un quart-d'heure l'un de l'autre. Il faut laiſſer les drogues dans le pot, & le bien boucher; afin que la tiſanne ait plus de force.

XVI. Les remedes ſuivans ſont employés *intérieurement* avec ſuccès.

Eſprit de creſſon; comme antiſcorbutique: la doſe eſt depuis quinze grains juſqu'à une dragme.

Eſprit de ſel: la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à huit. C'eſt un diurétique: on le prend dans une liqueur appropriée, pour en faire une boiſſon acidule.

Laudanum; calmant & narcotique: la doſe eſt depuis un demi-grain, juſqu'à trois grains.

Tartre vitriolé: la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une demi-dragme.

Poudre de vipere: la doſe eſt depuis huit grains juſqu'à trente.

Eau ſudorifique de vipere: la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une demi-once. Ces deux remedes purifient le ſang.

Sublimé doux: la doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à vingt. C'eſt un fondant.

Antimoine diaphorétique: la doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à trente; dans des potions ſudorifiques.

XVII. Remedes *extérieurs*.

Eau de la Reine d'Hongrie.
Eſprit de vin.
Huile de térébenthine.
Huile de brique.
Eſprit de ſel ammoniac.
Huile de vipere.
Huile de muſcade.
Eau d'arquebuſade.

XVIII. Les pauvres peuvent ſe ſervir de l'emplâtre de poix de Bourgogne, ſaupoudrée de fleur de ſoufre: on l'applique ſur la partie affligée.

XIX. Prenez une oye, des plus vieilles & des plus graſſes; quand vous l'aurez plumée & vuidée à l'ordinaire, vous la remplirez de bonne térébenthine de Veniſe, & aurez ſoin de coudre le fondement, pour que la térébenthine ne ſorte pas trop vîte. Vous donnerez un feu modéré: & quand l'oye ſera bien cuite, vous mettrez dans un pot neuf, la graiſſe & la térébenthine qui ſeront tombées dans la léchefrite. On en frotte la partie affligée. Au lieu de térébenthine, on peut farcir l'oye avec toutes ſortes d'herbes aromatiques; & ſe ſervir de la graiſſe qui découlera.

XX. Hachez bien menu le blanc de pluſieurs porreaux, avec autant de feuilles de ſauge: faites bouillir le tout dans une chopine ou autre quantité ſuffiſante de bon vinaigre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en bouillie. Emiez-y alors du pain: & le tout étant bien mêlangé, vous le mettrez entre deux linges & l'appliquerez en forme de cataplaſme. On ne le releve qu'au bout de vingt-quatre heures: durant leſquelles le malade reſte bien couvert, dans ſon lit. On apperçoit de petites véſicules pleines d'eau, que le topique a occaſionnées ſur la peau, & qui produiſent la guériſon.

XXI. Mêlez trois onces de térébenthine de Veniſe, avec quatre onces de ſucre fin. La doſe eſt de demi-once, en *bol;* qu'il faut prendre à jeûn, quinze jours de ſuite. Il faut prendre un bouillon une heure après; ou plein une écuelle, d'eau chaude. On agit & mange à l'ordinaire; excepté le ſoir, qu'on doit ſouper fort légerement.

XXII. Faites cuire du creſſon de riviere dans l'eau commune. Après qu'il ſera égoutté, fricaſſez-le dans la poële avec du ſel, du poivre, & du vinaigre: puis mettez-le dans un plat; rapez par deſſus, environ le tiers d'une muſcade; & donnez-le à manger au malade, avec du pain, & un demi-ſetier de vin. Il faut qu'il uſe de ce ſeul mets, pendant quatre jours.

XXIII. Le vinaigre ſeul, appliqué ſur la partie échauffée à force de frictions juſqu'à être rouge, guérit quelquefois en vingt-quatre heures.

XXIV. *Voyez* FLUXION: NAVET: OISEAU: SCIATIQUE.

XXV. Tenez le malade bien chaudement: & frottez-le avec de l'eau-de-vie camphrée; de l'eau de la Reine d'Hongrie; ou de la graiſſe humaine, mêlée avec de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin.

XXVI. *Sudorifique pour les pauvres.* Mettez pour cinq ou ſix ſols d'eau-de-vie dans une écuelle, dans un tonneau défoncé par le haut. Faites-y deſcendre le malade, tout nud; qu'il mette lui-même le feu à l'eau-de-vie, ayant ſoin de la remuer de tems en tems avec une ſpatule ou une cuiller, afin que la flamme ne s'éteigne pas. Auſſitôt qu'elle paroîtra, il faudra couvrir le tonneau avec un drap en double. Le malade ſuera copieuſement, & guérira ſouvent dès la premiere fois, ſi le mal eſt récent; mais s'il eſt invétéré, il faudra réitérer le même remede, juſqu'à parfaite guériſon. Il faut ne pas manquer de purger le malade, la veille de l'opération; & de lui faire prendre, un moment avant d'entrer dans le tonneau, plein une écuelle d'eau tiede; ou huit onces d'une décoction faite avec les bois de buis, de laurier, & de genievre, coupés par tranches, une once de chacun: on fait bouillir le bois dans trois chopines d'eau juſqu'à réduction d'un tiers; & ſur la fin, on ajoûte un peu de feuilles de cerfeuil, & d'écorce de citron. Si l'on n'a pas de ces trois ſortes de bois, on prendra trois onces de quelqu'un des trois. Si après la ſueur, il reſte encore quelque douleur, il faudra appliquer l'emplâtre de poix de Bourgogne; & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle ſe détache d'elle-même.

Nota. Un malade à qui on avoit conſeillé de s'enfermer dans le tonneau avec une brique rouge, & de l'arroſer d'eau-de-vie, ſe brûla conſidérablement les cuiſſes & les jambes; & ne fut pas guéri de ſon Rhumatiſme.

XXVII. On a guéri des Rhumatiſmes, par l'uſage des *Remedes paſtoraux.*

RHUMATISMUS *Inteſtinorum ulceroſus.* Voyez DYSENTERIE.

RHUME: *Rheume:* ou *Rume.* Fluxion qui obſtrue divers organes, gêne la reſpiration, & ſouvent fait touſſer, moucher, & cracher.

On diſtingue pluſieurs ſortes de Rhumes; ſelon les parties qui en ſont affectées. Quand on ſent de la douleur, de l'âcreté, dans la gorge, on l'appelle

Rhume de Gorge. Si le mal eſt intérieur, & qu'il attaque la poitrine, c'eſt un *Rhume de Poitrine.* Lorſque l'humeur ſe porte à la tête, on la nomme *Rhume de Tête*, ou *de Cerveau.* Ces fluxions ſont peu conſidérables, lorſque l'humeur coule de la tête par les narines. Il eſt plus fâcheux qu'elle tombe ſur la gorge & la trachée artere : & il y a quelquefois du danger quand la fluxion ſe décharge ſur les poumons. Si l'humeur ſe fait jour par les narines, & qu'elle ſoit froide & ſans âcreté, c'eſt une pituite claire & ténue : on a alors une légere douleur de tête, avec peſanteur ; les yeux ſont languiſſans ; le malade eſt enclin au ſommeil ; il éternue ſouvent ; l'extrêmité du nez eſt froide. Souvent les narines ſe bouchent par le gonflement des glandes qui ſont dans leurs membranes ; & l'humeur produiſant le même effet ſur les glandes de la gorge, elle cauſe l'extinction de la voix ; l'urine eſt ordinairement trouble & crue. Si cette humeur tombe ſur la gorge & ſur la trachée artere, elle produit l'enrouement & une légere toux. Si elle ſe jette ſur les poumons, elle y produit une toux violente, avec difficulté de reſpirer : ſuivant l'obſervation d'Hippocrate, ce Rhume ſe termine dans l'eſpace de vingt jours par l'éruption des crachats ; ou dégénere après ce terme en courte-haleine, ou aſthme.

Si la cauſe du Rhume participe de la chaleur, le viſage eſt enflammé ; l'humeur qui découle eſt âcre, ſalée, & ténue ; l'on a un grand dégoût, & des tintemens d'oreille ; les arteres battent violemment dans la tête : ce qui eſt ſouvent ſuivi d'une fievre qui ne diſſipe pas la fluxion, & par laquelle le mal n'eſt aucunement ſoulagé. Dans cet état l'on eſt en riſque d'être attaqué d'une inflammation de la plevre, d'où vient le nom de pleuréſie ; principalement ſi cette maladie regne actuellement. Mais quand cette humeur tombe dans le goſier & ſur la trachée artere, elle y cauſe la toux, l'enrouement, & une irritation mêlée de picotement. Lorſque les poumons ſont ulcerés par cette fluxion âcre, il s'enſuit une phthiſie, qui conſume inſenſiblement le malade & le réduit au tombeau. Quelquefois la fluxion ſe jette ſur l'eſtomac ; où elle cauſe le dégoût, l'indigeſtion, & la corruption des alimens : quelquefois même par ſon âcreté elle corrode les membranes de l'eſtomac, & y produit un dévoyement. Son irritation ſe répand auſſi quelquefois ſur les veines du méſentere ; & ſur les fibres du colon.

Ceux qui ſont plus ſujets à ces diverſes fluxions ou Rhumes, ont ordinairement le cerveau humide & foible ; avec une intempérie chaude dans quelque viſcere, tel que le cœur, le foie, les reins, &c. Dans les vieillards, les Rhumes & catarrhes ſe guériſſent difficilement. L'automne eſt de toutes les ſaiſons celle où les fluxions ſont plus communes.

Remedes.

1. Le Rhume étant généralement l'effet d'une humeur âcre, comme celle de la tranſpiration arrêtée ; on peut ſe conformer à ce que nous avons indiqué dans l'article CATARRHE.

2. Le lit ; une chaleur douce ; de légers diaphorétiques ; des lavemens qui diſpoſent à une tranſpiration abondante ; ſont des moyens utiles pour toutes ſortes de Rhumes.

3. Quand le Rhume eſt accompagné de toux violente, d'irritation, & d'une chaleur conſidérable ; il exige des attentions particulieres. *Conſultez* l'article TOUX.

4. *Pour le Rhume qui vient de chaleur ſenſible :* Ecraſez une once de ſucre ; & la faites fondre dans un demi-ſetier d'eau plus que tiede ; puis buvez cela en allant vous coucher & vous tenez chaudement.

Le ſirop violat y eſt encore bon : l'on en prend une once le ſoir en ſe couchant ; & le matin autant à ſon lever.

5. *Quand le Rhume vient de cauſe froide :* Prenez, le ſoir en vous allant coucher, environ une cuillerée d'*huile de ſucre ;* que vous ferez de cette maniere. Il faut prendre quatre onces de bonne eau-de-vie ; & autant de ſucre, que vous broyerez bien ; vous mettrez le tout dans une écuelle bien nette, ſur un réchaud ; vous y mettrez le feu avec un petit morceau de linge ou de papier humecté dans l'eau-de-vie, & enſuite allumé à une chandelle. Le feu ayant pris à l'eau-de-vie, il faut retirer le linge ou papier ; remuer ſans ceſſe, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de flamme ; & pour lors y préſenter encore le feu. S'il n'y prend pas, l'huile eſt faite ; il faut l'ôter de deſſus le feu, & la verſer dans une phiole.

Voyez une autre préparation, dans l'article HUILE.

6. Prenez la graiſſe qui entoure les rognons d'un mouton : faites-la fondre ; oignez-en le creux de l'eſtomac & la plante des piés ; & frottez avec la main, afin de faire pénétrer cette graiſſe.

7. Ayez une bonne quantité de feuilles de ronces : faites-les cuire dans de l'eau ; puis paſſez-la par un linge ; ajoûtez-y du ſucre, & faites-la encore tant ſoit peu bouillir. Prenez une cuillerée de ce *ſirop*, de tems en tems ; vous guérirez en peu de jours.

8. Prenez un demi-ſetier d'eau-de-vie, meſure de Paris ; ſucre en poudre, une once ; & autant de fleur de ſoufre : mettez le tout dans un vaſe de terre ; mettez-y le feu ; remuez avec une cuiller d'argent attachée au bout d'un bâton, de crainte de vous brûler, juſqu'à ce que l'eau-de-vie ne brûle plus. Séparez enſuite le *ſirop* du ſoufre, en verſant doucement dans un autre vaſe. Prenez-en, ſoir & matin, une cuillerée pour le Rhume, la Toux, l'Aſthme, & preſque toutes les affections de poitrine.

9. Prenez pour deux liards de fleur de ſoufre ; pour deux liards de ſauge ; un quarteron de ſucre candit : liez le tout dans un linge ; & faites-le bouillir dans une pinte d'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à une chopine. On prend trois ou quatre gouttes de ce *ſirop*, de tems à autre.

10. Quand on ſe ſent enrhumé avec *enrouement*, il faut raper le quart d'une muſcade dans un bouillon du pot ; & l'avaler à jeûn.

Voyez ENROUEMENT.

11. Sur une pinte d'eau, mettez une pincée de feuilles de coquelico, une poignée d'orge bien lavée & nettoyée, & deux racines de guimauve auſſi bien nettes. Faites bouillir le tout juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite à un demi-quart ; puis ajoûtez-y du ſucre candit ou du ſucre commun, quand vous en voudrez boire.

12. Vous prendrez un pot de terre bien net ; dans lequel vous verſerez une pinte d'eau nette. Mettez-y enſuite ſix feuilles de chou rouge, hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais, (un quarteron ou un peu moins). Faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite à moitié ; que vous tirerez enſuite, après avoir exprimé avec une cuiller le ſuc des choux. Puis vous mettrez ſur le tout environ une once de ſucre ; que vous laiſſerez fondre : & lorſque la liqueur ſera encore un peu chaude, vous la prendrez dans une écuelle, le matin à jeûn : une heure après, vous déjeûnerez. Vous continuerez deux ou trois matins ; & ferez de nou-

veau ſuc ; toutes les fois que vous voudrez en uſer. *Voyez* TOUX.

13. Mêlez deux onces de muſcade, avec une livre de ſucre, & de la cannelle à diſcrétion ; le tout en poudre. C'eſt cette compoſition qu'on appelle *Poudre du Duc* ; & qu'on croit ſouveraine pour le Rhume qui vient de froid.

14. *Eau de Tilleul.* Prenez une poignée de cendres de tilleul bien cuites : faites bouillir doucement cette cendre, l'eſpace d'un demi-quart-d'heure, dans deux pintes d'eau. Coulez cette leſſive par un linge bien net, après qu'elle ſera refroidie : & mêlez-la dans votre vin, à tous vos repas. Elle eſt propre à fortifier l'eſtomac ; purifier la maſſe du ſang ; tempérer l'ardeur du foie & l'âcreté des humeurs, & détruire les cauſes qui entretiennent le Rhume.

15. Pour le Rhume, les maux d'eſtomac, la colique, &c : Étendez vos deux mains, chaudes, ſur votre eſtomac & votre poitrine, ou ſur votre ventre : & laiſſez-les en cette ſituation le plus longtems qu'il vous ſera poſſible ſurtout pendant la nuit. Si c'eſt une pituite, ou des phlegmes qui vous picotent ; cette chaleur douce, humide, & toujours égale, les détachera, & les fera évacuer : & ſi c'eſt une indigeſtion, ou des vents, qui vous tourmentent, elle aidera beaucoup à les diſſiper.

16. Prenez deux verres d'eau tiede, à jeûn ; autant, trois heures après dîner ; & deux autres en vous mettant au lit. Cela dégage ſouvent le Rhume, & le fait paſſer promptement.

☞ 17. Le ſoir, en vous couchant, prenez une demi-once de manne dans un poiſſon de lait chaud. Continuez ainſi trois ou quatre ſoirs de ſuite. Cette potion n'a aucun goût de manne : elle diſpoſe à expectorer le lendemain matin ; & détruit entiérement le Rhume.

18. Selon l'Ecole de Salerne, il faut veiller ; manger & boire peu, mais toujours chaud ; travailler ; ſe tenir dans un air chaud ; & retenir ſa reſpiration.

19. En vain prétendroit-on guérir par de ſimples incraſſans un Rhume qui ſeroit entretenu par les mauvais levains de l'eſtomac. Les purgatifs & les vomitifs ſont les ſeuls remedes qui y conviennent.

20. Si le Rhume dépend d'une grande *ſéchereſſe de goſier*, ou d'un *mal de gorge occaſionné par la chaleur* ; on ſe ſert utilement 1°. du ſirop d'orgeat : 2. De la pâte de pommes de reinette blanches : 3. De la gelée de pommes.

21. *Voyez* RAGE *Rhumatique* : l'article OISEAU *de Proye* : ŒIL, p. 685.

RHUS. *Voyez* SUMAC.

R I B

RIB-*Graſs* : & RIB-*Wort*. } Voyez PLANTAIN, *n.* 5.

RIBES. *Voyez* GROSEILLIER : RHUBARBE, *n.* 4.

R I C

RICE. *Voyez* RIS.

RICHE. Eſpece de Lapin. *Voyez* LAPIN.

RICHE-*Madame*. Voyez LIS, *n.* 4.

RICIN ; ou *Palme de Chriſt* : en Latin, RICINUS ; & *Palma Chriſti* : ce dernier nom eſt adopté, comme terme d'uſage, en Angleterre. Le Ricin porte des fleurs mâles, & de femelles, ſur un même épi : mais où les fleurs mâles ſont placées au-deſſous des femelles. Dans les *mâles*, le calyce eſt d'une ſeule piece, renflée, & découpée en trois ou cinq ſegmens concaves & de forme ovale. Il n'y a pas de pétales. Les étamines, fort nombreuſes, ſont menues, raſſemblées en pluſieurs corps, & ſurmontées de ſommets arrondis & doubles. On obſerve communément cinq diviſions au calyce des fleurs *femelles* ; ſouvent avec des piquans. Il n'y a point de pétales. L'embryon eſt oval, exactement renfermé dans le calyce ; & terminé par trois ſtyles courts & fourchus, dont les ſtigmates ſont oblongs. Le fruit eſt à-peu-près rond, marqué de trois ſillons, & intérieurement ſéparé en trois loges ; dont chacune contient une ſemence approchante de la forme ovale.

Eſpeces.

1. *Ricinus vulgaris* C. B. Le Palma Chriſti de nos jardins. Il vient ſans culture dans l'Amérique, & en différens pays de l'Europe Méridionale. Sa tige eſt haute de quatre juſqu'à douze piés, aſſez groſſe, ſans cependant être ligneuſe ; tantôt verte, tantôt cendrée ; garnie de nœuds fort éloignés les uns des autres ; creuſe intérieurement ; & branchue. Les feuilles ſont larges, profondément découpées en cinq, ſix, ou ſept lobes, dentelés ſur leurs bords : ces lobes ſont quelquefois cendrés en deſſous ; & leur diſpoſition donne à la feuille une forme de main ouverte : d'où lui eſt venu le nom de *Palma*. Les fleurs naiſſent en longs épis, dans les aiſſelles des branches : les ſommets de leurs étamines ſont blanchâtres, ou couleur de ſoufre. Le fruit eſt armé de beaucoup d'épines molles ; & prend une couleur pourpre foncée, à meſure qu'il mûrit. Chaque ſemence eſt plus ou moins marbrée ou bariolée.

Dans les Iſles de l'Amérique on le nomme ſouvent *Agnus Caſtus* ; *Arbre à Huile* (en Anglois *Oil Tree*) ; *Carapat* ; &c. Au reſte il varie beaucoup.

2. *Ricinus foliis peltatis ſerratis, capſulis rugoſis non echinatis* Miller Gard. Dict. Tab. 220. Cette eſpece vient d'elle-même en Amérique, & dans les Indes Orientales. Sa tige, herbacée comme la précédente, s'éleve à la hauteur d'environ quatre piés ; eſt purpurine par le bas, & d'un verd foncé dans le reſte de ſa longueur. Ses nœuds ſont écartés les uns des autres. Ses feuilles ſont d'un verd foncé, à leur face ſupérieure, plus pâles en deſſous, découpées juſqu'à une profondeur médiocre, & régulièrement dentelées. Les fleurs forment de gros épis : les ſommets des étamines ſont jaunes. Les fruits ſont rudes, & nullement épineux. Les ſemences ſont petites, & brunes.

3. *Ricinus Africanus maximus, caule geniculato rutilante* H. R. Par. Il vient ſur les Côtes de Barbarie ; dans les Indes Orientales ; & en Amérique. Sa tige eſt groſſe, rougeâtre, haute de dix à douze piés, branchue, & très-garnie de nœuds. Ses feuilles ſont fort grandes, enſorte que leur diametre a quelquefois plus de deux piés & demi : elles ſont d'un verd obſcur, dentelées irréguliérement, & découpées juſqu'à une médiocre profondeur. Les fleurs viennent par gros épis : les ſommets des étamines ſont blanchâtres. Il y a ſur les fruits quantité d'épines molles. Les ſemences ſont fort groſſes, & bien marbrées.

4. *Ricinus foliis peltatis ſerratis, lobis maximis, caule geniculato, capſulis inermibus.* M. Miller déſigne ainſi un Ricin de l'Amérique Eſpagnole, tout ſemblable au précédent ; excepté par ſes fruits qui ne ſont jamais épineux.

5. Il y en a une eſpece, en Amérique, qui eſt

toute Rouge. Ses feuilles ſont larges, & découpées comme celles de Vigne.

6. *Voyez* RICINOÏDES.

M. Miller obſerve qu'on ne peut reconnoître la différence qu'il y a conſtamment entre les eſpeces de ce genre; qu'en les cultivant pendant nombre d'années : ſans quoi, les diverſités de ſol & de ſituation produiſent de ſi grands changemens dans les mêmes plantes, qu'elles peuvent induire en erreur les plus habiles Botaniſtes.

Culture.

En général les Ricins ſont des plantes annuelles, dans nos climats Européens. Mais ils ſont vivaces, dans leurs climats naturels. Ils ne laiſſent point de ſoutenir aſſez ſouvent nos hivers.

On les multiplie de ſemence : que l'on répand ordinairement, au printems, ſur une couche chaude; d'où on leve les jeunes plantes pour les mettre dans des pots garnis de terre légere & humide. Il eſt à propos de tenir ces pots dans une couche chaude, & de les y abriter & mouiller, juſqu'à ce que la repriſe ſoit certaine. Quand le tems devient doux, on les expoſe au plus grand air que l'on peut : ſans quoi les plantes ne croîtroient qu'en hauteur, & ne ſeroient nullement vigoureuſes. Elles pouſſent fort vîte. Plus le terrein eſt ſubſtantieux, plus elles profitent en tout ſens. La grande ſéchereſſe leur eſt plus nuiſible que l'humidité. Quand on veut les conſerver d'une année à l'autre, on les tient toujours dans des pots ou des caiſſes dont la capacité ſoit proportionnée aux progrès ſucceſſifs des plantes; & au commencement de l'automne, on les ſerre dans une bonne orangerie, où on les mouille de tems à autre, on leur donne de l'air quand le tems eſt doux, & on a ſoin qu'ils n'éprouvent ni gelée ni vents froids.

Ces plantes font un aſſez bel effet dans les jardins, à cauſe de leur feuillage. Elles occupent beaucoup de place; & font périr preſque toutes les plantes baſſes qui ſe rencontrent ſous elles.

Propriétés.

Le ſuc du *n.* 5 tache le linge; & cette marque eſt ineffaçable. Ses ſemences ſont très-purgatives, à cauſe de leur écorce : c'eſt pourquoi la ſubſtance médullaire intérieure, quand elle n'a pas touché à l'écorce, ſe trouve douce & bonne à manger.

En général il paroît que les fruits des Ricins ſont chargés d'une huile douce; mais que leur écorce contient une huile fort âcre & cauſtique, qui eſt la partie la plus purgative. Après avoir bien pilé la graine, on en tire par expreſſion une huile; que l'on dit être bonne pour appaiſer les ſuffocations de matrice, déterger les ulceres, tuer les vers, nettoyer la tête des enfans qui ont des poux, guérir la gratelle. On aſſure qu'elle purge lorſqu'on en a frotté la région de l'eſtomac & du bas ventre. Le Docteur Stubbes dit, dans les *Tranſactions Philoſophiques*, (an. 1668, n. 36) qu'ayant donné par la bouche une pleine cuillerée de cette huile, & trois en lavement, il n'a apperçu aucun indice de ſa vertu purgative. Mais comme cette plante donne beaucoup d'huile qui eſt délicate, douce, & tranſparente; il croit qu'on pourroit en tirer un profit conſidérable. Les Indiens & les Américains en brûlent dans leurs lampes : Conſultez Labat, *N. Voyage aux Iſles de l'Amérique*, T. III, p. 79, 80-1-2.

Pour ce qui eſt des feuilles, le Docteur Stubbes dit qu'appliquées ſur le front elles ſoulagent beaucoup le mal de tête; & que cette propriété eſt connue des Indiens.

On prétend que ces plantes ſont utiles dans les jardins, en ce qu'elles empêchent les taupes de faire de longues routes ſous terre.

Les ſemences mûriſſent en Août, Septembre, & Octobre.

On a donné au Ricin le nom de *Faux Caffier*; depuis (dit-on) qu'un Cordelier de Bordeaux ayant trouvé que les amandes de cet arbriſſeau avoient l'air de Caffé, il crut que c'étoit un Caffé ſauvage : il torréfia les graines, les moulut, & en fit une boiſſon; qu'on trouva aſſez médiocre, & dont furent purgés tous ceux qui la prirent.

RICINOÏDES. La reſſemblance des plantes de ce genre avec les Ricins, a donné lieu à pluſieurs Auteurs de les confondre enſemble. Ceux des Modernes qui les ont diſtingué, ont aſſigné pour caractere du Ricinoïdes que ſes fleurs mâles ont des pétales diſpoſés en roſe. *Voyez* RICIN.

Eſpeces.

1. *Ricinoïdes Americana, Goſſypii folio* Inſt. R. Herb. Le *Pignon de Barbarie*; ou *Pignon d'Inde*; que les Anglois de l'Amérique appellent *Phyſick Nut* (c'eſt-à-dire *Medicinier*). Cet arbre vient ſans culture dans preſque toutes les Iſles de l'Amérique. Sa tige eſt groſſe, haute de douze à quinze piés, & aſſez bien garnie de branches par le haut. Les feuilles ſont anguleuſes, terminées en pointe, & plus ou moins échancrées à leur baſe. Les fleurs forment des eſpeces d'ombelles à l'extrêmité des branches; mais ſont de couleur herbacée, & peu apparentes. Chacune des trois loges du fruit contient une graine oblongue & noire. M. Miller a mis cet arbre ſous le genre de *Jatropha*, dans l'Hortus Cliffortianus.

2. *Ricinoïdes arbor Americana, folio multifido* Inſt. R. Herb. Le *Medicinier d'Eſpagne*: le *French Phyſick Nut*, de l'Amérique Angloiſe. Cet arbre, fort commun à S. Domingue, & dans d'autres Iſles de l'Amérique, y a été apporté du Continent. C'eſt encore un *Jatropha*, dans M. Linnæus. Il a tout au plus huit à dix piés de haut. Son écorce eſt griſâtre. Ses feuilles ont de gros pédicules, longs de ſept à huit pouces; & ſont découpées en neuf à dix lobes réunis enſemble par le bas : chacune de ces eſpeces de digitations eſt large d'environ deux pouces, ſur ſept de longueur, griſâtre & un peu cotoneuſe en deſſous. Les fleurs ſont d'un rouge éclatant. Les fruits reſſemblent aſſez bien à des noiſettes.

3. *Ricinoïdes Americana, Staphyſagriæ folio* Inſt. R. Herb. Cet autre *Jatropha* de M. Linnæus vient ſans culture dans la plupart des Iſles de l'Amérique. Les uns l'y nomment *Caſſade* (ou *Caſſave*) *ſauvage*: d'autres, parmi les Anglois, l'appellent *Belly-ach Weed*; c'eſt-à-dire Herbe pour le mal de ventre. Sa tige eſt tendre, herbacée, haute de trois ou quatre piés, couverte d'une écorce purpurine, & rarement terminée par plus de deux ou trois branches. Les nœuds du tronc & des branches, ainſi que les pédicules des feuilles, ſont garnis de petits paquets de poils ramifiés & caſſans, qui cauſent une ſenſation brûlante comme le font les poils d'Ortie. Les feuilles, portées par de très-longs pédicules, ſont découpées en cinq lobes entiers, de forme ovale, & terminés par une pointe aiguë. A l'extrêmité des branches, ſont des fleurs de couleur pourpre foncée.

4. *Voyez* CEANOTHUS, *n.* 2 : TOURNESOL.

Uſages.

Le fruit du *n.* 1 eſt très-purgatif. On l'emploie avec ſuccès dans les maladies ſcrophuleuſes. C'eſt un grand fondant.

Le fruit du *n.* 2 purge auſſi beaucoup. Ses fleurs ſont un très-bel effet dans le tems qu'elles ſont en état : c'eſt ce qui a donné lieu de le multiplier dans les Iſles.

Les Anglois de l'Amérique regardent les feuilles du *n.* 3 comme un bon remede pour les maux de ventre venant de ſéchereſſe.

Culture.

Ces plantes ont beſoin d'être traitées dans notre climat, comme les autres plantes exotiques originaires de pays chauds.

RICKETS. *Voyez* NOUEURE.

R I D

RIDÉE. Eſpece de Chaſſe. *Conſultez* l'article ALOUETTE.

RIDÉES : *Terme de Venerie.* Se dit des fientes & fumées des bêtes fauves ; qui ſont Ridées aux vieux cerfs & aux vielles biches ſeulement.

RIDES *des Mammelles.* Conſultez l'article MAMMELLE.

RIDES *du Ventre.* Conſultez le mot VENTRE.

RIDES *du Viſage.* Les Rides proviennent de la ſéchereſſe de la peau qui eſt ſous l'épiderme : ce qui arrive ſouvent aux perſonnes âgées, ou à celles qui ayant eu de l'embonpoint, viennent à maigrir.

Pour y obvier, il faut 1°. recevoir ſouvent la fumée de vin blanc, en inclinant le viſage ſur cette vapeur ; qui étant moite & pénétrante, s'imbibe dans la peau du viſage, & y adhere par le fréquent uſage qu'on en fait. 2°. La vapeur du lait chaud reçue de même, acheve de rendre molle la peau ; qui ceſſant d'être ſi ſéche, prend plus facilement une nourriture nouvelle. Il eſt mieux à l'égard de la vapeur du vin blanc, que ce vin ſoit verſé dans une poële rougie au feu : il faut ſe couvrir d'un linge qui tombant en devant de la tête inclinée, oblige toute la vapeur à ſe porter au viſage ; & pratiquer cela quand on va dormir. 3°. On lave les places ridées, avec une décoction de racines de couleuvrée, & autant peſant de figues. 4°. On applique le ſoir, quand on ſe met au lit, des pommades dans leſquelles on a fait entrer de l'huile d'œufs ; qui a une faculté particuliere pour ramollir la peau.

Conſultez l'article VISAGE.

R I G

RIGOLE. Ouverture longue & étroite, fouillée en terre, *pour conduire de l'eau ;* comme il ſe pratique lorſqu'on veut faire l'eſſai d'un canal pour juger de ſon niveau de pente : ce qu'on nomme *Canal de dérivation.*

2. RIGOLE, ſignifie tantôt un petit canal pratiqué pour faire écouler ou pour conſerver de l'eau, tantôt les Rigoles ou ſaignées faites dans les prés pour leur conſerver de l'eau & de la fraîcheur.

3. On appelle auſſi RIGOLES, des tranchées & petits foſſés qu'on fait pour planter des arbres, entourer des prés, ou faire le creux des fondemens d'une muraille de clôture.

On nomme encore ainſi les petites fondations peu profondes, & certains petits foſſés, qui bordent un cours ou une avenue, pour en conſerver les rangées d'arbres.

La Rigole eſt différente de la Tranchée, en ce que pour l'ordinaire elle n'eſt pas creuſée quarrément.

RIGOLE *de Jardin.* C'eſt une eſpece de tranchée, fouillée le plus ſouvent quarrément, de ſix piés de large ſur deux piés & demi ou trois piés de profondeur ; pour établir le fond d'une plate-bande de fleurs, & planter des arbriſſeaux dans un jardin. On ôte les pierres & les mauvaiſes terres, de ces Rigoles.

R I N

RINCEAU : *Terme d'Architecture.* C'eſt une eſpece de branche, qui prenant ordinairement naiſſance d'un culot, eſt formée de grandes feuilles naturelles, ou imaginaires, & refendues comme l'acanthe & le perſil ; avec fleurons, roſes, boutons & graines : & qui ſert à décorer les friſes, gorges & panneaux d'ornemens. Il ſe voit dans la Vigne de Medicis à Rome des Rinceaux antiques de marbre, d'une ſinguliere beauté. *Voyez* TIGE.

R I S

RIS ; ou *Riz :* en Latin *Oryza :* & *Rice*, en Anglois. Plante Graminée dont les fleurs forment un panicule. Chaque fleur eſt compoſée de quatre balles ou écailles extérieures, couvertes de poils fins & durs, pointues, ordinairement inégales entr'elles ; & de deux autres, intérieures, dont chacune eſt terminée par une arrête. L'embryon ou ovaire eſt ſurmonté de deux ſtyles velus & courbes, dont les ſtigmates ſont en pinceau. Entre l'embryon & les balles extérieures, ſont quatre étamines ; & deux autres ſont placées entre l'embryon & les balles intérieures. Il ſuccede à cette fleur une ſeule graine, faite en fuſeau, plus ou moins applatie, & marquée de deux ſillons ſur chacune de ſes faces.

Les feuilles du Ris ont leur gaîne applatie ; & couronnée d'une membrane large & courte, avec deux oreillettes latérales qui ſont velues. La ſubſtance de ces feuilles eſt épaiſſe. La paille s'éleve à la hauteur d'environ deux piés, & eſt communément plus groſſe que celle du froment.

On ne diſtingue point pluſieurs eſpeces de Ris ; malgré la préſomption que ſemble faire naître la culture qu'on lui donne ſur des côteaux, en certains endroits, tandis que par tout ailleurs on le cultive dans des vallées très-humides. Celui qui n'eſt pas nourri d'eau eſt ſouvent plus maigre à tous égards.

Le Ris faiſant preſque uniquement la nourriture des Chinois, la maniere dont ces peuples le cultivent peut être propoſée pour modele aux autres Nations : qui effectivement y réuſſiſſent à proportion qu'elles approchent ou s'éloignent de cette méthode. Il ſuffit de donner à cet égard, des idées ſommaires mais exactes ; & d'après leſquelles on déduira aiſément les opérations de détail. C'eſt pourquoi je me reſtreins à l'expoſé que préſentent une vingtaine de deſſeins envoyés de la Chine, au bas deſquels étoient des vers qui en donnoient l'explication. Je l'extrais du deuxieme volume du *Traité de la Culture des Terres*, publié par M. Duhamel.

Pour hâter la germination du grain, on en emplit des corbeilles, que l'on fait tremper durant quelques jours dans l'eau d'une mare.

La Riſiere étant réduite en boue par la pluie, on la laboure avec un buffle attaché à une charrue fort ſimple ; qui n'a qu'un ſoc, un manche, & point de

roues. Après une petite pluie, on briſe les mottes avec une eſpece de large traîneau, tiré par un buffle: & le conducteur eſt monté ſur le traîneau pour en augmenter la peſanteur. On épierre & on arrache les racines avec un fort rateau qui a de grandes dents de fer : un buffle tire cet inſtrument; qu'un homme dirige avec deux manches à-peu-près ſemblables à ceux d'une charrue, & ſur leſquels il appuie fortement. La terre eſt toujours comme de la boue, & en partie couverte d'eau, pendant ce travail. On acheve d'unir la terre avec une herſe garnie de pluſieurs rangs de dents, & que l'on conduit avec deux manches tandis qu'un buffle la tire. L'eau remplit les ſillons à meſure que les dents de la herſe les forment.

Quand le Ris qu'on a mis tremper eſt bien germé, on eſt certain que ſa ſemence eſt bonne. Pour la ſemer, on en prend une certaine quantité dans des paniers à bras, & on la répand à la main; tâchant qu'elle ſe trouve ſemée fort épais & également.

On n'enſemence ainſi qu'une portion de terre: elle fournira du plant pour le reſte.

Dès le lendemain de la ſemaille, le Ris leve, & la ſurface de l'eau eſt pleine de petites pointes de verdure. Quand il a pris un peu de vigueur, on l'arroſe avec de l'eau de chaux pour détruire les inſectes & une partie des mauvaiſes herbes qui ſe trouvent mêlées parmi le Ris: cette opération ſe fait avec un petit panier attaché au bout d'un long manche; l'ouvrier puiſe de l'eau de chaux dans ſon panier, & la jette par aſperſion ſur les jeunes plantes.

Vers le mois d'Avril, quand elles ſont aſſez fortes pour repréſenter un tapis verd & bien uni, on en arrache la plupart en les prenant à poignée; on lave bien les racines pour qu'il n'y reſte pas de boue; & arrangeant avec ſoin les tiges, les unes contre les autres, on les plante par touffes aſſez éloignées entre elles, & en quinconce, dans les terres qu'on a préparées pour cela. On choiſit un jour ſerein pour cette opération, qui doit être faite avec célérité.

On a ſoin de placer les riſieres le long d'un étang ou d'un grand réſervoir d'eau, qui n'en ſoit ſéparé que par une chauſſée : afin de pouvoir arroſer le Ris, par immerſion. Conſultez les *pp.* 186 & 187 du deuxieme volume du *Traité de la Culture des Terres.*

Quoiqu'on ne puiſſe entrer dans les riſieres ſans enfoncer juſqu'aux genoux, les Chinois ſarclent trois fois leurs riſieres pendant un Été : & ils exécutent ce travail avec tant de ſoin, qu'ils arrachent juſqu'aux racines de toutes les herbes étrangeres.

Le point de maturité du Ris eſt lorſque ſa paille jaunit, comme celle du froment. On le coupe alors avec des faucilles; on le met en gerbes; puis on le bat dans l'aire avec des fléaux peu différens des nôtres : on le nettoie de ſa grande paille avec la fourche & la pelle. Enſuite, pour le monder de ſes balles extérieures, on le met ſous de peſans pilons de bois, ou des eſpeces de martinets, que l'on fait mouvoir avec les piés. Puis on le crible, & le vanne. Enfin, pour ôter les dernieres enveloppes, on le paſſe entre deux meules, que des hommes font tourner avec un levier attaché à la meule ſupérieure.

Nota. On a eu lieu d'obſerver, dans ce détail, une aſſez grande affinité avec la culture du froment propoſée par M. Tull, & ſoumiſe à des épreuves de perfection par d'autres habiles Cultivateurs. Bien plus, il y a des Chinois qui ſe ſervent de charrues dont l'effet eſt de labourer & ſemer en même tems. Conſultez, pour les preuves de ces faits, les pages 185-8-9, 190-1, du ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres.*

De bons Cultivateurs prétendent que l'eau n'eſt utile au Ris que juſqu'à la formation de ſes panicules.

Le Ris, tiré de la Caroline, réuſſit à merveille dans la Louiſiane. L'expérience y démontre qu'il ne veut pas même toujours avoir le pié dans l'eau. On y en a ſemé dans le pays plat, ſans l'inonder: & on l'a recueilli bien nourri & d'une ſaveur très-délicate. On peut faire deux récoltes ſur le même pié; mais la ſeconde eſt maigre ſi on n'y met pas l'eau.

La maniere dont on le ſeme ordinairement dans cette Colonie, eſt de bien labourer la terre, ſoit à la charrue ſoit à la pioche, dès l'hiver afin de ſemer avant le débordement des eaux; de répandre le grain ſur des ſillons larges comme un fer de pioche; & lorſqu'il eſt levé à la hauteur de trois ou quatre pouces, faire entrer un peu d'eau dans les ſillons. On continue à l'y introduire, à meſure que le Ris croît; en augmentant la quantité par degrés. Lorſqu'on a coupé la tige, il en repouſſe d'autres qui donnent encore du grain. * Le Page, *Hiſt. de la Louiſ.* T. II & III.

Ce grain vient en abondance, & preſqu'en tout tems, dans l'Iſle de Ceylan. On y en voit dans un même champ, qui commence à lever; d'autre, qui commence à avoir des panicules; & un troiſieme, que l'on met en gerbes. * *Hiſtoire de Ceylan*, par Ribeyro.

Propriétés.

Le Ris eſt un peu aſtringent, il épaiſſit & agglutine les humeurs : ce qui le rend très-propre à adoucir l'âcreté du ſang, & à le tempérer. Il convient parfaitement aux perſonnes épuiſées par des pertes de ſang, aux éthiques, & aux pulmoniques. On peut leur préparer une boiſſon ordinaire en faiſant bouillir une cuillerée du meilleur Ris, dans une pinte d'eau, juſqu'à réduction d'un quart : on paſſe enſuite la décoction par un linge, & l'on y fait fondre un petit morceau de ſucre. On met une poignée de Ris dans des bouillons humectans & rafraîchiſſans. On peut ſubſtituer le Ris à l'orge mondée, dans les émulſions. On le rend de bonne nourriture, & aiſé à digérer, quand on le cuit avec du lait de vache, ou dans du bouillon gras. Il eſt excellent pour la diarrhée, & la dyſenterie, principalement ſi on éteint des cailloux ardens dans le lait qu'on y met. On ſe ſert de ſa farine pour des cataplaſmes répulſifs. Elle empêche l'inflammation récente des mammelles. On peut faire du pain avec de la farine de Ris : ce pain eſt fort blanc, & de bon goût; mais il ne trempe pas à la ſoupe; ſelon M. Le Page, *Hiſt. de la Louiſ.* T. III, p. 347.

Voyez PUDDING.

Bontius (*De Medic. Indor.* Dial. 3) avertit qu'aux Iſles d'Amboyne, de Banda, & des Molucques, on a conſtamment l'expérience qu'en mangeant habituellement du Ris chaud, la vue s'affoiblit juſqu'à ſe perdre tout-à-fait : mais qu'on la recouvre par un autre régime, ou en changeant d'air.

Choix du Ris.

Le Ris, pour être bon, doit être nouveau, bien mondé & bien net, gros & blanc; & ne ſentir ni la poudre, ni le rance. Celui d'Eſpagne eſt ſujet à être rougeâtre & d'un goût ſalé.

Poulets au Ris.

Conſultez l'article POULE.

Potage au Ris.

Voyez ce mot, dans l'article PAUVRES.

Une maniere de faire cuire le Ris, qui diſpenſe de le remuer pendant pluſieurs heures, & qui ne l'expoſe point à être brûlé ni à ſentir la fumée; enſorte que même il eſt plus blanc, plus tendre, & d'un goût plus exquis: conſiſte à en mettre une certaine quantité dans une boule d'étaim ou dans un nouet d'étamine ou de linge, ayant ſoin de laiſſer beaucoup de vuide, parce que le Ris ſe gonfle beaucoup en cuiſant. On jette cette boule ou ce nouet dans le pot où ſe fait le bouillon, deux heures après l'avoir écumé. Le Ris étant cuit, on le retire, & on le répand ſur le potage.

Si on veut manger ce Ris ſeul, on y mêle un peu de bouillon, ou quelques cuillerées de reſtaurant, ou de jus de veau; avec une pincée de ſel, quelques zeſtes de citron, & un peu de muſcade rapée: mais il faut le faire mitonner dans le bouillon, un peu auparavant.

Bouillie au Ris.

Pour un enfant à la mammelle: on peut prendre un demi-ſetier de lait, autant d'eau, un gros & demi de ſel, & une once & demie de farine de Ris; délayer cette farine avec le lait, l'eau, & le ſel; puis les faire bouillir juſqu'à ce qu'il commence à ſe former une légere croûte au fond du poëlon; l'ôter enſuite de deſſus la flamme; & le mettre ſur la cendre chaude. Environ un quart-d'heure après, on remet cette bouillie ſur la flamme, juſqu'à cuiſſon parfaite; qui ſe connoît à l'odeur, & à ce que la croûte du fond du poëlon eſt bien épaiſſe, ſans cependant que la bouillie ſente le brûlé.

Crême de Ris pour un Malade.

Broyez dans un mortier de marbre deux ou trois onces de Ris. Faites cuire cette farine, dans une pinte ou une pinte & demie d'eau, juſqu'à conſiſtance de bouillie claire. Paſſez cette bouillie par une étamine, avec forte expreſſion; & gardez-la dans un pot de fayance, ou de terre verniſſé, bien net. Quand vous voudrez faire prendre un bouillon au malade, vous y mêlerez une ou deux cuillerées de cette crême.

Voyez ſous le mot CRÊME, une autre crême de Ris, propre pour les deſſerts.

RIS *d'Allemagne.* Voyez ORGE, *n.* 3.

RIS *Sardonique.* Accident très-dangereux. Voyez entre les *Propriétés* de l'ASARUM: & RENONCULE, *nn.* 3 & 8.

RIS: *Terme de Boucherie*, & *de Cuiſine.* Glande ſituée à la partie ſupérieure du thorax, & qui eſt très-délicate dans les jeunes animaux. On la connoît, dans l'homme, ſous le nom *Thymus:* elle ſe trouve ſous les clavicules. Les Ris de Veau ſont principalement employés comme alimens: on en fait de fort bons ragoûts.

Conſultez l'article VEAU.

RIV

RIVAGE: *Terme de Juriſprudence.* C'eſt le chemin qui doit être entretenu le long des côtes & rivieres navigables, pour le hâlage des bateaux. Il doit être de vingt-quatre piés de large, ſuivant l'Ordonnance: en d'autres endroits il ne faut que dix-huit piés.

Dans les Ordonnances de la Ville de Paris, il eſt fait mention d'un *Droit de Rivage*, qui eſt dû ſur les Marchandiſes qui abordent au Rivage de la Ville, ou qui en ſortent.

RIVERAGE. Droit Domanial; & quelquefois Seigneurial.

RIVERAIN Signifie proprement celui qui a des terres au bord d'une Riviere.

On applique auſſi ce terme à l'habitant ou poſſeſſeur de terres ſituées le long d'une Forêt.

Les Seigneurs Riverains des bois du Roi ſont tenus de faire, à leurs dépens, des foſſés qui ſéparent leurs bois de ceux du Roi.

RIZ. *Voyez* RIS.

ROB

ROB, ou *Robub.* Mot Arabe, qui ſignifie le ſuc de quelque fruit que ce ſoit, exprimé & cuit en conſiſtance de miel. On le nomme en Latin *Defrutum.*

Les fruits & ſucs qu'on réduit en cette forme ſont les raiſins, les coings, les groſeilles, les *berberis*, les baies de ſureau, le verjus, les cormes, les cornouilles, &c.

Rob de Groſeilles; & d'Epine-Vinette (ou Berberis).

Ce Rob remédie à l'intempérie chaude du foie, & à l'effervescence exceſſive du ſang.

Prenez de l'eau de fontaine: que vous tiendrez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, ſans la laiſſer bouillir; & c'eſt en quoi conſiſte toute l'adreſſe de cette préparation: car ſi l'eau bouilloit tant ſoit peu, la matiere deviendroit noire comme de l'encre. Jettez-y alors vos fruits bien mûrs, de groſeilles ou d'épine-vinette. Retirez-les au bout d'un demi-quart-d'heure: & paſſez la pulpe par le tamis. Puis ajoûtant une égale quantité de ſucre clarifié, faites cuire le tout dans une terrine verniſſée, à petit feu & ſans bouillir, juſqu'à la conſiſtance requiſe: & vous aurez une conſerve d'un fort beau rouge.

On en uſe en diſſolvant une partie dans de l'eau. Elle corrige la crudité de l'eau, & facilite ſa diſtribution; ce qui apporte un grand rafraîchiſſement à la maſſe du ſang.

La boiſſon de l'eau mêlée tant ſoit peu avec du vin, eſt le vrai ſubſtitut du Rob rafraîchiſſant précédent: car le peu de vin mêlé avec l'eau, l'entraîne dans les veines les plus étroites & les plus cachées, & fait qu'elle rafraîchit bien plus puiſſamment. Le vin ainſi trempé n'eſt point à craindre, même dans les maladies chaudes; puiſque ſes eſprits inflammables ſont affoiblis & noyés dans l'eau.

Rob de Mûres.

Pilez, dans un mortier de marbre, des mûres domeſtiques, ou à leur défaut des mûres ſauvages; qui ne ſoient pas tout-à-fait en maturité. Tirez-en deux livres de ſuc, & laiſſez-le dépurer au ſoleil, pendant un ou deux jours. Enſuite paſſez-le au blanchet: mêlez-le avec moitié autant de miel bien écumé, dans un plat de terre verniſſé, & faites évaporer l'humidité juſqu'à conſiſtance de miel. C'eſt ce qu'on appelle le *Rob ſimple de mûres*, ou le *Diamorum ſimple.* On pourroit faire ce Rob ſans miel; mais il ſeroit moins agréable. Le Rob de mûres eſt

excellent pour rafraîchir, & guérir les aphtes qui viennent au palais & à la langue, & pour appaiſer les inflammations de la gorge.

On le garde dans un pot.

Rob de Mûres, ou *Diamorum*, *Compoſé*.

Prenez deux livres de ſuc de mûres domeſtiques ou ſauvages, bien dépuré au ſoleil. Faites-les cuire avec quantité égale de miel bien écumé. Ajoûtez-y trois onces de ſapa, & une once de ſuc de verjus; & faites cuire le tout en conſiſtance de miel. Si le Rob eſt trop épais, vous y mêlerez une dragme & demie de ſafran, & autant de myrrhe, réduits en poudre fine. La doſe de ce Rob eſt depuis une dragme juſqu'à demi-once. Il eſt excellent pour l'aſthme, & autres maux de poitrine, provenant d'une humeur épaiſſe.

Rob de Noix vertes.

Ce Rob eſt très-propre pour fortifier l'eſtomac, faire ſuer, & réſiſter au venin.

On ramaſſera, au mois de Juillet ou d'Août, une bonne quantité d'écorces de noix vertes : on les pilera dans un mortier : & on en tirera le ſuc. On le dépurera en lui faiſant prendre un bouillon, & le paſſant par un linge. On mêlera deux parties de ce ſuc de noix avec une partie de miel écumé : on les fera cuire enſemble ſur un feu médiocre, dans une terrine verniſſée, juſqu'à conſiſtance de miel. Si l'on ne pouvoit pas tirer aiſément le ſuc des écorces de noix vertes pilées, on les humecteroit avec de l'eau de noix diſtillée, ou avec une forte décoction d'autres écorces de noix. La doſe de ce rob eſt depuis une dragme juſqu'à demi-once.

Rob de Raiſins.

Voyez RAISINÉ.

Lorſque le moût ou ſuc de raiſins cuit eſt évaporé juſqu'à diminution ſeulement d'un tiers, on le nomme en François *Vin Cuit*. Il peut fermenter & bouillonner; & ne peut pas ſervir à faire des confitures : au lieu qu'en Provence & en Languedoc, on l'emploie en place de miel à confire les écorces de melons, & de courges. Auſſi le Rob en étant tiré, doit-il être évaporé en conſiſtance de miel.

Rob de Véronique.

Conſultez l'article VÉRONIQUE.

Rob des Turcs, nommé Sorbet.

On fait cuire avec du ſucre, des ſucs acides, d'épine-vinette, de groſeilles, d'orange, de citron, & autres ſemblables; en conſiſtance de conſerve ſolide : dont on délaye un morceau dans de l'eau, quand on veut boire.

Voici la méthode avec laquelle ils font leurs *Conſerves*. Par exemple, pour celle de ſuc de *Citron*, on prend du ſuc de citron bien dépuré par réſidence; on le fait cuire à petit feu au bain-marie juſqu'à conſiſtance de miel; on fait chauffer du ſucre fin en poudre ſur un plat d'argent, en remuant toujours avec une ſpatule : quand le ſucre eſt bien ſec, on y verſe peu-à-peu du mucilage ci-deſſus, en remuant toujours, & ſeulement juſqu'à ce qu'il y ait ce qu'il faut d'humidité pour lier & former une pâte; dont ils font pluſieurs tablettes, qu'ils gardent dans un lieu ſec & un peu chaud : ce qu'il faut obſerver pour toutes les confitures ſolides qui contiennent quelque acide. Car lorſque les acides, ſoit eſprits, ſoit ſucs, s'inſinuent dans la ſubſtance du ſucre, qui abonde lui-même en acide; l'union du corps ſe rompt, & le ſel ſe diſſout & ſe fond.

Avec le ſuc d'*Orange* on procede autrement. On fait bien chauffer le ſucre ſur un plat d'argent; & on y verſe peu-à-peu le ſuc fraîchement tiré par expreſſion; en remuant toujours juſqu'à ce qu'il s'en faſſe une pâte : qu'on laiſſe preſque ſécher avant d'en faire les tablettes : leſquelles on laiſſe enſuite entiérement ſécher dans une boîte en un lieu ſec.

ROBBE *de Feve*. Conſultez l'article FEVE.

ROBERT (*Herbe à*). Voyez GERANION.

ROBIN (*Wake*). Voyez PIÉ-DE-VEAU.

ROBINETS (*Graiſſe pour les*). Voyez ſous le mot GRAISSE.

ROBINIA. Voyez *Faux* ACACIA.

ROBUB. *Voyez* ROB.

ROBUR. *Voyez* CHÊNE.

ROBUS. *Voyez* FROMENT, *n.* 4.

ROC

ROCAILLES. Petits morceaux de rochers, ou de pierres, d'une figure particuliere. Ce mot s'applique auſſi à certains coquillages, & cailloux; en un mot, à tout ce qui peut ſervir à faire des eſpeces de rochers & des grottes dans un jardin.

ROCAMBOLE, ou *Roquembole* : en Latin, *Ophioſcordon ; Scorodopraſum ; Alliopraſum caulis ſummo circumvoluto*. Eſpece d'Ail, que quelques-uns nomment *Ail d'Eſpagne ;* & *Echalote d'Eſpagne*. La racine eſt une bulbe approchante de celle de l'ail ordinaire. Elle produit une tige, haute d'environ deux piés. Les feuilles, qui pouſſent auparavant, ſont ordinairement au nombre de cinq, plates, reſſemblantes à celles du porreau, avec une odeur mêlangée de porreau & d'ail. Elles enveloppent la tige juſqu'à certaine hauteur; puis s'en détachent, & ſe renverſent vers la terre. La partie ſupérieure de la tige eſt nue, verte, liſſe; ſe replie & fait une ou deux ſpirales; & eſt terminée par une tête enveloppée dans une gaîne blanchâtre, allongée en maniere de corne, dont l'extrêmité forme un bec. Cette tête venant à s'ouvrir, laiſſe voir de petites bulbes, d'abord purpurines, blanchâtres enſuite; mêlangées de fleurs ſemblables à celles d'ail. Ces petites bulbes ſont le fruit ou la ſemence.

A Paris, on confond ſouvent la Rocambole avec l'échalote : quoique deux plantes très-différentes. Après tout, il n'y a point de plante bulbeuſe qui ne donne proprement des Rocamboles. *Voyez* AIL. Le Moly Indien, dit Caucaphon, ne porte pas de fleurs; & en leur place le ſommet de ſa tige produit de groſſes Rocamboles fort âcres.

Culture de la Rocambole.

On multiplie cette plante 1° par ſes gouſſes ou racines bulbeuſes, qu'on replante au printems. Toutes celles qu'on replante ne produiſent pas du fruit; ſurtout quand elles ſont petites : & alors les nouvelles bulbes qu'elles produiſent, ſont beaucoup plus groſſes que celles des plantes qui donnent du fruit.

On peut 2° ſemer la graine ou Rocambole. Elle produit dans la même année une petite bulbe ronde, de la groſſeur d'une noiſette; qu'on arrache au mois de

de Juillet ; & qui replantée au printems ſuivant, donne de plus belles têtes que celles qui ſont produites par les gouſſes même.

La maturité de la gouſſe, ainſi que celle de la Rocambole, ſe connoît au deſſéchement de la tige : ce qui dépend de la ſaiſon où les gouſſes ont été plantées. Mais cela arrive ordinairement au mois d'Août. La tige étant deſſéchée, il faut arracher toute la plante, & la laiſſer pendant quinze jours expoſée au ſoleil ou au grand air. Après quoi l'on ſépare les bulbes : & on lie les têtes en paquets de même que l'ail.

Uſages.

Le fruit eſt plus ordinairement employé dans nos cuiſines, que la bulbe. Il eſt plus doux que l'ail. On s'en ſert auſſi quelquefois en Médecine. Vingt à vingt-cinq Rocamboles, bien écraſées, & délayées dans un demi-ſetier de vin blanc, ou dans un bouillon, ou dans du lait chaud, puis priſes intérieurement ; ont guéri des coliques qui ne cédoient pas aux remedes ordinaires.

ROCHE. Se dit de la pierre la plus ruſtique, & la moins propre à être taillée réguliérement ; comme ſont les pierres qui tiennent de la nature du caillou. Il y en a d'autres qui ſe délitent par écailles.

On appelle *Cryſtal de Roche*, ce cryſtal qui ſe fait par la congelation des ſucs lapidifiques qui tombent dans les roches & cavernes.

ROCHE-*à-Feu*. Piece de feu d'artifice. *Conſultez* ce titre, dans l'article ARTIFICE.

ROCHE *Métallique*. Voyez MINE, p. 553.

ROCKET. *Voyez* JULIENNE : ROQUETTE.

ROCOU ; *Roucou ; Raucou ;* ROCOURT ; ou *Raucourt*. Drogue colorante, & médicinale : provenant de la ſemence d'un arbre nommé *Rocou*, & ROCOUIER ; commun dans toute l'Amérique. Au Breſil on ne l'appelle pas Rocou ; mais *Achiolt*, *Achiote*, *Achioti*, ou *Achiotl ;* & *Urucu*, que l'on prononce *Ouroucou*. Ces diverſes façons d'écrire, ſoit le Rocou, ſoit l'Achiolt, ſe trouvent dans les différens Auteurs. Il faut y ajoûter le ROCOE des Anglois. D'autres le déſignent encore par les noms d'*Orellane* ou *Orléane ; Anotta ; Cochehue* ou *Couchehue ; Bichet* ou *Bixa ; Emataby*, &c. C'eſt l'*Arbor finium regundorum*, de Scaliger.

L'arbre de Rocou eſt du genre des *Mitella*, ſelon MM. Tournefort & Linnæus. Il ne s'éleve qu'à une hauteur médiocre. Un même pié fournit pluſieurs tiges droites, branchues ; dont l'écorce eſt mince, unie, flexible, & brune. Le bois eſt blanc, & facile à rompre. Les feuilles ſont alternes ; & reſſemblent beaucoup à celles de la grande bardane : mais ſont liſſes, d'un beau verd, garnies en-deſſous de nervures rouſſâtres ; & tiennent à d'aſſez longs pédicules. Deux fois l'année (au printems & en automne) les extrêmités des branches produiſent de gros bouquets : dont chaque fleur a cinq pétales oblongs, d'un blanc mêlé d'incarnat, ſans odeur, diſpoſés en roſe ; dans un calyce à cinq découpures très-courtes, lequel tombe quand la fleur s'épanouit. Dans l'intérieur de la fleur ſont environ dix étamines, attachées au calyce, jaunes à leur baſe, d'un rouge purpurin à leur partie ſupérieure ; terminées par des ſommets à-peu-près en forme d'olive ; droits, blanchâtres, ſillonés, & remplis d'une pouſſiere blanche. A leur centre eſt un double embryon oval, terminé en pointe : ces deux embryons ſont peu diſtans l'un de l'autre. Les ſtyles dont ils ſont ſurmontés, ſont inégaux. Le fruit eſt une capſule brune, & velue, dont la forme varie : mais qui eſt toujours à deux panneaux, & une ſeule loge où ſont environ ſoixante ſemences faites à-peu-près en cône. Tantôt ce fruit eſt oblong ; tantôt il eſt rond & terminé par une pointe ; tantôt comme triangulaire : on en voit d'épineux ; & d'autres ſans épines. On dit que ce fruit eſt épineux, quand ſa ſurface eſt hériſſée de pointes comme celles de la châtaigne, mais moins piquantes & plus courtes. Les ſemences ſont rangées ſur la longueur de chaque panneau ; attachées par des pétioles à une membrane très-mince, liſſe, & luiſante, dont il eſt tapiſſé. La ſubſtance de ces graines eſt ſolide & blanchâtre : mais couverte d'une matiere humide, dont l'odeur eſt forte, & à laquelle on ne peut toucher même légerement ſans avoir le doigt teint d'un fort beau rouge, & aſſez adhérent à la peau. Quand cette couleur eſt ſéche ſur la graine, elle fait une eſpece de pellicule, qu'il eſt difficile d'en ſéparer.

Culture.

Le Rocou vient naturellement dans preſque toute l'Amérique. On le trouve dans les haies, les bois, & autres endroits incultes.

Quand on veut le cultiver, on le ſeme depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. On peut faire cette opération plus tôt ; mais on ne voit pas qu'elle détermine l'arbre à fleurir avant ceux que l'on a ſemé plus tard.

Ayant labouré la terre, on fait de petits trous avec la houe : & l'on jette trois ou quatre graines dans chaque. Ces trous doivent être eſpacés à huit piés en tout ſens.

Le plant ayant levé, on a ſoin de le ſarcler quand il faut. Si les brins s'élevent trop, on les raccourcit ; pour que l'arbre s'épaiſſiſſe & forme une eſpece de buiſſon.

Les fruits ſe cueillent vers la fin de Juin & de Décembre.

Une ſeule capſule qui s'ouvre d'elle-même, indique que le reſte du bouquet eſt aſſez mûr pour qu'on le cueille. Ce point de maturité eſt appellé *Rocou Verd*.

Quand on juge à propos de garder ces fruits pour en tirer la graine à ſa commodité, on ne les cueille que lorſqu'on voit plus de capſules entr'ouvertes que de fermées. C'eſt ce qu'on nomme *Rocou Sec*.

Uſages.

Le Rouge qui revêt la graine de Rocou eſt au nombre des drogues colorantes ; qui ſervent aux Teinturiers & aux Peintres en cire. On en met quelquefois dans le chocolat.

Les graines étant tirées des fruits, on les jette dans de grandes auges de bois où il y a de l'eau. On les y laiſſe juſqu'à ce que l'eau commence à fermenter. Alors on les remue fortement avec des eſpeces de pelles à four ; & on les bat avec des pilons de bois, pour détacher la pellicule. Quand il n'y en reſte plus, on paſſe le tout dans des *hebichets :* qui ſont des cribles faits de roſeaux refendus, ou de lataniers, aſſez ſerrés pour ne pas livrer paſſage aux graines. La colature eſt aſſez épaiſſe, fort rouge, & de très-mauvaiſe odeur. On la fait enſuite bien bouillir dans des chaudieres de fer ou d'autre métal. En bouillant elle forme une écume : que l'on ramaſſe dans de grandes baſſines. Quand il n'en vient plus, on jette l'eau comme inutile ; & on verſe l'écume à ſa place dans les chaudieres. Elle y bout

pendant dix à douze heures : & on remue continuellement avec une ſpatule de bois, pour empêcher qu'elle ne s'attache au fond ou aux parois ; ce qui la feroit noircir, peut-être même brûler.

Lorſqu'elle ſe détache d'elle-même de la ſpatule, c'eſt ſigne de cuiſſon convenable. On la retire alors : & on la met refroidir dans des baſſins ou dans des auges de bois, bien propres. On en fait des pelotes, de deux à trois livres, quand elle eſt preſque froide ; obſervant de ſe frotter les mains avec du beurre frais, du ſaindoux, ou de l'huile de *palma Chriſti*, pour que cette drogue ne s'y attache pas. Les pelotes ſont enſuite enveloppées dans des feuilles de baliſier, amorties ſur le feu ; que l'on attache avec des aiguilles de mahot.

Le Rocou cueilli *verd* ne peut ſe garder que quinze jours. Après quoi il faut le travailler comme ci-deſſus. Mais il rend un tiers plus de teinture que le Rocou ſec ; & cette couleur eſt plus belle. Celui que l'on cueille *ſec* ſe garde bien ſix mois : & on peut le battre pour ſéparer la graine, après l'avoir fait un peu ſécher au ſoleil, & l'avoir remué.

Pour tirer la graine du Rocou verd, il ne faut que rompre la capſule du côté de la queue ; & avec le doigt entraîner les graines.

Les pelotes de Rocou diminuent conſidérablement pendant les deux premiers mois. Après quoi elles reſtent dans le même état.

Le P. Labat circonſtancie davantage le procédé que nous avons décrit ſuccinctement d'après lui. *Conſultez* le premier tome de ſon *Voyage aux Iſles de l'Amérique*.

Il donne auſſi deux manieres de faire du Rocou, ſans feu ; qui eſt d'un rouge beaucoup plus éclatant. Mais il avertit que le grand déchet rend alors cette marchandiſe fort chere.

Cet Auteur ne fait point mention que l'on broie la graine de Rocou avec de l'huile de lin, pour l'envoyer en Europe : comme on le voit dans quelques livres.

Quelque bon marché que ſe vende le Rocou, les cultivateurs y trouvent toujours leur compte, parce qu'ils n'ont preſque aucune dépenſe à faire pour cette drogue. Les arbres en ſont plantés dans les ſavannes : où ils ne cauſent point de préjudice à l'herbe & au bétail. Les enfans de ſix ou ſept ans peuvent recueillir la graine ; & en font autant que les grandes perſonnes.

La fabrique du Rocou a l'incommodité de tacher le linge, pour peu que l'on s'en approche ; cette matiere ſautant beaucoup dans la chaudiere. Mais il ſuffit de mettre dans une leſſive à part, le linge qui en eſt taché.

Les Indiens ou Caraïbes ſe peignent tout le corps avec leur beau Rocou délayé dans l'huile de *palma Chriſti*. Le P. Labat dit que cette peinture leur conſerve la peau ; empêche les gerſures ou crevaſſes que le vent & le ſoleil pourroient y faire ; & les garantit des piquûres de couſins & autres inſectes.

Selon quelques Relations on pile la graine ſeule dans un mortier ; & l'on en fait des maſſes ou pâtes : qui étant diſſoutes dans de l'urine, donnent aux étoffes une couleur rouge auſſi vive & auſſi durable que nos meilleures teintures.

Le bois du Rocou eſt dur, & bon à brûler.

Les Sauvages de l'Amérique font des cordages & de la toile avec l'écorce.

Ils emploient les feuilles & les racines dans leurs mets exquis ; pour en augmenter le goût, & y donner une couleur ſafranée.

On attribue à la drogue de Rocou les propriétés de fortifier l'eſtomac, arrêter le cours de ventre, faciliter la digeſtion & la reſpiration, & exciter l'urine. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme : ſelon Lemery, *Traité des Drogues*.

ROG

ROGNE. Eſpece de gale, qui cauſe une ulcération de la peau, avec grande démangeaiſon. Elle eſt plus difficile à guérir qu'une ſimple gale.

1. Gui de Chauliac mêloit, avec une livre de térébenthine & un quarteron de graiſſe de porc fraîche, une once de ſoufre, & y ajoûtoit un peu de vif-argent.

2. M. Dubé dit qu'il faut frotter la rogne avec du jus d'aigremoine nouvellement exprimé, mêlé avec du ſel & du vinaigre, ou de vieille huile de noix.

3. Coupez une groſſe pomme par le milieu. Et ayant un peu creuſé en-dedans chaque moitié, rempliſſez la cavité, de ſoufre pulvériſé ; puis rejoignez les deux parties ; liez-les avec du fil ; & les faites cuire ſous les cendres, mettant de la braiſe au-deſſus. Etant cuite, vous réduirez la pulpe en forme d'onguent : dont vous frotterez la rogne.

4. Prenez quatre onces de graiſſe de porc, une once de ſoufre vif en poudre bien fine, autant de ſel auſſi en poudre ſubtile, & une once & demie de térébenthine lavée : & faites un onguent du tout, pour en oindre la rogne.

5. Voici un remede qui guérit (dit-on) en cinq jours au plus tard toute rogne. Après avoir bien purgé le malade : prenez douze onces d'eau de plantain, ſix onces d'eau-roſe, trois onces d'eau de fleur d'orange. Mettez le tout dans une poële nette : puis y mettez une demi-once de ſublimé blanc, tel qu'on le trouve chez les Apothicaires, bien pulvériſé ; laiſſez bouillir doucement pendant un quart-d'heure ; & l'ayant ôté du feu, laiſſez-le refroidir : puis le mettez dans une fiole de verre. Lavez-en le ſoir les endroits rogneux ; laiſſez-les ſécher d'eux-mêmes ſans les eſſuyer : ne les lavez point le lendemain : lavez-les une ſeconde fois le troiſieme jour ; ne les lavez point le quatrieme ; lavez-les le cinquieme jour. A la premiere & deuxieme fois que vous laverez, vous ferez ſortir toute l'humeur de la rogne qui eſt en-dedans du corps ; & à la troiſieme fois vous la ſécherez tellement que vous vous trouverez net dedans & dehors. Ruland aſſure avoir guéri par ce remede une femme âgée de quarante ans, laquelle avoit le corps preſque tout couvert de ces ſortes d'ulceres, que d'autres Chirurgiens n'avoient pu guérir pendant quelques années. La *purgation* qu'il lui donna étoit compoſée de deux onces de ſirop de ſenné, mêlé avec ſix onces de décoction auſſi de ſenné ; dont il fit deux doſes, pour deux matins conſécutifs ; avec leſquelles elle fut très-bien purgée.

6. Prenez une livre & demie de ſoufre vif, une livre de ſel commun, & autant d'huile d'olives. Broyez bien ſur le marbre le ſoufre & le ſel ; & les incorporez enſuite avec l'huile : & en frottez (dans une étuve ou devant le feu) le corps de ceux qui ſont couverts de cette ſorte de gale. Il faut remarquer que ce remede ne convient qu'à des gens robuſtes ; étant cauſtique.

7. M. Le Clerc propoſe le remede ſuivant, pour guérir la rogne & *purifier le ſang*. Il faut boire de l'eau qui ait bouilli avec une ou deux poignées de houblon ; un verre tous les matins : enſuite prendre pour un ſol de litharge d'or ; la broyer avec une cuillerée d'huile d'olives, & autant de vinaigre, juſqu'à ce

qu'ils ſoient en conſiſtance d'onguent : dont vous oindrez les endroits rogneux ; & guérirez promptement.

8. Le même Auteur dit qu'il faut percer un œuf par les deux bouts ; & vuider tout le blanc, le jaune y reſtant : remplir la coque, de fleurs de ſoufre, boucher les trous avec de la pâte ; & mettre le tout cuire au four. Etant cuit, on mettra en poudre ce qui ſe trouvera dans la coque ; & on l'incorporera avec autant d'onguent roſat qu'il en faudra pour le rendre d'une conſiſtance facile à en frotter la Rogne. Ce remede peut auſſi ſervir pour la Gratelle.

9. Ce Médecin dit que la fumée de ſoufre brûlé ôte toute démangeaiſon de la peau, ſi l'on frotte la partie avec des linges ainſi enfumés.

10. Faites diſſoudre demi-once de ſel de tartre dans une pinte d'eau ; & en baſſinez la partie.

11. Prenez trois onces de fleurs de ſoufre ; mêlez-les avec ce qu'il faudra de ſuc de limons, pour en faire une pâte : que vous appliquerez le ſoir ſur les poignets ; & l'y laiſſerez juſqu'au matin. Vous réitérerez cette application durant quatre jours ; la renouvellant chaque jour.

Prenez auſſi deux onces de beurre frais, & demi-once de fleur de ſoufre : mêlez-les enſemble ; & oignez de cet onguent le dedans des deux mains bien chaudement, dans le tems que vous appliquerez la pâte ſur les poignets. Et continuez autant de tems l'un que l'autre. Si vous en frottez auſſi les plantes & les chevilles des piés, vous ſerez plus tôt guéri. Pour guérir plus promptement, il faut commencer par la ſaignée du bras & enſuite ſe purger, puis ſe ſervir des pâtes & onguens ci-deſſus.

M. Dubé dit, en parlant des maladies qui corrompent la peau, qu'il eſtimoit le ſoufre plus que toute autre choſe pour guérir toute Rogne & gale : mais ſa méthode étoit de faire ſaigner une ou deux fois, & purger, avant de s'en ſervir. Il avoit vu des gens qui étoient morts, pour avoir fait autrement.

12. Prenez demi-once de fleurs de ſoufre : ou de ſoufre en poudre, quatre onces de beurre frais, & demi-dragme de gingembre en poudre ; faites un liniment avec le tout.

13. Arnaud de Villeneuve faiſoit grand cas du remede dont voici la recette : Pilez fortement une poignée de bayes de genievre, avec une cuillerée de ſel commun : jettez les enſuite dans de la graiſſe de porc mâle, que vous aurez fait fondre. Mêlez bien le tout enſemble. Lorſqu'il aura bouilli pendant quelque tems, paſſez-le au travers d'une toile forte, & exprimez bien. On oint la gale ulcérée avec cet onguent, après avoir purgé le malade.

14. Lavez les membres rogneux avec l'eau de l'auge dans laquelle les Maréchaux éteignent leur fer chaud : & continuez juſqu'à guériſon.

15. Pilez la racine de couleuvrée : faites-la cuire avec du ſain de porc ; & frottez-en la Rogne. Vous guérirez, quand elle ſeroit (dit-on) épaiſſe de trois doigts.

16. L'eau qui ſe trouve dans le creux des chênes pourris, guérit la Rogne, ou la gale ulcérée. Il s'en trouve encore dans le creux des hêtres. Cette eau ſert auſſi à la guériſon de toute gale, gratelle, & feu volage ; tant des hommes que des chevaux, bœufs & brebis. On les en lave. Tragus, ancien Médecin, dit l'avoir expérimenté.

17. Appliquez-y de la morelle pilée : qui fera ſortir tout le pus & la mauvaiſe humeur. L'application étant continuée, on guérira parfaitement.

18. Hachez bien menu de la racine de patience ſauvage ; l'ayant lavée & ôté le nerf du milieu : pilez-la le plus que vous pourrez dans un mortier de pierre ou de marbre, avec un pilon de bois : & incorporez-y du beurre frais, en forme d'onguent : dont vous frotterez la partie, le ſoir devant le feu : & vous couchez chaudement, pour ſuer. Continuez juſqu'à guériſon ; qui arrivera dans peu. Ce remede eſt auſſi bon pour les bêtes, ſurtout pour la gale des chiens.

19. Voyez *Gale*, entre les maladies du BŒUF, *Rogne*, dans l'article BREBIS. L'article GALE.

20. Après de longues maladies, il ſurvient ſouvent aux *Jambes* de groſſes gales ; principalement après la fievre quarte. Je n'ai rien trouvé (dit Riviere) de plus efficace que l'onguent ſuivant pour ce mal. Prenez quatre onces d'onguent baſilicum, quatre onces d'huile roſat, trois jaunes d'œufs, & un peu de cire ; dont vous ferez un onguent pour frotter les parties galeuſes.

21. Pour la Rogne la plus rebelle : faites fondre ſur des cendres chaudes ſix onces d'onguent roſat, avec autant d'*album Rhaſis* (appellé communément blanc raiſin) : remuez & y incorporez quatre onces de cinnabre. Baſſinez la jambe ou autre partie malade avec de l'eau de nître : & appliquez-y chaudement de l'onguent ci-deſſus.

ROGNE-*Cul* & ROGNOIR. } Voyez l'article CHANDELLE.

ROI

ROIE. Ce mot, uſité en Champagne, ſignifie ce qu'ailleurs on nomme *Sole* : qui eſt la diſtribution des terres d'un domaine, en trois parts ; dont l'une eſt en froment ou autre grain ſemé avant l'hiver, l'autre en Mars, & la troiſieme en jachere, (ou en verſaine, comme l'on dit en cette Province).

ROM

ROMARIN, ou *Roſmarin* : en Latin *Roſmarinus* : *Roſemary*, en Anglois.

Les plantes de ce genre ſont de la famille des Labiées. La levre ſupérieure du pétale eſt courte, droite, ſéparée en deux parties qui ont les bords relevés. La levre inférieure eſt recourbée en-deſſous, & a trois diviſions dont celle du milieu eſt large, creuſée en cuilleron, & étroite vers ſa baſe : les échancrures latérales ſont petites & pointues. En-dedans du pétale on apperçoit deux étamines, qui ſe portent vers la levre d'en-haut : & ſi on ouvre le pétale, on trouve deux autres filets, qui ſont probablement deux étamines avortées, & dépourvues de ſommets. La partie inférieure du pétale eſt reçue dans un calyce fait en cornet ; dont le haut eſt diviſé, d'un côté par une grande découpure, & de l'autre par deux plus petites. Il y a quatre embryons ou ovaires diſtincts, rapprochés autour d'un ſtyle qui leur eſt commun, & qui a les mêmes longueur & direction que les étamines. Le fruit qui y ſuccede, eſt compoſé de quatre ſemences ovales, nues, un peu enfoncées dans le diſque, & auxquelles le calyce même ſert d'enveloppe.

Eſpeces.

1. *Roſmarinus hortenſis, anguſtiore folio* C. B. Les feuilles de cet arbriſſeau ſont ſimples, fort étroites, fermes, pointues à leur extrêmité, longues d'un peu

plus d'un pouce, blanchâtres en-deſſous, diviſées ſur leur longueur par une nervure, repliées en-deſſous par les bords, & oppoſées deux à deux ſur les branches. Elles ne tombent point pendant l'hiver. Cette plante eſt aromatique. Son écorce eſt griſâtre.

2. *Roſmarinus ſpontaneus, latiore folio* C. B. Ses feuilles ſont vertes deſſous comme deſſus, plus larges que celles du *n.* 1, & terminées en pointe mouſſe. Les fleurs ſont plus grandes & plus colorées, que celles du *n.* précédent. En général, toute la plante eſt plus vigoureuſe, & plus chargée d'odeur. M. Miller, après une culture répétée, aſſure que ce ſont deux eſpeces diſtinctes; & que les Jardiniers Botaniſtes en conviennent.

Il y a une variété du *n.* 1, qui eſt *Panachée de Blanc argentin;* & une du *n.* 2, *Panachée de Jaune.* La premiere paroît être plus délicate, que l'autre.

3. *Roſmarinus Almarienſis, flore majore ſpicato purpuraſcente* Inſt. R. Herb. Ses fleurs ſont grandes & purpurines.

Culture.

Le Romarin n'eſt nullement délicat ſur la nature du terrein.

Il ſe multiplie aiſément de marcotte. Il reprend auſſi de bouture: on n'a qu'à prendre une petite branche dans le printems, ou au mois d'Août; la tordre par le pié; la mettre dans une bonne terre graſſe; & la bien arroſer dans les commencemens.

Comme cet arbriſſeau eſt originaire de climats méridionaux, les fortes gelées lui ſont préjudiciables. Voyez le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, de M. Duhamel, T. II, p. 230.

En général, plus le terrein eſt ſec & ingrat, mieux le Romarin réuſſit. Il y acquiert même beaucoup d'odeur & d'aromat. On en voit quelquefois de tels entre des joints de pierres.

Propriétés.

Comme ces arbriſſeaux ne quittent pas leurs feuilles, ils peuvent être mis dans des boſquets de printems & d'automne. Mais ils ſont ſurtout agréables dans le mois de Juin; qui eſt le tems de leurs fleurs.

Les feuilles & les fleurs répandent une odeur gracieuſe. Elles entrent comme aromats, dans les ſachets & les pot-pourris.

Les Romarins des pays chauds, ont plus de vertu que les nôtres. Les feuilles ſont inciſives, réſolutives, mondifiantes; & fortifient le cerveau. On en fait une poudre, que l'on prend dans du vin, pour remédier aux intempéries froides de l'eſtomac, aux douleurs de rate & de foie, aux douleurs de cerveau qui procedent de froid, à l'épilepſie, au vertige, aux convulſions, à la paralyſie, aux vapeurs hyſtériques. On les met au rang des plus puiſſans vermifuges.

Cette plante eſt encore employée intérieurement pour les maladies du genre nerveux; ſoit ſous la forme d'eſſence, ou d'eſprit fermenté; ſoit en quelque autre maniere. L'*Eſſence* ſe tire des fleurs par pluſieurs infuſions réitérées dans leur eſprit propre, en faiſant évaporer le tout juſqu'à conſiſtance d'eſſence. C'eſt de ces fleurs diſtillées avec le vin & l'eau-de-vie, qu'on fait l'eau ſi connue ſous le nom d'*Eau de la Reine de Hongrie:* Voyez les *pp* 824 & 825 du premier volume; & *Eau de Romarin*, dans la *p.* 822. La décoction de Romarin eſt ſpécifique contre la paralyſie: le malade qui en a bu, ſue, & eſt bientôt ſoulagé ou guéri. Le Romarin eſt encore eſtimé, tant pour l'uſage intérieur qu'employé extérieurement, comme un remede ſingulier contre la ſtérilité des femmes: les feuilles & les fleurs ſervent à compoſer un bain dans le même cas. Lindanus parle de la décoction de Romarin, comme éprouvée dans les fleurs blanches des femmes: quelques-uns font cette décoction avec la méliſſe, la menthe, & le Romarin. Les remedes tirés du Romarin ſont encore propres à fortifier le fœtus, & prévenir l'avortement. La décoction de Romarin peut être fort utile contre les écrouelles. La *Conſerve* des fleurs de Romarin entre dans des électuaires & des tablettes indiquées pour les affections de la tête & de la matrice: elle fortifie l'eſtomac, la mémoire & les yeux; eſt conſeillée dans la mélancholie, l'épilepſie, les convulſions; & préſerve les vieillards d'apoplexie & de paralyſie. On reçoit des fumigations de Romarin, dans les catarrhes & les affections qui en dépendent; & pour fortifier la matrice.

Les fleurs & les feuilles de Romarin, mangées avec du ſel & du pain tous les matins, appaiſent le mal de tête, aiguiſent la vue, & font bonne haleine. En tems de maladie contagieuſe, il eſt bon de parfumer les maiſons avec du Romarin; ſa fumée chaſſe le mauvais air. Sa graine, bue avec du poivre & du vin blanc, guérit la jauniſſe, & les obſtructions de foie. La décoction de ſes feuilles dans du vin blanc, fortifie les nerfs foulés & affoiblis. On fait de bons curedents & du charbon pour deſſiner, avec le bois de Romarin. Ce bois, non brûlé, tenu dans la bouche, excite une ſalivation abondante.

Les fleurs de Romarin peuvent ſe garder deux ans. Après ce tems leur vertu diminue ſenſiblement; & elles perdent leur odeur.

L'eſprit de l'Extrait de Romarin ſe diſſipe preſqu'en un inſtant.

ROMARIN: Plante Epineuſe. *Voyez* JONC-MARIN.

ROMPRE: *Terme de Jardinage.* Se dit des arbres extraordinairement chargés de fruits, enſorte que les branches en rompent, ne pouvant porter un ſi peſant fardeau, à moins qu'on n'ait ſoin de les étayer avec des perches.

ROMPT-PIERRE. *Voyez* SAXIFRAGE.

RON

RONCE: en Latin, *Rubus:* & *Bramble*, en Anglois. La fleur de ce genre de plantes a ſon calyce d'une ſeule piece, découpé en cinq lanieres aſſez longues & terminées en pointe: il ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit. Ce calyce porte cinq pétales arrondis, diſpoſés en roſe, & communément aſſez grand. On apperçoit dans l'intérieur un grand nombre d'étamines, qui partent du calyce, & qui ſont terminées par des ſommets arrondis & un peu applatis. Le piſtil eſt formé d'une multitude d'embryons ou ovaires raſſemblés en forme de tête, & d'autant de ſtyles, qui partent des côtés des ovaires. Ces ovaires deviennent des graines, ou de petites baies, ſucculentes; preſque toujours réunies les unes aux autres; & dont l'enſemble forme un fruit plus ou moins cônique: toutes ces baies ſont attachées à un placenta commun, qui occupe l'axe du fruit. Chaque graine renferme une ſemence oblongue.

La forme des feuilles varie. Mais dans la plupart des eſpeces elles ſont compoſées de trois ou cinq grandes folioles ovales, dentelées par les bords, & qui ſont attachées à l'extrêmité d'un même pédicule.

Elles ſont ſouvent hériſſées d'épines crochues ; ainſi que les autres parties de ces plantes, excepté les fruits. Toutes les Ronces ont leurs feuilles placées dans l'ordre alterne ſur les branches.

Eſpeces.

Nous avons traité des Ronces nommées FRAMBOISIERS, dans le ſecond Tome. Il reſte à parler ici des Ronces proprement dites.

1. *Rubus vulgaris, ſive Rubus fructu nigro* C. B. La Ronce de nos haies : que les Anglois nomment *Blackberry*, outre la dénomination commune. Elle pouſſe de longues branches ſarmenteuſes, rougeâtres, & fort épineuſes ; dont les unes ſe rament dans les buiſſons qui ſe trouvent à leur portée, les autres rampent à terre, & s'y enracinent. Le deſſous des feuilles eſt couvert d'un duvet blanc & cottoneux. Ses fruits ſont noirs : on les nomme *Mûres de haie*, *Mûres Sauvages*, ou *Mûres de Renard*. Ils reſſemblent effectivement aſſez aux mûres ; mais ils ſont fades en comparaiſon d'elles. On trouve ces fruits nommés *Mora batina*, ou *bati*, dans des Auteurs Latins.

Il y en a une Variété qui *fleurit très-double* & blanc. Une autre eſt *panachée*. Une troiſieme, aſſez rare, a les *folioles découpées*. On en trouve encore dont le *fruit eſt Blanc* : ſes branches ſont d'un verd gai ; & ſes feuilles, bien brillantes.

2. L'on appelle *Ronce à feuille de Perſil*, celle dont les folioles & les pétales ſont profondément & joliment découpés.

3. *Rubus odoratus* Cornuti. Cette eſpece, qui ſe trouve au Canada, eſt nommée par les Anglois *Flowering Raſpberry*. Ses fleurs ſont comme de petites roſes, rougeâtres, & fourniſſent ſans diſcontinuation pendant plus de deux mois. Ses fruits ſont aſſez petits, & ont plus ou moins d'odeur ſelon l'avantage ou le déſavantage du climat. La plante eſt un peu gluante ; & ſans épines. Les feuilles & les tiges ont une odeur poivrée aſſez agréable. Les feuilles ſont larges, cottoneuſes, & découpées en feuilles de vigne.

Une autre Ronce du Canada eſt fort épineuſe. Ses fruits ſont noirs, & très-gros. Les Anglois du Canada la nomment encore *Raſpberry*.

5. *Rubus montanus repens, ſarmentis rotundis, ſpinis minutiſſimis munitis ; foliis rotundis utrinque lanatis, ſupernè cinereis, infernè candicantibus ; flore albo ; fructu nigro parvo* Micheli. Cette eſpece, obſervée en Italie, ſe trouve auſſi auprès de Fontainebleau dans les landes de la Buvette Royale. Ses tiges ſont arrondies, garnies d'épines très-menues. Les feuilles, entiérement couvertes de duvet, ſont griſâtres en-deſſus, & aſſez blanches par-deſſous. Aux fleurs blanches, que cette Ronce produit, ſuccedent de petits fruits noirs.

6. *Rubus vulgaris, ſpinis carens* H. R. Par. La *Ronce de S. François*. Les tiges ſont abſolument ſans épines. Le deſſous des feuilles n'eſt pas blanc. Les fruits ſont noirs.

7. *Rubus Alpinus humilis* J. B. Le *Framboiſier des Alpes*. Ses tiges, rouges & épineuſes, ſont toujours contre terre, & tracent comme celles du fraiſier. Ses fruits ont peu de goût.

8. *Rubus elegantiſſimus, rectus, humilis, trifolius, Roſæ ſpinulis, fructu colore & ſapore Fragariæ* Horti Cathol. Cette petite Ronce ſe tient droite, & a des épines ſemblables à celles du Roſier. Ses fruits ont la couleur & le goût des fraiſes.

Culture.

Le *n.* 1 s'enracinant de lui-même partout où il touche immédiatement la terre, il ſe multiplie naturellement de marcottes, & beaucoup plus qu'on ne veut. Ainſi ce ſeroit inutilement qu'on auroit recours aux ſemences pour le multiplier.

Néanmoins, ſi on vouloit en ramaſſer pour les envoyer au loin, il faudroit choiſir les fruits parfaitement mûrs, attendre qu'ils tombaſſent d'eux-mêmes ; & rebuter ceux qui, tombant les premiers, ſont ordinairement ſuſpects d'altération & de mauvaiſe qualité. A meſure qu'on les ramaſſera, il faudra les écraſer, les mettre dans un vaſe avec un peu d'eau pour qu'ils fermentent ; les preſſer avec les mains deux ou trois fois par jour, ou les fouler avec une eſpece de pilon de bois ; & quand la pulpe ſera attendrie par cette macération, ajoûter beaucoup d'eau pour la diſſoudre. En répétant pluſieurs fois ce lavage, on jettera avec l'eau les graines qui ſurnageront. Ce procédé emporte auſſi une portion conſidérable de la pulpe : & il reſte au fond du vaſe un marc, dans lequel eſt la bonne graine. On fait ſécher ce marc : à meſure qu'il ſe deſſéche, on l'émiette avec les mains pour détacher les graines : & quand il eſt bien ſec, on ſépare la graine avec un crible. Pour l'emploi de cette graine, on doit conſulter ce que M. Duhamel dit de celle du mûrier ; dans le ſecond volume de ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*, p. 28 & 29.

La Culture des Ronces eſt la même que celle des framboiſiers.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt très-propre à former des haies pour enclore des terres & autres biens de campagne.

On ſubſtitue ſon fruit, en Médecine, à celui des mûriers noirs. L'on en fait un ſirop, très-utile dans les maux de gorge & les inflammations de la bouche, & pour faire évacuer le gravier par la voie des urines.

En Provence, le ſuc de ce fruit ſert à colorer le vin muſcat blanc, & faire le vin muſcat rouge de Toulon. Nombre de bons œconomes ramaſſent ces fruits pour les donner aux pourceaux.

Les feuilles ſont aſtringentes, réſolutives, deſſéchent les dartres, guériſſent les vieilles plaies & les ulceres, particuliérement aux jambes : après les avoir bien pilé, on les applique deſſus. La décoction des racines eſt auſſi recommandée pour faire ſortir le ſable par la voie des urines ; & en gargariſme, pour les maux de gorge.

Le *n.* 2 & les Variétés du *n.* 1 ſont cultivés par curioſité. Celle à fleurs doubles blanches mérite ſurtout attention ; parce que, depuis le mois de Juin juſqu'au tems des premieres gelées, elle produit des fleurs larges comme un écu de trois livres, & qui ſont auſſi belles que les Renoncules ſemi-doubles. Celle qui eſt panachée, ne ſe ſoutient bien que dans une terre maigre.

Les *nn.* 3 & 6 méritent encore d'avoir place dans les jardins des Curieux.

En Piémont l'on ſe ſert du *n.* 7 contre les affections ſcorbutiques.

RONCEROI : *ou* RONCERAIE. Endroit rempli de Ronces.

RONDE-BOSSE. *Conſultez* l'article RELIEF.

RONDELLE. Plante. *Voyez* ASARUM.

RONDON : *Terme de Fauconnerie*. Fondre en Rondon, ſe dit de l'oiſeau de proie qui ſe jette avec impétuoſité ſur ſon gibier pour l'aſſommer.

RONDOTTE. *Voyez* LIERRE TERRESTRE.

RONFLER. *Consultez* l'article DORMIR, p. 837, col. 2.

ROQ

ROQUEMBOLE. *Voyez* ROCAMBOLE.

ROQUETTE : en Latin *Eruca* : & *Rocket*, en Anglois. Ce genre de plantes porte des fleurs en croix ; dont les quatre pétales sont oblongs, arrondis & larges à leur extrêmité, & beaucoup plus longs que le calyce. Les sommets des étamines sont terminés en pointe. L'embryon ou ovaire est allongé ; son style est court, & surmonté d'un stigmate fendu en deux. Il y succede une silique anguleuse, oblongue, terminée par une assez longue pointe, & divisée intérieurement en deux loges ; où sont des semences arrondies.

Especes.

1. *Eruca procumbens alba, siliquis singularibus & foliorum alis* Bot. Par. Cette plante, qui se multiplie beaucoup sur terre, est commune le long des bords de la Seine ; particuliérement sur la rive qui conduit de Paris aux Invalides. Elle a un goût d'ail, fort âcre. Ses fleurs sont blanches.

2. *Eruca latifolia alba sativa, Dioscoridis* C. B. Elle est annuelle. On l'a autrefois beaucoup cultivée dans les jardins, pour la manger en salade. Son odeur forte l'a fait négliger parmi nous depuis assez longtems. Ses feuilles sont larges, fort peu âcres, découpées profondément en plusieurs portions. Elle porte des fleurs blanches, dont les pétales sont striés ou veinés de verd. La racine est blanche, menue, & d'une saveur piquante.

3. *Eruca tenuifolia perennis, flore luteo* C. B. Celle-ci est vivace. Elle est extrêmement abondante autour de Paris : on en trouve même quantité entre les joints des pierres dont les murailles sont formées. Toute cette plante est très-âcre ; & a une odeur forte & rebutante. Ses feuilles sont étroites, & découpées assez réguliérement, ensorte qu'elles semblent être empennées. Ses tiges sont branchues & ligneuses. Leur sommet se garnit de fleurs jaunes assez grandes.

4. Voyez CRESSON *Aquatique*, *n.* 3.

Usages.

Le *n.* 2 a autrefois servi de fourniture pour les salades. On l'a aussi employé en Médecine, comme apéritif, déterſif, propre à chasser les vents. Sa graine est diurétique. Toutes les parties de la plante, mangées crues en certaine quantité, sont aphrodisiaques. Les feuilles, mangées seules & crues, portent à la tête & occasionnent des songes turbulens. On les applique cuites, pour effacer les taches du visage.

Quelques personnes mettent les feuilles du *n.* 3 dans les salades. On les regarde comme un puissant aphrodisiaque. La plante est en général plus chaude & séche que la précédente : & elle est plus active, en produisant les mêmes effets. On la donne cuite, & un peu sucrée, pour faire passer la toux des enfans. Elle tue les vers, remédie à la puanteur des aisselles & à l'enrouement. On dit qu'elle augmente le lait des nourrices. Il y a des gens qui en mettent la graine dans les alimens, en guise de moutarde.

ROQUILLE. *Consultez* l'article MESURE.

ROR

RORELLE & RORIDA. *Voyez* ROS-SOLIS.

ROS

ROS. *Voyez* ROSÉE : ROS-SOLIS.

ROSA. *Voyez* ROSIER.

ROSA *Mariæ*. Voyez ROSE *de Jéricho*.

ROSACÉES (*Plantes*). Famille de plantes dont la fleur est en Rose.

ROSACEUS *Flos*. Consultez le mot PÉTALE.

ROSAGE ; ou *Laurier-Rose* ; que quelques-uns nomment *Laurier-Rouge* : en Latin, *Nerion* ; *Nerium* ; & *Oleander* : appellé en Anglois *Rose-Bay*. Ce genre de Plantes tient à la famille des Apocyns. Ses fleurs ont un petit calyce d'une seule piece, découpé en cinq parties qui se terminent en pointe. Ce calyce subsiste jusqu'à la maturité du fruit. Il sert de support à un pétale qui a la forme d'un tuyau assez long, fort évasé à son extrêmité ; où il est divisé en cinq grandes parties arrondies, & qui forment comme une espece de petite rose : à la hauteur des échancrures, chacune de ces divisions est garnie d'un appendice frangé, que l'on soupçonne être un Nectarium. Dans l'intérieur du pétale sont cinq à six étamines assez courtes, qui ont l'apparence de lames triangulaires, & sont surmontées d'un long filet : la poussiere de ces étamines est en globules. L'embryon ou ovaire est arrondi, & divisé intérieurement en deux loges : le stigmate repose presque immédiatement sur lui. Il y succede une espece de silique longue, presque cylindrique ; laquelle se séparant longitudinalement en deux, laisse appercevoir des semences oblongues, aigrettées, & qui se recouvrent les unes les autres comme les tuiles d'un toît.

Les Laurier-Roses sont des arbrisseaux. Ils jettent de longues baguettes, dont les branches sont entiérement garnies de feuilles presque toujours opposées deux à deux ou trois à trois, longues, étroites, terminées en pointe, fermes, unies & sans dentelure, relevées d'une seule nervure en-dessous : le verd de ces feuilles est ordinairement terne, & foncé. Les fleurs naissent par bouquets, dans les aisselles des feuilles, & à l'extrêmité des branches.

Especes.

1. *Nerion floribus rubescentibus* C. B. Cet arbrisseau vient sans culture en différens cantons du voisinage de la Méditerranée, toujours près des eaux courantes. Ses fleurs sont tantôt plus ou moins *rouges*, tantôt d'un *blanc sale* : on trouve fréquemment cette derniere variété en Candie. Les tiges ou baguettes de ce Nérion ont huit à dix piés de haut. Leurs branches, presque toujours trois ensemble autour de chaque endroit d'où elles sortent, sont lisses, rougeâtres dans les piés qui fleurissent rouge, & d'un verd clair quand les fleurs doivent être blanches. Les feuilles sont droites, portées par de très-courts pédicules, & longues d'environ quatre pouces. Les fleurs sont en état depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, suivant les climats.

2. *Nerion Indicum auguſtifolium, floribus odoratis simplicibus* H. Lugd. Bat. Ses tiges n'ont gueres que six à sept piés de longueur ; & sont brunes. Les feuilles sont fermes, longues de trois à quatre pouces sur environ trois lignes de large, d'un verd assez gai, repliées en-dessous par leurs bords, tantôt alternes, tantôt opposées par paires, ou trois à trois. Les fleurs forment des bouquets d'un rouge pâle, quelquefois blancs, qui ont une odeur musquée agréable.

3. *Nerion Indicum latifolium, floribus odoratis plenis* H. L. Bat. M. Miller assure très-positivement que cette espece n'est pas une Variété de la précédente. Elle vient d'elle-même dans les Indes, & en Amérique. Quand les Espagnols l'introduisirent dans

les Iſles, on lui donna d'abord le nom de *Roſe de la Mer du Sud.* Ses feuilles ſont longues de ſix pouces, ſur un pouce de largeur à leur partie moyenne, minces, repliées par leur extrêmité, d'un verd gai, & placées dans le même ordre que celles du *n.* 2. Les fleurs forment de gros bouquets, portés par de longs péduncules : chaque fleur eſt compoſée de trois ou quatre pétales contenus les uns dans les autres; fort large, & chargée d'une odeur qui imite celle de la fleur d'Aube-épine. Il y a auſſi des fleurs ſimples; dont les unes ſont d'un rouge tendre ou couleur de fleurs de Pêcher, les autres magnifiquement panachées de cramoiſi.

Culture.

Les Nérion ſont ſuſceptibles de la gelée : &, dans notre climat, il eſt preſque indiſpenſable de les renfermer pendant l'hiver dans des orangeries. M. le Chevalier de Janſſen, qui poſſede ſupérieurement le génie de cultiver des arbres en pleine terre avec une pratique fort ſimple, a ainſi conſervé des Nérion pendant cinq ou ſix ans dans ſon beau jardin de Chaillot, fauxbourg de Paris. Nos Provinces méridionales, peut-être auſſi les côtes de Bretagne, ſemblent être aſſez chaudes pour élever de la ſorte ces arbuſtes. En général, il leur faut de l'abri contre le grand ſoleil & le graud vent; avec un peu d'humidité habituelle, au pié.

Le *n.* 3 eſt beaucoup plus délicat. Si nous voulons jouir de ſes belles fleurs, il faut le placer dans des ſerres chaudes. Il y fleurit quelquefois depuis le mois de Juillet juſqu'à celui d'Octobre, ſans interruption.

Le *n.* 2 demande preſque les mêmes ſoins.

On multiplie très-bien les Nérion par marcottes. Ils reprennent auſſi quelquefois de bouture. Les rejets qui ſortent du pié ſont fort commodes pour coucher. On obſerve que le vieux bois pouſſe rarement des racines quand on le couche en terre.

Uſages.

Ces arbriſſeaux figurent bien dans nos jardins, ſurtout lorſqu'ils ſont en pleine fleur. Dans les Provinces où on peut les élever en pleine terre, ils fourniſſent une belle décoration aux boſquets d'Eté.

Leurs feuilles ſont âcres & brûlantes. Séches, elles fourniſſent un ſternutatoire lent, mais qui opere avec violence. On déterge & guérit la gale, en la lavant avec leur décoction. On deſſéche de même la gratelle avec du vin où l'on a fait bouillir les fleurs, & dont on ſe baſſine lorſqu'il eſt encore chaud. On prétend que la décoction des feuilles eſt un poiſon pour les hommes & pour la plupart des animaux. On ajoûte que les fleurs & les fruits ſont mortels pour les mulets, les ânes, & les chiens. M. Miller (*Gard. Dict.*) rapporte que le *n.* 3 ayant été employé dans les Iſles de l'Amérique à former des haies, les bêtes à cornes le brouterent, & il en périt beaucoup : ce qui détermina à arracher cette belle plante dans tous les endroits où le bétail pouvoit aller.

Les jeunes branches des Nérion ont une ſeve laiteuſe : & les autres, en brûlant, répandent une odeur déſagréable.

ROSAIRE. Vaiſſeau propre à la diſtillation de l'eau-roſe. Voyez le Tome I, p. 817.

ROSAT (*Onguent*). Voyez ONGUENT, p. 744.

ROSE. Fleur du Roſier. *Conſultez* l'article ROSIER.

ROSE (*Fleur en*). Voyez l'article PÉTALE.

Teindre en Couleur de ROSE. Voyez ſous le mot PAILLE.

ROSE-*Bay*. Voyez ROSAGE.

ROSE-*Campion*. Voyez COQUELOURDE.

ROSE *de Cayenne ;* ou *de la Chine ;* ou *de la Martinique*. Voyez ALTHEA FRUTEX, *n.* 2.

ROSE *de Gueldres*. Voyez OBIER, *n.* 2.

ROSE *de Jéricho*. Plante annuelle, baſſe, diviſée en pluſieurs branches ligneuſes diſpoſées confuſément. A chaque articulation des branches, eſt placée une ſeule feuille longuette, velue, & découpée : & dans ſon aiſſelle, une petite fleur d'un verd pâle, ou blanchâtre, ou couleur de chair. Cette fleur eſt compoſée de quatre pétales arrondis, plats, écartés les uns des autres, diſpoſés en croix; enfermés dans un calyce à quatre pieces, qui ne ſubſiſte pas après la fleur. Il y a ſix étamines ou filets : dont deux courts ſe recourbent en dedans; les autres ſont droits : les ſommets de ces étamines ſont à-peu-près ronds. Au centre eſt un embryon diviſé en deux; qui porte un ſeul ſtyle, ſurmonté d'un ſtigmate en forme de tête. Cet embryon devient une capſule courte, aſſez ſemblable à l'ongle d'un animal à pié fourchu, & diviſée en deux loges; dont chacune contient une ſemence à-peu-près ronde, & brune.

M. Tournefort & d'autres habiles Botaniſtes avoient mis cette plante dans le genre des *Thlaſpi*. M. Linnæus en a fait un genre ſéparé, ſous le nom d'*Anaſtatica :* fondé ſur ce que 1°. la cloiſon intermédiaire de la capſule ſe termine par une eſpece de ſtyle qui excede la capſule, & dont le corps eſt oblique & renflé; 2°. la capſule eſt ſurmontée de quatre petites cornes; 3°. les valvules s'ouvrent obliquement par rapport au ſtyle.

On a encore nommé cette plante en Latin *Roſa Mariæ :* à cauſe d'une ſuperſtition qui vouloit faire croire que ſes fleurs quoique ſéches s'ouvroient la nuit de Noël. Mais il eſt certain que cette plante, ſéche depuis pluſieurs années, étant miſe dans l'eau en quelque tems ou ſaiſon que ce ſoit, déploie ſes branches auparavant rentrées & raſſemblées en forme de globe; & que les capſules mêmes s'ouvrent alors & laiſſent appercevoir les ſemences.

Culture.

Cette plante vient d'elle-même dans les ſables ſur le bord de la Mer Rouge & en pluſieurs endroits de la Syrie.

On la cultive en Europe : où elle ſe multiplie de ſemences, que l'on met au commencement d'Avril dans une terre légere & ſablonneuſe. On ne la tranſplante point. On éclaircit le jeune plant, enſorte que chaque pié ſoit à environ ſix pouces de ſon voiſin. La culture ſe borne là, & au ſarclage. Si l'Eté eſt chaud, les fleurs paroiſſent en Août. Mais il faut une automne douce & ſéche, pour que la graine mûriſſe bien.

Uſages.

On garde ces plantes ſéches, par curioſité, dans les cabinets; à cauſe de la ſingularité qu'elles ont de ſe rouvrir, comme je l'ai dit.

On croit que priſes en poudre, ou en infuſion, elles peuvent être bonnes pour le ſcorbut.

ROSE *de la Mer du Sud*. Voyez ROSAGE, *n.* 3.

ROSE *d'Outremer*, ou *Tremier ;* qu'on nomme auſſi *Paſſe-Roſe :* en Latin, *Malva roſea, folio ſubrotundo*. M. Linnæus la met au rang des *Alcea*, &

la diſtingue par ſes feuilles pliſſées & anguleuſes. Son nom Anglois eſt *Hollyhock*. En France on la nomme encore quelquefois *Roſe d'Hongrie*.

Cette plante s'éleve au moins à la hauteur de ſix piés. Sa tige eſt ligneuſe, verte, cottoneuſe, à-peu-près ronde. Les feuilles y ſont rangées une à une alternativement; larges, plus ou moins couvertes d'une eſpece de cotton, dentelées en ſcie ſur les bords, arrondies dans leur totalité, cependant avec pluſieurs angles tant ſaillans que rentrans; portées par de longues queues auſſi cottoneuſes. De leurs aiſſelles & juſqu'au ſommet de la tige, naiſſent des fleurs rouges, blanches, &c: dont le calyce eſt double. Le calyce extérieur eſt à ſix découpures; l'autre à cinq. Du reſte la fleur reſſemble à celles des Mauves.

Il y en a une eſpece, ou variété, que l'on diſtingue par ſes feuilles découpées en main ouverte, & ainſi en feuille de figuier.

L'une & l'autre ont des fleurs ſimples; & en donnent de doubles, ſuivant la culture.

Celle à fleurs ſimples vient naturellement à la Chine: d'où l'on en envoie habituellement de la graine en Europe. Celle qui a les feuilles en main ouverte ſe trouve en Iſtrie dans les prés; à Madras; &c.

Culture.

Ces plantes réuſſiſſent bien en pleine terre dans nos climats. Elles y fleuriſſent depuis la mi-Juin juſqu'en Septembre.

Comme elles s'étendent beaucoup, elles ne conviennent que dans de grands jardins; où elles produiſent un bel effet, par leurs longs épis de fleurs qui durent environ deux mois.

On les multiplie de ſemence: que l'on tire, autant qu'on le peut, des plus belles & des plus doubles. Il eſt à propos de la laiſſer dans ſa capſule juſqu'au tems de la ſemer; on doit la cueillir très-ſéche; & la garantir d'humidité pendant l'hiver.

C'eſt vers la moitié d'Avril qu'on la ſeme, ſur du terreau ou autre terre légere. On la recouvre d'environ un demi-pouce de même terre. Quand les plantes ont ſix ou huit feuilles, on les tranſplante en pépiniere, à un pié de diſtance les unes des autres: & on les y arroſe juſqu'à ce qu'elles aient bien pris racine. Après quoi l'on n'a plus qu'à les ſarcler, juſqu'au mois d'Octobre: qu'on les tranſplante à demeure.

Il y a des curieux qui laiſſent encore les plantes un an dans la pépiniere, pour voir leurs fleurs. Alors il faut les y mettre plus au large.

Uſages.

Cette Roſe eſt d'uſage en Médecine. Sa ſemence eſt diurétique. Les fleurs pâles ſont regardées comme émollientes & laxatives: & les rouges, comme un peu aſtringentes. En hiver on ſubſtitue ſes feuilles à celles des mauves communes, ſi elles ne ſe trouvent pas aiſément: dit Chomel, *Hiſt. des Plantes.*

ROSE-*Tree.* Voyez ROSIER.

ROSE (*Bois de*). Voyez ſous le mot BOIS DE RHODES.

Racine ſentant les ROSES. Voyez ſous le mot RACINE, *p.* 202.

ROSE; *Maladie.* Voyez ERÉSIPELE.

Montrer ſa ROSE. Voyez ce mot, dans l'article VACHE.

ROSE. *Ornement d'Architecture*, taillé dans les caiſſes qui ſont entre les modillons ſous les plafonds des corniches & dans le milieu de chaque face des tailloirs des chapitaux Corinthien & Compoſite.

Roſe de Moderne. C'eſt, dans une Egliſe, bâtie à la Gothique, un grand vitrail rond, avec croiſillons & nervures de pierre, qui forment un compartiment en maniere de roſe. Celles de S. Denys en France ſont des plus belles qui ſe voient.

Roſe de Compartiment. On appelle ainſi tout compartiment formé en rayons par des plate-bandes, guillochis, entrelas, étoiles, &c; & renfermé dans une figure circulaire: duquel on orne un cul de four, un plafond, un pavé de marbre rond ou oval, &c.

On appelle auſſi *Roſes de Compartiment*, certains fleurons ou bouquets ronds, triangulaires ou lozangés, qui rempliſſent les renfoncemens des ſofites de voûte, &c.

ROSE *de Pavé.* Compartiment rond de pluſieurs rangées de pavé de grès, de pierre noire de Caën, & de pierre à fuſil, mêlées alternativement; dont on orne les cours, grottes, fontaines, &c. Il s'en fait auſſi de pierre & de marbre de diverſes ſortes.

ROSE *de Serrurerie.* Ornement rond, oval, ou à pans; qui ſe fait ou de tole relevée par feuilles, ou de fer contourné par compartimens à jour; & qui entre dans les dormans des portes ceintrées, & dans les panneaux de Serrurerie.

ROSÉE: en Latin, *Ros.* Amas de vapeurs qui s'étant élevées pendant le jour & venant à retomber pendant la nuit paroiſſent raſſemblées ſur les feuilles des plantes, en gouttes ſenſibles. Si ces vapeurs ou exhalaiſons perdent leur mouvement & tombent bientôt après le coucher du ſoleil, on leur donne le nom de *Serein.* Mais elles retiennent le nom de Roſée quand elles paroiſſent un peu avant le lever du ſoleil.

La Roſée eſt plus abondante dans le printems & dans l'automne. On la ramaſſe volontiers pendant les mois de Mai & Juin ſur des linges que l'on étend dans les endroits où elle tombe.

Voyez AMENDER, *n.* 40.

Il paroît par pluſieurs expériences, que non-ſeulement la roſée ne tombe pas ſur les métaux, mais auſſi qu'elle en eſt repouſſée à une certaine diſtance: comme ſi les métaux étoient entourés d'une atmoſphere qui écartât la roſée. Conſultez les *Mémoires de l'Académie des Sc. de Paris*, année 1736.

Suivant l'un des premiers Mémoires des *Tranſactions Philoſophiques* (année 1665), la *Roſée de Mai* eſt jaune, & a une vertu antiſeptique. Mais vers la fin du mois elle dégénere en une ſubſtance glutineuſe, qui fait naître des inſectes. Et après qu'on l'a fait évaporer il reſte une terre griſâtre, où l'on voit au microſcope des parties anguleuſes & ſalines. [Nous citons un bon ouvrage: mais nous laiſſons à de plus habiles que nous, le ſoin de vérifier ces faits.]

En général, on regarde la Roſée comme étant empreinte d'un ſel acide. Elle eſt apéritive, & on l'emploie quelquefois en vue de remédier à la pierre des reins & aux obſtructions. Pour la conſerver plus facilement on la fait diſtiller: ou on la filtre.

ROSÉE *du Soleil.* Voyez ROS-SOLIS.

ROSERAIE. Canton planté en Roſiers.

ROSETTE: *Terme de Fleuriſte.* C'eſt la même choſe qu'Etamine. *Voyez* l'article OREILLE D'OURS.

ROSETTE: Métal. *Voyez* ſous le mot CUIVRE.

ROSIER: en Latin, *Roſa:* & *Roſe-Tree*, en Anglois. La fleur des Roſiers a ſon calyce d'une ſeule piece, charnu par le bas, diviſé en cinq grandes découpures qui ſe terminent en pointe, & d'où partent ſouvent des appendices plus ou moins conſidérables.

ſidérables. Il eſt même aſſez ordinaire d'y trouver deux découpures ſans appendices, & une qui n'en a que d'un ſeul côté : ſingularité exprimée par ce diſtique Latin :

Quinque ſumus fratres ; quorum duo ſunt ſine barbâ,
Barbatique duo, ſed ſemiberbis ego.

Il y a cinq larges pétales arrondis, creuſés en cuilleron, ſouvent échancrés en cœur, écartés, & diſpoſés en rond. Les étamines ſont en grand nombre, courtes, & terminées par des ſommets triangulaires. Une multitude d'embryons ou ovaires ſont contenus dans la partie charnue du calyce : & chacun d'eux ſupporte un ſtyle, qui ſort du calyce par une ouverture commune qui eſt placée au milieu du diſque de la fleur. Il y ſuccede autant de ſemences oblongues, hériſſées de poils preſque toujours durs & piquans ; & contenues dans un fruit charnu, lequel eſt formé par le calyce & terminé par un ombilic. Ce fruit ſe nomme vulgairement *Gratte-cul*. Il eſt quelquefois armé de piquans.

Ce ne ſont que les Roſes ſimples qui ont cinq pétales. Les Roſes Semidoubles & les Roſes Doubles en ont un bien plus grand nombre. Mais ce qui fait que les Roſes doubles donnent de bonnes ſemences, quoique la plupart des autres fleurs doubles en ſoient privées, c'eſt que ſouvent les pétales ſurnuméraires ſe forment aux dépens des étamines ; au lieu que dans les Roſes doubles, les étamines ſe tiennent entre les pétales.

Les feuilles des Roſiers ſont pour l'ordinaire compoſées de trois, cinq, ou ſept folioles ovales, dentelées par les bords, attachées deux à deux ſur un filet qui eſt terminé par une ſemblable foliole. A l'inſertion de chaque feuille ſur la branche, ſont deux ſtipules. Ces feuilles ſont poſées alternativement ſur les branches.

Preſque toutes les eſpeces de Roſiers ſont armées d'épines.

Eſpeces : ou *Variétés.*

1. *Roſa arvenſis candida* C. B. Ce Roſier ſe tient toujours bas. On le trouve dans des broſſailles aux environs de Paris, & ailleurs. Ses folioles ſont liſſes. Dans les mois de Mai, Juin, & Juillet, il porte des fleurs très-blanches qui ont une odeur de miel, & naiſſent par bouquets conſidérables. Leurs fruits ſont fort petits, d'un rouge brun, arrondis, & luiſans.

2. *Roſa inapertis floribus, alabaſtro craſſiore, Francofurtenſis* H. R. Par. Ses fleurs ſont ſurnommées *à gros cul :* elles ſont ſi doubles, qu'elles ne peuvent pas s'épanouir totalement.

3. *Roſa pumila ſpinoſiſſima, foliis Pimpinellæ glabris, flore albo* J. B. Ce Roſier, nain, eſt commun aux environs de Paris. Il a quantité d'épines. Ses folioles ſont liſſes, petites, découpées comme celles de la pimprenelle. En Mai & Juin il donne des fleurs, qui ſont d'un blanc un peu ſale.

4. *Roſa ſpinis carens* C. B. Le *Roſier ſans épines.* Ses fleurs varient pour la grandeur. Leurs fruits ſont très-allongés. Il n'y a point d'épines ſur toutes les parties de cette plante, quand on a ſoin de la cultiver, & d'en raccourcir les tiges : mais ſi on la néglige, les jeunes branches deviennent épineuſes.

Il y a un Roſier ſauvage, non épineux, qui *fleurit deux fois par an.*

5. *Roſa alba vulgaris, major* C. B. La *Roſe Blanche*, ſimple ; qui ſe trouve à la campagne. Ce Roſier eſt grand.

Il y a auſſi des Roſes Blanches, doubles.

6. *Roſa multiplex media* C. B. Petit Roſier d'Angleterre, très-double ; qui porte des Roſes *à cent feuilles.*

7. *Roſa maxima multiplex* C. B. Autre Roſier très-double, ou *à cent feuilles ;* de Hollande.

8. *Roſa moſchata, flore albo* C. B. La Roſe *de Damas ;* Roſe *Muſquée ; Muſcade*, ou *Muſcate.* Ses fleurs ſont blanches, muſquées, tantôt ſimples tantôt doubles. Il y a des Roſiers muſqués, qui ſont toujours verds : mais ils ne fleuriſſent que pendant ſept ou huit mois.

9. *Roſa omnium calendarum* H. R. Par. Roſier *de tous les mois.* Ses fleurs ſont, ou ſimples ou doubles ; les unes blanches, les autres couleur de chair, purpurines, &c.

10. *Roſa odore Cinnamomi, flore pleno* C. B. La *Roſe Cannelle.* Cette fleur eſt tantôt ſimple tantôt double, & a une odeur de cannelle.

11. *Roſa rubra ſimplex* C. B. La Roſe *de Provins*, ou *Pavonnée.* Cette fleur eſt ordinairement d'un rouge très-foncé & velouté. Il y en a de ſimple ; & de plus ou moins double : & la teinte du rouge ſubit diverſes gradations, depuis le pourpre juſqu'au rouge fort pâle. Ces Roſes ont peu d'odeur.

12. *Roſa verſicolor* C. B. La Roſe *Panachée.* Il y en a de telles entre les eſpeces de France, & celles d'Angleterre. On en voit qui ſont mi-parties de rouge & blanc.

13. *Roſa ſylveſtris vulgaris* C. B. Le Roſier *Sauvage ;* ou *Eglantier :* un *Cynorhodon* des Boutiques. La *Roſe de Chien :* le *Roſier de Buiſſon.* Tantôt ſes fleurs ſont couleur de chair, & odorantes ; tantôt grandes & rouges, mais ſans odeur : il y en a encore de ſimples, de doubles, de blanches. Les feuilles même de quelques-uns de ces Roſiers ont une odeur de pomme. Le fruit eſt oblong, plus ou moins rouge, charnu, d'une ſaveur douce mêlée d'acide agréable. Le poil qui environne les ſemences s'en ſépare aiſément, & pénétrant dans la peau cauſe des démangeaiſons importunes.

On trouve ſur ce Roſier une excroiſſance rouſſe, groſſe comme une noix, dure, extérieurement filamenteuſe, que l'on nomme *Eponge d'Eglantier ;* ou *Bedeguar :* & qui eſt produite par des inſectes nommés Cinips. Voyez M. Geoffroy, *Inſect. des environs de Paris*, T. II, p. 296 & 297.

14. On trouve dans les campagnes, autour de Paris & ailleurs, des *Roſes jaunes*, ſimples. La culture les rend doubles. Les feuilles de ces Roſiers ont de l'odeur.

15. *Roſa ſylveſtris pomifera major* C. B. Ce Roſier ſauvage fait un arbuſte aſſez grand. Ses fruits ſont gros & épineux.

16. *Roſa campeſtris repens alba* C. B. Ce Roſier eſt commun dans les haies & taillis. Il fleurit dès le commencement de Juin ; ſes fleurs ſont par bouquets, blanches, quelquefois légerement lavées de couleur de chair : elles ont une très-foible odeur qui tient de celle de l'églantier commun. Le fruit, dans ſa maturité, eſt rougeâtre, mais toujours taillé comme en pot ; c'eſt-à-dire allongé, avec une panſe & une eſpece de cou. Les branches rampent à terre. Le nerf qui porte les ſept folioles eſt armé, en-deſſous, d'épines aſſez courtes ; & parſemé d'un duvet rouſſâtre fort court : chaque foliole eſt un oval pointu par les deux bouts, finement dentelé, creuſé obliquement en-deſſus de cinq à ſix ſillons qui forment autant de nervures par deſſous : la face ſupérieure eſt d'un verd foncé, un peu luiſante & rude, & comme chagrinée ; l'oppoſée eſt parſemée de petits poils roux, qui la rendent rude : ces folio-

les ſont petites, roides, pliées en gouttiere. C'eſt un *Cynorhodon* des Apothicaires.

17. M. Duhamel a élevé, de ſemences qui lui étoient venues de l'Amérique Septentrionale, un *Roſier nain qui n'a que deux pouces de hauteur.* Ses fleurs ſont ſimples, fort petites, & tombent preſqu'auſſitôt qu'elles ſont épanouies.

18. La *Roſe de Virginie* eſt d'un blanc roux.

19. Il y a des Roſes dont un côté reſſemble à du velours rouge, & l'autre eſt d'un jaune ſale.

20. Nos Jardiniers cultivent un *Roſier Nain* qui porte des fleurs très-doubles, d'une forme & d'une couleur charmantes.

21. *Roſa rubicunda quæ non omninò dehiſcit, ut Plinii Græcula* Camerar. Hort. Medic. Ce Roſier, que l'on croit être originaire de Grece, fleurit de bonne heure : mais ſes fleurs ne s'épanouiſſent pas entiérement.

22. *Roſa minor, rubello flore ; quæ vulgò, a menſe Maio, Maialis dicitur* C. B. Le Roſier *de Mai.* Ses fleurs ſont petites ; mais elles ont l'avantage de paroître dans le mois de Mai.

23. Il y a des Roſes qui, du centre de la fleur, produiſent une autre Roſe, & quelquefois des feuilles. C'eſt une monſtruoſité ; qui les fait nommer *Proliferes.*

Culture.

La plupart des Roſiers ſont peu délicats.

On peut les élever de ſemences. Mais on a coutume de les multiplier par marcottes, & rejets. Ils reprennent même de boutures, dans une terre humide.

On greffe les eſpeces rares ſur celles dont on a abondamment.

Les branches qui ont porté beaucoup de fleurs, ſont ſujettes à périr. Mais les racines produiſent de nouveaux jets gourmands, qui réparent la perte que ces arbuſtes ont faite.

Il faut, tous les ans, raccourcir les tiges, au mois de Mars ; pour renouveller la plante, & empêcher qu'elle ne s'épuiſe en fleurs.

La plupart de ces arbriſſeaux aiment à avoir les racines habituellement à portée d'une nourriture abondante : auſſi réuſſiſſent-ils bien dans une terre forte & ſubſtantieuſe. Mais en même tems il leur faut beaucoup de ſoleil.

On les plante en Février, Octobre, & Novembre, communément eſpacés à trois piés.

Plus l'Été eſt ſec, plus ils ont beſoin d'eau.

En automne, on renouvelle volontiers leur terre.

Les Roſiers de tous les mois veulent ſurtout être bien expoſés au ſoleil, & au grand air. On les taille deux fois par an : au mois de Novembre cette opération ſe fait tout près de terre, & le jeune bois pouſſe avec une vigueur qui le fait fleurir abondamment : vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril, on taille ces nouvelles branches, en ne laiſſant qu'un ou deux yeux à chacune ; & auſſitôt après on ôte toute l'ancienne terre pour y en ſubſtituer de neuve. Après chaque pouſſe, on taille encore ce Roſier ; pour raccourcir les branches au-deſſous des endroits qui ont porté fleur.

Ces arbriſſeaux réuſſiſſent mieux dans une terre légere & ſabloneuſe, mais à portée de l'humidité ; que dans une terre forte.

Les jaunes doubles, & tous ceux qui ſont greffés, ſemblent demander l'expoſition du Levant.

On doit avoir grand ſoin de retrancher tout ce qui pouſſe au-deſſous des greffes.

C'eſt vers la fin de Juin ou de Juillet, qu'on greffe les Roſiers.

Celui de Provins, *n.* 11, ſe multiplie aiſément de rejets enracinés qu'on éclate du pié, & qu'on plante à ſix pouces de profondeur.

Les Roſes Muſcades, *n.* 8, ne paroiſſent gueres qu'en automne. Ces Roſiers viennent ſans culture dans nos Provinces Méridionales. Il leur faut une bonne terre, beaucoup de ſoleil, & des arroſemens donnés à propos. Les drageons qui pouſſent du pié reprennent facilement dans une terre humide. Cette eſpece, écuſſonée ſur l'églantier, ſe ſoutient fort bien, & ſe met promptement à fleurir. Pour la garantir de la gelée dans notre climat, on rogne de bonne heure la pointe des branches : au moyen de quoi elle ne fleurit pas trop longtems, & les branches conſervent plus de vigueur. On met auſſi de long fumier ſur la terre : & on la laboure légérement au printems, lorſqu'on retire le fumier. Ces Roſiers reprennent facilement de boutures, miſes en terre humide, à la profondeur de ſix pouces. On les multiplie auſſi par des marcottes. Au commencement du printems on ôte tout le vieux bois des Roſiers de cette eſpece, & toutes les baguettes rudes & droites ; & on ne laiſſe qu'un ou deux yeux ſur les nouvelles baguettes qui ont pouſſé près du pié : au moyen de quoi l'on a beaucoup de fleurs. Quand les fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en promettent point on les raccourcit à un demi-pié du bas : chaque œil produit enſuite un jet, qui fleurit vers l'automne.

Les *Roſiers à cent feuilles* ſont communs dans l'Europe Septentrionale. Ils demandent moins de ſoleil, que les autres. On les taille au mois de Mars, en ne coupant que les extrêmités ſéches.

Ceux qui portent des *Roſes Jaunes* (*n.* 14) ne veulent auſſi que médiocrement de ſoleil. Ils ſoutiennent bien le froid ; & ne ſouffrent point d'être gênés par aucun lien. Leur taille ſe borne à l'extrêmité ſéche des tiges & branches. On retranche une partie des boutons avant qu'ils s'épanouiſſent ; ſans quoi les fleurs ſont ſujettes à avorter. Dans les années pluvieuſes, on pratique un abri ſur les piés qui donnent des fleurs doubles : la pluie fréquente ayant coutume de pourrir les pétales & empêcher l'épanouiſſement des fleurs. On eſt preſque ſûr d'avoir des fleurs tous les ans, ſi on taille ces Roſiers aſſez court, après que les fleurs ſont paſſées ; obſervant encore de les tailler de nouveau en Février ou Mars, s'ils ont produit beaucoup de bois pendant l'automne.

On peut retarder les fleurs des Roſiers, en déplantant ces arbriſſeaux quelques ſemaines avant la formation des bourgeons ; les laiſſant trois ou quatre jours hors de terre, & les replantant enſuite.

Uſages.

Les Roſiers, ſoit à fleurs ſimples ſoit à fleurs doubles, ſont des arbriſſeaux fort agréables. Toutes les variétés peuvent ſeules, dans le mois de Juin, fournir la décoration d'un boſquet. Indépendamment de la beauté, de la variété, & de l'éclat, la plupart de ces fleurs répandent une odeur délicieuſe. On tient communément ces arbriſſeaux en buiſſons. Quand on les laiſſe s'échapper, leurs baguettes garniſſent bien des berceaux, des cabinets, des eſpaliers.

Les Roſes de tous les mois méritent la préférence pour la culture, attendu qu'elles donnent toute l'année.

La Roſe jaune eſt des plus eſtimées. L'eſpece

Double eſt ſujette à avorter : mais la Simple a un éclat ſurprenant.

Les Roſes Cannelles & les Roſes Muſcades exhalent une odeur très-agréable.

Les Roſes Blanches & les Roſes Pâles ſont très-purgatives. La Roſe Muſcade, qui vient des pays chauds, l'eſt encore davantage : on dit que vingt ou vingt-cinq de ſes pétales, étant mangés ſeuls, lâchent le ventre ſans aucune incommodité. Il eſt cependant vrai que ces Roſes occaſionnent ſouvent des ſuperpurgations : une dragme même de leur poudre ſuffit pour cela, ſuivant Poterius. D'autres diſent avoir éprouvé cet accident, après une priſe de trois ou quatre de ces fleurs, en infuſion, ou en conſerve. On en met quelquefois une ou deux pincées, dans un bouillon au veau.

Les Roſes entrent dans beaucoup de préparations médicinales. On en fait de la conſerve, utile dans le crachement de ſang ; des ſirops ſimples, & de compoſés. *Voyez* SIROP. L'eau ſimple diſtillée des roſes eſt employée dans les offices pour quelques pâtiſſeries ; & ſert à pluſieurs remedes. Les Chirurgiens font des fomentations avec la décoction de roſes ſéches.

Les Roſes Sauvages (*n.* 13) ſont aſtringentes. Elles donnent par la diſtillation une eau qui eſt bonne pour les maladies des yeux. Le fruit ſe recueille en automne quand il eſt bien rouge. On l'employe dans des tiſannes apéritives. On en fait auſſi une conſerve, qui eſt rafraîchiſſante, adouciſſante, diurétique. *Voyez* CONSERVE, T. I, p. 684. Ce fruit arrête le cours de ventre, & eſt diurétique : il fait ſortir beaucoup de gravier des reins & de la veſſie ; eſt fort utile pour les pertes des femmes. Une dragme de ce fruit, priſe dans du vin rouge, contribue beaucoup à arrêter la gonorrhée.

La tiſanne faite avec ces grateculs, eſt très-utile dans la colique néphrétique : ceux qui y ſont ſujets devroient avoir ſoin de faire ramaſſer une bonne quantité de ces fruits au tems des vendanges ; les enfiler par chapelets ; & les mettre infuſer dans une ou deux pieces de vin blanc, dont ils feroient uſage pendant l'année. La ſemence eſt aſtringente : on en injecte la décoction pour arrêter la gonorrhée. Quelques-unes de ces graines, dont on proportionne la doſe à l'âge de la perſonne, miſes bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, donnent une tiſanne qui, priſe par verres de deux en deux heures, pouſſe puiſſamment par les urines & évacue toute l'eau qui cauſe l'hydropiſie : on peut y mettre de la réglisſe ou quelqu'autre choſe pour lui donner meilleur goût. L'éponge de ce Roſier eſt utile dans la pierre, dans le ſcorbut, & le gouêtre ; elle excite l'urine, & tue les vers : on la réduit en poudre pour la donner ; la doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

La racine de Roſier, donnée en poudre dans du vin avec quelque eau cordiale, paſſe pour être un excellent remede contre la morſure des chiens enragés.

Pour tirer le ſuc des Roſes fraîches, on leur rogne d'abord les *ongles* avec des ciſeaux, (c'eſt ainſi que s'appelle la partie blanche qui eſt à la baſe des pétales) : puis on les pile dans un mortier ; & on les preſſe pour obtenir le jus, que l'on laiſſe à l'ombre juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe. Après quoi on le garde pour s'en ſervir en cataplaſme ſur les yeux enflammés.

On ſéche les Roſes à l'ombre, les tournant ſouvent de peur qu'elle ne ſe pourriſſent.

La décoction des Roſes ſéches, dans du vin, & bien paſſée, eſt bonne pour les douleurs d'oreilles, les maux de tête, des gencives, des yeux, du fondement, & de la matrice. Pour tous ces maux il en faut oindre la partie malade, avec une plume ; ou donner en lavement cette décoction.

Les Roſes ſéches, appliquées en cataplaſme, guériſſent les inflammations des viſceres, les crudités de l'eſtomac, & les dartres.

Les Roſes ſéches, battues en poudre, deſſéchent les écorchures des cuiſſes ; & font un très-bon effet, quand on en mêle dans les emplâtres pour les bleſſures.

On en brûle pour faire noircir les ſourcils.

Les Roſes ſéches, pulvériſées, détournent encore les fluxions qui tombent ſur les gencives.

La Roſe de Provins (*n.* 11) eſt ainſi nommée de ce que les plus belles nous viennent des environs de la ville de Provins. On les cueille en boutons, avant qu'elles ſoient tout-à-fait épanouies ; afin de les avoir plus belles, & meilleures : car quand elles ſont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu. Quand on les achete ſéches, il faut les choiſir d'un rouge noir velouté, bien ſéches, bien odorantes, ſans graine ni petites feuilles, & prendre bien garde que leur couleur n'ait pas été augmentée par quelque acide. On peut les conſerver belles pendant un an, en les tenant dans un lieu bien ſec, & dans un ſac ou autrement, bien preſſées & foulées, pour empêcher l'air d'y entrer & de leur faire impreſſion.

Ces Roſes ſont deterſives & aſtringentes : elles fortifient l'eſtomac ; arrêtent le cours de ventre, les hémorrhagies, & le vomiſſement. On les applique en fomentation, bouillies dans de gros vin. Elles entrent dans la compoſition d'onguens, cérats, & emplâtres ; qu'on emploie dans les contuſions, meurtriſſures, entorſes, foibleſſes de jointures ou de nerfs. On en fait auſſi des pâtes ; des conſerves ; le miel roſat ; & pluſieurs autres compoſitions. Elles ſont plus aſtringentes, ſéches que récentes. On fait auſſi une teinture de ces Roſes.

On emploie ordinairement les fleurs des Roſes Pâles pour faire l'Eau des neuf Infuſions : dont la doſe eſt de deux onces dans des potions purgatives. La meilleure Eau Roſe ſe fait auſſi avec les fleurs des Roſes pâles, ou blanches, les plus ſimples ; parce qu'elles ſont beaucoup plus odorantes que les autres.

Voyez *Eau Roſe*, T. I, p. 817-8, & 822.

Pain de Roſes.

On nomme ainſi le gâteau qui reſte ſec au fond de l'alembic, après la diſtillation de l'eau-roſe. Ce marc eſt fort aſtringent. Mâché & avalé, il reſſerre l'eſtomac, & fortifie les inteſtins. On s'en ſert dans la diarrhée, la dyſenterie, le vomiſſement, & toute diſſipation des parties nutritives ; après les remedes généraux. On applique alors ſur tout le bas ventre un pain de Roſes, trempé dans du vin rouge. Si c'eſt un cas inflammatoire, on trempe le pain dans égale quantité d'eau-roſe & de vinaigre ; & on y répand quelque poudre appropriée : telle que l'encens, le maſtic, les roſes, le corail rouge ; une dragme de chacun : & on l'applique chaud. Au bout de deux ou trois heures, on l'ôte pour frotter la partie avec quelque huile ou liniment convenable.

Paſtilles de Roſes.

Voyez ſous le mot ODORANT.

Pour garder les boutons de Roſes, propres à faire des Sachets.

Prenez des boutons de Roſes de Provins ; ôtez le verd ; & coupez le fond du diſque du bouton ; dans lequel vous mettrez un clou de gérofle, avec un peu de civette au bout ; & vous les laiſſerez ſécher à l'ombre entre deux linges.

Pâte odorante de Roſes.

On prend quarante dragmes de Roſes fraîches & bien ſéches, quand elles commencent à ſe paſſer ; dix dragmes d'aſpic, & ſix de myrrhe : on broie tout enſemble : & l'on en fait des pâtes. Après les avoir fait ſécher à l'ombre, on les met dans un pot de terre net ; qu'il faut bien boucher, de peur qu'elles ne s'éventent. Il y en a qui y ajoûtent deux dragmes de menthe-coq, & autant d'iris ; qu'ils mêlent avec du miel & du vin.

Il y a (dit-on) des Dames en Italie, qui en font des coliers & des bracelets qu'elles portent pour la bonne odeur. Elles en font auſſi de la poudre qu'elles répandent ſur leur corps en ſortant du bain ; & quand elle eſt ſéchée, on l'enleve avec de l'eau fraîche.

Teinture de Roſes rouges.

Prenez une once de belles Roſes rouges récentes, (ou ſéches, ſi vous n'en avez pas de nouvelles) ; mettez-les dans une grande bouteille de verre : verſez par deſſus, trois livres d'eau de fontaine ; bouchez la bouteille ; & laiſſez infuſer pendant deux ou trois heures. Après l'infuſion vous y verſerez peu-à-peu, douze ou quinze gouttes d'eſprit de ſoufre : puis, ayant rebouché la bouteille, vous ferez infuſer deux ou trois heures, ſur les cendres chaudes : après cette derniere infuſion, vous paſſerez la liqueur par un linge bien net ; & vous y ajoûterez un peu de ſucre, ou de ſirop de roſes, pour la rendre plus agréable aux malades ; auxquels on peut l'ordonner pour leur boiſſon ordinaire.

Cette teinture eſt utile dans les flux de ventre ſimples, dans les diarrhées, les crachemens de ſang, & autres hémorrhagies ; dans les fleurs blanches ; & dans les gonorrhées. Priſe deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque fois, elle eſt ſouveraine contre la dyſenterie. Elle eſt bonne auſſi pour le flux hépatique ; & pour les fluxions qui affectent la poitrine ou le goſier.

Autre maniere de faire la Teinture de Roſes.

Prenez une demi-once de belles Roſes rouges, mettez-les dans un vaiſſeau de fayance, ou de terre verniſſée ; verſez par deſſus, deux livres d'eau de fontaine, toute bouillante ; couvrez le vaiſſeau ; & laiſſez infuſer pendant une heure. L'infuſion étant faite, verſez-y goutte à goutte, environ une dragme d'eſprit de vitriol ; recouvrez votre vaiſſeau ; & laiſſez encore la matiere en infuſion, l'eſpace de trois heures. La teinture étant faite, vous la coulerez, & vous y ajoûterez du ſucre, ou du ſirop comme ci-deſſus.

Si l'on veut rendre cette teinture plus aſtringente ; au lieu de ſe ſervir d'eau ſimple pour l'infuſion, on emploiera la décoction de rapures de corne de cerf, faite dans l'eau ferrée. On pourra auſſi y ajoûter des fleurs, ou de l'écorce, de grenade. Au lieu de l'eſprit de vitriol, on pourra employer l'eſprit de nitre, ou de ſel ; ou l'eſprit de nitre dulcifié ; ou quelques acides végétaux, comme le ſuc de groſeille, ou de berberis ; ayant attention de n'en pas mettre une trop grande quantité, afin que la tiſanne ne ſoit pas trop aigre.

Eſprit de Roſes.

Prenez ſix ou ſept livres de Roſes pâles, ou blanches ſimples, entieres, avec le bouton qui eſt à la baſe du calyce & qui contient beaucoup de parties huileuſes & eſſentielles. Pilez-les dans un mortier : & les ayant miſes dans un pot de grès ou de terre verniſſée, ajoûtez-y trois livres ou trois livres & demie de ſuc des mêmes Roſes, chauffé, & dans lequel vous aurez délayé quatre ou cinq onces de levure de bierre, pour exciter la fermentation. Il faut laiſſer au moins le tiers du pot vuide. Vous mêlerez bien le tout enſemble, avec un bâton, ou une ſpatule de bois : & ayant bien bouché, ou même luté exactement, le pot ; vous tiendrez la matiere en digeſtion, l'eſpace de trois ou quatre jours, dans du fumier chaud de cheval. La digeſtion étant faite (ce que vous connoîtrez par l'odeur vineuſe de la matiere), vous la diſtillerez au bain de vapeurs ; ayant ſoin de bien boucher toutes les jointures, & de conduire le feu doucement, afin qu'il n'y ait que les parties eſſentielles & ſpiritueuſes qui ſe détachent. Quand vous aurez diſtillé environ le tiers de votre liqueur, vous ferez ceſſer le feu, retirerez le récipient, & rectifierez ce qui y ſera, vous ſervant alors d'un matras. Vous aurez un eſprit de Roſes odorant & inflammable, que vous garderez dans une phiole bien bouchée. Enſuite vous preſſerez ce qui reſte dans la cucurbite : vous en diſtillerez la liqueur ; & la mêlant avec ce qui reſte dans le matras après la rectification de l'eſprit, vous en tirerez une excellente eau de Roſe.

Cet *Eſprit* eſt ſtomachique & cordial. On le donne depuis demi-dragme, juſqu'à deux dragmes, dans ſa propre eau. On en uſe particuliérement dans les ſincopes ou défaillances, & dans les palpitations, des hommes. Il faut s'en ſervir avec beaucoup de ménagement dans les maladies des femmes ; parce qu'il excite des vapeurs.

Autre maniere d'extraire l'Eſprit de Roſes.

Prenez dix livres de Roſes pâles, ou blanches ſimples & entieres, avec leurs boutons comme nous l'avons expliqué. Pilez-les dans un mortier, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte. Mettez-les dans des pots longs de grès, avec du ſel par deſſus, l'épaiſſeur d'un doigt, ou environ. Vous boucherez les pots exactement avec du liége, de l'argille détrempée, & de la poix par deſſus ; & mettrez la matiere en digeſtion dans un lieu frais, pendant deux mois. La digeſtion étant achevée, vous diſtillerez la liqueur au bain de vapeurs, & vous tirerez d'abord l'eſprit de Roſes ; que vous rectifierez à la maniere accoutumée.

Pour qu'il ſoit encore plus odorant, cohobez-le deux ou trois fois ſur de nouvelles fleurs.

Eſſence, ou Huile eſſentielle de Roſes.

Prenez une bonne quantité de Roſes pâles, ou blanches ſimples, avec les boutons ou *pécules* qui ſont à la baſe du calyce : écraſez le tout dans un mortier. Puis mettez-le tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau. Après quoi vous le diſtillerez à grand feu, dans une cucurbite de cuivre étamée : l'eau & les Roſes enſemble. La premiere

distillation étant faite, vous ramasserez avec un peu de cotton les gouttes d'huile que vous verrez surnager. Ensuite vous verserez l'eau distillée, sur le marc ; & ferez une seconde distillation : après laquelle vous ramasserez de même les gouttes d'essence ou d'huile qui surnageront. Vous garderez cette essence dans une phiole bouchée très-exactement. Elle a les mêmes propriétés que l'esprit de Roses ; mais dans un plus haut degré. La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six ; dans sa propre eau, ou dans quelque autre liqueur appropriée.

Nota. On tire ordinairement plus d'esprit & d'huile des fleurs, dans les pays chauds, que dans les lieux tempérés. Mais en quelque climat que ce soit, on ne peut tirer qu'une très-petite quantité d'essence, de beaucoup de Roses : ce qui la rend très-chere.

Huile Rosat. Consultez l'article HUILE.

Onguent Rosat. Voyez au mot ONGUENT.

Vin de Roses. Consultez ce titre, dans l'article VIN.

Vinaigre Rosat. Voyez sous le mot VINAIGRE.

ROSIER *de Geay* Voyez GLAIS.

ROSMARIN : & ROS-MARINUS. *Voyez* ROMARIN.

ROSSANNE. *Voyez* PÊCHER, *n.* 22.

ROSSIGNOL : en Latin *Luscinia ;* & *Philomela.* Oiseau un peu moins gros que le moineau franc ; & dont la tête, le col, & le dos sont communément d'un gris brun, tirant sur le roux ; la gorge, la poitrine, & le ventre, gris-blancs, mais ensorte que cette couleur est un peu plus foncée à la partie inférieure de la gorge & très-claire sur le ventre. L'aile est mêlangée de gris brun, & de blanc roussâtre : la premiere plume de chaque aile est fort courte. Il y a douze plumes à la queue, nuées de brun plus ou moins roux : cette queue n'a gueres que deux pouces & demi de longueur. Le bec a tout au plus trois quarts de pouces de long, & est fait en alène. Chaque pié a trois doigts en devant ; & par derriere, un quatrieme dont l'ongle est courbé en arc.

Consultez l'*Ornithologie* de M. Brisson, T. III, p. 397 & suivantes.

Cet oiseau charme par son chant.

Il fait son nid au printems, dans des buissons épais ; ou même à terre au pié des haies, ou dans des brossailles.

On le trouve fréquemment dans des endroits frais, & voisins des eaux coulantes. Le nombre de ses œufs est incertain : quelques-uns en font quatre ; d'autres cinq ; & ceux qui nichent en Été en font, selon Aristote, quelquefois six ou sept.

Maniere d'Elever les Rossinols.

Il faut choisir ceux qui sont nés au printems, préférablement à tous les autres ; parce qu'ils sont plus forts quand les froids arrivent. Ceux au contraire qui naissent dans une saison plus avancée, comme en Été, ne sont point assez forts pour supporter le froid ; ils sont encore sans plumage, & le froid les fait mourir. On doit conserver les jeunes Rossignols dans leur nid, autant que l'on pourra ; & ne les en ôter que quand leurs plumes sont sorties, & qu'ils en sont presque tout couverts. On les tient dans un lieu écarté où personne ne puisse les tourmenter.

Leur manger est composé de cœur de mouton, de graisse qui entoure ce cœur, & de nerfs qui se trouvent au dedans du cœur. On découpe tout cela fort menu ; & on en fait une espece de hachis dont on empâte les Rossignols d'heure en heure, ou plus souvent s'il est nécessaire. On leur en donne à chaque fois trois morceaux ou pâtons : & on les nourrit de cette maniere dans leur nid le plus longtems qu'on peut.

Quand les Rossignols seront devenus plus grands, vous les mettrez dans des cages, garnies de petits bâtons & juchoirs, afin qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer à se soutenir debout : & en dedans mettez de la mousse, du foin, ou de la paille ; sur quoi ils se reposeront, s'il ne veulent pas se percher : ayez soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Il sera bon aussi que leur cage n'ait du jour que par un côté : ceux qui en sont les plus curieux, tapissent les cages par trois côtés avec du drap verd.

Quand le Rossignol commencera à manger tout seul, hachez-lui du cœur de mouton fort menu ; & lui en mettez sur un petit papier : par là vous connoîtrez s'il peut becqueter aisément. Vous aurez ce soin jusqu'à ce que l'oiseau soit accoutumé à manger tout seul ; ne laissant pas de lui donner la becquée quelquefois durant le jour, pour plus grande sureté : pour le mieux, ayez soin, afin qu'il ne meure pas, qu'il ait toujours de la mangeaille ; & prenez garde qu'elle ne se corrompe, comme il arrive en Été. Outre le cœur de mouton, vous pourrez lui donner un œuf tout frais (un œuf vieux pourroit lui causer quelque maladie, & même le faire mourir), faites-le cuire dur, & en donnez à manger le jaune. Au reste vous ne devez pas lui en donner souvent, mais seulement quand vous n'aurez point d'autre viande ; d'autant que cet œuf durcit & constipe le ventre. On peut aussi donner pour nourriture aux Rossignols les vers que l'on trouve dans le nid des pigeons, ou dans la vieille farine ; mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que ces vers leur doivent plutôt servir de médecine, que de nourriture. S'ils ne veulent pas becqueter de viande, on pourra mêler de ces vers parmi le cœur de mouton, afin de les accoutumer à becqueter ce qu'on leur présentera.

On peut encore nourrir un Rossignol en cage, tant en hiver qu'en été ; avec une pâte composée de six onces de pois chiches, six onces d'amandes douces, quatre onces de beurre frais, trois jaunes d'œufs, trois onces de miel, & une dragme de safran.

En Gascogne on engraisse les Rossignols, pour en faire un mets exquis. Quand cet oiseau est gras, il a la chair blanche, tendre, & aussi agréable à manger que celle de l'ortolan. Ses vertus & propriétés sont les mêmes, que celles de la becfigue.

ROSSIGNOL *d'Automne.* Voyez GORGE-ROUGE.

ROSSOLI. C'est une liqueur agréable, qu'on boit à la fin du repas.

Diverses préparations de Rossoli.

1. Il faut faire bouillir de l'eau, & la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiede : prendre ensuite toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier suivant la saison ; les éplucher bien, ensorte qu'il n'y ait que les pétales ; & les mettre infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur. Vous retirerez ensuite les fleurs avec une écumoire ; les mettrez égoutter ; & mettrez l'eau de chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes de cette eau, vous mettrez une pinte ou même trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes & chopine mesure de Paris ; sur lesquelles vous mettrez

trois chopines de ſucre clarifié, (ce qui s'appelle trois livres à la même meſure). Vous y mettrez enſuite la moitié d'un demi-ſetier, ou environ, d'eſſence d'anis, & autant d'eſſence de cannelle. S'il eſt trop ſucré & qu'il ſe trouve pâteux, vous y ajoûterez un demi-ſetier ou chopine d'eſprit de vin, plus ou moins ſuivant qu'il vous plaira; ainſi que de ſucre, ſi vous le trouvez trop fort. Et pour empêcher que l'eſſence d'anis ne blanchiſſe le Roſſoli, mêlez-la avec l'eſprit de vin avant de la mettre dans l'eau.

Si vous trouvez que ce Roſſoli n'ait pas aſſez d'odeur, vous y ajoûterez une ou deux cuillerées d'eſſence de fleurs, pour lui donner le goût que vous voulez qu'il ait; avec une ou deux pincées de muſc & d'ambre, préparés avec du ſucre en poudre: ſi vous n'avez point de fleurs, le muſc & l'ambre préparés en eſſence ou en poudre pourroient ſuffire.

Tout cela étant fait, vous le paſſerez à la chauſſe pour le tirer clair fin: & le mettrez dans des bouteilles, que vous boucherez bien. Ce Roſſoli ſe garde plus de dix ans ſans altération.

2. Prenez une livre & demie de pain blanc tout chaud ſortant du four: mettez-le dans un alembic, avec une demi-once de cloux de gérofle concaſſé; anis verd, coriandre, de chacun une once; & par deſſus, une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache: puis adaptez le chapiteau & le récipient, & lutez avec du papier collé. Laiſſez ainſi repoſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures; après leſquelles vous le diſtillerez au bain-marie pour tirer toute la liqueur; que vous garderez. Il faut ſéparément faire un ſirop avec de l'eau-de-vie, (ou de l'eſprit de vin, qui vaut mieux) en les brûlant ſur du ſucre en poudre dans un plat ou écuelle de terre, & remuant toujours avec une ſpatule ou cuiller juſqu'à ce que la flamme ſoit éteinte.

Il faut auſſi diſſoudre de l'ambre gris avec de l'eſprit de vin bien rectifié; mêlant premiérement un gros d'ambre avec autant de ſucre, & les broyant bien enſemble; puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'eſprit de vin; & faiſant digérer pendant vingt-quatre heures au bain de vapeurs, où le tout ſe diſſoudra; mais il ſe congelera au froid.

Pour faire la compoſition, il faut mêler le ſirop d'eau-de-vie, avec cette eſſence d'ambre, tant que l'on juge à propos; pour mettre enſuite avec l'eau diſtillée. Si on le veut plus fort, on met l'eſprit de vin en plus grande quantité.

3. Faites cuire votre ſirop en bonne conſiſtance à la maniere ordinaire. Etant cuit, ajoûtez-y de l'eſprit de vin bien rectifié, la quantité que vous jugerez à propos; de même que de l'eſſence ci-deſſus, ou telle autre que bon vous ſemblera: & vous aurez (dit-on) le Roſſoli tel qu'il vient de Turin.

4. *Voyez* POPULO.

Roſſoli d'Etmuller.

5. Prenez de bonne eau-de-vie, deux livres; roſée ramaſſée de deſſus les feuilles, deux livres; herbe de ros-ſolis, ſix poignées; roſes rouges, une poignée; racine d'angélique, deux onces; muſcade, une once & demie; ſemence d'anis, & de coriandre, de chacune une once; galanga, gingembre, gérofle, de chacun demi-once; grand & petit cardamomes, zédoaire, calamus aromaticus, de chacun une once; cannelle, une once & demie. Mettez le tout en infuſion durant huit jours, dans un matras bien bouché. Puis le diſtillez au bain-marie. Ajoûtez à la liqueur diſtillée, ſantal rouge & citrin, hachés menu, de chacun une once & demie; & laiſſez le tout en digeſtion durant vingt jours. Après quoi filtrez la liqueur; & ajoûtez-y du ſucre diſſout dans l'eau-roſe, & dans l'eau de fleurs de citron, & cuit en conſiſtance de ſirop, une livre & demie: puis gardez le tout pour l'uſage.

Ce Roſſoli fortifie le cerveau, le cœur, & l'eſtomac; il garantit de l'épilepſie & de l'apoplexie; réveille les eſprits, réſiſte aux maladies contagieuſes; diminue le friſſon de la fievre quarte, donne un bon teint, remédie à la cachexie (ou foible & mauvaiſe conſtitution de tout le corps), & aux pâles-couleurs: il remédie auſſi au gravier des reins. La priſe eſt d'une cuillerée, ou deux.

On peut, pour le rendre plus parfait, y ajoûter du ſirop ou julep roſat ambré.

6. *Roſſoli Fébrifuge.* Voyez ſous le mot *Teinture de* QUINQUINA.

ROS-SOLIS; *Roſée du Soleil; Rorelle;* ou *Herbe de la Goute:* en Latin *Rorida; Ros; Roſſolis; Solſirora; Sponſa ſolis; Droſera; Droſion:* & en Anglois *Sundew.* Plante très-baſſe qui croît parmi la mouſſe, dans des endroits fort humides & preſque marécageux, ou au moins dans des terres noires & naturellement fort graſſes, & près de petits ruiſſeaux. De ſa racine (qui n'eſt compoſée que de quelques fibrilles) ſortent huit ou dix pédicules en touffe, longs d'environ deux à trois pouces, très-menus, rougeâtres, fort velus, & entiérement nuds. Au ſommet de chacun, eſt une eſpece de godet ou vaſe creux, nommé feuille, très-propre à recueillir la roſée: lequel eſt verd, & intérieurement tout garni de longs filamens ou poils couleur de pourpre à leur extrêmité. Ces poils ſont des canaux, à l'extrêmité deſquels (même dans les plus grandes chaleurs) eſt une glu qui file, & qui picotte la langue. Ceux des bords de la feuille ſont courbés, & plus longs que les autres. Ceux-ci ſe raccourciſſent à proportion qu'ils s'approchent du centre; de ſorte que ceux qui ſont au milieu de la feuille ſont très-courts. M. Guettard dit que la liqueur qui en ſort eſt claire, & ſans couleur. Toute la plante a une ſaveur aigrelette fort douce, un peu ferrugineuſe, & cependant agréable. Dans l'eſpace des mois de Mai, Juin, & Juillet, chaque plante produit du milieu de ſes pédicules une tige très-menue, haute d'environ ſix pouces: au ſommet de laquelle eſt une eſpece d'épi de petites fleurs en roſe blanches, & qui rarement s'épanouiſſent tout-à-fait. A ces fleurs ſuccede un fruit court, oval ou cônique, entr'ouvert à ſon ſommet en une ou pluſieurs diviſions; & rempli de ſemences fort menues, tantôt preſque rondes, tantôt longuettes, ſelon la forme du fruit.

Il y a de ces plantes qui ont la feuille ronde; d'autres, arrondie; d'autres, allongée. On en connoit de vivace. Il y en a auſſi de fort grandes.

Propriétés. L'infuſion de ces plantes dans l'eau-de-vie, paſſe pour un excellent cordial. La liqueur qui en ſuinte naturellement, eſt d'autant plus abondante qu'il fait plus chaud; & peut être ramaſſée dans un plat au-deſſus duquel on les ſecoue: elle ſert à fortifier le cœur, le foie, & l'eſtomac; à appaiſer les douleurs de tête, provenant de cauſe chaude; à préſerver des maladies contagieuſes, & en guérir. On l'emploie ordinairement pour la douleur, l'inflammation, & autres maladies des yeux.

Toute cette plante eſt d'uſage pour l'aſthme, la toux invétérée, & l'ulcere du poumon. On la donne en infuſion juſqu'à deux gros; & à un gros, en poudre. On en fait un ſirop fort eſtimé pour les mêmes uſages, & pour nettoyer la voix: ſa doſe eſt d'une once.

Cette plante contient beaucoup de sel volatil âcre.

Un ouvrage Anglois sur l'Œconomie Rurale (*Compleat Body of Husb.* Book 15, Ch. 10) dit que les moutons aiment beaucoup cette plante : mais que ceux qui en mangent trop, contractent des maladies putrides ordinairement très-difficiles à guérir.

ROSTRATUM *Semen.* Voyez BEC *d'Oiseau.*

ROT

ROT. Ventosité qui sort par la bouche en faisant un bruit désagréable.

Il y a des Rots qui viennent de réplétion ; & d'autres, d'inanition.

Les hypocondriaques & les femmes hystériques, sont fort sujets aux Rots.

Dans le flux de ventre, les Rots sont quelquefois de bon augure. Il n'est pas hors de la bienséance, dans certaines circonstances de maladie, de rejetter les vents par la bouche, pourvu que ce soit la nature qui les pousse dehors pour son soulagement. Si un asthmatique vient à roter, c'est un bon signe pour lui.

Le Rot est favorable à ceux dont le ventre est rempli de vents : & quand on peut en procurer la sortie, on se trouve toujours soulagé. On le fait avec l'anis, le fenouil, la coriandre, le poivre entier, le cumin, le gérofle, la muscade, la zédoaire, la rhue, l'origan, la sabine, l'encens.

Un homme, fatigué depuis longtems de Rots aigres, ne recevoit point de soulagement de plusieurs remedes, & amaigrissoit tous les jours, parce qu'ayant perdu l'appétit il ne prenoit aucun aliment : Riviere lui conseilla d'avaler le matin à jeûn cinq ou six grains de poivre entiers, cinq heures avant le dîner ; ce qu'ayant fait pendant trois ou quatre jours, il ne ressentit aucun retour de cette indisposition. Ayant donc recouvré un fort bon appétit, son estomac reprit si bien ses forces qu'il digéra dans la suite parfaitement, ensorte que tout son corps fut entiérement rétabli en son premier état de santé.

2. Prenez dans du vin, dans de l'eau, ou dans du bouillon, une dragme de poudre de coquilles d'œufs séchées au four, & passées au tamis très-fin. Ce remede est plus efficace à jeûn qu'à toute autre heure.

3. Il faut retenir longtems son haleine : boucher ses deux oreilles : se tenir la tête renversée & la bouche ouverte : se faire éternuer.

4. Il est bon d'avaler une cuillerée de vinaigre.

5. Mâchez & avalez de la semence d'anis.

6. Buvez beaucoup d'eau, chaude ou froide ; ou de la tisanne.

7. La poudre d'os de bœuf, brûlés & tamisés, fait passer les rapports aigres.

ROT (*White*). Voyez HYDROCOTYLE.

ROT, *ou* ROTI. Viande cuite à la broche en tournant devant le feu. *Voyez* MOUTON : VEAU : BŒUF.

RÔT *Maigre.* Voyez FRITURE.

RÔT *de Bif.* Mot corrompu de l'Anglois *Roft-Beef.* Grosse piece de Bœuf, rôtie.

RÔT-DE-BIF *de Mouton.* En Hollande on nomme ainsi la moitié de derriere d'un mouton, qui se sert entiere, apprêtée en diverses façons ; entr'autres à la braise comme l'aloyau. Voyez *Quartier de* MOUTON.

§ ROTIR *la Viande, pour en manger sur le lieu même de la Chasse.* On peut la mettre au bout d'une broche de bois plantée en terre, & inclinée vers le feu : ayant soin de tourner cette broche de tems en tems. La viande cuit aussi bien de cette maniere, qu'à une broche qui tourne devant le feu avec beaucoup de régularité. * Le Page, *Histoire de la Louis.* T. III, p. 10.

§ ROTISSOIRE. Instrument commode pour rôtir de la viande, sans tournebroche, & avec peu de sujettion.

Il y a de petites Rôtissoires de fer blanc, traversées d'une broche, laquelle on tourne par degrés, en la fixant successivement dans des trous placés exprès sur une des joues de la rotissoire.

Ces ustenciles sont susceptibles de beaucoup de variations. Ainsi on en voit qui contiennent plusieurs étages de broches, & une léchefrite au-dessous. D'autres Rôtissoires sont de tôle, ou de fer battu, closes de toutes parts quand leur porte est fermée : on y met la quantité de charbon que l'on juge convenable. Celle de ce genre, qui est à l'hôpital des Enfans Trouvés de Paris, reçoit sur le devant trois broches les unes au-dessus des autres, dont la graisse tombe dans une léchefrite qui a toute la longueur de cette espece d'armoire : au-delà est un foyer où l'on met du charbon ; dont la vapeur se dissipe par une cheminée ouverte immédiatement au-dessus : il y a une ventouse par-dehors, sur le côté, pour animer le feu : derriere la cloison de tôle qui ferme le foyer, est encastré un chef-d'œuvre en fait de tournebroche.

ROTURE : *Terme de Jurisprudence Féodale.* Sorte de biens, opposée aux biens nobles. Dans l'origine, ce mot a signifié une terre qu'on défriche, qu'on rompt, qu'on travaille, laboure & cultive ; & l'on nomma les gens de basse naissance & qui étoient appliqués à cette Roture, (*rupture*) *Roturiers :* de sorte que les Payfans, Laboureurs, & autres travailleurs à la terre, sont les Roturiers proprement dits : & les gens de bonne maison, riches & par-là remarquables, sont appellés *Nobles*, *Notables*, remarquables.

Aujourd'hui *Roture* est un héritage qui n'est pas noble, ou qui n'est pas tenu noblement. Les *Terres en Roture* payent cens & rentes ; & en cas de vente, payent lods & ventes : comme les fiefs payent des quints & requints. Les rotures se partagent également. Par l'Article 53 de la *Coutume de Paris*, les Rotures acquises par le Seigneur censier, sont réunies à son fief, & censées féodales ; si le Seigneur ne déclare expressément qu'il entend que les acquis en sa censive demeurent en Roture.

Il y a, à ce que dit le P. Ménétrier, certaines Républiques où il faut faire preuve de Roture, pour être admis dans les charges : mais ailleurs, & ordinairement, s'il arrivoit qu'une famille quelle qu'elle soit, se mît en Roture, elle déchéeroit des droits de noblesse.

Erection d'une ROTURE *en Fief.* Consultez ce § titre, sous l'article FIEF.

§ ROTURIER. En Provence & en Languedoc, les Nobles payent la taille pour tous les héritages Roturiers. Un Noble qui a dérogé devient Roturier, & n'a plus les privileges de sa précédente noblesse. Il ne suffit pas d'avoir été noble ou annobli, pour jouir de tous les avantages de la noblesse ; il faut avoir soin de la conserver perpétuellement, si l'on ne veut pas tomber dans la roture. Pour cela, on ne doit prendre aucun des emplois qui ne conviennent qu'aux Roturiers ; comme sont ceux de Procureurs, Postulans, Sergens, ou Huissiers de

Juſtice, Artiſans, &c. Comme le nombre des Nobles eſt fort grand, & que la pauvreté qui ne les dégrade point, accompagne ſouvent leur vertu; pour ne pas les expoſer à la miſere, ou à la honte de ſe faire Roturiers, on leur permet, ſans déroger, d'être Juges, Avocats, Médecins, Profeſſeurs de Sciences; même Laboureurs, lorſqu'ils ne cultivent que leurs terres. Il leur eſt libre auſſi de faire trafic ſur mer & ailleurs, pourvu qu'ils ne vendent point en détail. La charge de Notaire au Châtelet de Paris ne déroge point à nobleſſe.

Voyez VILLAIN.

ROU

ROUABLE. *Voyez* RABLE.

ROUCOU. *Voyez* ROCOU.

ROUE. La Roue eſt le premier mobile de tous les inſtrumens que l'on fait rouler ſur la terre. Il y en a de petites, de médiocres, de grandes, & de très-grandes; depuis un pié de diametre, juſqu'à ſept piés, & au-delà. Celles de cinq piés quelques pouces ſont le plus communément employées aux voitures. Les petites ont pour l'ordinaire quatre jantes & huit rais: les médiocres, cinq jantes & dix rais: & les grandes, ſix jantes & douze rais. *Voyez* RAIS.

ROUE (*Feu de*). Voyez ce mot, ſous celui de FEU.

ROUÉE (*Tête*): Terme de Vénerie. Ce ſont des têtes de cerf, de daim, & de chevreuil, dont les poches ſont peu ouvertes, & ſerrées.

ROUELLE: *Terme de Cuiſine.* Eſt une tranche de viande, ou de quelque autre mets. On coupe les oignons, les concombres, les panais, par Rouelles.

La *Rouelle de Veau* eſt la partie charnue de la cuiſſe du veau; qui eſt vers le jarret. C'eſt un fort bon manger, lorſqu'elle eſt bien apprêtée. *Conſultez* l'article VEAU.

Rouelle de Bœuf. Voyez ce mot, entre les Manieres d'apprêter les divers endroits du BŒUF.

ROUET. Aſſemblage circulaire à queue d'aronde, de quatre ou pluſieurs plateformes de bois de chêne: ſur lequel on poſe en retraite la premiere aſſiſe de pierre ou de moilon à ſec, pour fonder un puits ou un baſſin de fontaine. *Voyez* HÉRISSON.

2. On appelle auſſi ROUET, la grande ou petite enrayure, ronde ou à pans, d'une flêche de clocher de bois.

3. ROUET ſe dit de la grande roue attachée ſur l'arbre d'un moulin; qui eſt de huit à neuf piés de diametre, & qui a environ quarante-huit chevilles ou dents de quinze pouces de long, leſquelles entrent dans les fuſeaux de la lanterne du moulin pour faire tourner les meules.

4. Généralement, on le dit de toutes les roues dentées qui ſervent aux machines dont les dents ou alluchons ſont poſés ſur le plat des jantes.

5. ROUET ſe dit du petit morceau de fer rond qui fait la principale garniture d'une ſerrure; dans lequel paſſe la premiere ouverture de la clef.

6. ROUET ſe dit d'une petite roue d'acier, qu'on applique ſur la platine d'une petite arquebuſe, ou autre arme à feu qu'on bande avec une clef; & qui en ſe lâchant avec violence, fait du feu par le moyen d'un caillou. Les armes à Rouet ne ſont plus gueres en uſage, quoiqu'elles ſoient peut-être les plus ſûres. Les Allemands ont été inventeurs du Rouet à petit reſſort; & les François, du Rouet à grand reſſort: qui ne ſont plus gueres en uſage depuis l'invention du mouſquet & du fuſil, leſquels ont décrédité l'arquebuſe, la carabine, &c.

ROUETTE. Menue branche d'oſier ou d'autre bois pliant; qu'on fait tremper dans l'eau pour ſervir enſuite à lier enſemble des bois pour en faire des trains & radeaux, ou des hares de fagots ou de falourdes.

ROUGE. Couleur de ſang; ou qui tire ſur la couleur de ſang.

En général, on remarque trois ſortes de Rouge. L'un tient du bleu; comme le *colombin*, le *pourpre*, le *cramoiſi*. L'autre tient du jaune, comme la *couleur de feu*, & l'*orangé*. Entre ces extrêmités il y en a un qui ne tient ni de l'un ni de l'autre, qu'on appelle proprement le *Rouge*.

L'acide fait devenir rouge le noir, le bleu, & le violet. Il change le Rouge en jaune; & le jaune en jaune très-pâle. L'alkali change le Rouge en violet, ou en Rouge de pourpre; & le jaune en feuille-morte. Beaucoup de matieres terreſtres & ſulphureuſes deviennent rouges par une grande chaleur; & quelques-unes deviennent enfin noires, comme on voit à la brique, au bol rouge, à la ſanguine, l'ardoiſe, la pierre-ponce, qui par le moyen d'un grand miroir ardent ſe vitrifient en un émail noir. Les écreviſſes deviennent rouges à un feu mediocre; &, à un grand, elles deviennent noires. Le ſoufre & le mercure mêlés, & pouſſés au feu, font un fort beau rouge, qu'on appelle *Cinnabre artificiel*. Si l'on verſe dans la ſolution bleue du tournefol, un eſprit acide comme le jus de citron, elle deviendra d'un beau Rouge: & ſi l'acide eſt bien fort, ce Rouge tirera ſur l'orangé ou ſur la couleur de feu. L'alkali la remettra en ſa premiere couleur bleue ou violette. Lorſqu'on filtre du vin fort rouge, il perd preſque toute ſa couleur. Il y a de petites boulettes rouges dans le ſang; & ſi on les ôte par le moyen du filtre, il n'a plus de couleur.

Les Teinturiers reconnoiſſent ſept ſortes de *Bon Rouge*. Le premier ſe nomme *Ecarlate de France* ou *des Gobelins*; qui ſe fait avec de l'agaric, du paſtel, & de la graine d'écarlate: quelques-uns y ajoûtent la cochenille & le fenugrec. Le ſecond eſt le *Rouge Cramoiſi*; qui ſe fait avec le tartre, la cochenille, & le meſteque qui vient des Indes & qui eſt la plus chere drogue de la Teinture. Le troiſieme eſt le *Rouge de Garance*, qui ſe fait avec de la racine de garance, & du réagal, dans le bouillon. Le quatrieme Rouge s'appelle *Demi-graine*, qui ſe fait avec moitié graine d'écarlate, & moitié garance. Le cinquieme eſt *Demi-Cramoiſi*. Le ſixieme, *Rouge* ou *Nacarat de bourre*. (Voyez BOURRE *de chevre*.) Le ſeptieme, *Ecarlate de Cochenille*, ou *façon d'Hollande*. Le Rouge de Breſil eſt défendu dans les teintures, parce que c'eſt une couleur fauſſe. Les nuances du Rouge de garance ſont la couleur de chair, de peau ou pelure d'oignon, fiamette, iſabelle, couleur de tuile, incarnat, & zinzolin. Celles du Rouge cramoiſi, ou de la bourre, ſont la fleur de pommier, de pêcher, de couleur de roſe, incarnadin, incarnat, roſe. Celle du Rouge ou écarlate de Hollande, fait auſſi les couleurs de chair, de fleur de pêcher, de roſe incarnadin, de ceriſe, nacarat, ponceau, couleur de feu.

Rouge d'Inde, ou *Terre de Perſe*. C'eſt une terre ou pierre rouge, aſſez friable, & très-haute en couleur; qui bien broyée & réduite en poudre impalpable, fait un aſſez beau Rouge. On l'appelle auſſi, quoiqu'improprement, *Rouge d'Angleterre*.

Pour

Pour faire un beau Rouge.

Prenez demi-livre de Fernambouc, deux poignées de cendres, une poignée de chaux vive; faites tremper le tout, l'espace d'une demi-heure, dans une suffisante quantité d'eau de pluie. Ensuite mettez le tout dans un pot neuf; faites-le bouillir environ une heure. Alors vous retirerez votre lessive, du feu; & l'ayant laissé un peu refroidir, vous la verserez dans un autre pot neuf, & y ferez dissoudre demi-once de gomme arabique: votre Rouge sera fait alors.

Avant de vous en servir, vous ferez bouillir pour deux liards d'alun de glace dans un pot de terre, plein d'eau de pluie: vous tremperez dans cette eau, le bois que vous voulez rougir; & l'ayant retiré, vous le laisserez sécher.

Alors vous ferez un peu chauffer votre Rouge; & vous en frotterez le bois, que vous laisserez sécher. Quand il sera sec, vous le polirez avec la prêle, & la dent de loup.

Voyez MIGNATURE. MÉDAILLE. PAILLE. PAPIER. COULEUR.

En Médecine, on appelle EAU ROUGE, une liqueur très-utile pour les contusions, & intérieurement pour les maladies des animaux. C'est une infusion de plantes vulnéraires, dans de l'eau-de-vie.

Eau Rouge, pour colorer.

1. Prenez deux livres de lessive faite avec de la cendre de hêtre: jettez-y quantité suffisante de Brésil haché menu, du sang de bœuf; & un peu d'alun de roche. Faites bouillir le tout, & laissez refroidir cette eau, avant d'en faire usage.

2. Voyez MÉDAILLES *de Colle.*

Belle Eau Rouge, pour la mignature.

Prenez une once de Fernambouc rapé bien menu, & six gros de colle de poisson coupée par petits morceaux: mettez le tout dans un pot verniſſé, avec trois chopines d'eau de fontaine; & faites infuser sur les cendres chaudes pendant trois jours, à une chaleur douce. La colle étant bien fondue, vous ajoûterez deux onces de kermès, une once d'alun, & trois gros de borax: ces trois drogues doivent être pilées. Il faut faire bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié. L'ayant laissé un peu refroidir, vous passerez la liqueur par un linge; & vous la garderez dans une bouteille bien bouchée. Il faut l'exposer pendant huit jours au soleil, avant de s'en servir.

Nota. Les Dames peuvent se servir de ce Rouge, pour donner le coloris qui manque à leur visage.

Rouge beaucoup meilleur que le Vermillon, pour le Lavis.

Mettez de l'eau-rose dans un vaisseau; jettez-y de la cochenille réduite en poudre, ensorte que l'eau-rose surnage de deux doigts. Mettez dans un autre vaisseau, de l'eau de plantain; & jettez-y de l'alun brûlé & réduit en poudre, encore tout chaud. Passez les deux liqueurs; & mêlez-les ensemble. Vous garderez ce Rouge dans une bouteille bien bouchée.

Rouge Orangé.

Faites bouillir du Fernambouc, haché bien menu, jusqu'à ce que l'eau ait pris une belle teinture. Alors passez-la, & la gardez dans une phiole; ayant soin de la tenir toujours éloignée du feu. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous frotterez votre bois avec du safran détrempé dans l'eau; quand vous l'aurez teint d'un jaune pâle, vous le laisserez sécher; & ensuite vous lui donnerez plusieurs couches d'eau de Fernambouc; puis vous le brunirez, & le vernirez de vernis siccatif, avec la paume de la main.

Autres Eaux de bois de Brésil ou Fernambouc.

1. Pilez environ la grosseur de deux noix d'alun de roche; faites bouillir cette poudre dans une bouteille ou phiole presque remplie de vinaigre blanc très-fort; ayant soin de remuer la bouteille, & de bien mêler la poudre, pendant quelques jours. Ensuite versez la liqueur dans un pot de terre verniſſé; ajoûtez-y une demi-once de gomme arabique, & du bois de Brésil pilé; faites bouillir jusqu'à la consomption d'un peu plus d'un tiers: passez ensuite la liqueur par un linge; & gardez-la dans une bouteille de verre, pour vous en servir dans le besoin.

2. Faites tremper deux livres de chaux vive dans de fort vinaigre: puis ayant versé le vinaigre par inclination, dans un autre vaisseau, vous y jetterez du Brésil pilé, ou haché très-menu; ayant soin de remuer le pot de tems en tems. Vous le laisserez reposer pendant deux jours; après lesquels vous y mêlerez un peu d'alun, & laisserez reposer quelque tems. Ensuite vous ferez bouillir doucement la liqueur, jusqu'à consomption de la moitié. Vous la laisserez refroidir; & l'ayant passée par un linge, vous la conserverez pour l'usage.

3. Prenez une livre d'eau commune; faites-y tremper pendant trois jours, une once de Brésil réduit en poudre, une demi-once de colle de poisson, & deux onces d'alun de roche. Faites bouillir ensuite, jusqu'à réduction de moitié. Cette eau se conserve plusieurs années sans s'altérer.

Eau de Brésil, pour les Corroyeurs.

Mettez deux livres de Brésil sur deux seaux d'eau, faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers; puis ajoûtez-y de la chaux: & frottez les peaux, de cette eau, à plusieurs reprises.

Rouge pour l'Ivoire & les Os.

Prenez une quantité suffisante de tontures d'écarlate, & quantité proportionnée de cendres gravelées; faites bouillir jusqu'à réduction d'un peu plus du tiers. Alors ajoûtez-y un peu d'alun de roche, pour clarifier la teinture. Laissez-la un peu refroidir, & la passez par un linge. Pour vous en servir, vous commencerez par frotter l'ivoire ou les os avec de l'eau-forte, & ensuite avec votre teinture. *Consultez* l'article OS.

Teindre la Paille en Rouge.

Voyez l'article PAILLE.

Belle Encre Rouge.

Faites bouillir dans une chopine de fort vinaigre, demi-quarteron de beau Fernambouc, coupé menu; quelques petits morceaux de serge de Châlons; un os de séche; & un peu d'alun de glace: faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que votre liqueur paroisse d'un beau rouge. Alors vous la

retirerez du feu; & l'ayant laiſſé refroidir, vous la garderez dans une phiole pour l'uſage. Voyez-en une autre, ſous le mot ENCRE.

ROUGE (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.

Il y a beaucoup de bois dans les Antilles, qu'on appelle *Bois Rouges:* la plupart ne cedent point à celui du Breſil. Ces bois ſont rouges, ſolides, peſans, & réſiſtent aux vers & à la pourriture.

Les Verriers font un beau Rouge clair avec un mêlange d'or dans la teinture dont le verre eſt impregné; qui étant fondu, fait un beau rouge de Rubis.

Rouge pour le Viſage.

On appelle *Rouge*, un Fard dont les femmes ſe colorent les joues & les levres. Il y a du Rouge en feuille, qu'on appelle *Rouge d'Eſpagne.* Il y a d'autre Rouge en liqueur; qui eſt un extrait de teinture d'écarlate.

1. La racine d'orcanette, mêlée dans les pommades, donne un beau Rouge.

2. Un ruban ponceau, trempé dans de l'eau commune ou dans de l'eau-de-vie, dont enſuite on frotte les joues, leur donne un rouge que l'on prendroit pour des couleurs naturelles.

3. D'autres ſe frottent ſeulement avec un crêpon rouge: qui laiſſe ſur les joues un bel incarnat.

4. Le ſoufre & le mercure forment le cinnabre. Lorſqu'il eſt mis en poudre ſubtile, en le broyant longtems ſur le marbre, & le ſublimant enſuite; il devient éclatant & haut en couleur; on l'appelle alors *Vermillon.* Quelques Dames s'en frottent les joues, après l'avoir mêlé dans des pommades: ce qui eſt très-dangereux. Elles peuvent, par le fréquent uſage qu'elles en font, perdre leurs dents, contracter une mauvaiſe haleine, avoir un flux de ſalive trop abondant, &c.

5. Prenez une chopine de bonne eau-de-vie: & y mettez une demi-once de benjoin, une once de ſantal rouge, une demi-once de bois de Breſil (ou bien de cochenille), & autant d'alun de roche. Bouchez bien la bouteille: & la remuez bien une fois par jour. Au bout de douze jours vous pourrez vous ſervir de la liqueur. On n'en doit (dit-on) craindre aucun mauvais effet. Lorſqu'on s'en eſt frotté légerement les joues, il eſt fort difficile de s'appercevoir ſi la perſonne a mis du Rouge, ou ſi ce ſont ſes couleurs naturelles.

Quand la bouche devient enflée pour avoir mis du fard rempli de mercure; il faut tenir dans la bouche une piece d'or; le mercure s'y attache.

ROUGE-GORGE. *Voyez* GORGE-ROUGE.

ROUGEOLE. Éruption cutanée. Le premier jour de cette maladie, on a ſucceſſivement chaud & froid. La fievre ſurvient le ſecond jour; & la perſonne ſe trouve fort mal: elle eſt altérée; elle a un dégoût univerſel pour la nourriture; ſa langue eſt blanche, ſans être ſéche. Outre cela le malade touſſe fréquemment; ſe plaint de peſanteur dans les yeux; & a une continuelle envie de dormir. Il éprouve ſans ceſſe, du nez & des yeux, une diſtillation ſéreuſe involontaire; qui eſt un ſigne certain de la prochaine éruption des puſtules de la Rougeole. Le malade éternue, & ſes paupieres ſe gonflent; il vomit un peu avant l'éruption; & il ne laiſſe pas d'être en même tems attaqué d'une diarrhée qui fournit des déjections verdâtres. Ces accidens s'augmentent conſidérablement juſqu'aux quatrieme & cinquieme jours. Et pour lors il paroît ſur la peau des taches ſemblables à des morſures de puce; qui ſe multipliant en nombre & en grandeur, & ſe joignant en forme de grapes, ſe ſerrent les unes contre les autres ſur toute la peau du viſage, & la couvrent de taches rouges de différentes formes: ces taches ſont compoſées de petites bulbes de même couleur, aſſez preſſées; qui s'élevent tant ſoit peu ſur la ſurface de la peau, dont on ſent plutôt ſous le doigt les inégalités lorſqu'on les touche légerement, qu'on ne les apperçoit à la vue. Enfin ces taches qui ont d'abord couvert le viſage, s'étendent enſuite ſur la poitrine, ſur le ventre, les cuiſſes, & toute la ſurface du corps. Vers le ſixieme jour la peau du viſage devient rude, à meſure que les puſtules s'en vont. Il n'y en a plus ſur le viſage, au huitieme. Et le neuvieme, on n'en apperçoit aucune ſur le reſte du corps. Alors la fievre augmente ſouvent, auſſi bien que la difficulté de reſpirer; la toux devient plus fâcheuſe; & tous les autres accidens ſe montrent plus rebelles. Cette maladie eſt cependant ſans aucun danger, quand elle eſt bien traitée.

Pendant les premiers jours on ne peut que difficilement la diſtinguer de la petite vérole: & les plus habiles & expérimentés s'y ſont ſouvent trompé. Ainſi on doit alors ſuſpendre ſon jugement: ou faire une réponſe ambiguë, pour ſatisfaire l'impatiente curioſité du malade & des aſſiſtans.

Cure de la Rougeole.

Dans ſon premier tems, ſavoir avant l'éruption des taches, il eſt à propos de ne faire que très-peu de remedes; à moins qu'on n'y ſoit forcé par la violence des ſymptômes, comme ſont les convulſions, les fontes extraordinaires d'humeurs, ou d'autres ſemblables accidens conſidérables. S'il arrive que les eſprits ſoient trop irrités, & qu'il s'en enſuive des convulſions, il faut les appaiſer par des remedes appropriés; comme ſont, par exemple, les juleps compoſés d'eaux céphaliques, avec la teinture de caſtoreum, la poudre de gouttete, & d'autres ingrédiens de même qualité. Si l'irritation n'eſt pas modérée par ces premiers remedes, il faut faire prendre au malade quelques gouttes de laudanum liquide.

A l'égard de la diarrhée, il ſuffit de la modérer lorſqu'elle ſe rend trop opiniâtre; par une cure palliative, plutôt que de vouloir forcer les loix de la nature en prétendant la guérir tout-à-fait, & par-là ſe mettre en danger de tuer le malade. Il faut de plus lui faire quitter l'uſage de la biere, du vin, ou du cidre: & qu'il ſe contente de ſa ſeule tiſanne; & lui faire prendre des poudres de coquillages. Mais il ne faut avoir recours au laudanum, que dans une grande néceſſité. Pour réprimer la toux obſtinée, produite par une lymphe acrimonieuſe; ce qu'il y a de plus convenable ſont les remedes mucilagineux pectoraux, l'huile d'amandes douces, & d'autres pareils, & en particulier le ſirop & la teinture de corail.

Lorſque l'éruption a commencé de paroître, & même lorſqu'elle eſt à ſon plus haut période, il ſurvient quelquefois au malade une péripneumonie avec étouffement, ſuffocation, & une difficulté d'avaler. En ce cas, fondé ſur un uſage généralement reçu, on conſeille de faire d'amples ſaignées; & d'en uſer comme ſi le malade n'étoit point attaqué de la Rougeole. Il faut faire la même choſe dans une ophthalmie fâcheuſe & dangereuſe. Pour arrêter en ce tems le flux de ventre, l'uſage des remedes où entre l'opium, eſt auſſi ſûr que néceſſaire.

L'éruption étant terminée, ſi la fievre ſubſiſte

avec des signes qui fassent juger que la masse du sang & des humeurs n'est pas encore tout-à-fait exempte de venin ; les remedes sont inutiles. Au contraire, si la crise a été parfaite, il faut purger avec les hydragogues, afin d'empêcher les funestes effets que peut produire la lymphe devenue colliquative ; sans pourtant émouvoir la masse du sang avec trop de précipitation, avant que le venin ait été entiérement détruit. Toutes les fois qu'un malade qui sort de la Rougeole est tourmenté d'une toux obstinée & continuelle, il faut le saigner d'abord ; un jour ou deux ensuite réitérer la saignée ; & dans le tems même que l'on fait user au malade des loochs & autres remedes adoucissans que l'on a coutume de donner dans le catarrhe, lui faire prendre de fortes & fréquentes doses de quinquina ; & selon l'occasion, quelques prises de laudanum en se couchant.

Ceux qui ont eu la petite vérole, ne sont pas ensuite si sujets à la Rougeole. Ceux aussi qui sont un peu avancés en âge, en sont moins susceptibles. Voyez *Petite* VÉROLE.

ROUGET. Poisson de mer ; qui a le corps à-peu-près rouge & assez arrondi dans sa longueur, la tête grosse, le museau étendu en deux especes de cornes larges, le dos armé de grands & forts aiguillons ; la chair ferme, séche & de bon goût.

Pâté de Rougets.

Prenez des Rougets, la quantité convenable pour la grandeur de votre pâté. Vuidez-les, gardez les foies, & coupez les têtes. Dressez le pâté médiocrement haut : garnissez-en le fond avec de bon beurre ; ou faites un petit godiveau de deux Rougets, de truffes, champignons, persil, ciboules, & l'assaisonnement ordinaire : hachez bien le tout ensemble, & en garnissez le pâté. Arrangez-y vos Rougets ; & mettez un peu de godiveau entre chacun : assaisonnez le tout ; couvrez-le de beurre frais, & fermez le pâté. Laissez-le au four, pendant une heure & demie. Après quoi pilez les foies des Rougets avec un anchois ; délayez cette pâte dans un coulis d'écrevisses, ou autre ; & passez par l'étamine : relevez un peu le goût de ce coulis, & le tenez sur les cendres chaudes. Quand le pâté est cuit, vous le dégraissez, y mettez le coulis, & un jus de citron ; & servez chaudement pour entrée.

Rougets Grillés.

Les ayant vuidé & ayant coupé les nageoires, trempez les Rougets dans du beurre fondu, du sel, & du poivre : & les faites griller. Puis servez-les avec une sausse blanche aux anchois ; ou au coulis d'écrevisses.

La véritable sausse des Rougets grillés, ce sont leurs foies écrasés dans la sausse blanche, avec un peu de vin rouge.

ROUGEUR : Maladie du visage. *Voyez* GOUTTE-ROSE.

ROUGEUR *des Yeux.* Consultez l'article ŒIL.

ROUGIR. *Voyez* le mot ROUGE.

ROUGIR *des Ecrevisses vivantes.* Voyez ECREVISSE.

ROUILLE. Substance friable, qui provient de la décomposition des métaux par quelque corrosif. La Rouille du fer est rouge : celle du plomb, blanche. Le *verd de gris* est la Rouille du cuivre. Les Artisans qui travaillent des ouvrages de fer exposés à l'air, tels que des grilles, des balustres, des appuis de perron, des garde-foux de pont, des rampes d'escalier ; pour éviter que ces ouvrages, qui sont tantôt pour l'ornement, tantôt pour l'appui & la solidité, ne se rouillent par le laps de tems ; doivent en garantir la surface extérieure contre les injures de l'air, en les vernissant ou colorant. Le fer est très-sujet à cette espece de dissolution : à la longue il se tourne tout en rouille & en poussiere rouge, comme on le voit aux gonds des portes & des fenêtres des vieux bâtimens.

L'air, le chaud, le froid, & principalement l'action immédiate du soleil, consument assez promptement l'huile avec laquelle on avoit délayé les couleurs pour peindre le fer : elles restent sans liaison, & s'en vont en poussiere. La Rouille attaque alors le métal. Mais ce qu'il y a de singulier, est que la tole se trouve quelquefois endommagée par la Rouille, quoique la couleur qui la recouvre paroisse bien conservée ; de sorte qu'une feuille de tole qui semble saine peut être aisément percée en y appuyant avec le bout du doigt. Il y a déja du tems que les toits de Stokholm, qui sont de tole, ne se peignent plus en rouge, à cause de ces observations : on les enduit de suie délayée dans de l'huile de lin ; ce qui est un très-bon préservatif contre la Rouille. M. Sahlberg conseille de délayer la suie avec du goudron ; l'appliquer avec des brosses qui aient leurs soies courtes & bien serrées, & appuyer fort sur la tole, afin qu'elle prenne mieux le goudron. Une seule couche bien appliquée est suffisante : d'autant qu'au lieu de perdre de sa ténacité en vieillissant, le goudron s'attache de plus en plus, s'endurcit, & devient luisant comme un vernis. La dépense est plus de la moitié moindre que celle de la peinture ordinaire.

En Suede, & ailleurs où la chaleur vient lentement, on doit mettre cet enduit sur la tole au printems : afin qu'il séche peu-à-peu. Mais dans un climat tempéré, où le chaud croît plus vîte, il vaut mieux le faire en automne ; la chaleur trop forte feroit fondre le goudron s'il n'étoit pas bien sec.

Le fer bien poli se rouille difficilement.

Huile de Plomb, pour préserver les armes contre la Rouille.

Prenez quatre onces de plomb limé bien fin ; huile d'olives & urine, une once de chaque ; vieux oing de cochon mâle, une once & demie : mettez le tout dans un creuset sur un petit feu, jusqu'à consistance d'onguent : duquel vous frotterez vos armes.

Garantir de Rouille les ouvrages de fer ou d'acier.

Faites fondre dans un pot de terre verniſſé, quatre livres de panne de porc, coupée menu, & séparée des peaux & de la chair qu'elle couvre : & y ajoûtez deux ou trois cuillerées d'eau commune. La graisse étant fondue, vous la passerez par un linge ; puis vous la remettrez dans le même pot, avec deux onces de camphre écrasé ; & ferez bouillir doucement, jusqu'à ce que le camphre soit entiérement dissout. Alors, retirant votre composition, vous y mêlerez du plumbago (ou matiere dont on fait les crayons dits mine de plomb), autant qu'il en faut pour la rendre de cette même couleur ; & vous en frotterez avec les mains, le fer ou l'acier, le plus chaudement qu'il vous sera possible. Quand il sera refroidi, vous l'essuierez avec un linge.

2. Faites chauffer le fer ou l'acier, de maniere

qu'on ne puiſſe le manier ſans ſe brûler; frottez-le de cire blanche vierge, ou neuve, enſuite remettez-le au feu pour emboire la cire : & après cela eſſuyez-le avec un morceau de ſerge. *Voyez* ARMES.

3. Vanhelmont aſſure que l'on empêche le fer de ſe rouiller, en le frottant d'huile qu'on a dépouillée de ſon ſel volatil en la faiſant bouillir juſqu'à réduction de moitié. C'eſt auſſi le *Vernis* que M. De Reaumur faiſoit appliquer ſur ſon acier; dont il n'altéroit ni la couleur ni le poli. Quand cet enduit eſt ſuffiſamment ſec; ſi l'acier vient à ſe ſalir, il ſuffit de le laver avec de l'eau bien nette.

4. On garantit de Rouille pour toujours une marmite de potin, ſi, lorſqu'elle eſt neuve, on y fait bien bouillir un ou deux piés de bœuf avec de l'eau.

Pour Dérouiller les Armes.

Frottez-les avec un linge trempé dans de l'huile de tartre faite par défaillance; puis avec de l'huile d'olives : & les eſſuyez bien.

Pour Dérouiller un Pot de fer fondu.

Voyez ce titre, dans l'article FER.

Oter les taches de Rouille de deſſus le linge.

Voyez l'article TACHE.

ROUILLE : *Terme d'Agriculture.* On nomme ainſi une ſubſtance rouſſe, de même couleur que la rouille du fer, qui couvre quelquefois les feuilles & les tiges du froment, d'autres plantes graminées, du lin, du lupin, &c. Cette maladie n'eſt pas fort adhérente aux feuilles : car un chien blanc à longs poils paroît couvert d'une pouſſiere rouge orangée, lorſqu'il a paſſé dans un champ où le froment eſt rouillé. Les parties de la plante où la Rouille s'attache, ne croiſſent preſque plus. Si cet accident arrive lorſque les blés ſont encore jeunes & qu'ils ne ſont pas montés en tuyaux, le mal n'eſt pas conſidérable; attendu qu'ils repouſſent de nouvelles feuilles.

On eſt aſſez communément perſuadé que cette maladie eſt produite par des brouillards. En effet, on remarque ſouvent que les feuilles & quelquefois auſſi les tuyaux des blés deviennent rouillés lorſqu'il ſurvient un ſoleil ardent, après des brouillards aſſez ſecs. Le mal eſt preſque détruit, s'il ſurvient une pluie abondante qui lave les feuilles, avant que la Rouille ait eu le tems de s'y attacher. Au reſte, la cauſe de cette Rouille n'eſt pas encore connue. *Voyez* NIELLE.

ROUIR, ou *Egir :* Terme de Filaſſier. Se dit du lin, du chanvre, des orties, & des écorces d'arbre, qu'on laiſſe à demi pourrir dans l'eau, pour en détacher plus facilemeut la partie propre à être filée. Ces ſubſtances ne ſont miſes à rouir que dans des eaux mortes, où il n'y ait point de poiſſon : attendu qu'on prétend que le chanvre le fait mourir, & cauſe des maladies aux chevaux & autres animaux domeſtiques qui boivent l'eau dans laquelle on le fait rouir. On peut faire rouir à la roſée; & à la pluie. *Voyez* CHANVRE : LIN.

ROULADE : *Terme de Cuiſine.* Voyez au mot ANGUILLE.

ROULEAU. Cylindre de bois, de pierre, ou de fer, traverſé dans ſa longueur par un axe de fer ſur lequel il roule, & dont les extrêmités s'engagent dans deux montans qui ſervent auſſi à le traîner. Cet inſtrument eſt fait pour applanir un terrein. On l'emploie encore ſur les boulingrins. Les Laboureurs qui en font uſage pour briſer les mottes, ne doivent pas croire que cette façon tienne lieu de labour. Cette opération eſt très-bonne quand la terre n'eſt pas exceſſivement humide; elle la diſpoſe à être labourée : mais lorſqu'elle eſt fort humide, le Rouleau lui fait plus de tort que de bien; il la corroie, & détruit en partie les avantages des labours. Le Rouleau eſt avantageux pour raffermir les terres légeres & les rapprocher des racines. C'eſt pourquoi on le fait paſſer, en beaucoup d'endroits, ſur les aveines, à la fin de l'hiver. Les terres ainſi roulées ſont bien plus unies que les autres : & par conſéquent on peut y faucher plus bas; ce qui eſt un bénéfice conſidérable pour le fourrage.

Voyez dans le premier Tome de la *Culture des Terres*, de M. Duhamel, ch. 23, une maniere commode d'en faire le Train.

Dans la Méchanique on emploie des Rouleaux de bois, qui ſouvent ne ſont pas traverſés d'un axe, ni gouvernés par un chaſſis. Cette ſorte de Rouleau ſert à mouvoir les plus peſans fardeaux, pour les conduire d'un lieu à un autre. Il y a des Rouleaux qu'on nomme *ſans fin*, parce qu'on les fait tourner par le moyen de leviers, & qu'ils ſont aſſemblés ſous un poulin avec des entretoiſes ou des moiſes.

ROULER *les Terres.* Voyez PIEUTRER : ROULEAU.

ROULÉS, ou ROULIS (*Bois*). Voyez le Tome I, p. 350.

ROUSINE. *Voyez* CHANDELLE : RESINE.

ROUSSEURS *du Viſage.* Voyez POMMADE : TACHE : VISAGE.

ROUSSIN (*Girard*). Voyez ASARUM.

ROUTE. En général, ſelon la propre ſignification, c'eſt un chemin public, connu & fréquenté, pour aller d'une Ville à l'autre, d'une Province à une autre.

On appelle *Routes*, de grandes *Allées* qu'on coupe dans un parc, ou dans une forêt; tant pour l'ornement, que pour la commodité de la chaſſe, & le paſſage des voyageurs.

Routes en termes de Chaſſe, ſe dit des *Sentiers* qui traverſent : par oppoſition à *Voyes*, qui ſe dit des grands chemins.

ROUTOIR. Voyez RUTOIR : & *Rouir;* dans l'article CHANVRE.

ROUVIEUX. *Conſultez* l'article GALE *des Chevaux.*

ROUVRE. Voyez CHÊNE.

ROUX-VENTS. Nom que les Jardiniers donnent aux vents du mois d'Avril; qui ſont froids, ſecs, aſſez forts, & qui gâtent les jets tendres des arbres fruitiers. C'eſt pourquoi le peuple appelle la Lune d'Avril, *la Lune Rouſſe.* Le vent qui regne le plus pendant ce mois là eſt du Nord; ou de la biſe; c'eſt-à-dire, du Nord-Eſt.

ROY

ROY *des Cailles.* Voyez RALE *de Genêt.*

A la ROYALE : Terme de Cuiſine. *Voyez* GIGOT.

RU

RU. Canal d'un petit ruiſſeau, tel que les ruiſſeaux des prés. La Juſtice de l'Abbaye de Saint-Germain-lès-Paris s'étend le long de l'eau depuis l'abreuvoir Mâcon vers le Pont Saint-Michel, juſqu'au *Ru* de Seves vers Saint-Cloud. La *Rue de Bievre* à Paris s'appelloit (dit-on) autrefois *Ru de Bievre*, ou des *Gobelins;* à cauſe que la riviere de Bievre, paſ-

ſoit par-là avant qu'on eût détourné ſon cours hors la ville.

Le Saule & le Peuplier viennent à merveille quand ils ſont plantés au bord d'un Ru.

R U B

RUBAN (*Aloës*). Voyez ALOËS, *n.* 14.

RUBANNER *la Cire.* Voyez *Blanchiment de la* CIRE.

RUBARBE. *Voyez* RHUBARBE.

RUBEFIANS (*Remedes*). Voyez VÉSICATOIRES.

RUBI : & RUBIA *Tinctorum.* Voyez GARANCE.

RUBIACÉE : *Terme de Botanique.* On nomme ainſi aujourd'hui la Claſſe de Plantes que l'on appelloit autrefois *Verticillées.* Ce ſont des plantes dont la fleur eſt d'une ſeule piece, diviſée en quatre ou cinq parties à ſon extrêmité ſupérieure. On y obſerve auſſi pour l'ordinaire autant d'étamines qu'il y a de découpures ou diviſions à la fleur. Le calyce de cette fleur eſt preſque toujours peu apparent. Les feuilles des plantes Rubiacées ſont communément diſpoſées en roue ou en étoile, autour de chaque nœud de la tige : & les Rubiacées parfaites n'ont point de ſtipules dans les aiſſelles des feuilles. Telles ſont les Croiſettes, les Caillelaits, les Garances, les Graterons, &c.

RUBIS. Pierre rouge, qui tient un des premiers rangs entre les pierres précieuſes. Elle a la dureté du Saphir. Son prix excede quelquefois celui du Diamant. Le Rubis ſe nourrit dans la mine, où premiérement il blanchit ; & en ſe muriſſant il contracte ſa rougeur. De-là vient qu'on en voit de moitié blancs & moitié rouges ; comme qui diroit moitié Saphir moitié Rubis. Tous les Rubis ſont Orientaux. Il n'y en a que trois ſortes : le Rubis *Balais*, le Rubis *Spinelle*, & le *Rubis* proprement dit. Ce dernier eſt d'un feu très-vif ; c'eſt le plus dur, & celui qui paſſe pour le vrai Rubis. Le Rubis *Balais* naît d'une matiere pierreuſe couleur de roſe, qu'on appelle *mere* ou *matrice de Rubis :* il eſt d'un rouge de roſe plus ou moins vermeil. Le Rubis *Spinelle* eſt de couleur de feu, mais n'a pas l'éclat du vrai Rubis, ni ſa dureté : il eſt appellé *la femelle du vrai Rubis.* Les Rubis viennent du Pegu & de l'Iſle de Ceylan.

On contrefait le Rubis, en différentes manieres ; & l'art a porté ſi loin cette imitation, que les yeux des plus habiles Lapidaires y ſont ſouvent trompés.

Pour contrefaire les Rubis.

1. *Voyez* PIERRES *Précieuſes Artificielles*, pp. 21-4-5-7.

2. Il y en a qui prennent quatre onces de ſel alkali, trois onces de poudre de cryſtal, une demi-once & ſix grains de feuilles d'or. Toutes ces choſes doivent être mêlées & miſes dans un creuſet, pour les fondre au feu de reverbere. Quand le creuſet ſe refroidit le feu venant à s'éteindre, on le rompt, & on en ſépare la matiere : qui étant enſuite travaillée, polie, & enchâſſée, imite le Rubis.

RUBIS *du Viſage.* Conſultez l'article VISAGE.

RUBORD. *Terme de Charpenterie :* qui ſe dit du premier rang des planches ou bordages d'un bateau foncet, ou autre de ſuite ; & qui eſt la premiere piéce qui ſe leve du fond d'un bâtiment. Le ſecond rang de ces planches s'appelle *le deuxieme bord ;* le troiſieme rang, *le troiſieme bord ;* le dernier qui joint le deſſous du platbord, s'appelle *ſous-barque.*

RUBRIQUE. Terre rouge, épaiſſe, & peſante. Elle n'eſt point pierreuſe, mais fort aiſée à diſſoudre quand on la mouille. Dioſcoride en met de deux ſortes ; ſavoir *Rubrica Sinopica*, & *Rubrica fabrilis.* Mathiole dit qu'il n'a trouvé perſonne qui lui ait ſu montrer la vraie Rubrique ſinopique ; que néanmoins ſelon ce qu'il en a pu conjecturer, il n'y a aucune choſe minérale qui approche plus de ſa deſcription que le bol d'Arménie. *Voyez* BOL.

La *Rubrica fabrilis*, n'eſt autre choſe que la Craie Rouge, ainſi appellée de ce que les ouvriers en bois s'en ſervent aſſez ordinairement lorſqu'ils veulent équarrer une piece : ils frottent quelquefois leurs cordes avec cette craie pour tracer & marquer au juſte ce qu'il faut retrancher pour rendre leurs pieces quarrées. Voyez CRAION *Rouge.*

RUBUS. *Voyez* RONCE.

RUBUS *Idæus.* Voyez FRAMBOISIER.

R U C

RUCHE. Panier en forme de cloche ; fait d'oſier, de paille, de jonc, &c ; & deſtiné à nourrir & ſerrer des mouches à miel. On fait auſſi des Ruches de verre, pour avoir le plaiſir de voir travailler ces précieux inſectes. Voyez l'article MOUCHE A MIEL.

Ruche ſe prend auſſi pour les mouches à miel, & la cire, tout enſemble.

R U D

RUDENTURE. Conſultez l'article CANNELURE.

RUDERATA *Structura.* Voyez MAÇONNERIE *de Blocage.*

RUDIMENT : *Terme de Botanique.* C'eſt le commencement, & pour ainſi dire l'ébauche, d'une plante entiere ou de quelqu'une de ſes parties. *Conſultez* l'article EMBRYON.

RUDUS. *Voyez* RABOT.

R U E

RUE : Plante. *Voyez* RHUE.

RUE *de Ville.* C'eſt, dans une Ville, un chemin libre bordé de maiſons ou de murs, pavé ordinairement de pierre dure, comme de grais, de caillou, &c. Les plus belles ſont les plus droites & les plus larges ; qui ont leur pente d'environ un pouce par toiſe pour l'écoulement des eaux : les moindres ont un ruiſſeau : & les plus larges, une chauſſée entre deux revers.

Il eſt défendu de faire des ſaillies & avances ſur la Rue : d'encombrer les Rues.

RUE *de Carriere.* Ce ſont, dans les carrieres le long des montagnes, des chemins de quatre à cinq toiſes pour le paſſage des charrois.

RUELLE. Petite Rue, où les charriots ne peuvent paſſer ; & qui ſert pour dégager les grandes rues.

De Ruelle vient RUELLER : Terme d'Agriculture ; qui ſe dit des vignes. *Rueller* (ou *Ouvrir*) *la Vigne*, c'eſt, avec la panne de la pioche, enlever la terre du paillot ou du milieu de la perchée de vigne, & la relever de côté & d'autre contre les ſeps : opération qui ſe fait quand on veut fumer la vigne. On fait par-là dans une vigne autant de petites rues entre deux perchées.

RUINE : *Terme de Maçonnerie.* On nomme Ruinées, des cloiſons de charpente, ou des planchers, dont les ſolives ont des rainures ou creux, que les ouvriers appellent *Ruines ;* dans leſquelles on fiche à force, de groſſes chevilles ou tampons, pour ſoutenir le plâtre des cloiſons & des entrevous. On appelle ces pieces de bois, *Ruinées*, & *Tamponées.*

RUINER : *Terme d'Architecture & de Maçonnerie.* Hacher des poteaux de cloiſon par les côtés ; & y mettre des tampons ou groſſes chevilles pour retenir les panneaux de maçonnerie.

RUINURE. C'eſt l'entaille faite avec la coignée aux côtés des poteaux ou des ſolives, pour retenir les panneaux de maçonnerie dans un pan de bois, ou une cloiſon, & les entrevous dans un plancher.

RUISSEAU. Courant d'eau ; qui traverſe, par exemple, un pré ; ou qui paſſe au travers d'un jardin ou autre lieu.

On appelle auſſi *Ruiſſeau*, le canal par où paſſe le courant de l'eau. Les Ruiſſeaux ont pour le moins trois piés & demi de largeur : ils appartiennent aux particuliers tenanciers, dans leurs terres ; s'il n'y a titre ou poſſeſſion contraire.

On appelle RUISSEAU, *dans les Villes & les Bourgs*, l'eau qui coule au milieu des rues après une groſſe pluie ; car alors les Ruiſſeaux ſont quelquefois ſi grands, qu'on ne peut paſſer dans les rues.

Il ſe prend auſſi pour l'endroit où deux revers de pavé ſe joignent, & par où s'écoulent journellement les eaux dans les rues. C'eſt par rapport à cette ſignification, qu'on dit que la place la moins honorable eſt le côté du Ruiſſeau.

R U M

RUMATISME. *Voyez* RHUMATISME.
RUME. *Voyez* RHUME.
RUMEX. *Voyez* OZEILLE : PARELLE.

R U P

RUPTURE. *Voyez* DESCENTE.
RUPTURE-*Wort.* Voyez HERNIOLE.

R U S

RUSCUS. *Voyez* PETIT HOUX.

RUSE ; ou *Ruze :* Terme de Chaſſe. Voyez les articles des différens animaux dont la chaſſe nous occupe. Conſultez auſſi le mot LONGER.

Le Bout de la Ruſe : c'eſt quand on trouve au bout du retour qu'a fait une bête, que ſes voies ſont ſimples ; qu'elle s'en va ; & qu'elle perce.

RUSER : ou *Ruzer.* C'eſt quand une bête qui eſt chaſſée, va & vient ſur ſes mêmes voies dans un chemin ou autres lieux, à deſſein de ſe défaire des chiens.

RUSH (*Sweet*). Voyez ACORUS *verus.*

RUSTIQUE (*Bois*). Voyez BOIS MADRÉ.

Boſſage RUSTIQUE. Voyez ſous le mot BOSSAGE.

Arbre RUSTIQUE. Arbre qui vient bien ſans ſoins & ſans culture.

RUSTIQUER. *Voyez* ſous le mot PIQUER, Terme de Maçonnerie.

R U T

RUT. Se dit du tems où les bêtes ſont en amour. Quelques *cerfs* y entrent dès le commencement de Septembre ; & tous finiſſent vers la mi-Octobre, tant les vieux que les jeunes. Ce ſont les vieux cerfs qui y entrent les premiers : c'eſt-à-dire les cerfs de dix cors, & ceux de dix cors jeunement. Chacun eſt en fureur pendant cinq ou ſix jours ; puis va chercher la biche, qu'il tourmente beaucoup avant d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en Rut que peu de tems après ceux-là ; & en uſent de même à l'égard des biches. La plus grande ardeur du Rut eſt ordinairement depuis les quatre heures après midi juſqu'au lendemain neuf heures du matin. Pendant ce tems ils ſe battent vigoureuſement, ſe bleſſent quelquefois, & même à mort. Quand les cerfs ont atteint les biches, ils ſe ſervent de leur tête pour les chaſſer du milieu des forêts. Dès qu'un cerf vainqueur d'un autre a quitté la biche qu'il diſputoit ; d'autres, ſpectateurs de leur combat, l'approchent en furie, jouiſſent précipitamment de la biche, & fuient de même que lui pour ſe jetter dans l'eau la plus voiſine ; où ils ſe mettent ſur le ventre, grattent du pié, jettent la boue de côté & d'autre. Quand ils en ſortent, ils donnent de la tête en terre, font voler la terre par-deſſus eux, & rayent de toutes leurs forces. On connoît qu'un cerf veut quitter les biches, quand on l'entend rayer, finiſſant bas & court, de même qu'au commencement du Rut. Le Rut dure trois ſemaines aux grands cerfs ; & ſeulement quinze jours, aux jeunes.

Les cerfs ſont à craindre en cette ſaiſon pour les hommes & pour les chiens. Quand on les chaſſe alors, on va adroitement à eux le couteau à la main : & on le leur donne au défaut de l'épaule. On commence cette chaſſe ſur les huit ou neuf heures du matin, pour faire curée aux chiens.

Le *Rut des chevreuils* commence en Octobre ; & ne dure que douze ou quinze jours : car le chevreuil jouit ſeul de ſa femelle, & quand il veut.

Le *Rut*, ou plutôt *amour*, *des lievres*, auſſi nommé *le bouquinage*, ſe fait d'ordinaire dans les mois de Décembre & Janvier : mais le tems n'en eſt pas ſi certain que celui des autres bêtes. *Voyez* BOUQUINER.

Le *Rut*, ou *chaleur*, *des loups* ſe tient dès la fin de Décembre, juſqu'au commencement de Février.

Le *Rut des ſangliers* ſe tient tout le mois de Décembre ; & quand il leur manque des femelles, ils viennent (dit-on) chercher des truies domeſtiques.

Le *Rut*, ou *amour*, *des renards* ſe tient en Décembre & Janvier.

Voyez VACHE *en chaleur.*

RUTA. *Voyez* RHUE : RHUE *de Muraille.*

RUTOIR. Ce terme n'eſt gueres connu que chez les Payſans des environs de Paris. C'eſt le lieu où l'on fait rouir le chanvre. On dit : *Mettre le chanvre au Rutoir ; Tirer le chanvre du Rutoir.* Voyez ROUTOIR : ROUIR.

R U Z

RUZE : & RUZER. *Voyez* RUSE.

R Y E

RYE-GRASS. Plante différente du *Ray-Graſs.* Voyez GRAMEN, *n.* 34.

S

ABDARIFFA. *Voyez* ALTHEA FRUTEX, *n.* 5.

SABINE, ou *Savinier* en Latin, *Sabina :* & *Savin* en Anglois.

Cet arbriſſeau porte des fleurs mâles, & de femelles, ſur différens piés.

G. Bauhin nomme *Sabine mâle*, un arbriſſeau commun dans les Alpes & ſur les plus hautes montagnes du Languedoc ; lequel eſt très-branchu ; & dont les rameaux ſont écailleux. Les feuilles ſont ſemblables à celles du cyprès, oppoſées, droites, vertes, extrêmement courtes & étroites ; & ont à leur extrêmité un piquant aſſez conſidérable, enſorte que les rameaux en ſont rudes dans leur totalité ; moins cependant que ceux du cyprès. Cet arbriſſeau s'éleve aſſez haut. Son tronc eſt moins gros que celui du cyprès. Le bois en eſt fort dur, rougeâtre, avec une écorce rouſſe. Cette Sabine, qui devroit plutôt être appellée Femelle, ne porte que des fleurs femelles : compoſées d'un calyce aſſez petit, diviſé en trois, & qui ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit : on y apperçoit trois pétales durs & pointus, qui ſubſiſtent autant que le calyce : le piſtil eſt compoſé d'un embryon arrondi qui fait partie du calyce ; & de trois ſtyles. L'embryon devient une baie charnue, arrondie, réſineuſe, relevée de petites éminences qui paroiſſent par leur extrêmité être des écailles immédiatement collées ſur le fruit. Le calyce forme à ſa baſe trois tubercules ; & les pétales ſont, à ſon extrêmité, une eſpece de couronne à trois dents, qui borde l'ombilic. On trouve dans la baie trois ſemences ou noyaux, convexes d'un côté & applatis ſur les faces qui ſe touchent. Cette baie eſt groſſe comme celle du genevrier ; & de verte qu'elle eſt d'abord, elle devient d'un bleu noirâtre en mûriſſant. On nomme auſſi cette eſpece *Sabine Sauvage ;* & en Latin *Sabina baccifera.* Toute la plante a une odeur aſſez déſagréable. Pena & De Lobel diſent en avoir vu dont les feuilles d'en-bas étoient comme celles du genevrier.

2. La *Sabine Vulgaire* eſt celle que G. Bauhin nomme *Sabine Femelle :* qui cependant ne porte que des fleurs mâles, c'eſt-à-dire qui ne donnent point de fruit. Cet arbriſſeau a les feuilles aſſez reſſemblantes à celles du tamariſc, petites, longuettes, arrondies. Du reſte il tient beaucoup de l'eſpece précédente. Les fleurs ſont groupées trois à trois ſur un filet commun ; & forment, par leur aſſemblage, un chaton conique & écailleux : on n'y apperçoit aucun pétale : & les étamines, qui ſont au nombre de trois, ne ſont gueres perceptibles que dans la fleur, qui termine les chatons. Cette plante a une odeur forte & déſagréable, & une ſaveur âcre & brûlante.

L'une & l'autre eſpeces conſervent leurs feuilles pendant l'hiver.

Il y en a de panachée.

Comme les fleurs & les fruits du genevrier & de la Sabine ſont exactement les mêmes ; M. Linnæus range la Sabine ſous le genre du genevrier.

Ce célebre Botaniſte y réunit encore le cedre : attendu que les parties de la fructification ſont très-ſemblables, & les feuilles à-peu-près les mêmes, dans ces trois eſpeces de plantes à qui on a juſqu'ici donné des noms différens. Auſſi M. Tournefort nomme-t-il SABINES ORIENTALES deux arbres fort grands, qu'il met dans la claſſe des *Cedres :* dont l'un a les feuilles piquantes, l'autre produit un petit fruit noir : tous deux répandent une mauvaiſe odeur.

Uſages.

La Sabine mâle eſt un cauſtique dont on ſe ſert pour brûler les bords des plaies baveuſes. Avicenne dit que ſon fruit eſt bon pour la ſurdité.

Les feuilles & tiges de la Sabine Vulgaire peuvent être utilement employées dans des occaſions où il s'agit de donner plus de fluidité au ſang. Elle entre dans le BAUME *artificiel pour pluſieurs maladies.* On l'emploie dans la poudre de Charas pour l'accouchement laborieux ; & dans la poudre pour les petits ulceres de la verge. On en prépare un extrait ; une huile eſſentielle ; & une eau diſtillée. L'écorce & le bois ſont auſſi d'uſage. Matthiole obſerve que ce bois eſt ſpongieux ; & nullement incorruptible comme le cedre. Cette plante eſt inciſive, pénétrante, apéritive & atténuante. Ses feuilles, bues dans du vin, provoquent l'urine, & même juſqu'au ſang ; elles excitent fortement les mois. On en fait une poudre, dont on prend une dragme qu'on incorpore avec du beurre frais ; & qu'on donne aux aſthmatiques. Le ſuc de Sabine, bu au poids de deux dragmes avec une dragme de ſuc de bourrache, fait accoucher promptement ; mais il ne faut s'en ſervir qu'à l'extrêmité ; parce qu'il y a à craindre que l'enfant n'en meure.

Les femmes & filles qui uſent de ce ſuc, ou de ſes préparations, pour ſe procurer l'avortement, n'y réuſſiſſent pas toujours ; & s'expoſent ſouvent au riſque de perdre la vie du corps & de l'ame, auſſi-bien que celle de leur enfant.

Les feuilles de la Sabine, bouillies dans de fort vinaigre, & appliquées ſur les loupes, ſont très-propres à les réſoudre. La doſe de la Sabine, en ſubſtance, ou en poudre, eſt d'une dragme dans le vin blanc, & juſqu'à demi-once en infuſion. On ſe ſert extérieurement de la Sabine contre les ulceres rampans, invétérés, & incurables ; en forme de lotion : parce qu'elle attire les vers, & autres choſes inviſibles qui en rendent la guériſon difficile. La même décoction, faite dans du vin avec du tabac,

fert à purifier les ulceres fiſtuleux & chancreux. Elle guérit la gale de la tête des petits enfans ; appliquée en poudre avec de la crême, en forme de liniment. On s'en ſert, ſous la forme de parfum, pour effacer les taches du viſage & diſſiper les fluxions. Les Maréchaux donnent la Sabine en poudre aux beſtiaux qui n'ont pas d'appétit.

Comme ces arbriſſeaux ne quittent point leurs feuilles en hiver, & que leur verd eſt aſſez beau; il convient de les mettre dans les boſquets de cette ſaiſon. Il en eſt de même des deux Sabines Orientales.

Culture.

La Sabine s'accommode aſſez bien de toutes ſortes de terres ; & réuſſit dans les pays froids, comme dans les régions méridionales. Elle vient mieux à l'ombre qu'au grand ſoleil.

Ces Arbuſtes ſe multiplient par les ſemences, par les marcotes, & même par boutures.

SABLE. Subſtance très-dure, communément d'un fort petit volume, dont la forme & la couleur varient, & qui mérite beaucoup d'attention dans l'Agriculture. En conſidérant le ſable pur, & l'argile ou la glaiſe pure, comme deux extrêmes, on voit que l'alliage des différentes eſpèces de ſable & des différentes argiles ou glaiſes, produit de grandes diverſités dans les natures des terreins. Plus il y a de ſable, plus le terrein eſt leger : la quantité d'argile ou de glaiſe rend la terre plus ou moins compacte & forte.

Le ſable pur eſt infertile ; la glaiſe pure eſt peu propre à la végétation : mais le mêlange de l'une avec l'autre, ſuivant différentes proportions, forme différentes eſpeces de terres convenables aux végétaux. Ces variétés ſont encore multipliées par les différentes eſpeces de Sable & les différentes natures d'argile, qui peuvent ſe trouver mêlées enſemble.

Il y a des Sables vitrifiables ; tels que des fragmens de grès, ou de *ſilex* : d'autres ſont des fragmens de pierres calcaires ; & ceux-ci ſemblent être plus propres, que les autres, pour la végétation. Parmi les glaiſes il y en a de blanches, de brunes, de vertes, de bleues, de rouges, & d'autres couleurs ; ce qui peut dépendre d'un alliage de ſubſtances métalliques. Il paroît que les glaiſes qui contiennent beaucoup de parties vitrioliques ſont les plus ingrates pour la végétation.

On peut s'aſſurer de ces différens alliages, en lavant les terres dans beaucoup d'eau. Le Sable & les fragmens de pierres, comme plus peſans que la terre proprement dite, ne tardent pas à ſe précipiter au fond de l'eau. En laiſſant repoſer l'eau qui aura ſervi à ces lotions, on aura une terre preſque pure, argilleuſe, glaiſeuſe ou limoneuſe : ce qui fournit un moyen bien ſimple de ſoumettre à pluſieurs examens les parties qui compoſent les terres.

Une terre dont le fond eſt de glaiſe alliée de beaucoup de Sable, eſt ce qu'on nomme *Sable Gras* : qui eſt excellent pour tout genre de productions végétales. Ce terrein, très-ſubſtantieux, eſt toujours aſſez humide ; ſans être marécageux. * *Semis & Plantat. des Arbres*, par M. Duhamel, *pp.* 6 & ſuivantes.

Le Sable de riviere eſt d'un grain beaucoup plus fort, que celui du Sable qu'on trouve ordinairement en fouillant la terre à certaine profondeur.

Quelques-uns appellent *Sable Mâle* celui qui, dans un même lit, eſt d'une couleur plus forte qu'un autre ; qu'on nomme (par oppoſition) *Sable Femelle*. Le gros Sable eſt appellé *Gravier* : on en tire le *Sable fin*, en le paſſant à travers une claie ſerrée ; pour ſabler les aires battues des allées de jardin.

Le Sable entre dans un mêlange de terre que l'on prépare pour les fleurs, le ſafran, &c. *Voyez* AMENDER, *n.* 4 : ARBRE, art. I.

On enterre par lits dans le Sable, le gland, le marron d'Inde, la châtaigne, la noiſette, les amandes, & noyaux, qu'on deſtine à être ſemés après l'hiver.

Le Sable de la mer eſt très-propre à fertiliſer les campagnes. *Voyez* Tome I, p. 323. M. Mills rapporte dans ſon *New and compleat Syſtem of Pract. Husb.* (vol. I, part. I, ch. 1, §. 1, ſect. 1) le curieux & inſtructif détail où eſt entré le Docteur Cox au ſujet de ce Sable, dans les *Philoſ. Tranſact.* n°. 113. J'y ai particuliérement obſervé que, ſelon le Docteur Cox, l'effet général de l'amendement que procure le Sable de mer eſt que les tuyaux des plantes ſont courts, mais terminés par de longs épis bien fournis de grain, lorſqu'on a employé beaucoup de ce Sable : au lieu que, ſi on n'en met que peu, on a de longue paille, & peu de grain ; qui même eſt maigre. Après l'expoſé du Mémoire du Docteur Cox, M. Mills traite des différentes ſortes de Sables, & des circonſtances dans leſquelles leur uſage devient utile.

On mêle du Sable avec la chaux pour faire du mortier.

Le Sable ſert à décaper des pieces de cuivre qu'on veut argenter ou étamer ; à adoucir les glaces ; &c. Dans le *Nouvel Art d'Adoucir le fer fondu* (ouvrage poſthume de M. De Reaumur, publié en 1762 par l'Académie des Sciences de Paris, au nombre des Arts dont cet illuſtre Corps donne la deſcription), le ſeptieme Mémoire contient des *Moyens de ménager les Sables à mouler ; de raccommoder ceux dont on s'eſt ſervi ; & d'en faire de convenables dans le pays où le terrein n'en donne pas qui ſoient naturellement tels.* Voyez CORROI. MOULE.

Nous croyons utile, rélativement aux Arts, d'inviter à lire ce qui appartient à la théorie du Sable, dans les *Leçons de Phyſique Expérim.* de M. Nollet, T. I, p. 51 & ſuivantes : & dans l'*Hiſtoire Naturelle* (de M. de Buffon) T. I, articles 7 & 8 des Preuves de la Théorie de la Terre.

SABLE (*Bain de*). Voyez ce mot dans l'article BAIN, *Terme de Chymie.*

SABLE *dans les Urines, les Reins, la Veſſie.* Voyez DIURÉTIQUE : GRAVELLE.

SABLER : *Terme Jardinage.* Mettre du ſable dans une allée ; pour la rendre toujours propre & empêcher que l'herbe n'y croiſſe. On ſe ſert ordinairement du ſable de riviere : mais quand on n'en a point, on emploie des ſables qu'on tire des terres. Dans les lieux où l'on n'a point du tout de ſable, on laiſſe la terre telle qu'elle eſt dans une allée ; & on a ſoin de la ratiſſer de tems en tems. D'autres y répandent des recoupes de pierre, qu'ils battent bien, & qu'ils recouvrent d'une aire de ſalpêtre.

Maniere de ſabler une allée.

Il faut prendre la peine de la dreſſer ; puis la battre à deux ou trois volées, afin que le ſable ſoit plus longtems ſans ſe mêler avec la terre. Cela étant fait, on répand un pouce & demi ou deux pouces d'épaiſſeur de ſable. Il eſt bon de battre l'allée, de tems en tems.

SABLEUX (*Terrein*). C'eſt celui où le ſable domine. *Voyez* SABLE : SABLONEUX.

SABLIERE. Piece de bois, qui poſe ſur une aſſiette de pierre dure, pour porter un pan de bois ou une cloiſon. *Voyez* PLATEFORME.

Sabliere

Sabliere de Plancher. Piece de bois, de ſept à huit pouces de groſſeur; qui étant ſoutenue par des corbeaux de fer, ſert à porter les ſolives d'un plancher. C'eſt une eſpece de membrure qu'on attache aux côtés d'une poutre, pour n'en pas altérer la force; & qui reçoit par enclave les ſolives dans des entailles.

SABLON. Eſpece de ſable très-menu.

Voyez APPAS, *n.* 9 : SABLONEUX.

SABLONEURE. Conſultez *Enclouure*, entre les maladies du CHEVAL.

SABLONEUX (*Terrein*). Celui où domine le ſablon.

SABLONIERE. Lieu d'où l'on tire du ſable.

SABOT. Soulier tout de bois, fait d'une ſeule piece.

On enfume les Sabots de bois d'aune; pour les ſécher, les durcir, empêcher qu'ils ne ſe fendent, & les garantir de la piquûre des vers.

SABOT : *Inſtrument de Cordier.* Voyez le mot CORDE.

SAC

SAC *de Plâtre.* Voyez dans l'article BOISSEAU.

SACHET *Odorant.* Voyez l'article ODORANT : AISSELLES.

SACHET *contre les Douleurs.* Voyez ſous le mot DOULEUR.

SACQUETIER. *Voyez* CHARBONNIER.

SAF

SAFFLOWER. *Voyez* SAFRAN *Bâtard.*

SAFFRON. *Voyez* SAFRAN.

Meadow SAFFRON. Voyez MORT-*au-Chien.*

SAFRAN : en Latin CROCUS : & SAFFRON, en Anglois. Ce genre de plantes a pour racine une bulbe ou oignon ſolide, charnu, applati, & dont la baſe eſt large, & garnie de fibres en-deſſous. Il a pluſieurs enveloppes membraneuſes & ſéches, dont l'extérieure préſente une eſpece de réſeau hériſſé de quantité de longs poils très-ſerrés. Ces enveloppes ſe nomment la *Robe* de l'oignon. Le corps de cette bulbe, coupé en différens ſens, paroît être d'une ſubſtance uniforme & aſſez ſemblable à la chair d'une pomme.

Dans une cavité qui eſt au milieu & à la partie ſupérieure de l'oignon, on apperçoit (quand il eſt dépouillé de ſa robe) une, deux, ou trois, pyramides brillantes & de couleur fauve : on en voit encore de plus petites ſur les côtés du même oignon. C'eſt de ces endroits, qui peuvent être regardés comme des boutons, que ſortent les feuilles, les fleurs, & les cayeux. Quand on enleve les enveloppes coniques qui forment ces boutons on apperçoit un mammelon de même figure; qui, étant coupé longitudinalement, paroît être un petit oignon contenu dans le gros, & qui renferme les rudimens de la plante.

Il y a des Safrans qui pouſſent en automne; & d'autres, au printems.

Dans l'une ou l'autre ſaiſon, lorſque les pluies commencent à humecter la terre, les racines fibreuſes ſortent de la baſe de la bulbe; les mammelons dont je viens de parler, s'allongent; & la fleur commence à ſe dégager des enveloppes de l'oignon.

Le bouton de la fleur, enveloppé d'une coëffe mince formée de pluſieurs membranes, & porté ſur un péduncule fiſtuleux, s'éleve vers la ſuperficie de la terre. A meſure que le péduncule s'allonge, le bouton ſe débarraſſe de ſa coëffe, & ſe montre ſous la forme d'un corps oval, long d'un pouce & demi ou deux pouces, ou même davantage; & dont le diametre eſt d'environ cinq à ſix lignes : ſon péduncule eſt plus ou moins long, & a au plus une ligne de diametre. Cette fleur s'éleve environ à deux pouces au-deſſus de la terre. Son corps ſe diviſe en ſix parties faites en navette ou à-peu-près, leſquelles étant raſſemblées formoient le bouton : elles ſe ſéparent & s'écartent. Quand la fleur eſt épanouie, chaque découpure reſſemble à un grand pétale oval. Trois de ces découpures, d'un tiers plus conſidérables que les trois autres, ont environ deux pouces de long ſur un pouce de large, & ſemblent les environner. On apperçoit dans l'intérieur de la fleur, trois étamines qui prennent leur origine du pétale, & qui ſont beaucoup plus courtes que ſes découpures : chacune d'elles eſt un filet; dont le ſommet eſt long de cinq ou ſix lignes, d'un jaune pâle, & formé de deux capſules qui s'ouvrant en long répandent une pouſſiere colorée de jaune très-vif. L'embryon ou ovaire, ſur lequel repoſe la fleur, eſt oval, long d'environ ſix lignes, & ſupporté par un filet plus ou moins gros, qui partant de la bulbe même enfile l'intérieur du péduncule. Cet embryon eſt triangulaire. Son ſtyle, qui eſt unique & blanc, enfile la partie étroite de la fleur : & quand il s'eſt élevé de quatre à cinq lignes dans le diſque, il ſe diviſe en trois ſtigmates longs de quinze à dix-huit lignes, terminés par une ligne tranſverſale oblique, courbe, & échancrée : ils ſont orangés ou d'un rouge éclatant très-vif; aſſez longs pour excéder un peu les échancrures du pétale & les étamines : & leur origine eſt plus menue que leur extrêmité, où l'on remarque des cannelures aſſez fines. L'embryon devient une capſule à trois loges, où ſont contenues des ſemences arrondies.

Les petits mammelons attachés ſur les bulbes, & qui ont donné naiſſance aux fleurs & aux feuilles, groſſiſſent peu-à-peu dans la ſaiſon ſuivante; l'oignon qui les porte ſe fane, & ſe deſſéche plus ou moins vîte, enſorte qu'on trouve à la fin, un ou pluſieurs nouveaux oignons implantés ſur l'ancien.

La couleur des fleurs de Safran varie beaucoup. Il y en a d'orangées, de bleues, de blanches, de violettes, de pourpre, de gris de lin tendre, &c.

Le Safran Automnal a de l'odeur. Ses fleurs paroiſſent avant les feuilles. Si on arrache un de ſes oignons, dans le tems de la fleur, on voit les feuilles, depuis le nombre de deux juſqu'à huit, renfermées dans les mêmes enveloppes que la fleur. Elles ſortent de terre, peu de tems après que la fleur eſt paſſée. Elles ſont étroites, deviennent longues d'un ou deux piés, ſont creuſées en deſſus comme en gouttiere; & forment une arrête par deſſous. La partie qui eſt en terre eſt jaunâtre : & celle de dehors eſt d'un verd éclatant, deſorte que les champs de Safran préſentent pendant tout l'hiver une belle verdure. Elles jauniſſent au printems; & ſe deſſéchent, peu-à-peu : on les arrache alors : & durant tout l'Été, les champs de Safran que l'on voit bien être cultivés, ſemblent dénués de toute ſortes de plantes. L'opération d'arracher les fanes ſéches du Safran, ſe nomme *Effaner*

Les feuilles du Safran Printanier ſortent d'une gaîne membraneuſe, qui leur ſert d'enveloppe lorſ-

qu'elles commencent à pouſſer. Elles ſont fermes, étroites & fort longues, vertes en deſſous, creuſées en gouttiere ſur leur face ſupérieure qui eſt diviſée en long par un nerf conſidérable dont la couleur eſt cendrée. Le reſte de la feuille eſt d'un verd foncé: les bords ſe replient en arc par-deſſus: l'extrêmité eſt en pointe mouſſe. Ces feuilles ſont toutes également hautes, droites, appliquées les unes contre les autres par leur baſe qui eſt plate. Elles s'écartent pour laiſſer ſortir de leur centre une longue membrane qui enveloppe une hampe ſtriée, intérieurement creuſe; laquelle étant parvenue à-peu-près à la hauteur de l'extrêmité des feuilles, s'ouvre par enhaut, & laiſſe ſortir la fleur; qui n'eſt pas odorante.

Culture.

M. Duhamel du Monceau a traité cette matiere avec plus d'étendue & d'exactitude, qu'aucun de ceux qui en ont parlé avant lui. Nous avons juſqu'ici fait beaucoup uſage de ce qu'il a dit du Safran automnal dans ſes *Elém. d'Agric.* Liv. XI, ch. 3. L'abrégé que nous venons d'en donner fait ſuffiſamment ſentir avec quelle attention ce grand Naturaliſte a obſervé tout ce qui concerne le Safran. La ſuite de cet article ſera pareillement preſque toute extraite des écrits lumineux d'un ſi excellent guide. Mais nous prévenons que nous ne faiſons que les extraire; & que les Amateurs trouveront encore beaucoup à gagner en liſant les Mémoires entiers de M. Duhamel.

Les Anglois & nos habitans du Gâtinois ſe diſputent mutuellement la ſupériorité ſur tous les autres cantons Européens où l'on cultive du Safran.

Tout celui du Gâtinois eſt Automnal: & partout où on en cultive pour l'uſage de la Médecine, on n'en cultive point d'autre. La raiſon de cette préférence eſt que les Safrans Printaniers ſont dépourvus de l'odeur, dont on préſume que dépend en grande partie l'effet du Safran employé comme remede. Eux ſeuls auſſi rendent une belle couleur fauve.

Les terres légeres, grouetteuſes, un peu humides, ſont les plus propres pour le Safran. Cette plante ne réuſſit pas bien dans les ſables maigres; ni dans les terres trop fortes, argilleuſes, & très-humides. Les terres pierreuſes y conviennent aſſez, pourvu que les pierres ne ſoient pas plus groſſes que de petites noix. En général on peut dire qu'il y a deux ſortes de terreins qui ſont propres au Safran; les terres noires, légeres, fertiles, & un peu ſabloneuſes; & les terres mêlées de Sable fin, & dont la couleur tienne du rouge & du blanc: les unes & les autres doivent avoir huit ou dix pouces de fond.

On remarque que les bulbes de Safran proſperent ſupérieurement dans les terres noires un peu ſubſtantieuſes; ils y deviennent gros, & produiſent beaucoup de gros cayeux. Mais les terres rouſſâtres ſont plus propres à fournir de la fleur. Quoique les bulbes groſſiſſent encore conſidérablement, par un hiver doux & ſec, dans des terres argilleuſes, ou autres qui s'endurciſſent beaucoup; on a lieu de craindre que l'humidité exceſſive ou les fortes gelées ne les y faſſent périr. D'ailleurs ces ſortes de terres ſont défavorables aux récoltes de fleurs qui ſont l'objet de la culture du Safran.

On trouve dans une même terre deux ſortes d'oignons de ces plantes: les uns, larges & applatis, fourniſſent plus de cayeux: ceux qui ſont arrondis produiſent plus de fleurs.

Les terres que l'on deſtine au Safran ſont préparées par trois profonds labours, donnés à la houe, ou à la bêche; & qui puiſſent les rendre extrêmement meubles, exactement émottées & épierrées. Le premier labour doit ſe faire vers Noël; le ſecond, au plus tard vers le mois d'Avril, & le troiſieme, un peu avant de planter. Quelques-uns donnent juſqu'à quatre labours. Le fumier, de quelque eſpece qu'il ſoit, fût-il réduit en terreau, paroît altérer la qualité du Safran: puiſque ceux qui ne fument point ont la préférence pour le débit.

Le bétail & le gibier ſont friands de la fanne de ces plantes. Ainſi des paliſſades bien ſerrées, ou d'autres bonnes clôtures, ſont des précautions néceſſaires dans les cas où on eſt expoſé aux lievres & aux lapins. Pour le gros bétail, on défend plus aiſément la Safraniere contre ſes approches.

On met les oignons en terre, à environ trois, quatre ou même huit & dix pouces de profondeur; & eſpacés entre eux à un, deux, ou trois pouces, ſuivant la qualité du terrein. Nous omettons ici des détails ſur leſquels il eſt bon de conſulter les *Elem. d'Agricult.* T. II, p. 252-3-4. Il y a des Cultivateurs qui diſtribuent leur champ comme les quarrés d'un jardin; enſorte qu'ils établiſſent les ſillons ſur des planches larges de quatre, ſept ou huit piés: & les ſentiers ſervent de dépôt pour les ſarclures de chaque année; on les y laiſſe pourrir: cette méthode eſt indiquée dans le *Compleat Body of Husbandry*; & dans le *Modern Husbandman* d'Ellis, June, p. 82.

Quand on a habituellement des hivers doux, on trouve de l'avantage à ne planter les oignons qu'à une médiocre profondeur; les fleurs pourront plus aiſément ſortir de terre. Mais comme ces oignons ſont ſenſibles à la gelée, & que chaque année ils s'élevent d'environ un pouce; il vaut mieux, dans les endroits où l'on a à craindre des hivers rudes, les mettre à ſept, huit, ou dix pouces en terre.

Peu de tems après que le Safran a été planté, il produit des racines: & quand l'humidité pénetre dans la terre, la fleur commence à s'élever. On donne alors un labour ſuperficiel, ou un ratiſſage, qui ne s'étend qu'à environ deux pouces de profondeur: & on entraîne légerement avec le rateau toutes les ſarclures.

Les feuilles ſubſiſtent & croiſſent après que les fleurs ont été cueillies. Ce n'eſt qu'au bout de cinq, ſix, ou ſept mois, qu'elles ſe deſſéchent. Avant leur entier deſſéchement, on les arrache, en bien des endroits, pour les donner au bétail. D'autres fauchent cette fanne, avec les herbes inutiles qui couvrent en même tems la ſafraniere; & trouvent un profit réel dans ce double fourrage: c'eſt pourquoi ils ne labourent point enſuite, mais laiſſent pouſſer l'herbe pour la recueillir ainſi de tems en tems depuis le mois de Mars juſques vers la mi-Septembre; œconomie pour laquelle paroît incliner Olivier de Serres, *Théat. d'Agricult.* L. 6, c. 28. Mais rien de ceci ne ſe pratique dans le Gâtinois. La fanne une fois coupée, n'y a pas lieu de repouſſer; attendu les façons que l'on donne à la terre. On eſt auſſi perſuadé, avec raiſon, que cette fanne eſt un mauvais fourrage pour les vaches, enſorte que le beurre en contracte un goût très déſagréable.

Quand on ne juge pas à propos d'abandonner la terre à elle-même, on la laboure à trois ou quatre pouces de profondeur, peu après avoir arraché les fannes du Safran; on donne un pareil labour, ſix ſemaines après; & un troiſieme, qui ne remue que deux pouces de terre, immédiatement avant le tems où la fleur doit ſortir.

On ſuit la même méthode pendant deux, trois, ou même cinq années : cette pratique varie, ſuivant les cantons. A la derniere année on releve les oignons : ce qui ſe fait ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, & Août. Pour cela, on ſuit l'une après l'autre toutes les rangées, en les découvrant avec la houe, & prenant bien garde d'endommager les oignons.

Après les avoir mis dans des ſacs, on les porte dans des greniers ; où on les remue de tems en tems, comme des noix. Ou bien on les laiſſe ſur le champ, pendant un mois ou ſix ſemaines. D'autres les replantent preſqu'auſſitôt qu'ils les ont arrachés. Quelques-uns auſſi les dépouillent de leur robe avant de les mettre en terre.

L'uſage commun eſt de changer de terrein pour les replanter. Olivier de Serres méconnoît cette pratique. Au contraire, il dit que, pour faire ſans interruption des récoltes de Safran, on doit diviſer la ſafraniere en quatre ou cinq portions ; afin que l'une étant *déſenſaffranée* tandis qu'une autre *s'enſaffranera* de nouveau, cet ordre qui ſe ſuccédera tous les ans ſans interruption rende la ſafraniere ſubſiſtante continuellement en même état : *Théat. d'Agric.* L. 6, c. 28. Voyez encore la 82e page d'*Ellis*, citée plus haut. Beaucoup de Cultivateurs modernes penſent qu'une terre qui a porté du Safran eſt tellement épuiſée, qu'elle a beſoin de ſe repoſer ſept ans au moins ſelon les uns, & juſqu'à quinze ou vingt ſelon d'autres, avant de pouvoir alimenter de nouveaux oignons de Safran. C'eſt pourquoi ils ſement, ſur les arrachis de cette plante, de l'aveine avec du ſainfoin : & quand la terre a été ainſi occupée pendant un tems convenable, ils y mettent de la vigne ; ou bien ils y ſement de l'orge, & enſuite du froment. Peut-être qu'avec du fumier, on ſeroit diſpenſé d'attendre ſi longtems à repeupler une ſafraniere. Toujours eſt-il d'obſervation que les terres ſont ſujettes à ſe laſſer de porter du Safran ; & que tel canton qui en fourniſſoit autrefois d'abondantes récoltes, eſt aujourd'hui preſqu'entiérement dépourvu de ces plantes.

Le Safran a un état de vigueur qu'il eſt avantageux de ſaiſir pour la meilleure récolte de ſes fleurs : c'eſt le terme moyen entre le tems de la plantation & celui de la vieilleſſe des plantes. On remarque que la multitude des cayeux s'oppoſe à l'abondance & à la qualité des fleurs. Plus on tarde à ſoulager la terre qui ſuffit à peine à en alimenter un grand nombre, plus on ſe fait de tort. Ces réflexions ont fait hazarder à quelques Cultivateurs de lever une partie de ce peuple, tous les trois ans, ſans déplacer le reſte : opération qui a paru prolonger la durée des ſafranieres, donner lieu aux oignons de ſe fortifier, & occaſionner une nouvelle population. L'on n'a pas cet uſage en Gâtinois.

La récolte des fleurs du Safran eſt ſi avantageuſe, qu'il y a des années où elle égale la valeur du fond de la terre. Elle occupe pendant trois ou quatre ſemaines, que dure la pouſſe ſucceſſive de ces fleurs. Les femmes & les enfans ſuffiſent pour ce travail.

Vers la fin de Septembre (plus tôt ou plus tard, ſuivant que l'automne eſt ſéche ou humide, chaude ou froide), quand il ſurvient des pluies douces auxquelles ſe joint un air chaud, les fleurs couvrent en abondance la ſurface de la terre. Si on eſt ſurpris enſuite par quelques fortes gelées, leur effet ſe borne ordinairement à ſuſpendre la ſortie des autres fleurs.

On doit être vigilant pour les cueillir dès qu'elles paroiſſent. Le vent les flétrit ; & la pluie les feroit pourrir. Ainſi on va dès la pointe du jour dans la ſafraniere ; on y marche avec précaution ; l'on rompt ou coupe les fleurs au-deſſous de leur baſſin, & on les met légerement dans des paniers que l'on tranſporte à la maiſon dès qu'ils ſont pleins. La plupart des cueilleurs n'attendent pas que les fleurs ſoient entiérement épanouies ; parce qu'elles ſont alors plus aiſées à éplucher. On n'attend pas même que la roſée du matin en ſoit eſſuyée : tous les inſtans ſont précieux. Dans le fort de la récolte, on cueille encore le ſoir ; mais les fleurs du matin ſont toujours plus fermes : & le Safran, ainſi que d'autres plantes automnales, ſemble croître davantage la nuit que le jour. Il y a des gens qui coupent la fleur avec l'ongle ; prétendant qne ſi on la rompt au lieu de la couper, elle ſe trouve vuide des ſtigmates qui ſont la partie utile, & que l'eau en s'inſinuant par cette rupture pourrit enſuite l'oignon. M. Duhamel, dont les terres ſont en Gâtinois, a obſervé que dans cette province on ne coupe pas ainſi la fleur ; mais qu'après l'avoir ſaiſie près de terre entre le pouce & le milieu du ſecond doigt, on la plie & on la rompt aiſément au-deſſous du baſſin ; au moyen de quoi le piſtil ne reſte jamais attaché à la plante ; & on ne s'apperçoit pas que les oignons ſe pourriſſent. Les ouvrieres que l'on emploie à cette cueillette, la font avec tant d'adreſſe & de promptitude, que l'œil a de la peine à ſuivre la main d'une cueilleuſe.

Quand on a trop de fleurs pour pouvoir les éplucher auſſitôt, on les étend ſur l'aire d'un grenier : elles s'y conſervent d'un jour à l'autre : ſans cette précaution, elles s'échaufferoient, & il ſeroit preſque impoſſible de les éplucher.

Cet épluchement conſiſte à ſaiſir chaque fleur par l'endroit où commence l'évaſement du tuyau, couper le pétale à cet endroit, & prenant un des ſtigmates, les jetter tous trois enſemble ſur une aſſiette ou ſur du papier blanc bien propre. Les habiles épluchеuſes coupent le filet ou ſtyle environ deux ou trois lignes au-deſſous des ſtigmates : ſi elles le coupoient plus bas, il reſteroit un long filet blanc, qui n'ayant ni odeur, ni couleur, déprécieroit le Safran : ſi elles le coupoient au-deſſus de la diviſion des ſtigmates, ils ſe ſépareroient & il faudroit employer trop de tems à les raſſembler. De plus, les connoiſſeurs ne ſont pas fâchés de voir un petit bout de blanc ; parce qu'il ſert à aſſurer contre la fraude de quelques Payſans qui mêlent du *ſafranum* avec le Safran. Les acheteurs redoutent ſurtout de rencontrer des fragmens de pétale : ces parties, qui ſe moiſiſſent, communiquent au Safran une mauvaiſe odeur. Les étamines étant privées d'odeur, on les regarde comme des parties étrangeres, & inutiles. Quand on s'apperçoit qu'il en reſte quelques-unes attachées au ſtyle, on les fait tomber en frappant du poignet de la main ſur la table. Tout cela s'exécute ſi promptement, qu'une ouvriere habile peut fournir en un jour une livre de Safran épluché ; que l'on nomme Safran *verd*, parce qu'il n'eſt pas encore ſéché.

De Serres, qui en traite ſelon la pratique de nos Provinces Méridionales, dit que l'on met auſſitôt ce Safran ſécher au ſoleil ſur des papiers & linges blancs & nets ; qu'enſuite on le frotte légerement entre les mains ointes d'huile d'olives, pour augmenter ſa couleur ; après quoi on les ſerre dans des boîtes, que l'on tient dans un endroit tempéré où le Safran ne contracte ni vent ni humidité.

L'uſage de l'Angleterre, du Gâtinois, & de pluſieurs autres Provinces, eſt de le ſécher au feu. Ce procédé exigeant beaucoup d'attention, c'eſt ordinairement le Maître ou la Maîtreſſe de la maiſon qui

s'en charge; parce qu'un feu trop vif pourroit tout gâter. La maniere d'opérer ce deſſéchement varie beaucoup. On doit obſerver que la fumée communique au Safran une odeur déſagréable, & lui fait perdre l'éclat de ſa couleur.

Lorſqu'il eſt ſec au point d'être friable entre les doigts, on le met dans des boîtes garnies de papier & qui ferment exactement. Cinq livres de Safran verd ſe réduiſent à une, par l'exſiccation. Le Safran ſec conſerve ſa qualité pendant pluſieurs années, ſi on le tient enveloppé & bien enfermé.

Pour être réputé bon, il doit être bien ſec, en gros brins courts, d'un rouge vif & brillant, d'une odeur forte & abſolument exempte de goût de fumée, ſans fragmens de pétales ni d'étamines, & non ſophiſtiqué avec le ſafranum. M. Duhamel avertit que l'on pratique peu cette fraude dans le Gâtinois.

Le terrein qui a ſervi de ſafraniere ſe trouve amélioré par les cultures qu'on a données au Safran, & ſurtout parce que la terre a été labourée à une grande profondeur & qu'on en a ôté toutes les pierres. On y met du Sainfoin, pour la laiſſer repoſer: & enſuite on en tire pluſieurs bonnes récoltes conſécutives de grains, ſans qu'il ſoit beſoin d'y mettre de nouvel engrais.

Il y a trois Maladies principales qui attaquent les oignons du Safran: ce ſont le Fauſſet, le Tacon, & la Mort; ainſi qu'on les nomme dans le Gâtinois.

Le *Fauſſet* eſt une production monſtrueuſe qui ſe forme auprès du jeune oignon, & qui a la forme d'un petit navet. Elle arrête la végétation de l'oignon, dont elle s'approprie la ſubſtance. Cette maladie fait par conſéquent un obſtacle à la multiplication des oignons. M. Duhamel penſe qu'elle eſt produite par une ſurabondance de ſeve, qui occaſionne une eſpece de tumeur anévriſmale. Lorſqu'elle n'a fait que peu de progrès, on peut l'amputer dans le tems qu'on leve les oignons. Au reſte cette maladie ne cauſe pas beaucoup de dommage.

Le *Tacon* eſt une carie qui attaque le corps même de l'oignon, & qui ne ſe manifeſte pas ſur les enveloppes. Elle ſe déclare par une tache pourpre ou brune qui dégénere en un ulcere ſec; lequel entame de plus en plus la ſubſtance de l'oignon, & en le conſommant gagne le cœur, puis occaſionne une deſtruction totale. Cette maladie paroît être plus fréquente dans les terres rouſſâtres du Gâtinois, que dans celles qui ſont noires. On n'y connoît d'autre remede, que d'emporter l'ulcere avec la pointe d'un couteau, & de laiſſer l'oignon ſe deſſécher un peu, avant de le remettre en terre: mais il faut que l'ulcere n'ait pas pénétré trop avant dans la ſubſtance de l'oignon.

La *Mort* s'annonce par des ſymptômes bien ſinguliers. Elle eſt, à l'égard du Safran & de pluſieurs autres plantes, ce que la peſte eſt pour les hommes & pour les animaux. Dans le Safran, elle attaque d'abord les enveloppes: qu'elle rend violettes, & hériſſées de petits filamens. Enſuite elle fait périr l'oignon même, parce qu'elle en détruit totalement la ſubſtance. On s'apperçoit aiſément du déſordre ſans arracher l'oignon; les feuilles jauniſſent alors, & ſe deſſéchent. Un oignon atteint de cette maladie devient contagieux & meurtrier pour ſes voiſins; elle ſe communique de proche en proche, & fait périr tous les oignons dans un eſpace circulaire plus ou moins étendu, ſuivant le tems que la maladie ſubſiſte: le premier oignon attaqué eſt le centre & en même tems le foyer de la contagion. Si on plante par mégarde un de ces oignons dans un champ ſain, la maladie s'y établit en peu de tems, & elle y fait le même ravage que nous venons de dire. Une pellée même de terre priſe dans un endroit infecté du mal, & jetté ſur un champ dont les plantes ſont ſaines, y porte pareillement la contagion.

L'impreſſion de cette contagion demeure tellement adhérente au terrein, que les oignons ſains qu'on voudroit y planter au bout de douze, quinze, ou vingt ans, ſeroient bientôt attaqués de la même maladie.

On ne connoît pour cette maladie, que des remedes préſervatifs. C'eſt-à-dire que l'on fouille dès le mois de Mai, tout autour des endroits où regne la contagion, des tranchées profondes d'un bon pié; dont on jette la terre ſur celle où les oignons ſont morts. En coupant ainſi la communication entre les oignons ſains & les autres, on parvient à arrêter les progrès du mal.

La découverte de la vraie cauſe du mal étoit réſervée à la ſagacité des obſervations de M. Duhamel. Cet habile Naturaliſte ayant fait fouiller la terre, il trouva que les oignons qui occupoient le centre d'un endroit infecté, ceux qui étoient à la partie moyenne, & ceux des bords, étoient dans trois états différens; ſelon le progrès que la maladie avoit fait ſur eux. Les oignons du centre étoient totalement détruits; leurs enveloppes, d'un brun terreux fort déſagréable à la vue: quantité de corps glanduleux, gros comme des feves, & d'un rouge obſcur, en couvroient la ſurface: le corps de l'oignon étoit réduit en une ſubſtance terreuſe, dans laquelle on appercevoit les principales fibres de la bulbe. La maladie avoit moins attaqué les oignons de la circonférence, que les autres: ils n'avoient d'autres marques de la contagion que quelques filets violets qui traverſoient les membranes de leurs tégumens: quelques-uns avoient ſur ces tégumens, ou entre les lames qui les forment, certain nombre des corps glanduleux dont je viens de parler: & on n'appercevoit ſur les enveloppes de ces oignons que quelques taches violettes. A la partie moyenne de l'eſpace de terrein infecté, c'eſt-à-dire entre le centre & la circonférence, les oignons étoient dans un état mitoyen de maladie: mais la terre paroiſſoit toute traverſée de filets violets extrêmement fins, & aiſés à rompre. Des lotions réitérées les débarraſſerent de la terre qui les environnoit; & mirent M. Duhamel à portée de les examiner plus commodément. Ces corps glanduleux reſſemblent aſſez à de petites truffes; mais leur ſuperficie eſt velue: leur groſſeur n'excede pas celle d'une noiſette: ils ont l'odeur de champignon, avec un retour terreux: les uns ſont adhérens aux oignons de Safran; & les autres en ſont éloignés de deux ou trois pouces. Les filets ſont ordinairement gros comme un fil fin, velus de même que les corps glanduleux, & de couleur violette: quelques-uns s'étendent d'une plante à l'autre: il y en a qui vont s'inſérer entre les tégumens des oignons, ſe partagent en pluſieurs ramifications, & pénetrent juſqu'au corps de la bulbe ſans paroître ſenſiblement y entrer. Ils forment dans cette route une infinité d'anaſtomoſes & de diviſions; & ſont parſemés de petits nœuds ou ganglions, leſquels paroiſſent n'être que des amas de la laine qui recouvre les corps glanduleux & les filets. Ces faits bien conſtatés amenoient naturellement la découverte d'un nouveau genre de plantes paraſites; qui ſe nourriſſent de la ſubſtance de l'oignon; & qui, comme les truffes, ſe multiplient dans l'intérieur de la terre ſans ſe montrer à la ſuperficie. Auſſi ces petites truffes &

les filets ayant été transportés par M. Duhamel dans des pots garnis d'oignons sains; ces oignons devinrent malades, & périrent, comme les autres. M. Duhamel a depuis trouvé cette même truffe causant un semblable dommage à des hiebles, à de l'arrête-bœuf, à des plants d'asperges, & à d'autres plantes d'especes fort différentes: mais cet exact Observateur ne l'a rencontré sur aucunes plantes annuelles, ni sur celles dont toutes les racines sont près de la superficie de la terre. Nous devons inviter les amateurs à lire les savantes & nombreuses observations que ce célebre Académicien a publiées concernant ce point d'Histoire Naturelle, dans son *Traité de la Culture des Terres*, T. II, p. 223-4-5-6; & dans les *Mémoires de l'Acad. R. des Sciences*, de Paris, en 1728.

Usages du Safran.

Plusieurs Nations du Nord en assaisonnent leurs mets les plus ordinaires.

On en consomme beaucoup pour les teintures. Les Dessinateurs l'emploient pour laver des plans.

En France on en fait usage dans les offices; pour colorer des crêmes, des gauffres, des biscuits, des pastilles, &c. C'est la base de cette fameuse liqueur qu'on nomme *Escuba*, ou *Scuba;* par corruption du mot Irlandois *Usquebaugh*.

La Pharmacie emploie quantité de Safran; comme un remede carminatif, céphalique, alexitere, emménagogue, cordial, stomachique, vermifuge, anodyn, &c. Il entre dans des cataplasmes résolutifs. On en mêle la poudre dans des opiates apéritives, stomachiques & hystériques: elle se donne aussi en bol: la dose est depuis cinq ou six grains, jusqu'à un scrupule. On le fait infuser dans du lait qu'on donne aux pulmoniques: la dose est de cinq à six grains. On peut faire infuser le Safran coupé menu, dans un bouillon, ou dans quelque autre liqueur, pour les divers cas énoncés ci-dessus. Le Safran est regardé comme préférable à tous les aromates qu'on mêle avec l'opium, pour le corriger. Il est fort utile dans la colique venteuse; & dans les indigestions. Il entre dans le cataplasme de lait & de mie de pain qu'on applique sur les tumeurs, pour en appaiser l'inflammation. On en fait un collyre très-utile pour garantir les yeux contre les fâcheuses impressions de la petite vérole; en tirant une teinture de Safran, avec l'eau-rose & l'eau de plantain. Le Safran, étant mâché ou bu, provoque les crachats, l'urine, & les mois. Au reste, son trop grand usage fait mal à la tête; aussi-bien que son odeur. Sa racine prise au poids de deux ou trois dragmes, ou même moins, passe pour être mortelle. Selon l'Ecole de Salerne, le Safran fortifie, excite la joie, raffermit les parties relâchées, & est bon pour rétablir le foie malade.

Consultez les articles AUBIFOIN: BAUME *excellent pour les plaies & mal de côté:* Propriétés du FROMENT: ANTIDOTE *de Paracelse:* ASTHME: ÂGE, *n.* I.

M. Duhamel dit (*Elém. d'Agric.* T. II, p. 275) qu'on pourroit faire de l'amidon avec l'oignon de Safran: mais il ajoûte que le prix en seroit trop cher, par la difficulté d'avoir de ces oignons en assez grande abondance.

Le Safran qui fait l'objet de cet article, est connu dans les boutiques de Pharmacie, sous le nom spécieux de *Safran Oriental;* quoique cultivé en Europe, & quoique celui du Levant ait des différences particulieres. *Consultez* M. Tournefort *Instit. Rei Herbariæ*, avec le *Corollarium*. On l'appelle aussi *Safran d'Angleterre*.

Essence ou Teinture de Safran.

Mettez en digestion une demi-livre de Safran, dans deux livres d'esprit de vin; & l'en retirez doucement, quinze jours après.

C'est un bon remede pour l'apoplexie, les maux d'estomac, les convulsions, les accès hystériques. On en fait aspirer par le nez. On en donne aussi intérieurement deux à trois gouttes. Pour les suppressions de regles, on y ajoûte du sucre, de la cannelle, & du suc d'hysope. Il y a des femmes enceintes à qui il ne faut pas risquer d'en donner plus d'une goutte à la fois.

SAFRAN *Bâtard; Safran d'Allemagne;* ou SAFRANUM; le *Carthame*, des boutiques: en Latin, *Carthamus:* que les Anglois nomment *Bastard Saffron;* & *Safflower*.

Dans ce genre de plantes, le calyce de la fleur est composé d'écailles terminées par un épanouissement membraneux; lequel semble être une feuille faite assez exactement en fer de pique, séparée sur sa longueur par un nerf saillant dont l'extrêmité est une longue pointe piquante: il y a aussi des nervures ou ramifications sensibles, distribuées dans le corps de ces especes de feuilles. Les fleurons qui garnissent le disque de la fleur, sont chacun laciniés en cinq portions égales. Chacun d'eux a cinq étamines velues, assez courtes, surmontées de sommets qui sont des cylindres creux. A leur centre est un embryon ou ovaire, peu élevé, dont le style est de la même longueur que les étamines. Il y succede une semence unique, oblongue, anguleuse, & faite à-peu-près en coin.

Nous ne parlerons ici que du *Carthamus officinarum, flore croceo* Inst. R. Herb. Cette plante vient d'elle-même en Egypte, dans les Indes, & dans quelques contrées des plus méridionales de l'Asie. On la cultive en divers endroits de l'Europe, ainsi qu'au Levant, pour l'usage des Teinturiers, des Peintres, &c. Elle est annuelle. Sa tige, ferme & ligneuse, haute d'environ trois piés, ramifiée à sa partie supérieure, & blanchâtre; est garnie de feuilles ovales, entieres, terminées en pointe, dépourvues de pédicules, finement dentelées en scie dont chaque dent finit (dans certains individus) par une épine courte. L'extrêmité de chaque rameau produit une seule fleur, à-peu-près grosse comme le pouce; dont les écailles du calyce tiennent serrés les fleurons: que l'on voit dominer plus ou moins au-dessus, & qui sont de la couleur des stigmates du Safran. Ces fleurs sont en état dans les mois de Juillet & Août. Les semences sont environ de la grosseur d'un grain d'orge, couvertes d'une écorce blanche, luisante & dure; leur substance intérieure est blanche, douce, & onctueuse.

Culture.

Ce n'est que par un Eté bien chaud, que les semences de cette plante mûrissent dans nos climats.

On les met, au mois d'Avril, dans une terre légere; communément par rangées espacées d'un pié & demi. On les répand assez clair pour que les plantes soient par la suite environ à un pié les unes des autres. La graine leve environ un mois après. Au bout de quinze jours ou de trois semaines, on sarcle & éclaircit le jeune plant. Peut-être ne seroit-il pas mal que, lors de cette premiere opération, les plantes se trouvassent simplement distantes entre elles de six pouces; afin qu'elles se protégeassent mutuellement, & pour éviter des vuides trop sensi-

bles, s'il venoit à en manquer quelques-unes. On procede de même, durant l'Eté, une seconde & une troisieme fois, toujours par un tems sec.

Quand on ne cultive ce Safran que pour se servir des fleurons, on les tire de la fleur dans le tems que la graine commence à se former. Puis on les fait sécher de même que le vrai Safran. M. Miller dit avoir souvent eu lieu d'observer que leur suppression empêche la graine de parvenir au point de perfection convenable. On doit donc laisser les fleurons, lorsqu'on se propose de recueillir la graine.

S'il survient de la pluie pendant que les fleurs sont en état, elle altere la couleur des fleurons, & les rend d'un jaune sale ou brunâtre. Cet accident arrive aussi aux fleurons serrés encore humides.

On trouve beaucoup de ce Safran, dans des endroits secs, du côté de Nice.

Usages.

En Espagne on colore avec ce Safran les potages, olios, & autres mets.

Ses fleurons teignent la soie, en ponceau. Consultez, entre les Arts publiés par l'Académie des Sciences, de Paris, celui de la *Teinture en Soie*; donné par M. Macquer: pp. 5, 27, 36-7 & suivantes.

On s'est autrefois servi des fleurons de ce Safran, en Médecine, comme d'un assez bon laxatif. Mais cet usage est passé. Le suc exprimé de la plante encore fraîche, pris à la dose d'une once dans trois onces soit d'hydromel, soit de bouillon au poulet, purge bien les phlegmes. L'émulsion de ses graines est purgative.

Les Anglois consomment beaucoup de fleurons de ce Safran, pour la Teinture, quoique sa couleur ne soit pas solide: & souvent le peuple en met dans ses puddings & ses gâteaux, pour leur donner de la couleur; mais il arrive que quand la dose est trop forte, ces puddings occasionnent un flux de ventre.

Cette plante peut figurer dans de grands jardins; à cause de ses fleurs qui se succedent pendant huit à dix semaines. Pour cela on seme trois ou quatre graines à chaque place, pour avoir la commodité de ne laisser que les plus belles plantes. Quand elles sont hautes, on leur donne des soutiens, afin que le vent ne les brise pas.

On a encore appellé SAFRAN *Bâtard*, plusieurs especes de Chardon Benit. *Voyez* CHARDON BENIT, *nn.* 2, 5, 7.

SAFRAN DES INDES. *Voyez* TERRE MÉRITE.

SAFRAN DE MARS. *Consultez* ce mot dans l'article FER.

SAFRAN DES MÉTAUX: aussi nommé *Foie d'Antimoine*, & *Crocus Metallorum*. Consultez l'article ANTIMOINE.

SAFRAN DE VITRIOL. *Voyez* au mot VITRIOL.

SAG

SAGAMITÉ. *Consultez* l'article FROMENT D'INDE.

SAGES (*Chiens*): Terme de Chasse. Ce sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qui leur a été donnée; & qui en gardent le change, chassent bien, tournent juste.

SAGINA. *Voyez* MORGELINE.

SAGO; *ou* SAGOU. *Voyez* ZAGU.

SAI

SAIGNANTES (*Gencives*). Voyez sous le mot GENCIVE.

SAIGNÉE. Opération de Chirurgie; qui consiste à ouvrir adroitement une veine: pour dégager les vaisseaux, de la trop grande abondance du sang; ou pour en modérer la fermentation.

Ainsi il peut être utile d'employer la Saignée, 1°. dans la plupart des fievres naissantes, afin d'empêcher le sang qui est alors dans une grande agitation, & extrêmement raréfié, de s'extravaser; & les humeurs de passer avec lui dans les vaisseaux excrétoires: ce qui pourroit causer une corruption générale dans la masse du sang. 2°. Dans les fluxions; afin de relâcher les parties trop gonflées & tendues, & donner aux humeurs la facilité de circuler, & de s'échaper par la transpiration. 3°. Dans les grandes douleurs; pour les calmer, en donnant un passage plus libre aux liqueurs & aux esprits qui causent l'irritation. 4°. Dans les commencemens de dépôts; pour en prévenir le progrès. 5°. Dans les inflammations; pour prévenir la rupture des vaisseaux. 6°. Dans les hémorrhagies; pour arrêter l'évacuation du sang, en le retirant des parties où il se porte en trop grande abondance & avec trop d'activité.

M. Bourdelin n'approuvoit la Saignée, que dans les apoplexies sanguines. Et on l'a vu guérir sans ce secours nombre de maladies aiguës inflammatoires; telles que pleurésies, fluxions de poitrine, esquinancies, &c. * *Eloge* de M. Bourdelin, par M. De Fontenelle.

Remarques sur l'usage de la Saignée.

1°. Il ne faut pas employer la Saignée sans nécessité. 2°. Il faut régler le nombre de Saignées sur la violence du mal; sur l'âge, les forces, & le tempérament du malade; & sur la qualité, ou la quantité du sang. L'usage général est de réitérer la Saignée jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que la partie malade est soulagée, ou que les accidens sont considérablement diminués. 3°. Quand on craint l'inflammation du cerveau, ou de quelque viscere, ou l'obstruction de ces parties, on réitére la Saignée jusqu'à ce qu'elles soient entiérement dégagées. On est même quelquefois obligé de la réitérer jusqu'à deux, trois, & quatre fois dans un même jour; comme dans les étouffemens & violentes oppressions de poitrine, dans l'esquinancie & les transports au cerveau, dans les pleurésies & péripneumonies, dans les coliques violentes & douleurs néphrétiques, dans certaines chûtes, & dans les hémorrhagies considérables. 4°. Lorsqu'on est obligé de faire de fréquentes Saignées, il faut les faire moins amples, à moins que le mal ne soit très-pressant. 5°. Il ne faut jamais différer la Saignée; quand on en connoît la nécessité par la violence du mal; la dureté, l'élévation, ou la profondeur du pouls; ou par quelqu'autre semblable indication. Grand nombre de femmes enceintes ont péri, qui vraisemblablement eussent été sauvées si on les avoit dégagé par la Saignée. 6°. On dit avoir observé que les femmes enceintes, attaquées d'épilepsie, meurent souvent de la Saignée du bras; mais rarement de celle du pié.

De quelles parties du corps il faut saigner.

Les Saignées les plus fréquentes sont celles du bras. Elles sont utiles dans presque toutes les maladies internes; comme dans les inflammations de la poitrine, du foie, des reins, & du bas-ventre; dans toutes sortes de fievres ardentes, continues, intermittentes; la dysenterie; les douleurs de foie; & dans toutes sortes d'hémorrhagies. On saigne

auſſi du bras dans la plupart des maladies externes; comme dans les inflammations & les fluxions des yeux, les fractures des os, toutes ſortes de coups à la tête, avant & après les grandes opérations de Chirurgie, & dans le ſaignement de nés. Il y a des gens qui veulent que l'on ſaigne toujours en petite quantité à la fois, du bras gauche: ſauf à réitérer au bout de quelques heures s'il en eſt beſoin.

Certaines maladies internes demandent la Saignée du pié: mais on fait ordinairement précéder celle du bras: c'eſt au Médecin, ou au Chirurgien habile, à décider là-deſſus ce qui convient.

Dans les convulſions, & dans les ſuppreſſions de vuidanges, qui ſont les accidens les plus dangereux qui puiſſent arriver aux femmes après leurs couches; il faut ſaigner du pié, ſans différer: ou à la veine jugulaire, ou aux deux bras enſemble: auſſi-bien que dans la plupart des maladies hyſtériques; mais ſurtout dans les vapeurs violentes, & dans la ſuppreſſion des regles. On ſaigne encore au pié pour toutes les maladies qui attaquent violemment le cerveau.

Dans les maux de tête extraordinaires, les ſuffocations violentes, les apoplexies de ſang; il faut ſaigner d'abord au pié, & enſuite à la tête, ou à la gorge.

Tems de la Saignée.

Le matin eſt le tems le plus propre à la Saignée. Si l'on eſt obligé de ſaigner l'après-midi; il faut, autant qu'il eſt poſſible, que le malade y ſoit préparé par quelques heures de repos.

Quantité de ſang qu'on doit tirer.

M. Dodart a fait obſerver que ſeize onces de ſang ſe réparent en moins de cinq jours dans un ſujet qui n'eſt nullement affoibli. Mais il reſte à ſavoir en combien de tems ſe feroit cette réparation dans un malade. Et il eſt clair que de pareils principes décideroient la grande queſtion de l'utilité ou du danger de la Saignée, & régleroient les ménagemens qu'il convient d'y apporter.

Il faut avoir égard à l'âge, aux forces, & à l'état du malade: ne pas tirer la même quantité de ſang à un enfant, ou à une perſonne d'un tempérament délicat; qu'on tireroit à une perſonne robuſte & d'âge adulte. La meſure ordinaire pour la ſaignée du bras, eſt de trois palettes; & de trois ou quatre, pour celle du pié. Chaque *palette* eſt ſuppoſée contenir trois onces de ſang.

Régime après la Saignée.

Il faut tâcher d'être cinq ou ſix heures ſans dormir; ne pas manger auſſitôt après l'opération: le jour même, ne prendre aucun laitage éviter l'excès de boiſſon; ſe garantir de tout ce qui peut refroidir; ne pas reſpirer le brouillard ou autre air humide; ſe tenir en repos, & ſans faire aucun travail. * *Ecole de Salerne.*

Précautions que le Chirurgien doit prendre avant de ſaigner.

Pour éviter les accidens qui arrivent quelquefois dans les Saignées, le Chirurgien obſervera 1°. De placer le malade dans une ſituation commode. 2°. De rendre bien ſenſible le vaiſſeau qu'il voudra ouvrir. 3°. Il tâchera de diſtinguer par le tact, l'artere d'avec la veine; ſurtout dans les perſonnes maigres, ou âgées. 4°. S'il doit ſaigner une perſonne graſſe, dont les veines ſont comme enſevelies ſous les chairs; il échauffera le bras avec des linges, ſi cela eſt néceſſaire, pour rendre les vaiſſeaux ſenſibles. 5°. Si les vaiſſeaux ſont enfoncés; il éloignera la ligature du pli du bras, afin de leur donner plus de ſaillie & d'élévation. 6°. S'ils ſont roulans; il approchera la ligature, pour les aſſujettir. 7°. Si les linges chauds ne ſuffiſent pas pour rendre les vaiſſeaux apparens; il fera tenir pendant quelque tems le bras du malade dans l'eau chaude. 8°. On pratiquera la même choſe lorſqu'on voudra ſaigner au poignet, ou au-deſſus du pouce: & l'on aura ſoin de mettre deux ligatures; l'une au-deſſus du coude à l'endroit ordinaire, & l'autre à trois ou quatre travers de doigts au-deſſus du poignet: celle-ci ne ſervant qu'à tenir le vaiſſeau en état, ne doit pas être ſi ſerrée que la premiere. 9°. Le Chirurgien piquera le plus habilement qu'il lui ſera poſſible; & fera une ouverture proportionnée à la groſſeur du vaiſſeau. 10°. Auſſitôt qu'il aura fait l'ouverture, il aura ſoin de deſſerrer un peu la ligature; afin que le ſang forme, en ſortant, une eſpece d'arcade. 11°. Il ne faut point ordinairement deſſerrer la ligature, ſi la perſonne eſt âgée, ou ſi elle a la peau flaſque, ou les vaiſſeaux profonds, petits & roulans; mais il faut lui ſoulever un peu le bras, tenir la peau tendue, & faire enſorte que l'ouverture du vaiſſeau correſponde à celle de la peau.

Pour arrêter le ſang & fermer la plaie; on peut, au lieu de compreſſe & de ligature, y appliquer de la toile d'araignée qu'on y tiendra un peu de tems en appuyant fort contre la veine.

2. Y mettre un morceau de feuille d'or ou d'argent battus.

3. Un fragment de veſſie de carpe produit le même effet.

4. *Voyez* AGARIC.

Accidens qui arrivent quelquefois dans la Saignée du bras: & leurs remedes.

Ces accidens ſont cauſés ou par l'indiſcrétion du malade, ou par des circonſtances malheureuſes qu'il n'eſt pas aiſé de prévoir.

Si le malade fait quelques efforts imprudens; ou s'il étend, & remue trop le bras, avant que la plaie ſoit parfaitement réunie: il ſe fera ſous la peau un amas de ſang, ou de ſéroſité, qui cauſera de la corruption, & formera un petit *abſcès;* dont la ſuppuration cauſera beaucoup de douleur, mais qu'il ſera facile de guérir en y appliquant des cataplaſmes maturatifs, qui réſolvent doucement la matiere: laquelle ſortira par l'ouverture de la Saignée; ou par une autre plus large qu'on fera avec la lancette, ſi celle de la Saignée n'eſt pas aſſez grande.

On pourroit prévenir les accidens qui arrivent par la faute du Chirurgien ſi l'on étoit à portée d'en choiſir un qui fût ſobre, ſage, entre deux âges; qui eût la vue bonne, la main légere & aſſurée, le tact fin & délicat, de la hardieſſe ſans témérité, & beaucoup d'uſage & d'expérience. Mais on eſt quelquefois obligé, ſurtout à la campagne, & dans des conjonctures preſſantes, de ſe ſervir d'un Chirurgien médiocrement habile, dont l'opération peut être accompagnée ou ſuivie de beaucoup d'accidens.

Les plus conſidérables & les plus dangereux de ces accidens, ſont l'ouverture de l'artere, la piquure du tendon du biceps, & celle de ſon aponevroſe. Pour prévenir la *piquure de l'artere:* il faut, quand on ſaigne à la baſilique, s'aſſurer de l'endroit où l'artere eſt ſituée; enſuite faire la ligature, & la ſerrer fortement, afin de comprimer & d'affaiſſer

l'artere, & de donner plus de ſaillie à la veine; qu'on ouvrira le plus loin qu'il ſera poſſible, du condyle interne de l'os du bras.

On évite aiſément l'ouverture de l'artere en ſaignant à la céphalique, ou à la cubitale: à moins qu'il n'arrive, par une exception extraordinaire, que la diviſion des branches de l'artere dans le bras que l'on ſaigne, ſe faſſe plus haut qu'à l'ordinaire; parce qu'alors quelqu'une de ces branches qui accompagnent la céphalique juſqu'au pli du coude, eſt en danger d'être piquée, & même l'aponevroſe du muſcle biceps.

On connoîtra qu'on aura piqué l'artere, lorſqu'on verra le ſang d'un rouge éclatant, ſortir avec impétuoſité & par ſecouſſes, formant dans la palette une écume d'un rouge orangé, & ſe coagulant ou ſe mettant en grumeaux un moment après qu'il eſt ſorti.

On ne ſauroit remédier trop promptement à la piquure de l'artere; parce que les ſuites en ſont très-dangereuſes. C'eſt pourquoi le Chirurgien fera attention d'abord à l'ouverture qu'il a faite. Si elle eſt proportionnée à l'artere, & que le ſang en coule facilement, il n'y aura point à craindre qu'il ſe forme un anevriſme; & il laiſſera ſortir plus de ſang que dans les Saignées ordinaires, & même juſqu'à la défaillance, laquelle lui donnera plus de facilité pour arrêter le ſang & réunir l'artere. Cependant il doit avoir égard à la diſpoſition & au tempérament du malade. Car ſi c'étoit une perſonne d'un tempérament délicat, ou affoiblie par une longue maladie; il faudroit ménager le ſang; ſurtout ſi c'étoit une femme groſſe, parce qu'une Saignée trop abondante nuiroit à l'enfant, & pourroit même le faire périr.

Si l'ouverture étoit trop petite, ou que celle de la peau ne ſe rencontrât pas vis-à-vis de celle de l'artere: il faudroit travailler ſur le champ à arrêter le ſang, & à réunir l'artere; parce que le ſang pourroit ſe gliſſer ſous la peau, & former un anevriſme. Le ſang étant arrêté, il faudra plier le bras, le mettre dans la ſituation qu'il doit garder dans la ſuite; & faire comprimer l'artere, dans la partie moyenne & interne du bras, par une perſonne robuſte & adroite, qui appuiera fortement les doigts ſur le tronc de ce vaiſſeau: ou bien l'on y appliquera un tourniquet; mais autrement que pour l'amputation. Enſuite ayant nettoyé l'ouverture, on y appliquera d'abord gros comme une noiſette, de papier, mâché par une perſonne ſaine, & enſuite fortement exprimé. Si l'on avoit de l'eau ſtyptique, il ſeroit à propos d'y tremper le papier, avant de le mâcher. On fera tenir ce papier par le moyen d'un bon nombre de compreſſes graduées dans leſquelles ſera une piece d'argent; & on les maintiendra par une longue bande, qui ne doit pas comprimer les parties latérales, mais ſeulement le pli du bras & ſa partie poſtérieure. En appliquant les compreſſes & le bandage, il faut faire enſorte que l'indice & le doigt du milieu appuient alternativement, ſur l'endroit de l'ouverture, afin qu'elle ſe trouve toujours comprimée. Le bandage étant fait, une perſonne tiendra toujours les doigts appuyés ſur l'endroit qui répondra à l'ouverture; juſqu'à ce que le Chirurgien ait placé une compreſſe longuette ſur la partie interne du bras, qu'il maintiendra avec quelques tours de bande médiocrement ſerrés. La même perſonne & quelques autres auront ſoin de tenir alternativement, pendant deux fois vingt-quatre heures, les deux doigts que nous avons déſignés, appuyés ſur le bandage, à l'endroit qui correſpond à la Saignée; & leur pouce ſera appuyé ſur la partie poſtérieure du bras, qui doit être plié, & ſoutenu avec une écharpe.

Au bout de deux fois vingt-quatre heures, on ôtera le bandage, & l'on changera les compreſſes qui ſe détacheront d'elles-mêmes: on ſe donnera bien de garde de déplacer celles qui tiendront encore; non plus que le papier mâché, qu'il faut laiſſer tomber de lui-même. On mettra d'autres compreſſes à la place de celles qui ſe ſont détachées, & on les maintiendra avec le même bandage; laiſſant ce ſecond appareil pendant deux fois vingt-quatre heures, comme la premiere fois. Ce tems expiré, ſi l'artere ne pouſſe plus de ſang, c'eſt un bon ſigne; on changera encore ce ſecond appareil, & on en remettra un troiſieme qu'on laiſſera pendant deux ou trois jours: & ſi l'artere paroît alors parfaitement réunie, on ſe diſpenſera d'en mettre un quatrieme.

Si après le ſecond appareil l'artere fourniſſoit encore du ſang, il n'y auroit plus rien à eſpérer du bandage: & il faudroit en venir à l'opération, qui doit être faite par un Chirurgien habile & fort expérimenté.

Il faut remarquer ici que l'appareil que nous venons de preſcrire réuſſit beaucoup mieux lorſque l'ouverture de l'artere eſt grande; parce qu'alors il s'extravaſe moins de ſang entre la peau & l'artere. Il faut obſerver encore que ce même appareil doit être employé dans l'*ouverture des veines qui ſont voiſines des arteres*; parce que le ſang qu'elles fourniſſent ſortant avec impétuoſité & par ſecouſſes comme celui des arteres, & le Chirurgien ayant entamé une des tuniques, en ouvrant la veine, il pourroit s'y former un anevriſme vrai. Il faudra donc ſe ſervir de l'appareil que nous avons indiqué: mais ſans être obligé, après qu'on l'a placé, d'appuyer les doigts deſſus; il ſuffira de le laiſſer ſur l'ouverture, l'eſpace de trois ou quatre jours, ſans le lever.

Si malgré toutes les précautions qu'on aura priſes, l'appareil ne réuſſit pas, & qu'il ſe forme un anevriſme, il faudra procéder à l'opération. Mais il faut obſerver qu'il y a deux ſortes d'*anevriſmes*: le vrai, qui ſe fait par dilatation; & le faux, qui ſe fait par épanchement. Le premier ſe forme par la piquure d'une ou pluſieurs des tuniques qui forment l'artere: cet accident n'empêche point que le ſang ne ſe tienne toujours dans le canal de l'artere; mais il occaſionne une tumeur molle, qui a le même mouvement que l'artere, qui ne produit aucun changement ſur la peau, & qui diſparoit auſſitôt qu'on la preſſe. Cette ſorte d'anevriſme peut ſe guérir ordinairement par l'application du bandage à reſſort, avec un écuſſon: ce bandage ſe trouve dans les boutiques de Chirurgiens herniaires. L'anevriſme faux eſt produit par l'extravaſation du ſang entre l'artere & la peau; lequel s'épanchant avec abondance, produit une tumeur ſi conſidérable, qu'elle s'étend & s'avance quelquefois juſqu'à l'aiſſelle. Cette eſpece d'anevriſme ne ſe guérit ordinairement que par l'opération; qui demande, comme on l'a déja obſervé, l'expérience des Chirurgiens les plus habiles. Il en eſt de même de l'anevriſme vrai, dont la tumeur eſt devenue conſiderable par l'hémorrhagie, occaſionnée par quelque effort ſubit.

Au reſte, Voyez BAUME *naturel d'eau d'ormeau.*

Piquûre du Tendon du Biceps.

La piquûre du tendon eſt un accident dont les ſuites ſont très-dangereuſes. Le Chirurgien s'en apperçoit

apperçoit aiſément, par la réſiſtance qu'il a ſentie en enfonçant la lancette. Et le malade s'en apperçoit d'une maniere encore plus ſenſible, par la douleur vive & pénétrante qu'il reſſent dans le moment même. On remarque dans ſon bras une pulſation phlegmoneuſe, parce qu'il s'enfle avec inflammation. Une fievre violente, & quelquefois accompagnée de mouvemens convulſifs, met le malade dans un danger qui fait craindre pour ſa vie.

Pour y remédier, il faut le ſaigner pluſieurs fois du bras oppoſé à celui dont le tendon a été piqué. Ces Saignées réitérées empêchent le dépôt conſiderable qui ſe forme ordinairement; & diminuent la vivacité de la douleur. Enſuite il faut appliquer un cataplaſme deffenſif compoſé avec le blanc d'œuf, le bol d'Arménie, l'huile roſat, & l'oxycrat. Enſuite on frottera le bras, au-deſſus & au-deſſous de la piquûre, avec un liniment compoſé d'huile de millepertuis, d'eau-de-vie, & des eaux de morelle & de plantain diſtillées.

Si la tumeur paroît diſpoſée à la ſuppuration, il faudra l'aider en appliquant un cataplaſme émollient & lénitif, compoſé avec la mie de pain, le jaune d'œuf, le lait, l'huile d'amandes douces, & le ſafran; on y joindra la teinture d'opium, ſi la douleur devient inſupportable. On pourra encore employer les fomentations émollientes & réſolutives, ſelon le jugement & le choix du Médecin ou du Chirurgien.

Si le gonflement des chairs, & la tenſion de la peau, empêchent le retour du ſang par les veines, & qu'il y ait quelque dépôt de matiere à l'endroit de l'ouverture du vaiſſeau : il faudra la dilater avec le biſtoury, ou les ciſeaux; faire en différens endroits du bras de légeres ſcarifications pour détendre la peau; & employer enſuite les eaux ſpiritueuſes, ou autres remedes convenables, pour prévenir la gangrene ou la mortification de la partie.

Le Chirurgien peut éviter de piquer le tendon, qui eſt ſitué ordinairement ſous la médiane; en faiſant plier tant ſoit peu le bras, afin que le tendon s'éloigne de la veine, qu'il doit ouvrir le plus près qu'il lui ſera poſſible, du condyle externe du bras.

Il doit ſe conduire de la même maniere, pour ne pas *piquer l'aponevroſe;* qui eſt ſituée encore plus près de la ſuperficie que le tendon : excepté qu'il doit ouvrir la veine à l'endroit où elle eſt plus apparente, & le plus loin du pli du bras qu'il eſt poſſible.

Piquûre de l'Aponevroſe du Biceps.

Cette piquûre ſe manifeſte par deux indications : une douleur que le malade reſſent, au moment même, dans tout l'avant-bras, juſqu'aux doigts; & une tenſion violente, accompagnée d'inflammation, & ſuivie d'une ſuppuration qui ſe fait par l'ouverture de la Saignée.

Cet accident n'eſt pas ordinairement d'une grande conſéquence; à moins qu'il ne ſe forme un dépôt d'humeurs à l'endroit de l'ouverture, par la mauvaiſe qualité du ſang. Alors il faut y remédier par des linimens faits avec l'huile roſat, & l'eau-de-vie. Pour appaiſer la douleur on frottera la partie avec l'onguent d'*althea*, l'huile d'amandes douces, ou quelque autre ſemblable lénitif. S'il y a diſpoſition à la ſuppuration, on y appliquera des émolliens & des maturatifs.

Si malgré tous ces remedes, la plaie ne ſe réuniſſoit pas, & qu'il ſe formât ſur la partie une tumeur qui cauſeroit bientôt une tenſion dans tout le bras; il faudroit néceſſairement couper l'aponevroſe. Enſuite panſer la plaie avec un digeſtif fait avec le baume d'Arcéus, la poudre de myrrhe, l'huile d'œufs, & la térébenthine de Veniſe lavée dans l'eau-de-vie. On appliquera par deſſus ce digeſtif, un emplâtre de ſtyrax; & ſur le tout, des compreſſes trempées dans de l'eau-de-vie camphrée, ou autre liqueur ſpiritueuſe.

On aura auſſi recours à la ſaignée revulſive, qu'il faudra faire ſur le champ : & la réitérer pluſieurs fois; aſſujettiſſant en même-tems le malade à un régime de vivre très-reglé & très-exact.

Accidens qu'il eſt difficile de prévoir.

Parmi les accidens légers de la Saignée du bras, & qu'il eſt comme impoſſible de prévoir, on compte particuliérement la foibleſſe où le malade peut tomber, pendant l'écoulement du ſang; le *trombus*, qui eſt une tumeur de ſang qui s'éleve ſous la peau, occaſionnée par une ouverture trop petite de la veine; l'abſcès produit par la mauvaiſe diſpoſition du ſang; la veſſie, qui ſe forme à l'ouverture de quelque vaiſſeau lymphatique; la ſuppuration cauſée ordinairement par le mauvais tranchant, ou par la malpropreté, d'une lancette; l'engourdiſſement dans toute la continuité de l'avant-bras, qui arrive lorſque quelque filet des nerfs qui s'y diſtribuent ſe trouve effleuré, ou à demi-coupé; & la tenſion du bras.

Pour empêcher la formation du trombus; il faut fermer promptement la veine dont l'ouverture n'eſt pas aſſez grande. Et ſi l'on ne peut pas empêcher qu'il ne ſe forme, il faut le dégorger le plus qu'il eſt poſſible, & y appliquer à l'inſtant, du ſel commun renfermé dans le premier double de la compreſſe mouillée.

Conſultez le mot TUMEUR.

On remédie aux *foibleſſes*, en jettant quelques gouttes d'eau ſur le viſage du malade, ou en lui frottant les narines & les tempes avec du vinaigre, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ou quelque autre liqueur ſpiritueuſe. Si la foibleſſe continue, il faudra boucher l'ouverture de la Saignée avec le doigt, pour arrêter le ſang; & tenir le malade couché, la tête baſſe; lui tirer le nez, les oreilles; & lui frapper un peu fort dans les mains.

Conſultez l'article *Défaillance de* CŒUR.

On guérit l'*abſcès* en y appliquant un maturatif doux.

La petite *veſſie* s'ouvre & ſe diſſipe ordinairement d'elle-même. Mais ſi elle étoit trop longtems à s'ouvrir, on y appliqueroit un petit emplâtre de diapalme, ou une compreſſe trempée dans l'eau de la Reine d'Hongrie, ou dans l'eau vulneraire diſtillée à l'eau-de-vie.

La *ſuppuration* ſe diſſipe auſſi d'elle-même. Cependant on peut la baſſiner avec de l'eau-de-vie, & de l'eau vulneraire; & y appliquer enſuite du cérat de Galien; avec un cataplaſme anodyn, par-deſſus.

Pour faire paſſer l'*engourdiſſement*, il faut mêler un peu d'eau-de-vie avec de l'huile roſat, ou de l'huile d'amandes douces; & en frotter ſouvent & longtems le bras. Voyez, ci-deſſous, entre les accidens de la *Saignée du pié.*

Les cataplaſmes émolliens & réſolutifs relâchent la *tenſion* du bras, lorſqu'elle n'eſt pas bien conſidérable. Voyez ce que nous avons dit plus haut de la tenſion cauſée par la piquûre du tendon.

Saignée du pié.

Outre les attentions que nous avons marquées

pour s'assurer de la veine & pour placer la ligature au bras, & qui sont les mêmes pour le pié; le Chirurgien observera encore de mettre le malade dans une situation commode, en le plaçant ou sur le bord de son lit, ou sur un siége, le pié dans un vaisseau plein d'eau chaude, dans lequel il le fera tenir longtems avant de piquer la veine, & réitérera de légeres frictions sur la jambe & le pié, serrant aussi la ligature un peu fort afin d'assujettir les vaisseaux, & de rendre la veine qu'il veut saigner plus apparente. Si malgré ces précautions, elle ne se découvre pas encore assez, il essayera de faire marcher quelque tems le malade, avant de le saigner; le mouvement rendra le vaisseau plus sensible.

Les veines qu'on pique ordinairement dans la Saignée du pié sont la saphene interne; & quelquefois l'externe, lorsque la premiere n'est pas assez apparente. Il faut ouvrir la veine en long, & du côté de la malleole interne. Mais si l'on ne le peut pas faire sans risque, il faut chercher d'autres veines, dans la partie extérieure du pié, ou entre le pouce; évitant toujours de piquer les tendons. C'est particuliérement quand on veut saigner sur le pié qu'il faut faire marcher le malade, afin de rendre les veines plus sensibles.

Dès qu'on aura fait l'ouverture de la veine, on fera remettre le pié du malade dans l'eau. On relâchera la ligature peu-à-peu, & comme par degrés. Il y a pourtant des Chirurgiens très-habiles qui l'ôtent entiérement un moment après avoir fait l'ouverture.

Il faut faire ensorte que le sang sorte en arcade. Et pour cela le Chirurgien placera sa main sous la plante du pié, pour le soulever, & comprimer les veines: autrement il pourroit arriver que le sang qui coule dans l'eau, étant trop épais & gluant, s'appliqueroit à l'ouverture, & arrêteroit tout-à-coup la Saignée.

Il est rare qu'il arrive des accidens après la Saignée du pié. Cependant l'impatience & l'indiscrétion du malade, aussi-bien que l'inexpérience ou le peu d'attention du Chirurgien, peuvent en faire naître plusieurs; mais auxquels il est aisé de remédier.

Si le malade se leve, & qu'il marche trop tôt, il peut se former des inflammations, & même de petits abscès, à l'endroit de la piquûre. Si le Chirurgien pique le périoste en ouvrant la veine, il s'y formera une inflammation, & ensuite une légere suppuration. S'il coupe entiérement un petit cordon de nerfs qui accompagne la veine, il surviendra un engourdissement: mais s'il ne fait qu'effleurer ce cordon; outre l'engourdissement qui est ordinaire, il survendra une douleur qui se fera sentir jusqu'au haut de la jambe, & quelquefois au haut de la cuisse, ensorte qu'on ne pourra y toucher sans causer au malade une espece de treffaillement qui continuera même après que la piquûre sera fermée. Il peut arriver aussi qu'il y ait tension, & une douleur si vive que le malade perde le sommeil.

S'il survient une *inflammation* après la Saignée du pié, avec tension douloureuse; on fera garder le lit au malade; & l'on appliquera sur la piquûre un emplâtre de cérat de Galien; ou une compresse trempée dans l'eau tiede, avec un peu d'eau-de-vie. Si la douleur & la tension augmentent avec plus de violence, on saignera au bras, autant de fois qu'on le jugera nécessaire; & on appliquera un cataplasme anodyn, & ensuite un emplâtre d'onguent divin, ou d'onguent brun, ou quelqu'autre semblable. La suppuration étant finie, on desséchera l'ulcere, avec le blanc rhasis, ou le pompholix, ou la céruse brûlée.

Pour l'inflammation & la *suppuration* qui survienent après la piquûre du périoste, on pourra se servir de quelques-uns des remedes anodyns & déterfifs que nous avons indiqués pour la suppuration qui arrive après la Saignée du bras. Si le petit cordon de nerfs est coupé tout entier, il n'est pas nécessaire d'y appliquer aucun remede, parce que l'*engourdissement* ne durera pas longtems. Si le cordon n'est qu'effleuré, & que l'engourdissement continue, avec une douleur vive, il faudra frotter la jambe, ou même la cuisse, avec l'eau-de-vie de lavande, ou quelqu'autre liqueur spiritueuse. Voyez, ci-dessus, entre les accidens de la Saignée du bras.

M. Le Camus, Médecin de Paris, dit (dans sa *Médecine de l'Esprit*) que la Saignée du pié est plus dangereuse à Caën, ainsi que dans le reste de la Normandie, qu'elle ne l'est à Paris: ce qu'il attribue aux effets de l'usage habituel du cidre, qui produit des humeurs épaisses, lesquelles naturellement pesantes séjournent dans les parties inférieures.

Saignée qui se pratique en différens endroits de la Tête.

Lorsqu'on saigne à la tête, c'est ordinairement aux veines jugulaires, ou à leurs branches qui se présentent dans la partie antérieure du cou; lesquelles font quelquefois un volume plus considérable que leur tronc même, fourniſſent autant de sang, & peuvent par conséquent être ouvertes aussi utilement & avec la même sûreté. On saigne aussi aux veines des tempes, du front, du grand angle de l'œil, & de dessous la langue.

Quand on saigne *aux jugulaires*, ou à leurs branches, on se sert d'un linge roulé en boudin, pour faire la ligature. On peut l'appliquer sur le cou, en différentes manieres. 1°. On applique le milieu de la ligature au milieu de la nuque du cou, & il faut croiser les deux bouts en devant au haut du sternum, les donnant à tenir à une personne, pour serrer seulement autant qu'il est nécessaire pour rendre les vaisseaux sensibles, sans incommoder le malade. 2°. On peut appliquer le milieu de la ligature sur le côté du cou, où l'on a dessein de faire la Saignée; croisant les deux bouts sous l'aisselle opposée, & serrant autant qu'il est nécessaire. 3°. On peut faire la ligature au cou, comme au bras, en faisant une rosette à la nuque; mais il faut placer une compresse étroite & épaisse sous la ligature, & au bas de la veine que l'on veut piquer. 4°. On peut placer la ligature au bas du cou, en la tournant deux fois à l'entour, & faisant une rosette à la nuque; mais il faut avoir soin de placer une compresse, ou bandelette, entre la ligature & la trachée artere, & donner les deux bouts de la bandelette à tenir à quelqu'un, pour empêcher que la respiration ne soit gênée; ce qui seroit un très-grand inconvénient, qu'il faut prévenir toutes les fois qu'on saigne à la gorge, & de quelque maniere qu'on place la ligature.

La ligature étant placée & le vaisseau bien apparent, le Chirurgien le pique en long, & fait une ouverture considérable; excitant le malade à remuer la langue, la machoire, & la tête en arriere & en avant, pour faire avancer le sang dans les veines externes. On peut aussi lui faire mâcher un petit bâton de réglisse. Si le sang ne sort pas avec assez de force pour être reçu dans la palette, on l'y conduit par le moyen d'une carte pliée en gouttiere: & lorsqu'on en a tiré une quantité suffisante, on applique sur l'ouverture une compresse, qu'on arrête avec une bande; qu'il ne faut pas trop serrer, pour ne point gêner la respiration.

On ſe ſert des mêmes manieres d'appliquer la ligature au cou, lorſqu'on veut *ſaigner aux différentes veines de la tête*, & même à celles qui ſont *ſous la langue ;* parce que la plupart ſont des rameaux des jugulaires. Mais lorſqu'il s'agit d'ouvrir les arteres temporales, il faut placer la ligature un peu au-deſſus de l'endroit qu'on veut ouvrir ; ayant ſoin de mettre une compreſſe entre les ramifications de l'artere & la ligature. Si on la plaçoit au cou, ou au-deſſous de l'endroit qu'on a deſſein d'ouvrir, elle arrêteroit le ſang qui ſe porte de bas en haut ; ou bien elle l'obligeroit à couler dans quelqu'autre endroit où il trouveroit moins de réſiſtance.

Subſtituts de la Saignée.

Si la Saignée n'eſt nullement pratiquable ſur une perſonne, on pourra lui appliquer une demi-douzaine de ſangſues autour du fondement, après l'avoir étuvé pendant quelque tems avec du lait de vache, tiede. Quand les ſangſues ſeront tombées, on fera aſſeoir le malade ſur une chaiſe percée, où l'on aura mis un baſſin preſque plein d'eau bouillante. La vapeur chaude de cette eau entretiendra l'écoulement du ſang : & l'on en tirera par ce moyen autant qu'il ſera néceſſaire.

SAIGNEMENT *de Nez*. Voyez au mot NEZ.

SAILLIE ; ou *Projecture :* Terme d'Architecture. C'eſt l'avance qu'ont des membres d'Architecture au-delà du nud du mur ; & qui eſt proportionnée à leur hauteur.

C'eſt auſſi toute avance portée par encorbellement au-delà du mur de face ; comme fermes de pignons, balcons, ménianes, galeries de charpente, trompes, &c.

Les Saillies ſur les voies publiques ſont réglées par les Ordonnances.

SAILLIR Ce mot ſignifie l'acte de l'accouplement de pluſieurs animaux. Conſultez les articles BREBIS. CHEVRE. HARAS.

SAIN & *Net* (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.

SAINDOUX. Graiſſe nouvellement tirée du cochon.

Le Saindoux entre dans un grand nombre d'onguens & autres ſemblables préparations galéniques. C'eſt auſſi l'ame d'une infinité de ragoûts ; & la baſe des pommades.

Pour Conſerver longtems le Saindoux : il faut, en le fondant, y mettre un peu de bon verjus ; quand le Saindoux commence à bouillir, y ajoûter encore du verjus, environ une chopine ſur trois livres de Saindoux : & le laiſſer enſuite conſommer.

La *Pommade* ſe conſerve longtems, en la préparant à-peu-près de la même maniere.

SAINFOIN : en Latin *Onobrychis ;* lequel nom eſt proprement Grec ; ainſi que celui de *Polygalon*, qu'on lui donne encore. Pena & De Lobel (*Stirp. Adverſ. nova*) l'appellent *Polygala*. Quelques Anglois ne l'appellent que *Saintfoin :* d'autres lui donnent un nom qui répond à celui d'*Herbe Françoiſe :* c'eſt de nous que les Anglois l'ont reçue originairement. Elle eſt quelquefois appellée *Herbe Eternelle*, à cauſe qu'elle ſubſiſte longtems dans une même terre. Il paroît que le nom de Sainfoin lui a été accordé à raiſon de ce que c'eſt une herbe fort ſaine, & dont tous les beſtiaux s'accommodent très-bien. En quelques Provinces on l'appelle *Eſparcette*, ou *Aſpercette*.

La racine de cette plante eſt brune au dehors, intérieurement blanche : elle va quelquefois à quinze & vingt piés de profondeur ; & eſt outre cela garnie de pluſieurs bras qui s'étendent ſouvent vers la ſuperficie dans la bonne terre. Elle produit d'abord des feuilles aſſemblées par trois, dont celle du milieu eſt beaucoup plus grande que les deux autres. Elle jette enſuite pluſieurs tiges branchues, cannelées, rougeâtres, moëlleuſes, aſſez menues, preſque rondes ; leſquelles ont un pié de long, & davantage à proportion de la qualité du terrein. Le long des tiges, ſortent irréguliérement pluſieurs nerfs, garnis de pluſieurs rangs de feuilles conjuguées, & terminés par une impaire. Ces feuilles reſſemblent à celles de la veſce, & ſont beaucoup plus petites que celles du bas de la plante ; à-peu-près ovales, longues d'environ ſix lignes ſur un peu plus d'une en largeur, arrondies à leur extrêmité, blanches en deſſous, & vertes à leur face ſupérieure. M. Guettard obſerve que cette même face eſt pointillée : & il croit que ce ſont des ouvertures de véſicules parenchymateuſes, au moyen deſquelles la lumiere y paſſe facilement. Les tiges ſont terminées par un épi conſidérable de fleurs Légumineuſes (que l'on nomme auſſi Papilionacées), tantôt nuées de rouges différens, tantôt blanches. Il y ſuccede des ſiliques courtes, taillées en crête, ſouvent hériſſées de piquans ; dans leſquelles eſt contenue une ſeule ſemence, qui a la forme d'un rein, groſſe comme une lentille, & d'aſſez bon goût quand elle eſt verte. C'eſt à cauſe de ſa ſilique, que le Sainfoin eſt nommé *Tête de Coq*, dans pluſieurs livres. Il fleurit au mois de Mai.

Il y en a des eſpeces plus grandes que d'autres. Celle qui vient d'être décrite eſt la plus commune dans les champs des environs de Paris, & le long des chemins dans des terres incultes en d'autres Provinces où elle croît naturellement : en Bourgogne, par exemple, le Sainfoin borde preſque tous les chemins ; & delà vient qu'on lui donne ailleurs aſſez ſouvent le nom de *Bourgogne*. Quelque reſſemblance dans les fleurs, & un peu celle des ſemences, fait que M. Linnæus range ſous un même genre l'Onobrychis & l'*Hedyſarum*, avec cette derniere dénomination. Leurs ſiliques ſont cependant très-différentes. Il paroît auſſi que Céſalpin a confondu ces deux genres : ſi G. Bauhin ne ſe trompe pas en appliquant à notre Sainfoin le *Lupinus ſilveſtris ruſticus* de cet Auteur.

Comme cet ouvrage n'eſt pas ſpécialement deſtiné à traiter de la Botanique, on croit pouvoir ſe diſpenſer d'un plus long détail à cet égard.

Culture du Sainfoin.

L'Auteur du Traité *Des Prairies Artificielles* avoit crû obſerver que le Sainfoin ſe plait beaucoup dans les terres rouſſes de Champagne ; qu'il y vient en abondance : & qu'il ne réuſſit que médiocrement dans les terres blanches de cette Province. M. France, mieux inſtruit par une ſuite d'expériences, aſſure (*Mémoire ſur la Culture du Sainfoin, & ſes avantages dans la Haute Champagne :* 1764, *in*-12 ; *page* 19) que la préférence donnée dans ce cas aux terres rouſſes vient de ce que cette eſpece de ſol a communément beaucoup de fond ; mais que le Sainfoin » vient très-bien ſur les terres griſes & ſur les terres » blanches «. En général cette plante réuſſit même dans des terres qu'on regarde comme arides. On la ſeme avec ſuccès ſur la pierraille, ſur le ſable, & ſur la craie pourvu qu'il s'y trouve environ un demi-pié de terre, quoiqu'en général ce ſoit où elle réuſſit le moins. M. France » en a vu même croître » & profiter dans des foſſés creuſés à pluſieurs piés » dans le craion ; la graine étoit tombée dans le » fond entre des pierrailles de craie, les racines » avoient trouvé dans les petits intervalles aſſez de

» terre pour y plonger & s'y nourrir «. Le Sainfoin ſe plaît auſſi ſur les montagnes. C'eſt un grand avantage que d'en mettre dans des endroits écartés où le tranſport des amendemens eſt difficile : on ſe trouve cependant bien d'en fortifier le fond avec de la ſuie ; cet engrais ne charge pas beaucoup, & ſouffre d'autant moins de difficulté pour le tranſport, qu'une petite quantité eſt ſuffiſante pour amender beaucoup de terrein. Le tan eſt encore un excellent engrais pour le Sainfoin : on achete des mottes de Taneur, qu'on pulvériſe ; & on les ſeme avec la graine de cette plante. On peut auſſi acheter le tan, avant qu'il ſoit réduit en mottes : il coûte moins alors, & on s'épargne la peine de le pulvériſer.

On voit de très-beau Sainfoin dans des plaines, même aſſez ſéches & pierreuſes. Un tel fond ſemble être ſi naturel au Sainfoin, que celui même de Candie qui croît auprès des torrents, ſe trouve conſtamment dans les ſables que ces eaux laiſſent à ſec : il y vient auſſi ſur des côteaux arides. Le Sainfoin s'accommode donc de preſque toutes ſortes de terres, excepté des marécageuſes. Il profite beaucoup dans une terre extrêmement fine, ſubſtantieuſe, & qui a beaucoup de fond. C'eſt une erreur de croire que cette plante ne réuſſit bien que dans les cas où elle rencontre à certaine profondeur un ban de tuf, de pierre, ou de craie, qui arrête le progrès de ſes racines. Plus la terre a de fond, plus les racines s'étendent, & plus cette plante devient vigoureuſe. Lors même qu'il y a un banc de tuf ou de pierre, elle s'inſinue dans ſes fentes pour deſcendre au-deſſous.

Quoique le Sainfoin ne ſoit point une plante délicate, on n'eſt pas diſpenſé de bien labourer la terre où on veut le mettre. Comme il jette quantité de racines immédiatement après ſa germination, la terre doit être bien meuble, & labourée le plus profondément qu'il eſt poſſible.

Il y a de bons Œconomes qui, voulant mettre en Sainfoin un côteau nouvellement défriché, y ſement d'abord de la veſce ; pour ameublir la terre, & la préparer à mieux recevoir le Sainfoin.

On peut le ſemer en toute ſaiſon. Néanmoins ſi on le ſeme tard en automne, on a à craindre qu'il ne ſoit endommagé par les gelées : quoiqu'au reſte la récolte en devienne plus hâtive, & qu'on n'ait pas à appréhender de ſéchereſſe qui l'empêche de croître. Lorſqu'on le ſeme en Eté, il arrive ſouvent qu'il ne germe qu'avec beaucoup de lenteur ; ou que s'il leve, la ſéchereſſe fait languir les jeunes plantes. Le mieux eſt donc de faire cette ſemaille au printems, quand on n'a plus à craindre de fortes gelées ; ou à la fin d'Août. Il eſt ſouvent à propos de le ſemer au commencement de Mars, dans les terres ſéches & graveleuſes. Il faut toujours, immédiatement auparavant, donner le dernier labour, & bien herſer la terre ; ce ſeroit un avantage qu'on pût ne ſemer qu'après un peu de pluie.

On le ſeme comme le foin ; & ordinairement ſur le ſoir, afin que la fraîcheur de la nuit l'humecte & le diſpoſe à lever promptement, au lieu que la chaleur du jour pourroit faire crever la graine & nuire ainſi à la germination : ces pratiques ſont ſurtout à obſerver lorſqu'on en ſeme durant l'Eté.

Après qu'il eſt ſemé, on le herſe bien en tout ſens, pour que la ſemence ſoit entiérement couverte, & que le champ étant bien uni, il ſoit enſuite plus facile à faucher. Bien des gens n'y emploient que des herſes à dents de bois : prétendant que le fer eſt préjudiciable au Sainfoin.

Cette ſemence doit ne pas être à plus d'un demi-pouce de profondeur, ſurtout dans les terres fortes. Car comme elle eſt groſſe, & que ſes lobes doivent percer la terre pour former les feuilles ſéminales, il arrive ſouvent qu'ils ont trop de peine à ſe dégager de la terre : & alors il n'y a que la tige qui ſe montre, en forme d'anneau ; après quoi la plante périt.

M. France en a ſemé en Mars avec de l'aveine ; en Avril, avec de l'orge ; en Mai, avec du ſarraſin ; en Août avec du ſeigle : il lui a toujours réuſſi. Cet habile Cultivateur préfere de le ſemer ſeul, à la fin d'Août. On y gagne (dit-il, *p.* 22), en ce que la plante ayant joui toute ſeule d'une nourriture qu'elle eût été obligée de partager avec d'autres, fait des progrès plus rapides ; & dès le printems ſuivant, elle ſe trouve en état de fournir une aſſez bonne récolte.

On ſeme le Sainfoin fort dru ; pour qu'il étouffe toutes les mauvaiſes herbes. Selon M. Pluche, il faut dix à douze boiſſeaux de ſemence pour un arpent. Dans la Nouvelle Maiſon Ruſtique, on preſcrit cinq livres de graine pour cette quantité de terre. Ces meſures & poids n'étant pas déterminés avec la préciſion convenable, on ne peut en tirer de notions certaines. Selon un bon ouvrage Anglois concernant l'Œconomie Rurale (*Compl. Body of Husb.*) en ſemant le Sainfoin avec de l'orge, on emploie communément cinq ou ſix boiſſeaux de graine, par acre : l'Auteur regarde cette quantité comme exceſſive ; & propoſe quatre boiſſeaux comme une quantité moyenne. Si l'on met du ray-graſs au lieu d'orge, on met pour l'ordinaire cinq boiſſeaux de graine de Sainfoin par acre, & un boiſſeau de ray-graſs.

La bonne ſemence doit être nette, lourde, ſéche, luiſante, ſonnante, & ſaine. Quelques-uns aſſurent que celle qui eſt renfermée dans ſes gouſſes, eſt mieux nourrie & multiplie davantage.

Comme il arrive aſſez ſouvent qu'une partie de la ſemence n'eſt pas propre à germer, il eſt à propos d'en ſemer d'abord une petite quantité à part ; afin de l'éprouver, & de ſe regler ainſi ſur la quantité qu'on doit en mettre dans le champ.

Quand on ſeme le Sainfoin au mois d'Août, c'eſt aſſez ordinairement dans des champs où l'on vient de recueillir du ſeigle. La plupart de ceux qui le ſement au commencement du printems, y mêlent du trefle, de l'orge, de l'aveine, de la veſce, &c, (comme nous l'avons dit) pour tirer un profit de la terre ; attendu que le Sainfoin eſt pluſieurs années avant de donner un produit bien conſidérable. Les plantes annuelles n'occupant pas longtems la terre, elles font peu de tort au Sainfoin. Mais les plantes vivaces, comme le trefle, lui en font ſûrement beaucoup.

Il vaut mieux ſemer de l'orge, que de l'aveine, avec le Sainfoin. La bonne maniere eſt de ſemer d'abord l'orge ; & après l'avoir herſé, ſemer le Sainfoin à la volée, en répandant peu de ſemence à la fois, & repaſſant deux fois ſur les mêmes endroits. Puis on herſe légerement. Il eſt avantageux de ſemer du ray-graſs avec le Sainfoin. * *Compleat Body of Husb. B.* 7, *ch.* 18.

Dans les années ſéches, il arrive ſouvent qu'on n'apperçoit pas de Sainfoin après avoir fauché l'aveine, la veſce, ou l'orge. Néanmoins en y regardant de près, on voit ordinairement des filets blancs ; qui indiquent que le Sainfoin a levé, mais que les feuilles qui étoient très-menues ont été fauchées avec le reſte.

Si les grains qu'on ſeme avec le Sainfoin ſont drus, s'ils ont pouſſé avec vigueur, & ſurtout s'ils ont verſé ; ils étouffent ordinairement le Sainfoin.

Cet accident doit être fort rare, lorſque le Sainfoin eſt ſemé ſuivant la Méthode de M. Tull. Mais, nous le répétons, cette plante réuſſit toujours mieux, étant ſemée ſeule.

Dans le cas dont nous venons de parler, s'il ſurvient de la ſéchereſſe lorſque la graine commence à lever, le plant ne profite point, & eſt longtems à ſe rétablir. Pour y obvier, on peut l'arroſer au moyen d'une tonne montée ſur une voiture, & derriere laquelle ſera un ajûtoir percé de pluſieurs trous: ce qui eſt très-commode dans la Nouvelle Culture; mais qui n'a pas laiſſé d'être pratiqué avec ſuccès dans des champs cultivés à l'ordinaire.

Culture du Sainfoin ſuivant M. Tull.

Ceux qui veulent ſemer du blé, de l'orge, &c, dans la même terre que le Sainfoin, les mettent dans des rangées ſéparées.

Si l'on ſeme du Sainfoin, dans le deſſein de le cultiver avec les nouvelles charrues, il faut le mettre ſur deux rangées paralleles, éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & donner trente ou trente-deux pouces de largeur aux platebandes: enſorte qu'il y ait quatre piés, du milieu d'un ſillon au milieu d'un autre.

En le ſemant dans l'intention de le cultiver à la main avec la houe, il faut mettre ſeize pouces d'intervalle entre les rangs; & qu'il y ait par la ſuite dans les rangs au moins huit pouces de diſtance d'une plante à l'autre.

Lorſqu'on n'a pas intention de donner des labours ſubſidiaires au Sainfoin, on met les rangées à huit pouces les unes des autres: & l'on fait enſorte de ne pas employer plus de ſemence, que quand on laiſſe ſeize pouces entre les rangs. Car il faut que chaque pié de Sainfoin ait aſſez d'eſpace autour de lui, pour étendre ſes racines & tirer la ſubſiſtance qui lui eſt néceſſaire, ſans être incommodé par ſes voiſins.

M. Tull employa d'abord deux gallons de ſemence pour un acre de terre: ce qui peut revenir à un peu plus des deux tiers du boiſſeau de Paris. Mais cette graine ayant été ſemée trop tard, elle périt preſque toute dans un canton. Au bout de trois ans on ne voyoit qu'environ quatre piés de Sainfoin dans chaque verge quarrée. Cependant ces piés étoient d'une groſſeur extraordinaire: cette partie du champ fournit deux fois autant d'herbe, que le reſte où la ſemence n'avoit pas péri; & où le Sainfoin étoit conſtamment beaucoup meilleur que dans les terres qui avoient été enſemencées ſuivant la méthode commune.

On voit que le ſentiment de M. Tull eſt de ſemer fort clair: enſorte que très-peu plus du tiers du boiſſeau de Paris, de bonne ſemence, eſt ſuffiſante ſelon lui pour un acre de terre. Mais il faut que cette ſemence ſoit bien également diſtribuée partout; ce qui ne ſemble poſſible que par le moyen des nouveaux ſemoirs.

Ces inſtrumens ont encore l'avantage de placer la graine dans le fond des petits ſillons ouverts à une juſte profondeur par les ſocs, & de ne la recouvrir que de la quantité de terre qu'on ſait être convenable. Ainſi la jeune plante ſe trouve au fond d'une petite rigole, qui ſe rempliſſant dans la ſuite, fait que la plante ſe trouve rechauſſée par de nouvelle terre à meſure qu'on fait les labours.

Il n'eſt pas néceſſaire de labourer tous les intervalles, ni que les labours ſoient fréquens. Il ſuffit d'en donner quelques-uns aux intervalles de deux en deux, ſans labourer ceux du milieu; qui ſerviront pour étendre & fanner le foin. La ſeconde année on labourera les intervalles qui ne l'auront pas été; & on laiſſera les autres en friche. Ainſi l'on n'aura jamais à labourer que la cinquieme partie du terrein: &, au moyen de cette culture peu couteuſe, le Sainfoin pourra ſubſiſter trente ans dans une même terre. Comme elle aura reçu différens labours, elle en ſera bien plus diſpoſée à recevoir les autres grains qu'on y voudra mettre après avoir arraché le Sainfoin.

On voit cette plante ſubſiſter juſqu'à douze ans de ſuite dans un champ cultivé ſeulement par la méthode ordinaire; c'eſt-à-dire abſolument négligé, & dont les ſucs ne ſont point renouvellés par les labours. Alors même le Sainfoin, loin de fatiguer la terre, engraiſſe ſi bien un fond peu ſubſtantieux, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, ce fond peut produire du grain trois années de ſuite ſans ſe repoſer.

On a ſuppoſé que le Sainfoin occaſionne une ſorte d'épuiſement conſidérable dans la terre où il eſt: nous liſons dans la Maiſon Ruſtique, qu'il faut laiſſer dix ans d'intervalle avant d'en reſemer dans des terres qui en ont déja porté. L'amélioration habituelle qu'on leur procure en ſuivant la nouvelle méthode, donne tout lieu de préſumer que cette interruption ne ſeroit plus néceſſaire; & qu'on pourroit tout de ſuite y remettre de nouveau Sainfoin. Les expériences de M. de Châteauvieux démontrent que la nouvelle culture diſpenſe des jacheres, & du demi-repos que produiſent les ſemailles de Mars; enſorte que la même terre qui vient de porter du froment, ſe trouve toute préparée à en recevoir de nouveau immédiatement après la récolte. Le même avantage ſe retrouvera certainement à l'égard de plantes beaucoup moins délicates.

Pour revenir à la maniere dont la Nouvelle Culture propoſe de ſemer le Sainfoin: on ne doit pas penſer que ce ſoit diminuer la récolte, que de mettre peu de ſemence. Il eſt vrai qu'on a moins de plantes. Mais le produit d'une ſeule, bien cultivée ſuivant la nouvelle méthode, ira au-delà d'une demi-livre. Ainſi, lorſqu'il y aura cent douze plantes de Sainfoin dans une perche quarrée; quand on ſuppoſeroit que chaque plante, l'une portant l'autre, ne donneroit qu'un quart de livre de foin; on ne laiſſera pas d'en avoir vingt-huit livres par perche quarrée. Une récolte ſi conſidérable paroît impoſſible quand on conſidere ces plantes encore jeunes, dont la terre n'eſt pas couverte, enſorte qu'il ſemble que la plus grande partie du champ reſte inutile. Mais étant parvenues à leur grandeur, elles changent toute la face du terrein: & l'on n'y apperçoit plus de vuide.

D'ailleurs, un autre avantage que produit la nouvelle culture, eſt que ſi le Sainfoin a été ſemé de bonne heure, il commence dès la ſeconde année à fournir une récolte qui égale celle de la troiſieme année du Sainfoin cultivé ſuivant la méthode ordinaire.

M. Tull dit avoir rajeuni des pieces de Sainfoin dont le plant étoit languiſſant, en y faiſant labourer des platebandes de trois piés de large; & laiſſant alternativement des planches de Sainfoin de même largeur. Ce Sainfoin ayant étendu ſes racines dans les platebandes labourées, reprit vigueur & fournit de très-bonne herbe.

La Nouvelle Maiſon Ruſtique avoit déja propoſé d'introduire parmi nous une culture preſque ſemblable; au moyen de laquelle, dans les pays chauds, un pré de Sainfoin dure quinze ans, & l'on y fait chaque année quatre & même ſix récoltes très-abondantes. Voici en quoi conſiſte cette culture. Au mois d'Août on donne une premiere façon à la terre, une

ſeconde au mois d'Octobre : & le guéret s'étant ameubli & mûri pendant l'hiver, on laboure pour la troiſieme fois au commencement de Février ; on épierre le champ ; on caſſe les mottes : puis on y forme des quarrés ou planches, larges de dix piés ſur cinquante de longueur ; afin d'avoir des ſentiers où l'eau ſe ramaſſant humecte la terre, & de pouvoir ſarcler commodément. Enſuite on y répand du fumier bien conſommé : on ſeme le Sainfoin ; & l'on couvre la ſemence avec la herſe à dents de bois, ou avec des rateaux. Il ne paroît pas qu'on y donne enſuite aucuns labours ; le ſarclage en tient lieu vraiſemblablement. Mais on arroſe le pré, après la premiere récolte ; & à meſure qu'il y pouſſe de mauvaiſes herbes, on les arrache, ſemant du Sainfoin en leur place.

Je ne ſai ſi c'eſt par ce moyen qu'un arpent de Sainfoin ſuffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année ; ce que Liger dit, dans ce même livre, être particulier à quelques endroits : ou ſi c'eſt ſeulement l'effet de certains fonds qu'il dit être bien labourés, bien fumés, bien repoſés, & en conſéquence rapporter du Sainfoin en état d'être fauché dès la premiere année.

Toujours eſt-il conſtant que le Sainfoin, cultivé ſuivant la méthode de M. Tull, donne des brins qui ont juſqu'à cinq piés de haut. Et il aſſure qu'alors un arpent de Sainfoin produit autant d'herbe que trente ou quarante arpens de pré ordinaire.

On peut cultiver le Sainfoin en le plantant fort près dans des rigoles, comme nous l'avons dit de la Luzerne ; & le traiter de même.

Récolte.

Ce n'eſt ordinairement que dans la ſeconde année, que le Sainfoin donne quelque profit.

On peut le faucher avant que la fleur ſoit entiérement épanouie ; c'eſt-à-dire vers la fin de Mai ; Alors on a un fourrage fin, qui eſt merveilleuſement bon pour les bêtes à cornes : & ces Sainfoins fauchés de bonne heure fourniſſent un beau regain, qui dédommage amplement de ce qu'on a perdu en ne laiſſant point parvenir la plante à toute ſa grandeur. M. Tull prétend même qu'on peut ſe diſpenſer de donner de l'aveine aux chevaux, quand on les entretient avec cette nourriture. Il aſſure avoir ainſi eu toute une année en bon état un attelage de chevaux, occupés à des travaux pénibles. Cette nourriture lui a encore ſervi à engraiſſer des moutons plus promptement que ceux à qui on donnoit du grain. Mais ce bon foin ne peut (dit-il) être que le réſultat de la nouvelle culture : l'autre montant ſouvent en fleur preſqu'au ſortir de terre.

Si le tems eſt diſpoſé à la pluie, on peut différer la fauchaiſon du Sainfoin qui eſt en fleur. Ce fourrage ſera encore bon pour les vaches. En le fannant, il faut avoir l'attention de ne pas faire tomber la fleur : car les beſtiaux en ſont très-friands ; & cette partie, qui ſe détache aiſément, les engage à manger le reſte.

Quand la pluie continue, on peut laiſſer ſur pié le Sainfoin juſqu'à ce qu'il ſoit entre fleur & graine. La récolte eſt alors plus abondante : nonſeulement parce que la plante a acquis toute ſa grandeur ; mais encore parce que l'herbe étant mieux formée, elle diminue moins en ſe ſéchant. Il eſt vrai que ce fourrage, moins délicat, ne plaira pas autant au bétail, & aux chevaux, que celui de ces mêmes plantes qui, cueillies & ſéchées à propos, conſervent l'odeur agréable, la ſaveur exquiſe, & la ſoupleſſe, qui ſervent d'attrait aux autres animaux pour leſquels nous ménageons cette nourriture. Néanmoins celles qui ayant eu la liberté de prendre toute leur croiſſance, ont ſubſiſté dans le champ juſqu'à la parfaite maturité de leur graine, étant cultivées ſuivant la nouvelle méthode, ſe trouvent encore du goût du gros bétail ; qui les préfére au gros foin des prés bas, & à la paille du froment. Pour qu'il les mange bien, on a ſeulement l'attention de les hâcher à-peu-près comme l'on hache la paille en Eſpagne, en Allemagne, & depuis quelque tems parmi nous : ou de les battre avec des maillets, de même que l'on fait pour l'ajonc dans quelques Provinces. Conſultez le *Traité de la Culture des Terres* (de M. Duhamel) T. I, *p.* 260-61-62-63-64-65 ; T. IV, *p.* 520-21 ; T. V, *p.* 71-2-3-5-6-7, 529 : & ſes *Elémens d'Agriculture*, T. II, *p.* 129-33-34.

D'ailleurs même, ſans hacher ces gros brins qu'a produits la nouvelle culture, les chevaux en mangent volontiers ; aimant à trouver ſous la dent les grains de Sainfoin qui commencent à ſe former.

Dans le cas où les pluies continuent toujours, il vaut mieux laiſſer le Sainfoin ſur pié que de s'expoſer à le voir périr ſur terre. La graine, en mûriſſant, dédommage en bonne partie de la perte du fourrage. On peut la vendre à ceux qui ont à ſemer du Sainfoin. D'ailleurs, deux boiſſeaux de cette graine nourriſſent auſſi-bien les chevaux, que trois boiſſeaux d'aveine : & généralement, tous les beſtiaux & les volailles en ſont très-friands.

On peut faire encore une fauchaiſon vers la mi-Septembre. Quoique ce regain ſoit moins ſucculent que l'herbe qui a été fauchée avec la fleur, c'eſt toujours un bon fourrage pour le bétail. L'herbe n'en eſt pas même ſi dure que celle qui a été coupée entre fleur & graine.

C'eſt une pratique de bonne œconomie que de ſe contenter de deux récoltes de Sainfoin, lorſqu'il n'eſt encore qu'à la ſeconde année : ces récoltes ſe font au commencement de Juillet, & à la fin d'Août. La plante ainſi ménagée, en devient plus vigoureuſe.

Le Sainfoin étant fauché, & rangé en ondins, dans les tems de hâle un ou deux jours ſuffiſent pour ſécher le deſſus. Lorſqu'il eſt en cet état, on retourne les ondins l'un vers l'autre, le matin après que la roſée eſt diſſipée : cela ſe fait aſſez vîte en paſſant un bâton ſous les ondins pour les renverſer. Dès qu'ils ſont ſecs, on les ramaſſe avant la roſée du ſoir en petits meulons qu'on appelle des *Oiſons* en quelques endroits, parce qu'étant ainſi diſpoſés, ils préſentent l'idée d'un troupeau d'oyes répandues dans un champ. Comme le Sainfoin eſt ainſi en plus groſſes maſſes, il craint moins la roſée, & la pluie même, pourvu qu'elle ne ſoit pas abondante.

Si on le laiſſoit épars très-mince ſur tout le champ pendant une huitaine de jours, quand même il ne tomberoit pas d'eau, il perdroit beaucoup de ſa qualité. C'eſt pourquoi, auſſitôt qu'il eſt ſuffiſamment ſec, il faut le mettre en groſſes meules, ou le ſerrer dans les granges. En ſuppoſant le Sainfoin & le foin ordinaire également ſecs, on peut faire les meules de Sainfoin beaucoup plus groſſes que celles de foin, ſans craindre qu'il s'échauffe ; les brins ſe preſſant moins exactement les uns contre les autres, il paſſe entr'eux de l'air qui empêche la fermentation.

Il eſt néanmoins à propos de ne laiſſer le Sainfoin en meule ou en meulons, que le moins de tems qu'il eſt poſſible : il arrive ſouvent que l'herbe qui ſe trouve deſſous eſt toute brûlée au bout de vingt-quatre heures & ne repouſſe jamais. Ainſi on doit le tranſporter & remuer tous les jours, afin qu'il ſéche promptement, & que l'herbe de deſſous jouiſſe d'un nouvel air.

Le Sainfoin n'eſt jamais meilleur que quand il a été deſſéché par le vent, & ſans le ſecours du ſoleil.

Une pluie qui feroit noircir le foin ordinaire, le trefle, & la luſerne, n'endommage pas le Sainfoin: on peut toujours en tirer un bon parti, à moins qu'il n'ait pourri ſur le champ.

Lorſque le tems ſe diſpoſe à la pluie avant que le Sainfoin ſoit ſec, on peut le ramaſſer en petits meulons: avec la précaution de mettre au milieu de chacun une corbeille ou panier long qui en occupe toute la hauteur depuis le bas; ou un fagot. Au moyen de quoi l'air y circulant, & les vapeurs pouvant s'évaporer en liberté, il y a moins à craindre que l'herbe s'échauffe. Mais dès qu'elle eſt bien ſéche, il faut la ſerrer dans des granges; ou en former de groſſes meules, & les couvrir de chaume.

Il y a une pratique particuliere pour la récolte du Sainfoin qui a mûri avec ſa graine. Comme toutes ſes fleurs ne s'épanouiſſent que ſucceſſivement, la graine ne mûrit pas tout à la fois. Si l'on coupoit le Sainfoin lorſque les graines d'en-bas ſont mûres, on perdroit celles de la pointe. Si l'on attendoit à faucher juſqu'à ce que celles-ci fuſſent en maturité, les autres ſeroient tombées & perdues. Il faut donc choiſir un état moyen: alors les graines encore vertes achevent de mûrir; & au bout de quelque tems, elles ſont auſſi bonnes que les autres. On ne fauche ni ramaſſe ces ſortes de Sainfoins dans la chaleur du jour: la plus grande partie de la graine ſeroit perdue. Le vrai tems de le faire eſt le ſoir ou le matin, quand le ſerein ou la roſée rendent les plantes plus ſouples.

S'il fait beau & ſec, ce Sainfoin ſe ſéche aſſez en ondins pour qu'on n'ait pas beſoin de les retourner. Mais s'il a plû, & qu'il faille retourner les ondins, on doit s'y prendre bien doucement, pour que la graine ne tombe pas: & le mieux eſt de paſſer le bâton ſous les épis, renverſer l'ondin enſorte que les piés du Sainfoin ne faſſent que tourner comme ſur un axe, & recevoir les épis ſur un autre bâton pour les conduire juſqu'à terre.

On n'attendra pas que les Sainfoins ſoient parfaitement ſecs, pour les mettre en meules ou les engranger. Etant fort ſecs, il pourroit s'en perdre beaucoup de graine. D'un autre côté, ſi on les ſerre trop humides, on perdra le fourrage & peut-être la graine. Il y a des gens qui enlevent le tout dans des draps: précaution au moyen de laquelle on peut ſerrer l'herbe ſi ſéche que l'on veut, puiſque la graine ne peut ſe perdre.

Ceux qui veulent battre le Sainfoin dans le champ, ne font point de meules, mais ſimplement des meulons; parce qu'alors il ne peut jamais être trop ſec. L'on prépare une aire à un coin du champ: ou bien l'on étend un grand drap par terre. Deux hommes battent le Sainfoin avec des fléaux, pendant que deux perſonnes leur en apportent de nouveau dans des draps, & deux autres nettoient groſſiérement avec un crible la graine qui eſt battue. Ainſi criblée, & miſe dans des ſacs, on la porte à la maiſon. On ramaſſe la paille en groſſes meules, pour nourrir le bétail; obſervant qu'elle ne ſoit point mouillée.

La graine qu'on engrange ſans être battue, ſe conſerve très-bien. Mais celle qui eſt battue a une grande diſpoſition à fermenter, ſurtout ſi elle n'a pas été humectée depuis qu'on a fauché le Sainfoin: de ſorte qu'un petit tas eſt toujours aſſez conſidérable pour que la graine du centre s'échauffe. On a beau l'étendre dans un grenier, à ſept ou huit pouces d'épaiſſeur, elle s'échauffe encore ſi l'on n'a pas ſoin de la remuer tous les jours. Un des meilleurs moyens de la conſerver, eſt de faire dans la grange un lit de paille, puis un lit fort mince de graine, & ainſi ſucceſſivement. Après quoi on peut la retirer pendant l'hiver, & la conſerver étendue aſſez mince dans un grenier: où on n'oubliera pas de la remuer de tems en tems; car elle n'eſt pas entiérement hors du riſque de ſe gâter, quoiqu'elle ait perdu beaucoup de ſa chaleur.

Les plantes de Sainfoin ſont trop imparfaites la premiere & la ſeconde année qu'elles portent graine, pour que l'on doive conſerver cette graine pour ſemer.

La nouvelle Maiſon Ruſtique dit qu'en répandant du fumier long ſur tout un champ de Sainfoin, on n'a rien à craindre en y mettant pâturer les beſtiaux pendant deux mois après la derniere recolte. M. Pluche propoſe même de ſe priver du regain, pour y laiſſer aller quelques vaches en automne ſeulement. MM. Tull, Duhamel, & nombre d'autres habiles Cultivateurs, aſſurent que le Sainfoin ſera beaucoup meilleur ſi on ne le laiſſe jamais pâturer par les beſtiaux. Ils recommandent au moins de ne pas le faire au printems; & en aucun tems les deux premieres années. En général, lorſque la terre eſt humide, il ne faut jamais y mettre le bétail: ſes piés font alors beaucoup de tort à la baſe des plantes.

Quand le Sainfoin eſt dans ſa troiſieme année, il faut bêcher les clairieres où le grain n'a pas levé, & y en ſemer d'autre.

Quand on voit les plantes s'affoiblir, on peut les renforcer par les fumiers. Ou ſi elles dégénerent abſolument, il faut retourner la terre, & y ſemer du grain ſans laiſſer de repos.

Nous invitons de nouveau à lire le *Mémoire* de M. France, que nous avons cité plus haut. Après avoir expoſé des méthodes qui lui ont réuſſi pour établir promptement une prairie de Sainfoin, cet induſtrieux Cultivateur donne des conſeils ſages & utiles relativement à cet objet. Il donne enſuite ſa maniere de cultiver le Sainfoin; & d'en affourer le bétail. On verra qu'il n'héſite pas à le laiſſer pâturer; mais avec les attentions d'un habile Œconome. Cet Auteur conſidere enſuite le Sainfoin, comme une denrée commerçable: & termine ſon Mémoire par une bonne pratique pour défricher le Sainfoin. M. France n'a pas jugé à propos de mettre ſon nom; ſe contentant de ſe déſigner comme tenant à pluſieurs Académies. Le titre entier, que nous avons donné ci-devant, ſuffit pour faire trouver cet utile Mémoire; qui ne porte d'autre nom de lieu d'impreſſion, que celui d'Amſterdam.

Uſages Œconomiques.

Le Sainfoin eſt un très-bon fourrage. Voyez ce qui en eſt dit ci-deſſus, dans l'article de ſa *Récolte*.

Ce foin engraiſſe les chevaux, & leur donne du courage. Il ſuffit qu'ils en aient à moitié autant qu'on leur donneroit de foin ordinaire.

Le Sainfoin qui n'eſt pas bien ſec eſt nuiſible aux beſtiaux. Lors même qu'il eſt ſec, il faut ne leur en donner que modérément; parce qu'il échauffe beaucoup, & produit tant de ſang qu'ils ſeroient en danger d'être ſuffoqués. Lorſqu'on leur donne de celui qui a été coupé en fleur, on commence par leur en laiſſer manger très-peu; & on augmente la quantité par degrés à meſure qu'ils s'y accoutument: d'autant que cette nourriture eſt très-forte, & que ſans ces attentions elle gonfleroit l'eſtomac & mettroit le bétail en danger de périr.

Si l'on veut abſolument laiſſer aller le bétail dans le Sainfoin, on y met au printems les bœufs & les vaches, pourvu que la terre ne ſoit pas trop humectée. Cette herbe ne donne pas au lait l'odeur forte que des trefles lui communiquent. On retire ce gros bétail aſſez tôt pour que le Sainfoin ait le tems de repouſſer & de fournir une récolte : ce qui demande environ deux mois, plus ou moins, ſelon le tems & la qualité du terrein. Après quoi l'on y laiſſe aller les bêtes à laine pendant l'automne & l'hiver.

On doit avoir attention de ne pas ſemer de Sainfoin dans des plants d'arbres ; ſurtout ſi ce ſont des jeunes. Cette herbe porte un préjudice conſidérable aux uns & aux autres.

Propriétés Médicinales du Sainfoin.

L'ancienne édition de ce Dictionnaire avertiſſoit qu'on employoit cette plante extérieurement, & intérieurement ; pour ouvrir les pores, exciter la ſueur, & faciliter la digeſtion. Dioſcoride parle de l'*Onobrychis*, comme d'un remede réſolutif, diurétique, & ſudorifique. Galien lui attribue les mêmes effets. Mais Matthiole fait voir tant d'incertitude ſur ce qu'ils ont entendu par Onobrychis, que l'on ne ſait à quoi s'en tenir.

On dit que la graine de Sainfoin eſt propre à nourrir les poules, à les échauffer, & à les faire pondre ſouvent.

On a obſervé que ſes feuilles cueillies avec ſoin, bien ſéchées, & conſervées dans des boîtes, ont l'odeur du thé ; enſorte qu'on les prendroit preſque pour du thé verd : elles ſe contournent de même. Il faut avoir attention de les cueillir un peu avant la fleuraiſon.

SAINT (*Arbre*). Voyez MACER.
SAINT (*Bois*). Voyez GAÏAC.
SAINT *John's Wort* & SAINT *Peter's Wort*. Voyez MILLE-PERTUIS.

SAISIE *Féodale*. C'eſt la ſaiſie d'un Fief. Le Procureur d'office, ou Fiſcal, fait ſaiſir les héritages tenus en arriere-fief. La Saiſie ſe fait faute d'hommage, droits & devoirs non faits ; aveus & dénombremens non baillés. Le même Exploit porte établiſſement de Commiſſaire ; mais le Saiſi ou ſon Fermier peuvent ſe charger de rendre compte des fruits : auquel cas ils ſont ſubrogés au Commiſſaire.

SAISINE : *Terme de Juriſprudence*. La *Saiſine* fait le même effet en matiere d'immeubles, que la *Tradition*, en matiere de meubles. Ainſi tous les contrats de vente portent *qu'on a mis l'acheteur en poſſeſſion & Saiſine des héritages à lui vendus*. La Saiſine ſe dit d'une poſſeſſion actuelle, en laquelle un vendeur met l'acheteur d'un héritage. Quand on eſt troublé dans cette poſſeſſion après an & jour, on fait aſſigner *en complainte en cas de Saiſine & de nouvelleté* celui qui a cauſé le trouble ; pour le réparer : & on demande la réintégrande contre celui qui a dépoſſedé par voie de fait. Encore que pour demander la réintégrande il ſoit néceſſaire d'avoir poſſedé, puiſque naturellement on ne rentre que dans ce qu'on a quitté ; cependant l'héritier qui n'a pas poſſedé, eſt reçu à former la complainte, à cauſe que par la regle *le mort ſaiſit le vif* : il eſt dans tous les droits du défunt, par une continuation de domaine. Cette continuation de domaine, & la force & vérité de la ſuſdite maxime, paroiſſent dans l'origine du mot Héritier, *hærere*, ou *adhærere* ; Etre uni & attaché.

La ſimple *Saiſine Perſonnelle*, eſt l'action qu'on intente contre celui qui trouble en la poſſeſſion d'une rente dont on jouit.

On dit auſſi *Saiſine*, pour marquer la Notification d'un contrat d'acquiſition d'un héritage, au Seigneur dont il releve ; ou de l'Inveſtiture que donne le Seigneur, pour laquelle il lui eſt dû un droit. Voyez VÊTIR. L'article 82 de la Coutume de Paris porte, *Ne prend Saiſine qui ne veut* ; & quand on la prend, on paye douze deniers Pariſis pour droit de Saiſine. La preſcription contre le retrait lignager ne court que du jour de la Saiſine ou de l'enſaiſinement du contrat.

SAISON : *Terme d'Agriculture*. Voyez SOLE.

SAISONNIER. *Conſultez* ce mot, ſous celui de FRUIT.

S A K

SAKKIS : mot Turc. Voyez *Lotion*, dans l'article DENT.

S A L

SAL *de Duobus*. Voyez ARCANUM *Duplicatum*.

SALAB. *Voyez* SALOP.

SALADE. C'eſt un mêlange de différentes plantes potageres ; qu'on mange ordinairement crûes. On les aſſaiſonne avec du ſel, du poivre, du vinaigre, & de l'huile. Ainſi on mêle des laitues pommées, ou non pommées, avec des fournitures ; par exemple de baume, d'eſtragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de pourpier, &c. Il y a des Salades cuites, comme celles qu'on fait avec des bete-raves. Il y en a de confites dans du ſel & du vinaigre ; telles que celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dits cornichons ; des capucines ; des capres ; des cotons de pourpier, &c.

Conſultez HERBE : RÉGIME *de vivre en maigre* : ACHE : ANCHOIS : *Grande* BARDANE : MENTHE : CRESSON : BROCOLIS : &c.

Salade d'Amandes.

Mondez des amandes douces ; coupez-les par morceaux : dreſſez-les ſur une aſſiette ; & mettez-y de la graine de moutarde. Servez cette Salade avec des pepins de grenade, & du ſucre.

Salade d'Anchois.

Lavez bien les anchois dans du vin : ôtez les arêtes. Coupez les poiſſons en deux ; dreſſez-les ſur une aſſiette ; & garniſſez-les de perſil haché, & de ciboulette. Garniſſez le dehors de l'aſſiette, avec des bete-raves cuites, & des capres. Mettez dans un plat, de l'huile d'olives, du poivre blanc, un jus de citron, ou du vinaigre ; remuez bien le tout enſemble ; & mettez-le ſur les anchois quand vous voudrez les ſervir.

Autre Salade d'Anchois.

Elle s'apprête comme la précédente : ſinon que l'on fait des rôties de pain, de la longueur & largeur d'un doigt, ſur leſquelles on dreſſe les anchois.

Salade de Bete-raves.

Voyez au mot BETE.

Salade

Salade de Bigarades.

Voyez au mot *Salade de Citrons doux.*

Salade de Brocolis.

Pelez les brocolis ; faites-les cuire avec de l'eau, & du ſel ; faites-les égoutter ; dreſſez-les comme des aſperges : & les ſervez à l'huile, & au poivre blanc.

Salade de Capres.

Prenez des capres marinées au vinaigre : ôtez-en les queues ; dreſſez-les ſur une aſſiette : garniſſez-la de bete-raves ; & ſervez cette ſalade, à l'huile, ſans vinaigre.

Salade de Capres, au ſucre.

Prenez des capres vinaigrées : ôtez les queues, comme ci-deſſus ; dreſſez-les ſur une aſſiette ; garniſſez-la de citron coupé par tranches, & de pepins de grenade : & ſervez avec du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Salade de Celeri.

Lavez bien le celeri. Fendez les cotons en quatre : ou les laiſſez entiers. Tenez-les dans l'eau fraîche : & ſervez avec une remoulade ; ou avec de l'huile & du vinaigre.

Salade de Celeri cuit, avec la racine.

Coupez les cotons, de la longueur d'un doigt : ratiſſez-les ; faites-les cuire avec de l'eau & un peu de ſel ; laiſſez-les égoutter : arrangez-les ſur une aſſiette bien proprement : & les garniſſez de tranches de citron, & de pepins de grenade.

Salade crue, de Chicorée ſauvage Verte.

Coupez-en les feuilles par morceaux ſi elles ſont grandes : lavez-les dans trois ou quatre eaux. Ne les laiſſez pas tremper : ſecouez-les : dreſſez-les ſur une aſſiette, que vous garnirez (ſi vous le voulez) de tranches de citrons, & de pepins de grenade : & les ſervez avec du ſucre, du vinaigre, & un peu d'eau de fleur d'orange ; ou ſimplement avec de l'huile, du vinaigre, du ſel & du poivre.

Salade de Chicorée ſauvage Blanche.

Prenez ſes feuilles bien blanches : ſans les couper, faites-les un peu tremper ; & dreſſez-les enſuite. Cette Salade ſe ſert, ou comme celle de chicorée verte ſauvage ; ou ſimplement à l'huile & au vinaigre.

Salade de Chicorée cuite.

Nettoyez bien la chicorée : n'ôtez point la racine. Faites-la bouillir dans de l'eau, avec un peu de ſel. Étant cuite, tirez-la ; laiſſez-la bien égoutter ſur une ſerviette blanche ; ôtez les racines ; & coupez la chicorée par bandes. Enſuite dreſſez-la ſur une aſſiette. Garniſſez-la de bete-raves, de capres, ou de citrons par tranches. Puis mettez-y de l'huile, du vinaigre, du ſel ; & du ſucre ſi vous en voulez.

Salade de Citrons.

Pelez-les ; coupez-les par tranches. Mettez-les tremper dans de l'eau : laiſſez-les égoutter : dreſſez-les ſur une aſſiette : garniſſez-la de pepins de grenade : & ſervez avec du ſucre.

Salade de Citrons doux, Oranges, & Bigarades.

Otez toute l'écorce : prenez le dedans ; ôtez les pepins, & les jettez. Dreſſez la chair juteuſe coupée par tranches, ſur une aſſiette : garniſſez-la d'écorce de citrons confits, & de pepins de grenade. Servez cette Salade avec du ſucre.

Salade d'Ecorce de Citrons confits.

Rapez de l'écorce de citron confit : dreſſez-la ſur une aſſiette, par petits rochers : garniſſez-la de tranches d'écorce de citrons confits, & de pepins de grenade : puis ſervez avec du ſucre, & de l'eau de fleurs d'orange.

Salade de Citrouille.

Voyez l'article CITROUILLE.

Salade de Concombres.

1. Pelez des concombres crus ; coupez-les par tranches ; ſaupoudrez-y du gros ſel ; & les remuez de tems en tems entre deux plats, que vous inclinerez enſuite, juſqu'à ce que toute la liqueur aqueuſe en ſoit écoulée. Aſſaiſonnez enſuite les concombres avec du vinaigre, de l'huile, & du poivre.

2. Ayant pelé & coupé les concombres par tranches, on les laiſſe pendant une nuit entre deux plats. Le lendemain on les preſſe pour en faire ſortir l'eau : & quand on veut les manger, on y met de l'huile, du vinaigre, du poivre, du ſel, & un peu de fines herbes hachées menu.

Salade de Cornichons confits.

Coupez-les par tranches ; dreſſez-les ſur une aſſiette ; garniſſez-la de bete-raves, paſſe-pierre, & corne de cerf.

Salade de Creſſon.

Épluchez bien le creſſon : dreſſez-le ſur une aſſiette ; garniſſez-le de bete-raves ; & le ſervez avec du ſel, & plus de vinaigre que d'huile.

Salade d'Ecreviſſes.

Conſultez le mot ECREVISSE.

Salade de Grenade.

Mondez les pepins de la grenade : dreſſez-les ſur une aſſiette ; garniſſez-la de citron coupé par tranches, & de piſtaches entieres. Cette ſalade ſe ſert avec du ſucre.

Salade de Laitues.

1. Lavez & épluchez bien les petites laitues ; dreſſez-les enſuite ſur une aſſiette ; & garniſſez-la de

tranches de citron, de pepins de grenade, & de violettes.

2. *Voyez* LAITUE.

3. Coupez les groſſes laitues par quartiers. Lavez-les bien; ſecouez-les. Coupez les bouts des feuilles: dreſſez-les ſur une aſſiette; garniſſez le milieu, de pourpier & autres bonnes herbes: entourez-les de fleurs ſi vous le ſouhaitez. Ces ſalades peuvent ſe ſervir au ſucre.

Salade d'Oignon.

Voyez OIGNON, p. 694.

Salade d'Olives.

Mettez vos olives ſur une aſſiette creuſe; & qu'elles trempent toujours dans de l'eau: vous pouvez garnir le bord de l'aſſiette avec des tranches de citron, & des pepins de grenade.

Salade d'Oranges.

Voyez, ci-deſſus, *Salade de Citrons doux.*

Salade de Perſil de Macédoine.

Prenez ce perſil bien blanc: coupez les cotons, de la longueur d'un doigt, proche des feuilles: fendez chaque coton en quatre ou cinq; mettez-les dans de l'eau fraîche; ſecouez-les; mettez-les ſur une aſſiette: & la garniſſez de citron coupé par tranches, & de pepins de grenade.

Salade de Perſil de Macédoine, cuit.

Faites comme pour celle de *Celeri cuit.*

Salade de racines du Perſil de Macédoine.

Otez la peau des racines: prenez les cœurs; coupez-les en quatre; & les mettez dans de l'eau fraîche. Faites-les égoutter; puis les dreſſez ſur une aſſiette; & ſervez-les avec du ſel, & du poivre blanc.

Salade de Piſtaches.

Mondez les piſtaches: mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les ſécher; coupez-les par morceaux; mettez-les ſur une aſſiette; & les garniſſez de citron & de pepins de grenade. Servez cette Salade avec du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Salade de Raiponces.

Ratiſſez la racine; dreſſez-la ſur une aſſiette; garniſſez-la de petites laitues, & de tripe-madame.

Les Raiponces ſe mangent encore avec les Mâches.

Salade de Santé.

Prenez au printems toutes ſortes de bonnes herbes; jeunes pouſſes de roſier, de fenouil, & de violettes: & mêlez bien le tout. Cette Salade peut ſe ſervir avec du ſucre, ſi on l'aime; ou ſimplement à l'huile & au vinaigre, avec du poivre & du ſel.

Salade de Violette.

Mondez la violette: dreſſez-la ſur une aſſiette; garniſſez les bords, de tranches de citron & de pepins de grenade. Servez cette Salade au ſucre.

On peut faire beaucoup d'autres Salades, & les garnir ſelon ſa volonté. Mais il faut toujours les bien éplucher. Elles auront plus de goût, ſi on peut ſe diſpenſer de les laver.

SALADE-DE-PORC: Plante. *Voyez* DENT-DE-LION, *n.* 2.

SALAISON. Ce terme ſe dit des choſes propres à manger, qui ſe ſalent avec du ſel pour les conſerver. *Faire la Salaiſon* des harengs, des morues, des ſardines, des anchois: *faire la Salaiſon* des beurres; des chairs de bœuf, de cochon, &c. *Voyez* SALER.

Ce mot ſignifie auſſi la ſaiſon où l'on a coutume de ſaler: comme quand on dit; *On débite bien du ſel au tems de la Salaiſon des harengs, des morues, des cochons*, &c. L'action même de ſaler ne s'appelle pas *Salaiſon*, mais SALAGE; qui déſigne auſſi la quantité du ſel qui s'y conſomme. Par exemple on dit: *Il faut tant de minots de ſel pour le ſalage d'un cochon.*

Il y a en quelques lieux un *Droit de Salage*, qui eſt le droit de prendre du ſel ſur chaque bateau qui arrive en certains ports.

SALARY. *Voyez* CELERI.

SALÉ. C'eſt ce qui a du ſel: de la viande ou du poiſſon qui a trempé quelque tems dans la ſaumure. *Voyez* SALER. On appelle *Petit Salé*, les pieces de devant d'un jeune pourceau; qu'on met au-deſſus du ſaloir pour les manger les premieres, & avant qu'elles ayent pris trop de ſel: elles ſont entrelardées de chair & de graiſſe.

On nomme *Franc-Salé*, un Droit qu'ont quelques Officiers ou Communautés, de prendre du ſel au Grenier, franc d'impôt. Par exemple, les Sécretaires du Roi ont leur franc-ſalé.

SALEP. *Voyez* SALOP.

SALER. Mettre certaine quantité de ſel avec de la viande, du poiſſon, &c, que l'on veut conſerver. *Voyez* SALAISON: SALÉ: BEURRE: OYE: CRÊTES *de Volailles*: COCHON: BŒUF: SEL.

SALIERNE. *Voyez* OLIVIER, *n.* 12.

SALIGNON. Pain de ſel blanc, fait d'eau de fontaine ſalée, cuit & formé dans une écliſſe comme un fromage. On en fait auſſi dans des ſebilles de bois. Le ſel de Franche-Comté & de Lorraine ſe fait en ſalignons.

SALIGOT. Voyez TRIBULE *Aquatique.*

SALIN. *Voyez* ANATRON.

SALINE. Viande ou poiſſon qu'on a ſalé pour les conſerver. Les Médecins interdiſent la ſaline aux gouteux & graveleux; & diſent que ſon uſage cauſe le ſcorbut.

SALINE ſignifie auſſi le Lieu où l'on fait le ſel. La Saline de Pequais, les Salines de Marans & de Brouage, ſont des lieux où l'on fait le ſel. Il y a à la Rochelle une Cour Souveraine pour les Salines du Ponent.

Il ſe dit encore des rochers & mines dont on tire le ſel. La Saline de Cardonne en Catalogne eſt fort conſidérable.

SALIVAIRE (*Racine*). Voyez PYRETHRE.

SALIVATION. Voyez *Maladie* VÉNÉRIENNE. ÉCROUELLE, *n.* IV.

SALIVE *des Aſtres.* Voyez MANNE.

SALIUNCA. Voyez NARD *Celtique.*

SALIX. *Voyez* SAULE.

SALIX *Amerina.* Voyez AGNUS-CASTUS.

Corn-SALLAD. *Voyez* MÂCHE.

SALLE: Terme de l'Art de Bâtir. *Voyez* APPARTEMENT.

SALLE *de Bain.* C'eſt la principale piece de l'appartement du Bain ; où eſt le baſſin ou la cuve pour ſe baigner. *Voyez* BAINS.

SALLE *de Jardin.* C'eſt un grand eſpace, de figure réguliere ; bordé de treillage, ou au moins de charmille, & garni d'arbres de haute-tige : ce qui forme un boſquet agréable. Outre la belle décoration qui en réſulte, on peut s'en ſervir à donner des feſtins, ou à tenir le bal dans la belle ſaiſon. Telle eſt la Salle du Bal du petit Parc de Verſailles ; qui eſt entourée d'un Amphithéâtre avec des ſiéges de gazon ; & un eſpace oval au milieu, un peu élevé en maniere d'arene, pour pouvoir y danſer la nuit à la lumiere des flambeaux.

SALLE *d'Eau.* Eſpece de fontaine plus baſſe que le rez-de-chauſſée ; où l'on deſcend par quelques degrés, & qui eſt pavée de compartimens de marbre avec divers jets d'eau, & entourée d'une baluſtrade : comme la Salle d'eau de la Vigne du Pape Jules à Rome.

SALLOW. *Voyez* SAULE.

SALOIR. Conſultez l'article COCHON.

SALON *de Treillage.* Eſpece de grand cabinet, rond ou à pans ; fait de treillage de fer & de bois ; & couvert de verdure : dans un Jardin.

SALOP ; *Salep ;* ou *Salab.* Les Turcs, les Perſans, & les Indiens, nomment ainſi une eſpece d'Orchis ; dont les bulbes ſéchées, réduites en poudre, & délayées dans de l'eau ou du lait, où l'on ajoûte du ſucre & de legers parfums ſi on le juge à propos, font une nourriture mucilagineuſe & légere, qui convient à preſque tous les tempéramens. Ici l'on n'en fait uſage que comme d'un médicament alimenteux, propre à adoucir la lymphe, à ſoulager les phthiſiques, &c.

La préparation des bulbes du Salop, ainſi que de celles des autres Orchis, conſiſte à leur faire ſubir une légere ébullition dans de l'eau, enſuite les dépouiller de la membrane qui leur ſert d'enveloppe, puis les expoſer au ſoleil, & les enfiler pour qu'elles achevent de ſe ſécher parfaitement.

M. Deſeſſartz, Médecin, a fait imprimer à Paris chez d'Houry, vers 1760, une *Lettre* in-4°. adreſſée *à M. Andri Marchand Epicier Droguiſte, ſur la Plante appellée Salop, dont on commence à faire uſage à Paris.* Cette lettre mérite d'être lue par les perſonnes qui s'intéreſſent au Salop. Il ſera encore bon de voir ce qu'en dit M. Valmont de Bomare, dans ſon *Dictionnaire raiſonné d'Hiſtoire Naturelle.*

SALPÊTRE ; ou *Nitre.* On eſt aſſez embarraſſé pour déterminer à quelle ſubſtance les Anciens attribuoient la dénomination de Nitre. Tantôt on croit que c'étoit le Natron d'Egypte ; *Voyez* ANATRON : tantôt, le borax naturel ; le ſel tiré de l'eau du Nil ; un ſel qui ſe trouve dans la terre en maſſes griſes compactes ; &c. Peut-être même tous ces ſels étoient-ils des eſpeces du Nitre des Anciens.

Celui des Modernes eſt le Salpêtre : ſel parfaitement neutre, qui ne fait d'effervescence ni avec les alkalis ni avec les acides ; qui réſiſte à la plus violente action du feu, ſans ſe diſſiper en l'air ; & qui produit une grande & violente flamme dès qu'on le jette ſur du charbon. Il y a des Chymiſtes qui penſent que l'origine de ce ſel vient d'un acide vitriolique répandu dans l'athmoſphere ; lequel venant à ſe dépoſer dans des pierres ou des terres chargées de matieres ſoit animales ſoit végétales, réduites en pourriture, ſe combine avec les ſels volatils & les huiles fétides que la putréfaction y développe ; & reçoit par-là une modification particuliere qui le change en acide nitreux : auquel les mêmes ſels volatils dont on vient de parler, ſervent de baſe juſqu'à ce que le ſel ammoniac nitreux qui réſulte de cette union ait été changé en véritable Nitre par l'addition, ſoit naturelle, ſoit artificielle, d'un alkali fixe qui prend la place de l'alkali volatil. Tel eſt le ſentiment de Stahl.

M. Lemery le fils explique bien différemment la formation du Nitre ; dans deux Mémoires fort curieux & intéreſſans, imprimés parmi ceux de l'Académie des Sciences, de Paris, pour l'année 1717. Il y dit que le Nitre eſt un ſel dont l'acide exiſte naturellement tout formé dans toutes les matieres végétales & animales, où il eſt lié tantôt par un alkali volatil, tantôt par un alkali fixe ; enſorte que, ſelon lui, les animaux & les végétaux ſont deux grands magazins, dans leſquels ſe forme & s'amaſſe tout le nitre qui ſe trouve dans la nature, & que la putréfaction ne ſert qu'à le développer & le dégager des matieres étrangeres, ſurtout huileuſes, dans leſquelles il étoit embarraſſé. Le principal fondement ſur lequel M. Lemery appuie cet ingénieux ſyſtême, eſt qu'il y a pluſieurs plantes qui contiennent de véritable Salpêtre, qui devient ſenſible avant qu'elles aient contracté la moindre pourriture ; & que, d'un autre côté, la plupart des matieres animales contiennent un ſel ammoniacal nitreux qu'on peut en retirer par des procédés particuliers, & qui n'a beſoin pour devenir du Salpêtre ordinaire, que de changer ſa baſe alkaline volatile en une fixe. M. Lemery penſe donc que l'air ne contribue point comme cauſe matérielle, à la formation du nitre ; mais ſimplement comme cauſe auxiliaire & inſtrumentale, en tant que ſon mouvement entraîne l'humidité ſuperflue qui abreuve les matéreaux nitreux ; & que s'inſinuant dans l'intérieur de ces matéreaux, il y excite une fermentation dont s'enſuit le développement des parties ſalines nitreuſes qui y ſont renfermées.

Mais, premiérement, il n'eſt rien moins que démontré que toutes les matieres végétales contiennent du nitre tout formé : au contraire on prouve qu'il y a un grand nombre de plantes dont le ſel eſſentiel eſt ou un tartre vitriolé ou du ſel commun. 2°. Par rapport aux plantes dont on retire du nitre ſans le ſecours de la putréfaction, Juncker fait très-bien obſerver que ces mêmes plantes n'en fourniſſent pas toujours ; que cela dépend du terrein où elles ont cru & végété : ce qui ne laiſſe aucun lieu de douter que le nitre qu'on en retire quelquefois ne leur ſoit abſolument étranger. Enfin, pour ce qui eſt des matieres animales, on peut aſſurer que le ſel nitreux qu'on en retire eſt un produit de l'Art ; & cela, pour le moins avec autant de droit que l'on dit que ce ſel exiſtoit tout fait dans ces ſortes de matieres avant les différentes préparations qu'on leur a fait ſubir pour obtenir ce ſel. C'eſt pourquoi M. Baron, dont je tranſcris ici une Note, préfere le ſentiment de Stahl : puiſqu'on eſt certain que les plantes même qui ne contiennent point de nitre en fourniſſent cependant par la putréfaction, moyennant le concours de l'acide ou eſprit univerſel répandu dans l'air & dans l'intérieur de la terre, & qui eſt toujours prêt à entrer dans de nouvelles mixtions, lorſqu'il trouve des matrices propres à le recevoir.

On tire beaucoup de Salpêtre des terres & démolitions de vieux bâtimens. On en trouve auſſi dans les caves & dans pluſieurs autres lieux humides. Il provient encore quelquefois de l'urine des animaux, qui tombe ſur des pierres ou dans des terres ; quelques-uns même ont cru que tout le Salpêtre venoit de-là : mais nous voyons tous les jours qu'on en retire des lieux où il n'y a eu aucune urine. En tems ſec, on trouve dans les pays chauds, du Sal-

pêtre naturel attaché contre des murailles & des rochers, en petits cryſtaux, ou duvet cryſtallin : on le ſépare en houſſant doucement ces lieux avec des ballets : d'où vient à ce Salpêtre le nom de *Salpêtre de Houſſage*. Ce Salpêtre prend très-facilement feu ſur les charbons ardens. *Voyez* APHRONITRE. Les vieilles murailles de plâtre, de chaux, de pierre tendre, ſont fort ſuſceptibles de nitre.

Méthode pour tirer le Salpêtre : Ou premiere Purification du Salpêtre.

On amaſſe une grande quantité de terres, de pierres, & de plâtre, qui ont été longtems abandonnées & expoſées à l'air. On a ſoin de les réduire en poudre groſſiere : & l'on y mêle un tiers de cendres de bois neuf, & de chaux vive. Enſuite on met ce mêlange dans des muids percés par deſſous, & poſés au-deſſus d'autres vaiſſeaux. On verſe à pluſieurs repriſes dans ces muids, de l'eau ; qui diſſout le ſel, & l'entraîne avec elle. (Il y en a qui ſe contentent de laiſſer tremper ces platras & décombres dans de l'eau chaude, dont ils y mettent le double du poids de toute la maſſe ; & agitent de tems en tems avec un bâton : pendant vingt-quatre heures). On jette cette infuſion ſur de la cendre commune, pour en faire une leſſive & la dégraiſſer. On la paſſe & repaſſe ſur la même cendre. Quand la liqueur eſt claire, & qu'elle a une couleur jaunâtre, on la fait évaporer à un feu modéré continuel & égal, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite environ au quart : puis on la laiſſe repoſer. (D'autres continuent l'évaporation juſqu'à ce qu'une goutte qu'ils en auront retirée, miſe ſur quelque choſe de froid, ſe congele). On tient la liqueur dans un lieu frais. Au bout de vingt-quatre heures, il s'y forme des cryſtaux de figure priſmatique hexaëdre, dont les côtés oppoſés ſont ordinairement égaux ; & terminée par les bouts, en pointes ou pyramides auſſi à ſix faces. Ces cryſtaux ſont de couleur rouſſe : & ils fuſent ſur les charbons ardens. Ayant décanté l'eau de deſſus les cryſtaux, on la mêle avec le double de ſon poids, d'eau chaude : on la fait encore évaporer & cryſtalliſer. Et l'on répete le même procédé juſqu'à ce qu'il ne ſe forme plus de cryſtaux. Pour lors la liqueur eſt très-épaiſſe : c'eſt ce qu'on nomme l'*Eau Mere*. (Voyez l'article des PANACÉES ;) & EAU-*Mere*.

On peut encore purifier le Salpêtre commun, en le faiſant bouillir dans l'eau ; l'écumant ; & y jettant du vitriol, & de l'alun en poudre.

Les Salpêtriers ſe contentent ordinairement de faire cryſtalliſer trois fois leur Salpêtre ; & le nomment *Salpêtre de la premiere, de la ſeconde, ou de la troiſieme Cuite*, ſuivant le nombre de cryſtalliſations qu'ils lui ont fait éprouver.

Si l'on rafine le Salpêtre des premieres cryſtalliſations, en le faiſant diſſoudre dans l'eau, par pluſieurs fois, & procédant comme ci-deſſus ; on a un Salpêtre très-fin, & très-apéritif ; propre à rafraîchir en fixant les humeurs, & les faiſant paſſer par les urines. On l'emploie dans les fievres chaudes, les gonorrhées, & dans pluſieurs autres maladies : ſa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme ; dans un bouillon, ou dans quelque autre liqueur convenable à la maladie.

On ſe ſert du Salpêtre pour la compoſition de la poudre à canon ; pour la préparation des eaux fortes ; & pour ſaler les ſaumons, lorſqu'on veut leur donner une belle couleur rouge. Le Cryſtal Minéral, & quantité d'autres préparations pharmaceutiques, ont le nitre pour baſe.

Il n'y a point de terre nitreuſe, qui ne contienne du ſel marin. Ce ſel eſt en plus grande quantité dans les terres humectées d'urines & d'excrémens d'animaux. Et comme les platras qu'on retire des vieux édifices des grandes villes ſont dans ce cas, il arrive que quand les Salpêtriers font évaporer les leſſives nitreuſes qu'ils ont retirées de deſſus ces platras, l'évaporation étant à certain point, il ſe forme une grande quantité de petits cryſtaux de ſel marin : ce qui peut être l'effet des cendres qu'ils ont miſes pour dégraiſſer le Salpêtre. Ils nomment ces particules ſalines le *grain* : & ont grand ſoin de les ſéparer de la liqueur encore chaude, qui tient le Salpêtre en diſſolution, avant de le mettre cryſtalliſer.

On lit dans les *Tranſactions Philoſophiques* (an. 1668, *n.* 36) que le tabac qui a cru dans des terres nitreuſes, pétille quand on le fume ; qu'il a la couleur moins belle que d'autre ; qu'il ſe garde difficilement ; & que cette derniere qualité eſt commune à diverſes plantes produites en cette ſorte de terre. Les patates, par exemple, y mûriſſent un mois plus tôt qu'ailleurs : mais il faut ſe preſſer d'en faire uſage ; ſinon la racine, dont l'écorce eſt toujours très-mince dans une terre nitreuſe, eſt bientôt rongée par le nitre lorſque la plante eſt mûre, ce qui en fait pourrir la ſubſtance. Si les cannes à ſucre profitent beaucoup & très-vîte dans de ſemblables terres ; elles ſont auſſi ſujettes à ſe pourrir lorſqu'on n'eſt pas diligent à les mettre au moulin : d'ailleurs on obſerve qu'en bouillant elles ne donnent pas d'auſſi bon ſucre que les cannes venues en d'autres terreins.

COMME le caractere du nitre ſe découvre par la détonation ; on peut ſûrement *connoître les ſubſtances nitreuſes*, en les jettant ſur des charbons ardens.

Eſprit de Salpêtre, ou de Nitre.

Prenez une livre de Salpêtre, & trois livres de bol commun : ou de brique, ou d'argile ſéche & en poudre. Diſtillez le tout dans une cornue, au feu de reverbere clos. Donnez-y le feu par degrés. Après que le phlegme ſera ſorti, vous aurez un eſprit, lequel pendant la diſtillation paroît fort rouge. Vous le garderez dans une phiole.

Cet eſprit, donné depuis ſix gouttes juſqu'à quinze, dans une liqueur convenable, tempere l'ardeur de la fievre ; modere la ſoif ; leve les obſtructions ; & paſſe pour être ſpécifique contre les fievres malignes & peſtilentielles. Il eſt d'un très-grand effet dans la colique néphrétique, & excite puiſſamment l'urine.

Cet eſprit a beaucoup d'action pour pénétrer & diſſoudre les corps durs. Lui ſeul peut diſſoudre l'argent. Il diſſout ſubitement & avec violence, une mince plaque de fer. Il diſſout auſſi le cuivre.

Eſprit de Nitre, fumant & très-violent.

Faites fondre du Salpêtre, afin que pendant ſon humidité il ſe réduiſe en roche. D'un autre côté calcinez au jaune ou au rouge, du vitriol de mars. Ayant mêlé ces deux ſubſtances, mettez-les dans une cornue : puis, commencez par un feu modéré, & finiſſez la diſtillation par un grand feu.

On peut encore, avec peu de feu, obtenir un fort Eſprit de Nitre ; en mettant dans une cornue, du Salpêtre en roche ; & y verſant de l'huile de vitriol.

Eſprit de Nitre, dulcifié.

Prenez poids égal d'eſprit de nitre, & d'eſprit de

vin bien déflegmé. Mettez l'un & l'autre dans un grand matras, ſur un rondeau de paille ſous la cheminée; laiſſez échauffer la liqueur d'elle-même, ſans la mettre ſur le feu : & quand elle bouillira, éloignez-vous, afin d'être hors de la portée des vapeurs rouges qu'elle élevera; leſquelles ſont très-dangereuſes. L'efferveſcence étant paſſée, vous aurez au fond du matras une liqueur fort claire; que vous garderez dans une phiole bien bouchée. Voyez les Notes de M. Baron, ſur ce procédé, dans la Chymie de Lémery.

Cet eſprit de nitre eſt utile contre toutes ſortes d'obſtructions, mais particuliérement celles qui cauſent les vapeurs. On l'emploie avec beaucoup de ſuccès dans les coliques néphrétiques, & les venteuſes. La doſe en eſt depuis quatre juſqu'à huit gouttes, dans quelque liqueur appropriée.

Antimoine diaphorétique compoſé avec le Salpêtre.

La préparation du diaphorétique qui ſe fait en prenant le régule d'antimoine, au lieu de l'antimoine crud, eſt plus parfaite; car ce diaphorétique ſera bien plus blanc & plus pur.

Prenez une livre de régule d'antimoine, & trois livres de bon Salpêtre. Mêlez-les enſemble. Mettez environ une once, ou plus, de ce mêlange dans un pot de terre non verni, rougir au feu de charbon. Cette quantité étant en un inſtant calcinée, vous remettrez une autre once de cette même matiere; & continuerez juſqu'à ce que le tout ſoit employé. Le pot étant refroidi, vous le caſſerez : & verſerez ſur cette maſſe blanche comme neige, beaucoup d'eau tiede, en la remuant : & vous la laiſſerez raſſeoir. Vous réitérerez cette lotion juſqu'à ce que la poudre ſoit inſipide : pour l'expoſer enſuite au ſoleil juſqu'à ce qu'elle ſoit ſéche.

Ce remede eſt utile pour ouvrir les abſcès internes, chaſſer par une tranſpiration inſenſible tout ce qu'il y a de venin & de ſuperflu dans le corps; lever les obſtructions du bas-ventre; & conſumer les ſérosités qui produiſent les affections de la peau : ſi vous le donnez depuis dix grains juſqu'à vingt-cinq, dans un peu d'eau de ſcorzonere, ou dans du vin blanc.

Par rapport à l'Agriculture, on a fait jouer au Nitre un des plus grands rôles. Bien des gens le lui en maintiennent encore la poſſeſſion. Nous avons diſcuté aſſez amplement cette matiere, dans l'article BLED, *pp.* 320 & ſuivantes, & ſurtout au *n.* VII.

SALSIFI; *Cercifi; Scorzonere*, qu'on écrit auſſi *Scorſonaire; Artifi; Viperine; Serpentine :* en Latin, *Scorzonera; Tragopogon; Viperaria :* & *Vipers-Graſs*, en Anglois.

Il y a plus de trente eſpeces ou variétés de cette plante : qui ſont diſtribuées par M. Tournefort dans deux genres différens; ſavoir les *Scorzonera*, & les *Tragopogon*. Le caractere des vraies Scorzoneres, ſelon ce ſavant Botaniſte, ſe diſtingue de celui des Tragopogon, ou *Barbes de Bouc*, par la figure du calyce : on peut y ajoûter une différence qui ſe rencontre auſſi dans les ſemences. Les détails que l'on va voir, expliqueront ces faits.

L'*Artifi*, ou *Salſifi commun*, que l'on cultive dans les jardins, & dont la racine eſt blanche & la fleur d'un rouge violet; eſt de la famille des *Tragopogon*.

Le *Salſifi d'Eſpagne*, auſſi cultivé dans nos jardins; eſt une vraie Scorzonere. Sa racine eſt noire au dehors; & ſes fleurs jaunes.

Les Botaniſtes modernes n'étant pas bien d'accord entr'eux ſur la diſtinction de ces deux genres, & ſur les eſpeces qui appartiennent à l'un ou à l'autre; on a cru pouvoir les réunir ſous une même dénomination Françoiſe : ſauf à en obſerver les différences.

Salſifi d'Eſpagne.

Ce Salſifi, qui eſt la *Scorzonere vulgaire* des Boutiques, eſt nommé par les uns *Scorzonera;* & par d'autres, *Tragopogon.*

Sa tige eſt ronde, noueuſe, moëlleuſe, branchue, cannelée, haute d'environ deux piés. Ses feuilles ſont longues, fort étroites juſqu'au tiers de leur longueur; s'élargiſſent enſuite ſubitement, & ſe terminent en pointe très-déliée; de ſorte que le grand diametre, qui eſt d'environ un pouce, ſe trouve placé aux deux tiers de la longueur, laquelle eſt de huit à neuf pouces. Du reſte, leur couleur eſt d'un verd herbacé. Leurs bords ſont dentelés en ſcie, à dentelures inégales. Ces feuilles ſont entieres, ondées ſur leurs bords, & embraſſent la tige par leur baſe : elles ont une côte ordinairement accompagnée de nervures qui les parcourent ſelon leur longueur. Les fleurs ſont à demi-fleurons jaunes, diſpoſées en bouquets, & ſoutenues par les tiges à la ſommité deſquelles elles naiſſent. Le calyce eſt long & très-écailleux à ſa baſe. Les ſemences ſont longues, menues, à-peu-près blanches, preſque toujours ſemblables à des fuſeaux, articulées ſur un placenta ras, & terminées par une aigrette, qui reſſemble aſſez bien à une broſſe. Toutes s'écartent enſemble en forme de boule au-deſſus du calyce qu'elles ont rompu. La racine de cette plante devient fort droite dans une terre bien meuble; mais fourchue dans beaucoup de terreins : elle eſt longue d'environ dix pouces, à-peu-près d'un pouce de diametre, noirâtre au-dehors, intérieurement blanche; ſa chair eſt fort douce, & donne un ſuc laiteux.

Il y en a dont la racine eſt amere.

Cette Scorzonere eſt fort commune en Italie, en Provence, en Languedoc, & en Catalogne. On l'y trouve dans les bois, ſur des côteaux humides, & dans des endroits aquatiques. Nous la cultivons dans nos jardins.

2. On trouve fort communément aux environs de Paris dans des prairies marécageuſes, une Scorzonere dont les feuilles ſont liſſes, épaiſſes, & reſſemblent au Plantain étroit. Cette eſpece eſt ſinguliere en ce que les têtes ou boutons de ſes premieres fleurs ſont remplis, vers la fin d'Avril & juſqu'environ à la mi-Mai, d'une pouſſiere très-fine, ſemblable à celle de la lie de vin, & qui brûle à la chandelle : mais les boutons qui paroiſſent enſuite, & pendant tout le mois de Juin, deviennent des fleurs à demi-fleurons jaunes, ſemblables à celles de la ſcorſonere ordinaire. M. Vaillant dit que cette eſpece eſt une variété de celle que le Botanicon de Montpellier nomme *Tragopogon*, ou *Scorzonere*, baſſe, à feuille épaiſſe. Sa racine eſt couverte d'une peau noirâtre, & donne du lait un peu amer.

M. Vaillant a donné une deſcription très-détaillée de cette plante, dans ſon *Botanicon Pariſienſe.*

3. Il y a des Scorzoneres qui ont la feuille comme le Gramen. D'autres l'ont encore plus fine. MM. Vaillant & Tournefort mettent dans ce dernier rang une plante que Bauhin place entre les *Hieracium.*

4. La Scorzonere des Clerettes de Fontainebleau, eſt remarquable par la bourre qui eſt au collet de ſa racine. Cette plante eſt baſſe, & a les feuilles étroites. Cependant on en trouve quelquefois d'un pouce de large, dans des landes qui ſont autour de Fontainebleau.

5. M. Vaillant donne poſitivement pour vraie *Scorzonere*, dans ſon *Botanicon Pariſienſe*, une plante, qu'il a depuis placée à la tête des Scorzoneroïdes, dans un Mémoire lu à l'Académie des Sciences en 1721 : c'eſt la *Scorzonera laciniatis foliis*, de M. Tournefort. La différence que M. Vaillant établit entre les Scorzoneres, & les SCORZONEROÏDES, ne conſiſte que dans les feuilles : qui dans cette ſeconde claſſe, ſont ordinairement découpées, & dont la tête n'eſt accompagnée d'aucunes nervures longitudinales. Il nomme en François SCORZONETTE, ce qu'il appelle en Latin *Scorzoneroïdes*. Fabius Columna, & d'autres Botaniſtes, ont mis cette plante à feuilles laciniées, au nombre des *Tragopogon*. Quand elle vient de graine, elle ſe noue par les découpures de ſes feuilles (Tournefort, Env. de Paris, *Herb.* 4). Sa racine eſt longue, d'une ſaveur douce, noire au dehors. Ses feuilles ſont vertes, liſſes en-deſſus, rudes par-deſſous, laciniées en trois ou quatre, de même que la corne de cerf commune, longues d'un pié, & étroites comme celles du ſafran. Sa tige eſt ordinairement d'un ou deux piés de haut, & branchue. Ses fleurs ſont jaunes, s'épanouiſſent dès le matin, puis ſe referment pour toujours quand le ſoleil paroît, ſelon Columna. *Voyez* l'article BARBE-DE-BOUC. Cette fleur ſe montre au mois de Mai : la graine eſt mûre en Juin. La plante eſt aſſez commune dans les pays froids. Les premieres feuilles qu'elle donne ſont longues, & point laciniées. M. Guettard a obſervé ſur le bord des feuilles, des mammelons blancs plus ou moins allongés, qui portent un filet lequel leur manque néanmoins (dit-il) très-ſouvent. Le reſte des feuilles, les tiges, & les écailles des têtes, ſont chargées d'un duvet blanc; quelquefois ſi abondant, que la plante en paroît blanche.

6. D'autres, ſoit Scorzoneres, ſoit Tragopogon, ſoit Hieracium, ſont encore miſes par M. Vaillant dans la claſſe des Scorzonettes. On peut les voir dans les Mémoires de l'Académie, année 1721.

Ce qui décide M. Vaillant pour la diſtinction des Scorzoneres ou *Scorzonettes* d'avec les *Tragopogon*, eſt que les ſemences de celles-là ne ſont point ſéparées par des languettes : *Botanic. Par. in-fol.* p. 181.

Salſifi commun, ou *blanc.*

Il paroît que les Botaniſtes ſont aſſez d'accord de le mettre au rang des *Tragopogon*. Il vient originairement d'Italie. On le nomme Tragopogon à fleur d'un bleu pourpre, & à feuille de porreau. Mais ſa feuille eſt liſſe, fort étroite, couchée contre terre, longue de douze à quinze pouces; & ſon nerf eſt très-blanc à ſa face ſupérieure. Sa racine eſt blanche en-dehors comme en-dedans : plus groſſe que celle du Salſifi d'Eſpagne; & moins ſujette à fourcher. La tige eſt branchue, & s'éleve à la hauteur de trois ou quatre piés. Le bouton & la fleur (qui eſt d'un rouge violet) ſont beaucoup plus gros que ceux de la Scorzonere. Du reſte, la fleur eſt la même : excepté que le calyce eſt ſimple, non écailleux, formé de huit pieces; que les ſemences ſont des eſpeces de fuſeaux griſâtres, raboteux, ſtriés ſur leur longueur, articulés ſur un placenta ras, & chargés chacun d'une aigrette dont les brins ſemblent être des plumes garnies de leurs barbes. Ces ſemences ſont du double plus groſſes que celles de Salſifi d'Eſpagne.

Conſultez l'article BARBE-DE-BOUC.

USAGES.

En Médecine on fait grand cas de la racine du Salſifi d'Eſpagne pour la morſure des viperes, & autres morſures dangereuſes. Ce remede provoque la ſueur & l'urine. On l'ordonne aux femmes qui n'ont point leurs regles. Il eſt employé utilement pour le mal caduc, la petite vérole, les maladies contagieuſes, & dans les tiſannes ſudorifiques. Voyez *Grande* BARDANE. On le recommande pour la mélancolie, & le vertige. On fait cuire une douzaine de racines de cette plante avec du veau, pour en faire un bouillon pectoral. Les feuilles entrent dans la compoſition de pluſieurs eaux diſtillées, qu'on prend pour les maux de poitrine. En général, cette plante eſt dans la claſſe des apéritifs atténuans. Les fleurs & les feuilles entrent dans une eau diſtillée, que l'on regarde comme ſudorifique, mais qui ne l'eſt que foiblement. On confit la racine, pour la manger comme préſervatif, pour les maux de cœur, tels que les palpitations & les ſyncopes. On peut donner ſon ſuc, même avec confiance, dans tous les cas de malignité. Matthiole dit qu'on a éprouvé que ce ſuc laiteux eſt fort bon pour éclaircir la vue.

Voyez ANODYN *du Roi d'Angleterre :* Cure de l'APOPLEXIE *ſéreuſe :* Médecine pour les *tumeurs* du BÉTAIL.

La racine de cette plante eſt d'un grand uſage ſur nos tables, depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques; & particuliérement en Carême. Pour la manger bonne & délicate, il faut qu'elle n'ait qu'un an : alors elle eſt courte & menue. Ce n'eſt qu'à ſa ſeconde année qu'elle prend toute ſa croiſſance; mais auſſi elle n'eſt plus préférable au Salſifi commun; qui eſt très-tendre, & de bonne grandeur & groſſeur, dès la premiere année.

La racine du *Salſifi commun* eſt ſubſtituée en Médecine, à celle du Salſifi d'Eſpagne. Mais on la regarde comme moins efficace. Quoique d'un goût moins relevé que l'autre, elle eſt auſſi d'un grand uſage en Carême; & paſſe pour un aliment très-ſain.

Manieres d'Appréter les Salſifix d'Eſpagne.

1. Ratiſſez-les, & en même tems les jettez dans de l'eau fraîche à cauſe de l'amertume de leur écorce. Faites-les cuire à l'eau; puis préparez-y une ſauce compoſée d'un morceau de bon beurre, bien liée, & un peu de fromage; le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre.

2. Après qu'ils ont été cuits à l'eau & bien égouttés, on les met dans une caſſerole, avec de la moëlle de bœuf, & du lard coupé par morceaux. Enſuite on les fait bouillir dans du bouillon qu'on y mêle, & qu'on aſſaiſonne de ſel & de poivre. Le tout étant ainſi bien cuit, avant que de le dreſſer, on y verſe un jus de gigot de mouton, relevé d'un jus d'orange ou de citron, ou d'un filet de vinaigre, & d'un peu de muſcade rapée. Puis on ſert ces Salſifix : qui ſont excellens accommodés de cette maniere, pour entremets.

3. On ſe contente encore de les manger à la crême liée avec des jaunes d'œufs, aſſaiſonnés de ſel & de poivre blanc.

4. Ce légume ſe fricaſſe auſſi comme les beteraves.

5. On s'en ſert pour garnir les potages gras.

6. Prenez des Salſifix bien cuits à l'eau, & bien ratiſſés ; trempez-les dans une pâte claire, compoſée de farine, d'œufs & de vin blanc. Faites-les frire à la poële dans de bon beurre : puis ſervez-les avec ou ſans un jus de citron.

Manieres d'Apprêter les Salſifix Communs.

Après qu'on a cuit dans de l'eau les Salſifix communs, on les ſert avec une ſauce faite avec du bon beurre, aſſaiſonnés de ſel, de muſcade & d'un filet de vinaigre ; & on obſerve à meſure que le beurre fond, de les remuer toujours, de crainte qu'il ne ſe tourne en huile.

On peut encore accommoder ces Salſifix comme ceux d'Eſpagne.

CULTURE.

On ſeme la graine de *Salſifi d'Eſpagne*, au printems, & au mois d'Août. Dans les terreins ſecs, on la ſeme à la fin d'Avril ; & on attend à la mi-Mai pour les terres fortes. Quand on la ſeme plus tôt, elle eſt ſujette à pourrir. On n'eſt pas aſtreint à ces précautions lorſqu'on ſeme au mois d'Août.

Ceux même qui ne veulent lever la racine que tous les deux ans, doivent en ſemer une planche chaque année ; pour en avoir toujours. On doit auſſi les ſarcler avec ſoin.

Il faut pour ces racines une terre un peu graſſe, mais extrêmement douce & ameublie, ſans mottes ni pierres. Si la terre eſt trop peſante, il faut y étendre également de bon terreau bien pourri ; labourer le tout enſemble ; puis ſemer. La graine a beſoin d'une terre un peu échauffée, pour germer & lever. Elle ne leve ordinairement qu'au bout de quinze jours ou trois ſemaines.

Il faut d'abord donner un labour très-profond, dans le mois de Novembre ; & un ſecond, avant de ſemer. Si la terre a été fouillée, il ſuffit de lui donner un ſeul labour. Au défaut de terrein ainſi fouillé ou défoncé, on doit ne deſtiner à ces plantes qu'une terre fumée l'année d'auparavant, & qui n'ait pas été beaucoup effritée par d'autres plantes, telles que ſeroient les choux. Au reſte, on doit bien ſe garder de la fumer avant de ſemer : les racines deviendroient toutes contrefaites.

On ſeme la graine en bordure ; ou en planche par rayons, dont on met quatre ſur chaque planche, à ſept ou huit pouces de diſtance les uns des autres.

On recouvre les graines, de trois bons doigts de terre. On les arroſe auſſitôt. Puis, avec une forte douve, on frappe bien la terre juſqu'à ce qu'elle ſoit dure. Dans la ſuite on arroſe ſouvent. Il faut choiſir, pour cette ſemaille, un tems ſerein & calme.

D'habiles Cultivateurs veulent qu'après avoir ſemé, ou même avant de répandre la ſemence dans les rayons, on laiſſe hâler la terre pendant quelques heures : après quoi ils ſement ; marchent légerement la terre, recouvrent, & uniſſent avec le rateau. Le lendemain, quand la terre eſt un peu hâlée, ils la mouillent bien ; & continuent de deux en deux jours ſi le tems eſt au ſec ; juſqu'à ce que la graine ſoit un peu levée. Il eſt à propos d'y donner un coup de rateau, quelques jours avant qu'elle leve ; pour rompre la croûte qui s'eſt formée à la ſuperficie de la terre.

Il y en a qui ne ſement pas par rayons. L'une & l'autre méthode ſont bonnes : pourvu qu'on prenne ſoin d'éclaircir le plant quand il eſt à la hauteur de ſept ou huit pouces. C'eſt à quoi il ne faut pas manquer, ſi l'on veut que les racines profitent & groſſiſſent.

On met des épouvantails pour les oiſeaux à l'entour des planches.

Six ſemaines après que les plantes ſont ſorties de terre, on les éclaircit ; laiſſant deux bons pouces d'intervalle entr'elles. On les ſarcle en même tems. Après quoi on les mouille, pour raffermir les terres & remplir les vuides : paſſé cela, on ne les arroſe plus.

Cette plante a une ſingularité qu'on ne trouve pas dans les autres racines potageres : c'eſt de monter en graine la premiere année qu'elle eſt ſemée, ſans que la racine en ſouffre d'altération. Dès la fin de Juin, elle commence à faire ſon montant : & elle eſt mûre en Juillet.

Quand elle monte en fleur, il eſt utile d'entourer la planche avec des pieux & quelques lates, en forme de contre-eſpalier : afin que les vents ne renverſent pas les plantes ; ce qui priveroit de la graine.

Il faut être attentif à recueillir cette graine, à meſure qu'elle s'épanouit. Car le moindre vent l'emporte : & les oiſeaux qui en ſont très-avides, la ſecouent auſſi & la mangent. On doit donc y faire la revue deux ou trois fois par jour, pour la ramaſſer.

Dans le voiſinage des bois, où l'on eſt accablé d'oiſeaux, il eſt très-difficile de ſauver cette graine ; ſurtout la ſeconde année, où elle mûrit avant les grains & toute autre graine. Sans attendre qu'elle ſoit mûre, ils percent même le calyce, & la mangent verte. Pour obvier, au moins en partie, à leur dégât, lorſqu'on ne peut point faire garder la graine, on ne riſque rien de couper tous les calyces qui commencent à jaunir, ſans attendre qu'ils s'ouvrent ; & de les étendre ſur un drap au ſoleil. Ils ſe développent bientôt après : & M. de Combes aſſure que la graine en eſt également bonne.

Pour amaſſer la graine qui eſt ſur les tiges, on ſaiſit toutes les barbes ; & les tenant entre les doigts, on en arrache la graine : qu'on met à meſure dans quelque pot couvert d'une tuile, de peur qu'il n'y pleuve ou que le vent n'en emporte.

Lorſqu'elle eſt tout-à-fait cueillie, on coupe toutes les tiges à fleur de terre, & on mouille amplement les plantes ; qui reverdiſſent bientôt après. Il n'y a plus d'autre façon à y faire.

Pendant l'hiver, toute la fanne périt. Elle commence à pouſſer de nouvelles feuilles à l'entrée du printems : alors il ne faut que ſerfouir les planches. Les tiges s'élevent de bonne heure & fourniſſent beaucoup plus que celles de l'année précédente.

La graine en mûrit auſſi plus tôt, & ſe trouve bonne à cueillir au commencement de Juillet.

La graine de la ſeconde année eſt préférable pour ſemer. Elle ſe conſerve bonne deux ans.

Quand on veut manger les racines la premiere année, on en tire ce qu'on veut pour l'hiver à la fin de Novembre ; & on l'enterre dans la ſerre ou dans une tranchée, ainſi que les porreaux. Mais ſi on n'a deſſein d'en uſer qu'en Carême, on ne les arrache qu'à meſure qu'on les conſomme : elles valent toujours mieux, fraîchement tirées de terre.

La Scorzonere eſt ſujette à une eſpece de *Nielle*, qui s'attache aux tiges & les fait périr. On n'y connoît pas encore de remede certain. C'eſt pourquoi il eſt de la prudence d'en avoir plus que moins de piés, pour ne pas ſe trouver au dépourvu.

Cette plante a pour ennemi le *Ver d'Hanneton* ; qui coupe la racine. Dès qu'on apperçoit quelque

pié dont les feuilles se fanent, il faut chercher promptement ce ver : il ruineroit des rayons entiers.

La *Taupe* y cause aussi quelquefois bien du désordre.

M. de Châteauvieux ayant fait labourer à la bêche & former des planches dont le milieu étoit bien relevé, séparées par un sillon profond, larges chacune de six piés y compris le sillon ; & non fumées, mais bien ameublies : le 4 Mai il fit un seul rayon au milieu des planches, dans lequel on sema de la graine de Scorzonere. La terre étoit à un bon degré d'humidité. Les graines leverent très-bien. On arracha les plantes qui se trouverent trop serrées, afin que leur distance réciproque fût de quatre à cinq pouces. On ne leur donna aucun arrosement. On les relaboura avec un fossoir les 15 Juin, 27 Juillet, & 6 Septembre. Les feuilles devinrent prodigieusement grandes. Le 17 Août on reconnut à leur affaissement que les racines étoient attaquées. Ouvrant le côté du sillon on les trouva entiérement couvertes de *Pucerons blancs*. La suie dont on remplit une partie du sillon les écarta pour quelques jours. Mais revenant en grand nombre ils les firent presque toutes périr. Celles qu'on sauva étoient plus grosses au bout de six mois, que celles du potager après dix-neuf. * *Traité de la Cult. des Terres*, T. II, p. 337, &c.

On cultive en général le *Salsifi Commun*, de même que celui d'Espagne.

Il ne se seme qu'au printems, en Avril ou en Mai, suivant les terreins.

La racine n'occupe la terre qu'une année. On pourroit la lever dès la Toussaint : mais on la réserve communément jusqu'au Carême. Elle résiste assez bien aux gelées & à tous les mauvais tems.

On laisse en place la quantité que l'on veut garder pour graine ; & si l'on craint que les gelées ne l'endommagent (quoiqu'il y ait peu de risque), on couvre la place avec des feuilles séches. La fane se séche entiérement pendant l'hiver : mais dès que le printems arrive, on voit la feuille repousser. On lui donne aussitôt un petit binage. Elle ne tarde pas à faire sa tige ; & sa graine se trouve mûre au mois de Juillet.

Il y a les mêmes précautions à prendre pour conserver la graine, que pour celle du Salsifi d'Espagne. M. De Combes dit qu'il se servoit habituellement de la méthode suivante, pour s'assurer contre le vent : il coupoit avec des ciseaux les calyces au-dessus de la graine, quand ils commençoient à jaunir. Cela lui donnoit aussi l'avantage de ramasser la graine nette.

Après l'avoir recueillie, on la laisse encore un jour ou deux exposée au soleil sur un drap ; & on l'enferme. Elle n'est bonne à semer sûrement que la premiere année : il en leve encore quelquefois une partie ; mais il ne faut pas y compter beaucoup.

SALVIA. *Voyez* SAUGE.

SALVIA *Vitæ*. Voyez RHUE *de Muraille*.

SAM

SAMBUCUS. Voyez SUREAU : OBIER : YEBLE.

SAM-YELI, ou *Semoüm*. Vent qui se fait quelquefois sentir en Turquie, près de Kasri-Chirin, sur la riviere de Halvan. Il souffle principalement dans le désert, en Juillet & Août. Ce vent est brûlant, mêlé d'exhalaisons sulphureuses ; & il tue sur le champ les personnes qui le respirent. Il vient comme un tourbillon, mais ne dure pas. Les Arabes savent s'en garantir : pour cela, dès qu'ils l'apperçoivent de loin, ils se jettent ventre à terre, se couvrent bien, & enfoncent leur visage dans le sable. Ce vent ne tue pas les quadrupedes ; mais il les fait beaucoup souffrir, & leur cause un tremblement accompagné d'une sueur abondante. * Otter, *Voyag. en Turquie & en Perse*.

SAMPHIRE. Voyez CRISTE *Marine*.

SAMPSUCHUS. *Voyez* 2e MARUM.

SAN

SANA-SANCTA. *Voyez* TABAC.

SANDALIE. Sorte de Pêche. *Voyez* PÊCHER, *n.* 27.

SANDARAC ; *ou* SANDARAQUE : que l'on nomme aussi *Gomme Persienne*. C'est une résine que l'on tire par incision, principalement de deux arbres ; dont l'un est le grand Genevrier, & l'autre l'Oxycedre. Celle qui coule du grand genevrier, est la plus commune ; celle qui coule de l'oxycedre est la plus rare & la plus estimée. On apporte d'Afrique le Sandarac en larmes transparentes, luisantes, claires, de couleur blanche tirant sur le citrin. *Consultez* les mots VERNI : & GENEVRIER.

Le Sandarac entre dans la composition de diverses emplâtres : il est incisif, atténuant, résolutif & fortifiant. On en tire, par la distillation, une huile qui entre dans quelques préparations du Baume de pommes de merveille.

Cette gomme ou résine fait la base de plusieurs vernis des Peintres. Voyez aussi l'article *Pierres Précieuses* Artificielles, p. 27.

Le Sandarac pulvérisé sert à vernir du papier auquel on veut donner une belle couleur blanche, & en même tems à le rendre plus ferme, enforte qu'il ne boive point & que l'écriture paroisse plus belle : on l'emploie aussi à recouvrir les ratures qu'on est quelquefois obligé de faire sur le papier ou le parchemin, & à fortifier ces endroits que le grattoir a affoiblis. Pour l'un & l'autre effet, on promene sur le papier la poudre de Sandarac, avec une patte de lievre.

Il n'y a que la véritable huile d'aspic, qui dissolve bien le Sandarac.

SANDARACH, *ou* SANDARAQUE *des Grecs*. Voyez RÉAGAL.

SANDIX. Voyez MINE *de Plomb*.

SANG. C'est une liqueur rouge, contenue dans les arteres & les veines des animaux, pour la nourriture de toutes les parties du corps. Le Sang est formé du mêlange de quatre parties différentes : l'une, rouge ; la seconde fibreuse ; la troisieme lymphatique ; & la quatrieme séreuse. L'excès ou le défaut des unes ou des autres occasionne nécessairement quelque désordre dans l'œconomie animale. Si leurs globules sont trop grossiers, ils ne peuvent enfiler les ouvertures des petits vaisseaux. De la forme irréguliere des globules, & des parties indigestes ou hétérogenes qui peuvent entrer & pénétrer dans les voies de la circulation & se mêler avec les fluides ; on peut déduire différens degrés & especes d'altérations.

Le Sang trop aqueux relâche les fibres, & diminue le sentiment des parties. Lorsqu'il est trop âcre & trop salin, il tend les fibres au-delà de leur ton : ce qui occasionne aussi de la dégradation dans le sentiment.

Si le Sang pêche en quantité, les yeux sortent de la

la tête, le visage est rouge & bouffi, on sent une pesanteur universelle; le pouls est fréquent, plein, souple; on a une grande douleur au front; le ventre est constipé; la langue séche; on est altéré; la peau de tout le corps est rouge; la salive douçâtre; & l'on ne distingue plus le doux d'avec ce qui est âcre.

Pour remédier à ces désordres, les médicamens fournissent des parties capables de relâcher les fibres, de leur rendre la tension & l'élasticité, enfin d'en réveiller le jeu. Les avantages qu'on en tire journellement prouvent que les parties des médicamens divisent les molécules trop grossieres, que la viscosité des fluides est détruite, que les principes trop dégagés du Sang & de la lymphe se rallient, & qu'ils acquierent plus de consistance par le mucilage fin, doux, & balsamique, que ces parties peuvent fournir.

Voyez ACIDE.

En Médecine on se sert du Sang de plusieurs animaux; entr'autres de celui d'oye, de canard, de chevreau, de ramier, de tourterelle, de pigeon, de perdrix, de lievre, de cerf, de chevre (ou de bouc), de tortue, de taureau, de jument, de grenouilles vertes; & quelques-uns, de celui des regles des femmes. Il n'y a point de Sang qui soit plus en usage comme remede, que celui de l'homme: au défaut duquel on substitue celui de porc, celui de bouc, celui de lievre, & celui de pigeon. *Voyez* ALOUETTE.

Mais il faut bien prendre garde que l'animal soit sain, de bon tempérament, de moyen âge; & que le Sang ait une couleur vermeille, & une consistance louable: que ce ne soit point celui qui sort dès que la veine est ouverte, parce qu'il est pour l'ordinaire féreux; ni le dernier, parce qu'il est trop grossier & souvent dénué d'esprits.

On desséche le Sang humain, en l'exposant au soleil; où on le laisse jusqu'à ce qu'il soit dur & qu'on le puisse réduire en poudre: la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux. On l'emploie intérieurement pour exciter la sueur dans les fievres malignes, & dans l'épilepsie. Quand on l'applique extérieurement, c'est pour résoudre & fortifier.

On le fait entrer dans une emplâtre qui porte son nom. Les Chymistes en tirent, par la distillation, un sel, & une eau, qu'ils disent être excellens pour corriger la masse du Sang; pour guérir les fievres, l'épilepsie, le scorbut; & pour lever toute sorte d'obstructions. La dose de ce sel est depuis six grains jusqu'à quinze; dans sa propre eau, ou dans quelque autre liqueur.

Sang qui sort par le nez.

Voyez l'article NEZ.

CRACHEMENT DE SANG.

Le Sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, de l'estomac, des poumons, de la trachée artere, ou de la poitrine; doit donner plus de frayeur que s'il venoit de la langue, du palais, des gencives, du cerveau, ou de la cavité du nez.

Il en sort peu de l'œsophage; mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus ce vomissement est violent, avec une douleur sensible lorsque l'on avale.

Lorsqu'il vient de l'estomac, l'envie de vomir précede: & on rend outre cela du Sang caillé avec les gros excrémens.

Si le sang vient du foie, ou de la rate, à l'estomac; soit pour avoir pris quelque remede violent, soit pour avoir reçu quelque coup: il sort noir & en grumeaux. Pour lors on sent de la douleur à-peu-près où est le siége du mal.

S'il vient de la trachée artere, il est chaud & vermeil; mêlé avec un peu de pus & toujours accompagné d'une petite toux assez douloureuse.

Si c'est des poumons, il en sort peu à la fois; il est vermeil, bouillant, écumeux, & sort sans douleur.

S'il descend du cerveau dans la gorge, on s'en apperçoit par un chatouillement, ou par quelque goutte de Sang qui auparavant est sortie du nez.

S'il tombe dans la trachée artere, il excite une petite toux: que l'on arrête avec un peu de gros vin ferré; ou avec de la conserve de roses; ou en buvant un verre d'eau de plantain, dans lequel on a mêlé un peu de gelée de groseilles, ou un peu de sucre ou de miel: le miel convient mieux aux personnes âgées.

Lorsque le vomissement du Sang est sans fievre; c'est bon signe: car un peu de corail en poudre, ou un peu de conserve de roses, suffiront pour l'arrêter. Autrement il est d'un mauvais prognostic.

Dans le tems que les femmes ont des pertes considérables, s'il leur arrive un vomissement de Sang, il arrête aussitôt ces pertes.

Il y a plus de danger de cracher du Sang, étant jeune que dans un âge avancé.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompue, on est quelquefois suffoqué; & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Remedes.

1. Faites boire souvent au malade la décoction de fleurs d'amaranthe.

2. Faites dissoudre un demi-scrupule d'esprit de vitriol dans quatre onces d'eau de plantain; & donnez cette potion au malade.

3. Prenez quantité suffisante de limaces de haies, ou de vigne: lavez-les bien dans de l'eau de plantain, jusqu'à consistance de gelée: & faites-en prendre au malade une ou deux cuillerées, délayées dans un bouillon.

4. Il faut prendre six onces de racines de consoude, deux poignées de feuilles de plantain, & ce qu'il faut de sucre. Pilez la racine de consoude & les feuilles de plantain dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois. Tirez-en le suc par expression, & passez-le par un linge bien net. Après l'avoir laissé reposer vous en ferez un sirop avec le sucre, dont vous mettrez autant que de liqueur.

On prend de ce sirop plusieurs fois le jour, une ou deux cuillerées à chaque fois.

Pour conserver ce sirop toute une année, il faut y mettre deux fois autant de sucre que de liqueur.

5. Prenez du bol ou de la terre sigillée, quinze grains; mêlez-les avec de la conserve de roses liquide, & de la conserve de consoude, dont vous prendrez un demi-gros de chacune; & deux grains d'opium. Mêlangez le tout avec du sirop de roses séches: & formez-en une masse de pilules, qu'il faut prendre en plusieurs fois.

6. Faites boire de l'eau distillée des boutons de feuilles de chêne; ou de la décoction de consoude, ou de plantain, ou de prêle, ou de centinode.

7. Avalez un petit morceau de mastic, ou de corne de cerf ou de chevre, brûlés, ou de bol d'Arménie, ou de terre sigillée, ou de corail, ou d'ambre, ou de poudre de l'écorce intérieure de châtaigne, ou de liege.

8. Deux onces de ſirop de ſuc d'orties, priſes à jeûn pendant pluſieurs jours, ſont très-utiles pour le crachement de Sang.

9. Faites avaler au malade un ſcrupule de camphre mêlé avec quatre onces d'eau de plantain, ou avec autant d'oxycrat.

10. *Voyez* LAUDANUM : AGE, *n.* VII : MILLEPERTUIS : BRUNELLE.

11. On doit avoir du vinaigre mêlé avec de l'eau, & en mettre dans la bouche juſqu'à ce que l'hémorrhagie ſoit arrêtée : enſuite l'on choiſira quatre gros grains de ſel qu'on puiſſe avaler ſans peine, l'hémorrhagie étant finie. Ce remede a été éprouvé par celui même qui l'a communiqué originairement : il fut attaqué d'une hémorrhagie ſi abondante, qu'aucun remede ne l'avoit jamais pu arrêter ; elle duroit depuis un mois & demi ſans aucune eſpérance d'en guérir. Ce remede la lui arrêta ; & il n'en a jamais eu le moindre reſſentiment.

12. Dans tous les crachemens de Sang, il eſt néceſſaire d'obſerver le ſilence ; prendre du repos ; modérer la reſpiration ; & ſe faire ouvrir ſouvent la veine, mais dont on tirera peu de Sang à la fois.

13. A l'égard d'un vaiſſeau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & ſalée, on ſaignera moins abondamment ; & on ne s'y déterminera qu'après un mûr examen.

14. Lorſque la ſaignée ne fait pas aſſez promptement ſon effet, l'on peut appliquer des ventouſes aux aînes, & aux feſſes ; faire de fortes ligatures aux cuiſſes ; & donner à boire par intervalles, du ſirop ſoit de grenades, ſoit de coings, ou de mûres, ou de groſeilles, battu avec de l'eau de plantain, ou de pourpier, ou de morelle. On peut encore faire avaler avec un demi-verre de ſuc d'oſeille, une once de ſirop de roſes ſéches ; ou du miel roſat.

Deux ou trois jours après, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirobalans citrins, dans laquelle on aura diſſout une once de ſirop de roſes purgatif ; ou l'on donnera à prendre une once de caſſe mondée, avec une dragme de rhubarbe en poudre, dans un verre d'eau de plantain, ou de ſa décoction ; ou bien une once de manne, avec autant de ſirop de chicorée compoſé, délayé dans une décoction de deux onces de tamarins.

Après la purgation, l'on uſera de cette *Opiate* : Prenez de la gomme adraganth, demi-once ; bol fin, deux dragmes ; terre ſigillée, une dragme ; maſtic, & corail, de chacun une demi-dragme. Mettez le tout en poudre ; & mêlez-le avec deux onces de conſerve de roſes, & autant de ſirop de grenades ou de groſeilles. La doſe ſera de la groſſeur d'une noiſette, ſoir & matin.

15. Délayez dans un verre d'eau de creſſon une demi-dragme de corail : & faites-la avaler à jeûn. Continuez cette potion quatre ou cinq jours de ſuite.

16. Il faut prendre, peu de tems après le crachement de Sang, une once de ſuc de plantain, & autant de celui de pourpier ; dans leſquels on aura détrempé une dragme de pierre noire, en poudre.

17. Donnez deux dragmes de coquilles d'œufs, réduites en poudre ſubtile, dans trois onces d'eau de plantain ; y ajoûtant une once de ſirop de roſes ſéches.

18. Prenez une once de limaille de fer, avec une demi-once de corne de cerf brûlée. Faites-les bouillir dans dix onces d'eau de plantain juſqu'à conſomption de la moitié ; coulez enſuite la décoction, & ajoûtez-y une once de ſuc de pourpier, avec deux onces de ſirop de roſes ſéches. Partagez-les en deux : une priſe ſera pour le matin, & l'autre pour le ſoir.

19. Faites mâcher une demi-dragme de rhubarbe ſéchée au four.

20. Faites avaler une dragme de liége en poudre dans un verre d'eau tiede.

21. On pourra prendre utilement pendant trois jours de ſuite une demi-dragme de *philonium* en ſe couchant ; ou une bonne écuellée d'orge mondée.

22. *Régime.* Il faut obſerver un régime de vivre, rafraîchiſſant, & aſtringent : comme de prendre ſouvent des bouillons à l'oſeille ; manger des poires cuites, des coings confits, des écreviſſes ; mettre du millet dans le potage ; boire de l'eau ferrée, ou de l'eau pannée. L'on défendra ſur tout l'oxymel, l'oxycrat, & le jus de citron, dans le boire & dans le manger ; auſſi bien que tout acide : & encore d'appliquer rien de trop froid, ni de trop aſtringent, par dehors ; de crainte de repouſſer le Sang vers les poumons.

23. Voyez VOMISSEMENT *de Sang*.

SANG EPANCHÉ.

Conſultez l'article ŒIL.

Remedes pour le FLUX DE SANG.

I. Prenez trois dragmes d'huile d'olives, autant d'eau de plantain, & des blancs d'œufs. Battez le tout ; faites-le tiédir, & donnez-en un clyſtere.

II. Prenez deux cuillerées d'eau-roſe, & une cuillerée de ſucre ; mêlez le tout enſemble ; & donnez-en, trois jours de ſuite, le matin. On ne prendra de nourriture que deux heures après ; & au bout de deux autres heures on avalera un bouillon.

Chaque jour au ſoir, il faut prendre un lavement compoſé de deux bonnes poignées d'orge, deux poignées de ſon, pour un ſol de ſucre rouge, & un jaune d'œuf délayé.

Pendant l'uſage de ces remedes, il ne faut prendre que des bouillons & des œufs.

Enſuite on ne prendra aucun remede pendant cinq jours : après leſquels on ſe purgera avec une once de catholicon double, & une dragme de rhubarbe, infuſés du ſoir au matin dans cinq cuillerées d'eau-roſe, & autant d'eau de plantain.

Si le malade n'avoit point été purgé avant d'avoir pris ces remedes, on le purgera encore une ſeconde fois.

On peut auſſi le ſaigner pendant la maladie, s'il ne l'a point été avant d'avoir uſé des remedes.

III. Il faut éteindre dans une bouteille de gros vin, un bâton de chêne ardent ; puis faire boire de ce vin au malade quand il voudra boire.

IV. Cette maladie eſt très-commune au Cap de Bonne Eſpérance. On y guérit ordinairement en peu de jours ; en prenant, le matin, à midi, & le ſoir, auſſi chaud que l'on peut, une infuſion de thé dans du lait (ſurtout de chevre), qu'on a fait bien bouillir. Mais il faut vivre de régime : & éviter principalement les excès du vin.

Les raiſins y ſont auſſi un remede preſqu'infaillible pour ce mal ; & en particulier ceux qui ſont parfaitement mûrs.

V. Lorſque le mal réſiſte à tous les remedes, donnez un lavement avec ſix onces d'opium crud. Bientôt après on tombe dans un aſſoupiſſement, ſuivi de rêveries. Lorſqu'on ſera tranquilliſé (peut-être ſeulement au bout de pluſieurs heures), on s'en-

dormira très-profondément : on pourra même dormir un jour entier. Mais en ſe réveillant, on ſera tout-à-fait quitte du flux de Sang.

VI. *Voyez* DYSENTERIE.

Remedes pour arrêter la PERTE DE SANG, *des femmes.*

I. Prenez ce que vous voudrez de bol d'Arménie, & ce qu'il faudra de blancs d'œufs : mettez le bol en poudre très-ſubtile ; incorporez-la avec les blancs d'œufs, en les battant enſemble. Faites-en un cataplaſme, que vous appliquerez ſur les reins de la malade.

II. Faites ſécher des feuilles de noyer ou des feuilles de vigne ; réduiſez-les en poudre : donnez-en une dragme à la malade dans un verre de gros vin que vous aurez fait chauffer.

III. Il faut ſaigner la malade à la veine baſilique droite, y faire une petite ouverture, & tirer du Sang par intervalles ; mais peu à la fois ayant égard aux forces de la malade : & faire des ligatures aux extrêmités.

IV. On peut appliquer des ventouſes ſur la région du foie ou ſur celle de la rate, ſur le nombril, ou ſous les mammelles : & faire des frictions.

V. Faites ſécher des feuilles de pervenche ; réduiſez-les en poudre ; & donnez-en une dragme dans du bouillon, ou dans du vin blanc, à jeûn.

VI. Mêlez dans un demi-verre de gros vin rouge une dragme de poudre de graine d'argentine venue dans des endroits pierreux : & laiſſez infuſer pendant huit ou dix jours conſécutifs. Ce remede guérit (dit-on) infailliblement.

VII. Réduiſez en poudre une douzaine de cloux de girofle, ſoixante grains de cochenille, une noix muſcade, gros d'alun comme la muſcade, & un bâton de cannelle de la longueur du doigt : mettez cette poudre dans un demi-ſetier de bon vin de Bourgogne, ou autre : ajoûtez-y une poignée de roſes de Provins : & faites bouillir juſqu'à la conſomption du vin ; enſorte néanmoins que la matiere ſoit toujours humide. Alors vous la mettrez entre deux linges, & l'appliquerez ſur le nombril, le plus chaudement que la malade pourra le ſouffrir. Vous maintiendrez ces linges avec une ſerviette qui paſſera autour des reins ; & obligerez la malade à garder le lit. Ce remede eſt excellent auſſi pour les *chutes* des femmes enceintes, & pour empêcher les fauſſes couches. *Voyez* encore le *n.* XII.

VIII. *Voyez* TISANNE : PESSAIRE : DYSENTERIE, *nn.* 20 & 33 : ALUN : BAUME *du Commandeur de Perne* : BENOÎTE : BISTORTE : BRUNELLE : AMARANTE : ÉLIXIR *de Santé.*

IX. Introduiſez (dit-on) dans la matrice, de la poudre de fiente d'âne, enveloppée dans du taffetas ou dans un linge fin.

X. Broyez de la bourſe-à-Paſteur ; & la mettez dans la matrice.

XI. Faites boire de l'eau de plantain, à jeûn pendant quelques jours.

XII. Prenez vitriol calciné rouge, bol d'Arménie, galles romaines, de chacun demi-once ; maſtic en larmes, balauſtes, gomme tacamahaca ou gomme élémi, de chacun deux dragmes ; ſang de dragon en larmes, ſix dragmes ; poix noire & poix blanche, de chacune autant que du total : fondez & incorporez le tout, & faites-en des emplâtres pour appliquer ſur les reins & ſur le nombril. Ce Topique prévient auſſi l'Avortement. On s'en ſert encore ſur les endroits où s'eſt formé une Hernie. En même tems, après les ſaignées du bras (ſi on juge qu'elles ſoient néceſſaires), la malade uſera de l'*Opiate* ſuivante ; dont elle prendra matin & ſoir environ deux dragmes, lorſque la perte ſera abondante :

Prenez ſang de dragon en larmes, ivoire rapée extrêmement fin, graine d'écarlate, & maſtic en larmes, de chacun demi-once ; terre douce de vitriol bien lavée, & liége rapé très-fin, de chacun deux dragmes ; fleur de carline épineuſe, une dragme. Le tout bien pilé & mêlé, réduit en conſiſtance d'opiate avec le diaſcordium : on en uſera comme il eſt marqué ci-deſſus.

XIII. ☞ Si la malade boit du vin juſqu'à s'enivrer, & être obligée de vomir, la perte ceſſe. Il peut reſter enſuite un mal de tête ; qui ſe diſſipe de lui-même. Si la perte eſt invétérée, il ſera bon de purger légerement tous les deux ou trois jours pendant quelque tems.

XIV. Dans la vue de modérer les pertes invétérées ſans les arrêter trop ſubitement, on peut prendre le matin à jeûn un demi-gros d'alun, ſept ou huit jours de ſuite avant le tems de l'évacuation. On continuera cette pratique pendant cinq ou ſix mois. Sans quoi l'on riſque de devenir ſujette aux pertes blanches : qui ſont d'autant plus dangereuſes, que quelquefois elles ſont ſuivies de skirrhes ou d'ulceres.

Ecoulement de Sang PAR LA VOIE DES URINES : ou PISSEMENT DE SANG.

Remedes.

1. Pendant quatre ou cinq jours de ſuite, faites prendre une dragme de *philonium perſicum*, & demi-once de ſuc de plantain ; mêlés dans quatre onces d'eau de pourpier.

2. Prenez de l'alun de plume, de la gomme arabique, & de la gomme adraganth ; de chacun une dragme : avec un peu de vin. Faites-en des pilules ; & donnez-en tous les matins le poids d'un gros.

3. Faites prendre dans un demi-verre de gros vin une dragme de noyaux de dattes, brûlés ; avec une demi-dragme de ſoie crûe, auſſi brûlée.

4. Nonobſtant la pratique de l'une ou de l'autre de ces recettes, l'on pourra purger le malade avec ſix gros de catholicon double, & une dragme & demie de rhubarbe à demi-brûlée ſur une pelle.

5. On pourra uſer d'injection faite avec de la décoction de bourſe-à-paſteur, & de pourpier ; ou avec du jus de prêle.

6. Faites boire au malade un verre de la décoction de bourſe-à-Paſteur, avec un peu de ſucre, tous les matins.

7. *Voyez* BRUNELLE : *Piſſer le Sang*, entre les maladies du BŒUF & celles du CHEVAL : AIGREMOINE.

8. Quand l'écoulement de Sang eſt conſidérable, il eſt à propos de commencer par ſaigner ; plus ou moins, ſelon l'âge & les forces de la perſonne. Enſuite on donnera à boire, entre les repas, une tiſanne faite avec de la gomme arabique & de la racine de grande conſoude.

9. Faites avaler un demi-verre de lait de brebis, avec une dragme de poudre de mille-feuilles, & autant de bol d'Arménie : réitérez ſelon le beſoin.

10. On donne encore deux onces de jus de plantain, où l'on a mêlé dix grains de maſtic & une demi-dragme de bol en poudre.

11. Ces potions peuvent être priſes, quatre jours de ſuite à jeûn : ainſi que la ſuivante. Une

once de jus de mille-feuilles, avec une demi-dragme de corail en poudre.

12. L'accident dont il s'agit, pouvant avoir diverſes cauſes; on en prendra des indications pour y remédier, en conſultant ces cauſes. Telles ſont la foibleſſe des reins; le vice ou l'excès du Sang contenu dans leurs vaiſſeaux; le déplacement d'une pierre; la ſuppuration d'un abſcès; la fatigue, ſoit à cheval, ſoit avec les femmes; un coup reçu; une violente chute; l'uſage interne de cantharides. Il arrive encore (rarement néanmoins) que le Sang des hémorrhoïdes ou celui des regles s'épanchent par la veſſie.

Quelquefois auſſi cette évacuation eſt un ſymptôme critique. Dans ce cas il faut laiſſer abſolument agir la nature.

Pour Arrêter le Sang d'une Veine coupée ou rompue dans le corps.

Prenez du jus d'ortie blanche, coulé par un linge très-fin: mettez-le avec de l'eau de plantain, par égales parties; & faites-en boire au malade, de minute en minute. Si la veine eſt coupée au dehors, baſſinez-la auſſi avec le même remede.

Arrêter le Sang des Playes.

Conſultez le mot PLAYE.

Faire ſortir le Sang qui eſt caillé dans le corps.

Prenez le poids d'un gros de la fiente blanche de poules, avec du vin blanc & autant d'eau de petit grateron; s'il n'y a point de fievre. Sinon, au lieu de vin blanc, il faut autant d'eau de chardon bénit.

Voyez le *n.* 4, dans l'article CHUTE: ONGUENT *de Cynogloſſe:* POUMON, *n.* 8: *Sperme de* BALEINE: *Cure de l'*APOPLEXIE *ſanguine: Préſervatifs pour le* BÉTAIL, *n.* 8: *Sang de* BOUC: CONTUSION: PENTAPHYLLOÏDES: BAIN.

Tout alkali volatil diſſout le Sang.

Pour empêcher que le Sang ne ſe caille dans le corps, après une chute.

Voyez le *n.* 3, dans l'article CHUTE.

Sang Extravaſé.

Voyez CHUTE: CONTUSION: AUBIFOIN: MEURTRISSURE: BAUME *d'eau d'ormeau:* BENOITE.

Sang qui ne circule pas.

Voyez *Catarrhe ſuffoquant;* dans l'article RESPIRATION.

Echauffer le Sang.

Voyez RESTAURANS.

Ebullition de Sang.

Conſultez ce mot, entre les maladies du CHEVAL. Voyez auſſi CAFFÉ: TISANNE.

Sang mal affecté.

Nous diſons que le Sang eſt mal affecté dans notre corps, quand il eſt trop échauffé, ou trop rallenti dans ſon mouvement; ou quand il eſt mêlé avec des humeurs corrompues, qui font qu'alors on l'appelle *Sang gâté.* Ceux qui ne traitent les malades que par routine, ordonnent qu'on ſaigne le malade; & lorſqu'ils voient dans la palette un Sang qui paroît pourri au-deſſus, ils croient avoir fait des merveilles d'en avoir tiré une grande quantité; ne prenant pas garde que le Sang eſt le tréſor de la vie, & qu'il ne faut le tirer que lorſqu'il abonde en quantité. Encore ſeroit-il mieux en ſemblable rencontre (à moins que le cas ne ſoit très-preſſant), de le diminuer par une diete rigoureuſe; comme font les Chinois, &c: à cauſe que cela eſt plus naturel que de le faire ſortir par force. Mais quand le Sang ne péche qu'en qualité, corrigez-le par le régime, ou par quelque purgatif.

1. Voyez *Préſervatifs pour le* BÉTAIL, *n.* 8: BETE: BEZOARD *animal:* ARTICHAUT: *Fievre du* BŒUF: CAFFÉ: BOUILLON *d'Ecreviſſes;* & *de Viperes: Eau de méliſſe, compoſée;* T. I, p. 815: ALKERMÈS, *Confection:* BAIN: AMANDE: *Eſprit de Gomme* AMMONIAC: ſeconde Préparation d'ANTIMOINE *Diaphorétique*, p. 130: RELÂCHEMENT *des fibres:* RHUME, *n.* 14: ÂGE, *n.* VII.

2. On peut prendre du bouillon d'Écreviſſes, pendant dix ou douze jours: puis ſe mettre au lait; & prendre les bains, ou les eaux, pendant un ou deux mois.

3. On ſe ſert quelquefois avec ſuccès des aromatiques; de l'eau-de-vie; & d'autres liqueurs ſpiritueuſes: mais la chaleur de ces remedes les rend très-dangereux, à cauſe des divers tempéramens & des diverſes cauſes des maladies. Il y a des circonſtances où ils font plus de mal que de bien. Et même en certains cas, la pareſſe du Sang vient de cauſes qui ne peuvent être corrigées par des remedes chauds.

4. Prenez des feuilles de véronique, à la maniere du thé.

Purgatifs pour Corriger la qualité du Sang.

1. Parce qu'il y a des perſonnes qui aiment mieux ſouffrir, que d'avaler les purgatifs ordinaires, qui bien ſouvent ſont dégoutans; j'en marquerai ici quelques-uns, que les plus délicats pourront ſouffrir ſans beaucoup de répugnance. J'ai parlé ailleurs de la poudre de cornachine, qu'on peut réduire en pilules, avec quelques gouttes de vin: on les met dans un jaune d'œuf frais, ou bien dans la conſerve de roſes, ou au moins dans un pruneau; & on les avale ainſi.

2. Outre cette poudre, vous pouvez en faire une autre avec du tartre de vin blanc (& s'il ſe peut de Montpellier), une demi-once; ſenné oriental mondé, une demi-once; ſcammonée préparée deux ſcrupules; canelle fine, cloux de girofle, galanga, & ſucre fin, huit onces de chaque. Le tout, exactement mêlé, ſera conſervé dans une boîte bien fermée. On en prend le matin à jeûn une demi-once, avec une demi-écuellée de bon bouillon; ou avec un petit verre d'excellent vin blanc; à ſon défaut, du vin clairet. Ce remede eſt encore bon contre la cachexie, pulmonie; les fievres continues, putrides; & autres infirmités provenues de mélancholie.

3. Lorſque quelqu'un a la fievre durant les grandes chaleurs de l'Été, & qu'on juge à propos de diminuer le volume des humeurs: on le fait avec un verre de tiſanne pectorale; ou du petit lait, qui ne ſoit point aigre: l'on y fait infuſer après dîner une

demi-once de pulpe de tamarins. Le lendemain matin, on y diſſout une once & demie de manne de Calabre récente ; après quoi on coule le tout par un linge blanc & peu ſerré. Le malade à jeun avale la colature ; qui le purge en même tems agréablement. Mais il faut l'avaler froide ; à cauſe de la manne qui pourroit faire ſoulever le cœur.

Purgatif pour ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent rien prendre par la bouche.

4. Si ce ſont des enfans, mêlez une once de ſuc de rhue, & une once de fiel de bœuf, avec une demi-once d'aloës pulvériſé ; trempez dans ce mêlange un linge blanc & uſé, qui prenne depuis le creux de l'eſtomac juſqu'au deſſous du nombril : appliquez-le à nud, l'enfant étant couché ; mettez un autre linge blanc deſſus ; arrêtez ces deux linges par quelques bandes juſqu'au lendemain matin : l'enfant ſe trouvera purgé. Le même remede peut ſervir pour les adultes ; mais il faut doubler la doſe des ingrédiens. On ne doit point le donner aux femmes enceintes.

5. *Voyez* ROGNE, *n.* 7 : PILULE.

SANG DES ANIMAUX.

Conſultez l'article ANIMAL.

En bonne œconomie, on ne laiſſe pas perdre le Sang des animaux, qu'on tue ; ſi ce n'eſt celui de bœuf, qui eſt trop matériel. *Conſultez* les articles ÂNE : BŒUF : BOUC : PIERRE *des reins & de la veſſie :* COCHON.

Pour bien apprêter le *Sang de Veau :* on le laiſſe refroidir, afin qu'il ſe fige. Lorſqu'il eſt figé, on le met cuire dans de l'eau. Quand il eſt cuit, on attend qu'il ſoit un peu repoſé, avant de le fricaſſer. Après quoi, on le coupe par marceaux, on le paſſe à la poële avec du beurre ou du lard, & quelques fines herbes ; puis on le mange chaud lorſque la ſauſſe eſt aſſez tarie.

SANGA-SANGA. *Voyez* ce mot dans l'article PAPIER.

SANGLIER. C'eſt un porc ſauvage : ordinairement noir, ou d'une couleur tirant ſur le noir. Il a l'œil furieux. Il a quarante quatre dents : dont quatre (qui ſont canines) ſont nommées *Défenſes ;* les deux d'en haut ne ſont point dangereuſes, mais ſervent à rendre celles d'en bas plus aiguës & tranchantes. C'eſt avec ces défenſes d'en bas qu'il bleſſe les chiens, les chevaux, & les hommes même s'ils ne s'en gardent pas. Cet animal vit vingt-cinq ou trente ans. Il ſe nourrit d'herbe, de gland, de grain, de fruits ; & aime (dit-on) particuliérement les figues & la ſcolopendre. Il mange auſſi des légumes & des racines ; mais point de raves ni de navets. En général il eſt nuiſible dans les campagnes par ſes mangeures.

Les layes ne font de petits qu'une fois l'an : Voyez ce que M. de Buffon dit à ce ſujet, dans ſon *Hiſt. Nat.* in-4°. T. V, p. 115 & 116.

On appelle *Sanglier* le mâle qui arrive à trois ans, & qui a quitté la compagnie de ſes égaux & de leur mere commune. A deux ans & demi, ce n'eſt qu'un *Ragot.* On le nomme *Sanglier Miré* après quatre ans ; auquel tems ſes défenſes ne peuvent plus (dit-on) faire de mal. *Voyez* QUARTAN. TIERAN.

Cet animal eſt du nombre de ceux qu'on nomme *Bêtes Noires.* Il revient tant qu'il peut, au bois où il a pris naiſſance, comme à un azyle.

Quand les Sangliers ſe battent, & qu'ils voient le loup, ils ſe joignent pour ſe défendre, & quittent leur querelle. Ils vont aſſez ſouvent par troupes ; & ne ſouffrent aucun animal avec eux, s'il n'eſt de leur eſpece.

Les Sangliers, en leurs allures, mettent toujours la trace de derriere dans celle de devant, ou bien près ; appuient plus de la pince que du talon ; & donnent communément des gardes en terre, leſquelles ils élargiſſent par dehors. Les pourceaux privés, en marchant, ouvrent les ongles de devant, appuyant plus du talon que de la pince ; leurs piés de derriere ne tombent point dans la trace de celui de devant ; & le deſſous de ſa ſole eſt plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de ſa trace. Le Sanglier fait des boutis plus profonds que ceux du cochon domeſtique ; parce qu'il a la hure plus longue. Quand il arrive dans un champ ſemé, il ſuit volontiers un rayon, nazillant tout le long du ſillon juſqu'à ce qu'il ſoit au bout : ce que ne fait pas le cochon ; celui-ci en fait un en un endroit, & un autre plus loin en traverſant les ſillons, ſans que ſes boutis s'entretiennent l'un avec l'autre. Quand les Sangliers vont au grain ils abattent les blés en rond ; les cochons ne le font pas. Le Sanglier ne devient jamais ladre.

Chaſſe du Sanglier.

La chaſſe du Sanglier eſt beaucoup plus difficile & plus dangereuſe que celle du cerf ; parce que le Sanglier ne craint point les chiens, mais qu'il les attend, & ſouvent même les pourſuit juſqu'à leur meute pour les mettre en pieces avec ſes dents : dont la morſure principale, qui eſt au coffre du corps, eſt preſque incurable. C'eſt pourquoi le bon veneur qui fait cas de ſes chiens pour courre le cerf, le chevreuil & le lievre, ne doit jamais faire chaſſer le Sanglier à ſes chiens courans ; mais plutôt à quelque meute de mâtins, dont le Sanglier eſt le vrai gibier.

Le Sanglier eſt principalement dangereux pour les chiens dans ſon tiéran, ou dans ſon quartan. *Voyez* l'article CHIEN.

Tous Sangliers ne méritent pas d'être chaſſés ; mais ſeulement ceux qui n'ont pas paſſé l'âge de quatre ans : car dans ce tems ils ſont beaux, gros & gras. Après quatre ans le Sanglier maigrit & perd ſa bonté.

Ils ne ſont pas bons à manger pendant leur rut, & juſqu'à ce qu'ils ayent vécu de gland. Leur ſaiſon, ou venaiſon, prend au milieu de Septembre, & continue juſqu'au commencement de Décembre : qu'ils commencent à entrer en rut : leur plus forte ardeur dure trois ſemaines. On les chaſſe beaucoup pendant leur venaiſon. En Avril & Mai ils ſont plus aiſés à mettre aux toiles qu'en autre ſaiſon ; parce qu'ils donnent plus en ces deux mois que dans tout autre tems : d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur mettent le ſang en mouvement, & font monter les fumées au cerveau, ce qui les endort : le printems auſſi leur renouvelle le ſang, qui eſt cauſe de leur grand repos.

Leur bauge eſt ordinairement dans les bois fourrés d'épines & de ronces.

Les jeunes mâles ſont plus hardis à s'éloigner de leur mere, que les femelles.

Connoiſſances du Sanglier.

Le Veneur connoit la beauté du Sanglier, & celui qui mérite d'être chaſſé ; aux traces, boutis, ſouil, & laiſſées. Les formes des *traces* grandes &

larges, les marques ou pinces de la trace de devant rondes & groſſes, les coupans des côtés des traces uſés ſans ſe montrer tranchans; le talon large; & les gardes groſſes & ouvertes, dont il doit donner en terre ſur le dur par tout où il marche: toutes ces choſes font connoître un Sanglier beau & grand. Les traces du derriere, plus larges que celles du devant, marquent la groſſeur des entrecuiſſes. Les rides qui ſont entre les gardes de ſes talons, ſi elles s'impriment à terre, font connoître des allures grandes & longues; la marche de la trace profonde & large, montre auſſi la peſanteur de l'animal.

Voyez, ci-deſſous, le titre *Différence du Sanglier & de la Laye.*

Le Sanglier en ſon *tieran* a la ſole moins pleine, les côtés de la trace bien tranchans, & les pinces tranchantes & moyennement groſſes. Il rompt une partie de ſa trace, & va les piés bien ouverts. Celui qui eſt en ſon *quartan* a les gardes plus larges, plus uſées, & plus près du talon: ſes allures ſont plus longues: & ſon pié de derriere demeure plus éloigné que celui de devant. Un Sanglier *miré* a les gardes plus larges, plus groſſes, plus uſées, plus approchantes du talon, & plus bas jointées. Il marche auſſi les quatre piés plus ſerrés.

Les *boutis* du Sanglier, profonds & larges, témoignent la groſſeur & la longueur de ſa hure. Le *fouil* du Sanglier, long, large & grand, marque un grand animal. Au partir du fouil, on peut connoître ſa grandeur, aux entrées des forts, aux feuilles & aux herbes où le fouil touche; parce que lorſqu'il en ſort il emporte ſa boue ſur lui, laquelle marque les feuilles en entrant dedans; par leſquelles on peut juger de ſa hauteur & groſſeur. Il arrive ſouvent qu'après que le Sanglier s'eſt ſali, il va ſe frotter contre un arbre; auquel il marque ſa hauteur.

Les *laiſſées*, c'eſt-à-dire, fientes du Sanglier, groſſes & longues, font voir la grandeur de l'animal. Le Veneur ne doit point les apporter à l'aſſemblée; il ſuffit qu'il les garde au lieu où il les trouve.

Différence du Sanglier mâle; & de ſa femelle, ou Laye.

Le mâle élargit plus les jambes de derriere en marchant, que la femelle: & communément il met ſa trace de derriere ſur le bord des piés de devant par dehors; ce que les femelles ne font pas: elles vuident entre les cuiſſes, ce qui les fait marcher plus étroit. La femelle ne fait pas ſi bon talon que le Sanglier; & elle a les ongles de devant plus longs, aigus, & ouverts. En général, elle a les gardes, la ſolle, & le talon, plus larges; les côtés plus gros & plus uſés; les allures plus aſſurées, & plus longues. Elle met les piés plus régulièrement à des diſtances égales. Mais la trace du mâle eſt plus ronde & mieux faite. Quand la laye eſt pleine, elle peſe beaucoup en marchant: & alors elle va ordinairement les quatre piés ouverts, & ſes pinces ſont moins groſſes que celles du Sanglier; celui-ci ayant la trace ſerrée.

Le mâle crie peu quand on le tue; ſurtout s'il eſt grand. Mais la femelle ſe fait entendre.

Lieux où les Sangliers vont chercher leurs mangeures, dans chaque ſaiſon.

En hiver ils font leur nuit dans le fond des forêts, ſous les futaies, où il y a du gland ou d'autres fruits ſauvages.

Au Printems & en Eté, on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buiſſons; ſurtout dans le voiſinage de blés verds.

Comme ils ne trouvent plus rien à manger après la récolte, ils vont dans les forêts faire leurs mangeures des fruits ſauvages.

Le Sanglier n'a aucune demeure fixe: auſſi dit-on quelquefois qu'il n'eſt qu'un *hâté;* parce qu'il ne fait que courir de forêts en forêts. Toutefois il ſe plaît à demeurer dans les pays & lieux où il eſt né; enſorte que s'il eſt chaſſé par les chiens de quelque buiſſon ou forêt, il fuira toujours ſans s'arrêter, juſqu'à ce qu'il ſoit au pays où il eſt né, & duquel il étoit venu; où il compte trouver ſa ſauve-garde, & le refuge de ſa force. On le rencontre ſouvent dans les pays où il y a des noiſettes & de la faiſne; il aime plus cette nourriture que le gland. Cet animal fait beaucoup de pays, en faiſant ſa nuit; à moins qu'il ne trouve ſon mangis près de ſa demeure.

Voyez PIÉGE.

LA *chaſſe* du Sanglier demande plus de forces d'hommes que de chiens, parce que les Sangliers ſont de véritables meurtriers des chiens. On peut toutefois les y employer avec telle prudence que les Piqueurs ſoient toujours mêlés parmi eux, en preſſant le Sanglier le plus fort qu'ils pourront; car quand il ſe voit chargé des chiens & des Piqueurs, dès qu'ils le preſſent fort, il s'étonne & perd cœur: alors, au lieu d'exercer ſa furie ſur les chiens, il eſt contraint de s'enfuir. Il faut auſſi alors lâcher quelques chiens de relais; non point des jeunes, mais des plus vieux & ſages; afin de ſecourir les premiers, & donner plus grande fuite au Sanglier; & il ne faut pas craindre qu'il donne le change, ou qu'il ruſe; car il eſt peſant, & les chiens le ſuivent de près. Quand, après une longue courſe, les Piqueurs voient que le Sanglier rend les abois (ce qu'il ne fait que lorſqu'il eſt abſolument forcé), ils doivent auſſitôt l'environner le plus ſecrettement qu'ils pourront, & aller tout d'une courſe droit à lui, le couteau à la main, & ne manquer pas de le tuer. Il ne faut pas qu'ils tiennent alors la main baſſe; ils donneroient dans la hure, mais il faut qu'ils levent la main haute, & frappent leur coup en plongeant; ſe donnant garde de frapper le Sanglier du côté de leur cheval, car dès que le Sanglier ſe ſent bleſſé, il tourne la hure du côté douloureux.

Voyez *Morſure de Sanglier*, entre les maladies du CHEVAL.

On parle aux chiens, dans cette chaſſe, comme pour le Loup.

Il faut avoir un bon limier bien inſtruit, & qui entende bien lorſqu'on lui parle pour Noir. C'eſt avec ce chien qu'on va dès le matin au bois, pour détourner les bêtes noires.

Quand on eſt à la demeure du Sanglier, on prend les grands devans: & le chien venant à ſe rabattre de bête noire, on jette une briſée à l'entrée du fort; puis on prend le contrepié.

Un Sanglier en tiéran ou en quartan ne ſe chaſſe pas avec des chiens courans, comme nous l'avons dit; ſi ce n'eſt des plus vieux, qui ſachent en éluder les coups. Il eſt même à propos de leur mettre un collier avec des grelots ou ſonnettes: dont le bruit fait ſouvent fuir le Sanglier devant eux ſans tenir les abois. Le plus ſûr eſt d'y chaſſer avec le vautrait, ou des levriers.

Un jeune Sanglier de trois ans n'eſt pas courable: il donne trop de tablature aux chiens.

Un vieux miré donne plus de plaiſir, & moins de fatigue.

Le profit de la priſe du Sanglier eſt double, comme celle du cerf; l'un quant à la viande, l'autre quant aux remedes que l'on en tire.

Uſage de la viande du Sanglier.

Voyez PORCHAISON.

Les Romains faiſoient tant de cas de la chair de Sanglier, qu'ils les ſervoient tout entiers ſur leurs tables. Les Princes, & les grands Seigneurs de notre tems, la priſent beaucoup : la hure du Sanglier eſt eſtimée comme un morceau exquis. On mange plus ſouvent les autres parties du jeune Sanglier, qu'on appelle *Marcaſſin ;* que celles du Sanglier miré.

Uſage qu'on fait du Sanglier, en Médecine.

Ce que l'on tire de cet animal pour l'uſage de la Médecine, eſt la graiſſe, le fiel, la fiente, & l'urine.

La graiſſe eſt excellente pour adoucir les douleurs de côté & pour amollir les concrétions. On aſſure qu'étant bue avec du vin ou du vinaigre, elle arrête le crachement de ſang; & que mêlangée avec l'huile roſat, elle remédie aux luxations.

Le fiel paſſe pour diſſiper les écrouelles, & la gravelle.

La fiente ſéche, étant priſe en breuvage, ou appliquée, arrête (dit-on) le crachement de ſang.

L'urine a été recommandée pour briſer la pierre de la veſſie, & la faire ſortir par la voie des urines.

Pour cela on dit qu'il faut prendre la veſſie du Sanglier, lorſqu'il y a encore quelque quantité d'urine, mêler parmi cette urine un peu d'huile; puis pendre cette veſſie à la fumée de la cheminée, & l'y laiſſer juſqu'à ce que l'urine prenne une conſiſtance de miel. Cela fait, on la garde dans la veſſie même. On en avale un peu; pour la pierre. On en frotte le nombril & le nez des petits enfans qui ſont tourmentés de vers.

Manieres d'apprêter le Sanglier.

On l'apprête de toutes les mêmes manieres que le cochon domeſtique.

Voici quelques préparations particulieres.

Hure de Sanglier.

On en ôte tout le poil, en la brûlant à un feu clair, puis la ratiſſant avec un couteau; & s'il y a des endroits dont le poil ne ſoit pas encore brûlé, il faut y paſſer au-deſſus une pêle rouge. Enſuite on ôte les deux mâchoires & le muſeau; & les fendant par-deſſous, on ſépare la cervelle & la langue. Cela fait, on ſale la tête, en ſe ſervant de la pointe d'un couteau pour mieux faire pénétrer le ſel. Puis on referme cette tête fendue; on la lie avec une ficelle; & on l'enveloppe dans une ſerviette, pour être miſe dans un chauderon capable de la contenir. On y met une grande quantité d'eau, toutes ſortes de fines herbes, de la panne de cochon, du laurier, de l'anis, du clou de girofle, de la muſcade, du ſel, de l'oignon, du romarin : lorſqu'elle eſt à demi-cuite on y met du vin; dans laquelle on la laiſſe au moins douze heures, pour qu'elle prenne une cuiſſon parfaite. Quand elle eſt bien cuite, on la laiſſe refroidir dans ſon bouillon; puis on la tire, pour la ſervir avec des tranches de citron & du perſil haché menu.

Sanglier rôti.

On peut piquer un morceau de Sanglier, de menu lard; puis le mettre à la broche; & ſitôt qu'il eſt cuit, le manger à la poivrade, ou à la ſauſſe-robert.

On peut encore le préparer de même que le chevreuil.

Pâté de Sanglier. Voyez au mot PÂTISSERIE, p. 851.

Jambons de Sanglier. On les accommode comme ceux de porc.

Le *Jarret de Sanglier* peut ſe ſervir en potage aux navets, comme les canards.

Le *Saindoux* ou graiſſe fondue de Sanglier, eſt ce que les Boucaniers de Saint-Domingue nomment de la *Mantegue ;* qu'ils vendent pour la ſubſiſtance des équipages de vaiſſeaux.

SANGSUE. Eſpece de reptile, qui ſe trouve dans les mares, les étangs, & les eaux courantes : long comme le doigt, & qui n'a ni os, ni arrêtes.

Beaucoup de Sangſues des environs de Paris, ont le dos de couleur brune-noirâtre, ſur les côtés une ligne d'un blanc jaunâtre parſemée de points noirâtres, & le ventre marqueté de blanc jaunâtre.

Pour bien choiſir les Sangſues, il ne faut pas qu'elles ſoient abſolument noires ou velues; mais vertes ſur le dos, & rougeâtres ſous le ventre : qu'elles ſoient priſes dans des eaux courantes, bien claires; & qu'elles ſoient tirées quelques jours avant de s'en ſervir, & gardées dans de l'eau pure, afin qu'étant épuiſées & comme affamées, elles ſucent avec plus d'avidité.

Les petites ſont préférables aux groſſes; comme étant moins nuiſibles : & particuliérement celles qui ont des lignes vertes-jaunes ſur le dos.

M. Morand a éprouvé que les Sangſues vivent pluſieurs jours dans de l'huile. Elles ſe conſervent longtems dans de l'eau : il eſt bon d'y mêler tant ſoit peu de terre. On trouve des détails inſtructifs ſur la ſtructure interne des Sangſues, dans la *Suite de la Matiere Médicale* de M. Geoffroy, Claſſe des Inſectes.

Ribeyro dit que l'Iſle de Ceylan eſt remplie de Sangſues : que, partout dans les bois, elles montent le long des jambes & des cuiſſes, d'où on ne peut les détacher que quand elles regorgent de Sang : que la nuit elles ſuçent auſſi quelquefois le viſage; & tirent même le Sang des gencives : que les plus petites ſont les plus incommodes, & celles qui mordent davantage : enfin que les Sangſues qui viennent dans les eaux & dans les rivieres de cette Iſle, ne ſont aucunement incommodes.

Les Sangſues ſucent le Sang. Auſſi les emploie-t-on à cet uſage pour détourner les fluxions, & diminuer la trop grande quantité de ſang qui s'amaſſe en quelques endroits, comme aux hémorrhoïdes, &c. Elles ſuppléent à la ſaignée. On peut s'en ſervir pour faire les ventouſes avec ſcarification.

Une Sangſue vivante, avalée, pourroit (dit-on) cauſer de fâcheux accidens en ſuçant les venules de l'eſtomac. Le remede qu'on pourroit y apporter ſeroit de boire de la ſaumure ou de l'eau ſalée, & de prendre quelque purgatif où il entrât du ſublimé doux ou quelqu'autre préparation de mercure. L'émétique y réuſſit encore. *Voyez* le mot *Sangſues*, entre les Maladies du CHEVAL : & le volume que nous venons de citer de la *Mat. Med.* de M. Geoffroy, p. 88-9. Dans le *Journal Britannique*, Novembre 1752, p. 322, M. Maty doute que l'on ait jamais avalé de Sangſues, & qu'elles puſſent nuire beaucoup à l'eſtomac où elles auroient pénétré.

Pour faire ſortir une Sangſue qui ſeroit entrée dans le fondement.

1. Donnez beaucoup de lavemens d'eau ſalée.

2. Prenez de la fiente de bœuf, ſéche & un peu échauffée; mêlez-la avec des punaiſes; & introduiſez-en dans le fondement; au défaut de punaiſes, mettez-y du caſtoreum en poudre. La vapeur ſeule & l'odeur de ces matieres étourdiſſent les Sangſues; & elles ſortent enſuite à demi-mortes, ſi on fait une petite injection de ſuc d'oignon dans le rectum.

Méthode pour appliquer les Sangſues.

Avant de les appliquer, il faut les tenir longtems dans l'eau claire pour les faire dégorger, & un demi-jour dans une boîte ſans eau: après quoi, on frotte le lieu où on les veut appliquer, avec du ſel de nitre, du ſang de volaille, de la terre graſſe, du lait ou de l'eau chaude. On a prétendu qu'il falloit appliquer l'ouverture de la boîte ſur la partie, & qu'elles ne vouloient point s'attacher quand on les prenoit avec les doigts. L'expérience a prouvé le contraire. Mais comme elles ſont très-viſqueuſes, & qu'elles peuvent échaper & s'introduire dans le corps lorſqu'on les applique à l'anus ou aux gencives, on croit qu'il eſt de la prudence d'engager alors les Sangſues dans un petit tuyau de bois ou de roſeau, ouvert par les deux bouts; afin de les aſſujettir. Il y a des perſonnes qui leur coupent le bout de la queue avec des ciſeaux; pour voir couler le ſang, afin d'en déterminer la quantité qu'il convient de laiſſer couler; & auſſi pour qu'elles ſucent mieux. Comme il arrive aſſez ſouvent qu'on a de la peine à leur faire quitter priſe; pour en venir à bout, on leur jette ſur la tête, du ſel commun pulvériſé, des cendres, ou quelqu'autre choſe âcre. Il ſeroit dangereux de les arracher de force: elles pourroient laiſſer leurs pointes ou tranchans dans la plaie, & ainſi y cauſer une inflammation qui ſuppureroit enſuite. Après avoir ôté les Sangſues; on laiſſe couler un peu de ſang, & on lave les piquûres avec de l'eau ſalée.

Il eſt bon d'être prévenu que l'hémorrhagie continue ordinairement quelque tems, après que les Sangſues ſont détachées: & comme ce Sang eſt tout abſorbé par des linges, il paroît beaucoup plus abondant qu'il ne l'eſt en effet; ce qui peut allarmer le malade & les aſſiſtans. Ainſi on fait bien de prévenir ces terreurs, en ne tardant pas à appliquer ſur la plaie une compreſſe trempée dans quelque eau ſtyptique, ſi le ſang ne s'arrête pas; ou dans de l'eau-de-vie, s'il y a inflammation. Il faut ſoutenir la compreſſe avec un bandage convenable.

Pour conſerver les Sangſues après qu'elles auront ſervi une fois.

On les ſaupoudre avec un peu de cendres bien fines, au lieu du ſel dont on ſe ſert ordinairement pour les obliger à quitter priſe: & on les remet dans la même eau où on les conſervoit auparavant.

SANGUEN & SANGUIN. } *Voyez* CORNOUILLER, *n.* 7.

SANGUINAIRE & SANGUINALIS. } *Voyez* RENOUÉE.

SANGUINOLE. *Voyez* PÊCHER, *n.* 27.

SANGUINS (*Tempéramens*). Voyez TEMPÉRAMENT.

SANGUISORBA. *Voyez* PIMPRENELLE.

SANICLE, en François & en Anglois: que les Latins nomment SANICULA, & *Diapenſia*: auſſi appellé en Anglois, *Self-heal*: de même que la brunelle. Ce genre de plantes porte des fleurs en ombelle; dont le calyce eſt très-peu ſenſible; les cinq pétales applatis & diviſés chacun en deux, rentrent en-dedans, & donnent à la fleur une forme arrondie. Les ſommets des étamines ſont à-peu-près ronds. Le ſtigmate du ſtyle eſt aigu. Le fruit eſt rude, oval, & terminé en pointe; compoſé de deux ſemences arrondies, dont la partie bombée eſt hériſſée de pointes.

Eſpeces.

1. *Sanicula officinarum* C. B. Cette eſpece, uſitée en Médecine, ſe trouve dans les bois, & ailleurs, à l'ombre; dans les vallées, comme ſur les collines & les montagnes. Ses feuilles imitent celles de la renoncule; mais leurs cinq lobes ſont beaucoup plus larges: & elles ſont conſtamment luiſantes en-deſſus & par-deſſous, fermes, d'un beau verd. Leurs pédicules ſont cylindriques, menus, tendres; & ſortent immédiatement de la racine. D'entre les feuilles naît une tige, haute d'un pié ou un pié & demi, terminée par de petites fleurs blanches, qui paroiſſent ordinairement en Mai & Juin. La racine eſt fibreuſe, noire au-dehors, blanche en-dedans.

2. *Sanicula Canadenſis ampliſſimo laciniato folio* Sarrac. Celle-ci, que l'on trouve en Canada, s'éleve haut; & porte de très-grandes feuilles profondément découpées en lobes étroits.

Culture.

On peut multiplier la Sanicle, en éclatant les racines, depuis le mois de Septembre juſqu'en Mars; mais toujours préférablement avant l'hiver. Il lui faut un ſol un peu humide, & de l'ombre.

Uſages.

Le *n.* 1 a une amertume plus ou moins ſtyptique. On lui attribue les propriétés de la quinte-feuille. La décoction des feuilles dans de l'hydromel, étant bue, guérit les maladies du poumon, appaiſe les douleurs de ventre, celles de la ſciatique, & remédie aux flux & pertes de ſang dans les deux ſexes. Les feuilles, appliquées, guériſſent les plaies récentes. Miſes en cataplaſme ſur les hernies, elles y ſont d'un grand ſecours. Ce ſont de puiſſans vulnéraires: on les emploie dans les tiſannes, décoctions, & potions de ce genre. Elles entrent dans la compoſition de l'eau vulnéraire. On les prend auſſi en infuſion, comme le thé: la doſe eſt d'une pincée, dans un demi-ſetier d'eau bouillante: on peut y ajoûter un peu de ſucre. Le ſuc de Sanicle eſt excellent pour faire des injections dans les plaies profondes.

SANICLE *des Alpes*. Voyez BOUILLON-BLANC, *n.* 4.

SANICLE *Femelle*. Voyez ELLEBORE *de Dioſcoride*.

Grande SANICLE. Voyez PIÉ-DE-LION.

SANICLE *de Montagne*. Voyez OREILLE D'OURS, *n.* 1.

SANSONNET. *Voyez* ÉTOURNEAU.

SANTAL. Bois d'un arbre qui croît dans les Indes, haut comme un noyer; & dont les feuilles imitent celles du Lentiſque.

Il y a trois ſortes de Santaux : le *citrin*, le *blanc*, & le *rouge*. Le premier eſt le meilleur, & le plus aromatique de tous; mais il s'en trouve bien peu. Le rouge eſt plus aſtringent que les deux autres.

Il faut choiſir celui qui eſt d'une ſubſtance ſolide & peſante, qui n'eſt ni carié ni vermolu, & qui conſerve ſa couleur & ſon odeur. Il ne faut point employer celui qu'on trouve dans les boutiques, lorſqu'il pique la langue; comme il arrive ſouvent à celui qu'on préſente pour du citrin.

Le Santal rouge ne teint pas comme fait le bois de Bréſil; & il n'eſt ni ſi dur ni ſi peſant : s'il arrive qu'il ait de l'odeur, il l'emprunte du citrin avec lequel on l'apporte des Indes.

Voyez *Teinture de Santal;* dans l'article LIQUEUR.

On eſt partagé ſur les vertus des Santaux. Il y a des Auteurs qui les indiquent comme rafraîchiſſans : & d'autres, pour échauffer, atténuer, inciſer, & fortifier en reſſerrant. Preſque tous les Médecins attribuent aux trois Santaux de fortifier le cœur, lever les obſtructions du foie, & de rétablir & augmenter le ton des viſceres. Conſultez le *Traité de la Matiere Médicale*, de M. Geoffroy, Ed. Fr. Paris, 1757, *in*-12, T. II.

SANTÉ. Elle conſiſte dans l'égalité de réciprocation entre les mouvemens des ſolides & des fluides : d'où ſuit une liberté générale dans la circulation, & l'aiſance dans l'exercice des fonctions du corps. La maladie eſt le défaut de cette égalité; la circulation eſt alors gênée, & le mouvement des fluides & des ſolides s'écarte des juſtes bornes. Les obſtacles de la part des ſolides, peuvent être un défaut ou un excès de tenſion; & alors il y a excès ou défaut de reſſort. Les obſtacles viennent du côté des fluides ſi leur volume excede la capacité des vaiſſeaux qui doivent les contenir, ou s'il diminue trop conſidérablement : dans le premier cas les ſolides ne peuvent jouir de leur reſſort; & dans le ſecond, les fluides ſont privés de leur action. Si les fluides de notre corps ſont trop diſſous, ils ne réſiſtent pas; l'équilibre des forces eſt rompu, & ils s'échapent par toutes les voies & les pores du corps. Auſſi y a-t-il une cohérence naturelle entre les parties qui compoſent les fluides : & ſi cette cohérence eſt trop forte, la réſiſtance paſſe l'effort des ſolides; autre obſtacle à la liberté de la circulation.

Il y a une ſorte de Santé affectée à chaque tempérament : de maniere que l'état ſain d'une certaine conſtitution pourroit être une maladie réelle pour un autre. Cette Santé particuliere a été nommée par les Grecs *Idioſyncraſia*. La corpulence, la graiſſe, l'habitude fleurie du corps, ſont au moins toujours le préſage d'un état ſain; ſi elles n'en annoncent pas l'exiſtence actuelle : mais cet embonpoint n'eſt pas eſſentiel à chaque idioſyncraſia. Il ſe trouve des conſtitutions qui ont la maigreur en partage; & dont la Santé eſt plus ferme que dans celles où l'on voit de ces corps bien nourris & pleins de ſucs.

Moyens de Conſerver la Santé.

Voyez ÂGE : ELIXIR : VIEILLESSE.

Eau de Santé.

Prenez, au mois de Mai, trois poignées de fleurs ou de petites cîmes tendres, de jeunes ſauges; & autant de celles de romarin : mettez-les infuſer ſur les cendres chaudes, avec de fort vin blanc, l'eſpace de trois jours, dans une bouteille de trois chopines, bien bouchée. L'infuſion étant faite, paſſez la liqueur avec forte expreſſion; ou mettez le marc ſous une preſſe, afin d'en tirer toute la ſubſtance. Enſuite lavez le marc, avec de bonne eau-de-vie, en quantité égale à la liqueur que vous avez tirée par la preſſe; puis ayant jetté le marc, mêlez l'eau-de-vie avec la liqueur exprimée, & diſtillez le tout à l'alembic. La diſtillation étant faite, vous y ajoûterez une chopine d'eau-roſe, avec une demi-livre de ſucre candit; & diſtillerez au bain-marie, juſqu'à ſiccité.

Cette eau guérit des fievres, & l'hydropiſie; purifie le ſang, fortifie le cerveau & l'eſtomac, chaſſe le venin, fortifie les nerfs, & empêche le tremblement, ſurtout celui des mains : elle eſt ſpécifique pour l'épaiſſiſſement de la langue; enfin elle rétablit & conſerve la Santé de toutes ſortes de perſonnes, principalement celle des vieillards. On peut en uſer, même par précaution : la doſe eſt d'un demi-verre, le matin à jeûn, quatre ou cinq heures avant de manger.

Autre moyen de Conſerver la Santé.

Vous amaſſerez une bonne quantité d'hiebles, par un tems ſec; vous les ferez ſécher au ſoleil, & les retirerez ſur les quatre heures, afin qu'elles ne reçoivent aucune impreſſion du ſerein : & quand elles ſeront ſéches, vous les garderez pour l'uſage.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les étendrez ſur le drap de deſſous du lit; puis ayant fait coucher la perſonne deſſus, vous la couvrirez d'autres ſemblables hiebles, par-deſſus vous mettrez l'autre drap, & la couverture que vous pourrez doubler autant que vous le jugerez néceſſaire, pour procurer une *ſueur* ſalutaire & abondante.

Potage de Santé. Voyez au mot POTAGE.

SANTINALIS (*Herba*). Voyez PÉRISTÉRÉON.

SANTOLINE; *Petit Cyprès; Aurone femelle :* en Latin SANTOLINA : que les Anglois appellent *Lavender Cotton.* Ce genre de plantes comprend des Arbuſtes, dont les feuilles ſont très-différentes ſuivant les eſpeces; mais ces feuilles ne tombent point pendant l'hiver, & ont une odeur d'huile aromatique.

La fleur de toutes ces eſpeces eſt à fleurons nuds ſans rayons & ſans demi fleurons. Le calyce commun où les fleurons ſont raſſemblés eſt comme hémiſphérique; & formé d'écailles ovales, oblongues, pointues, appliquées les unes ſur les autres. Chaque fleuron eſt compoſé d'un pétale en tuyau, diviſé par le bout en cinq ſegmens qui repréſentent une étoile. On trouve dans ce pétale cinq étamines aſſez courtes, terminées par des ſommets réunis en forme de cylindre. L'embryon eſt oblong, & marqué de quatre angles : ſon ſtyle traverſe l'eſpece de gaîne cylindrique que lui forment les étamines, & eſt ſurmonté de deux ſtigmates oblongs. L'embryon devient une ſemence rayée, brune, oblongue, ſans aigrette, & qui demeure renfermée dans le calyce. Dans les intervalles des fleurons on apperçoit des eſpeces de petites feuilles ou écailles qui ſont creuſées en gouttiere.

Eſpeces.

1. La Santoline à feuilles rondes. C'eſt celle que

l'on nomme ſpécialement *Petit Cyprès*, parce que ſes feuilles reſſemblent à celles du Cyprès naiſſant. On l'appelle auſſi *Garderobe*, parce que ſes fleurs empêchent les vers de ronger les habits où on en met. Ces fleurs ſont d'un jaune pâle. La racine eſt épaiſſe, dure, ligneuſe, & branchue. Elle pouſſe des tiges hautes d'environ un pié & demi, ligneuſes, menues, couvertes d'un duvet blanchâtre, & partagées en pluſieurs branches; qui ſont environnées de petites feuilles finement dentelées, ou plutôt chargées de petits tubercules qui les entourent quatre à quatre dans toute la longueur. Ces feuilles ſont blanchâtres, d'aſſez mauvaiſe odeur; & ont une ſaveur qui tout à la fois eſt âcre, amere, & aromatique. Chaque petit rameau porte à ſon extrêmité une fleur, de la nature de celles que nous venons de décrire.

2. La Santoline à feuilles de Cyprès.

3. L'*Aurone femelle* de G. Bauhin: ou *Santoline rampante*, dont la feuille eſt très-blanche. Elle porte une fleur dorée.

4. La Santoline d'*Eſpagne*, auſſi à fleur couleur d'or; ou *Grande Santoline à feuille de Romarin.*

5. Celle des environs de Niſmes; qui a la feuille comme celle de Sabine ou de Bruyere.

6. Celle d'Afrique: arbriſſeau dont la feuille eſt aiguë, large, dentelée, du reſte ſemblable à celle de la Bellis, & ſans odeur. Sa fleur eſt grande.

7. Une autre Santoline à grandes fleurs, dont les feuilles ſont blanchâtres & velues.

On a auſſi donné le nom de Santoline à des eſpeces d'Abſinthe. *Voyez* ABSINTHE: BARBOTINE.

Conſultez encore les articles HERBE *à Eternuer;* & BACCHANTES *de M. Vaillant.*

Culture.

La Santoline du *n.* 1 croît naturellement en Italie & en Provence ſur les montagnes & dans les lieux incultes. Tranſportée dans nos jardins, elle a de la peine à réſiſter au froid. On la multiplie par ſes drageons enracinés; qu'on leve au mois de Mars pour les mettre dans une terre bien meuble, mais ſéche, aſſez maigre, & en belle expoſition, en bordure autour des quarrés.

Les drageons de toutes les eſpeces mentionnées ci-deſſus, reprennent ſi facilement, qu'on ne penſe guerès à élever des Santolines de ſemence. Ces plantes s'accommodent aſſez de toutes ſortes de terreins. Mais il eſt à propos d'arracher de tems en tems les vieux piés, pour les planter plus avant en terre.

Uſages.

Comme les Santolines ſont des buiſſons toujours verds, on peut les mettre dans des boſquets d'hiver.

Ils ſont un aſſez bel effet dans le mois de Juin; tems où leurs fleurs ſont épanouies.

Celle du *n.* 1, eſt d'uſage en Médecine; & recommandée comme un bon vermifuge, & comme hyſtérique. On en fait des fomentations ſur les membres attaqués de paralyſie. La racine eſt fébrifuge, aromatique, uſitée pour rétablir l'eſtomac, & dans les cas de pleuréſies épidémiques. Un gros de poudre des feuilles ſéchées eſt très-utilement employé dans la pleuréſie, & la fluxion de poitrine. Un gros & demi de cette même poudre, délayé dans de l'eau de matricaire, pris à jeûn pendant dix jours, & enſuite de jour à autre, guérit les fleurs blanches. L'odeur âcre de toute la plante a une vertu particuliere pour écarter les vers & les teignes, de tous les endroits où on la met, & ainſi de garantir les habits & autres meubles de laine contre le ravage de ces inſectes.

SANTONICA. *Voyez* BARBOTINE: ABSINTHE.

SANVE. *Voyez* MOUTARDE.

SAP

SAPA. *Voyez* RAISINÉ.

SAPER: *Terme d'Architecture.* C'eſt abattre par ſous-œuvre & par le pié, un mur, avec des marteaux, maſſes & pinces; ou une bute, en la chevalant & étréſillonnant par-deſſous avec des étaies & doſſes, qu'on brûle enſuite par le pié pour faire ébouler; ou enfin une roche, par le moyen d'une mine.

On appelle SAPE, autant l'ouverture que l'action de ſaper.

SAPHIR. Pierre précieuſe, brillante, de couleur bleue plus ou moins foncée: qu'on apporte des Indes Orientales. Il y en a de deux ſortes dans l'Iſle de Ceylan: ceux qui ſont durs & d'un bel azur, ſont très-eſtimés; mais on fait peu de cas de ceux qui ſont d'un bleu pâle.

Conſultez l'article AZUR.

Les Saphirs qu'on trouve en Siléſie & en Boheme ne ſont pas à beaucoup près auſſi parfaits que ceux qui viennent de l'Orient.

Pour faire de beaux Saphirs.

Prenez des cailloux blancs de riviere; que vous calcinerez, les faiſant rougir au feu, les éteignant dans de fort vinaigre, & réitérant cette opération ſix ou ſept fois toujours dans le même vinaigre: réduiſez-les en poudre dans un mortier de fer; mettez-les enſuite dans un creuſet avec autant peſant de ſel de tartre; puis couvrez le creuſet, & mettez fondre au feu cette compoſition, durant l'eſpace de quatre heures. *Voyez* PIERRE PRÉCIEUSE, *p.* 21-22-3-6.

SAPHIRS *du Viſage.* Conſultez le mot VISAGE.

SAPIN: en Latin *Abies.* Le Sapin porte (en Avril & Mai) deux ſortes de fleurs ſur un même individu. Les fleurs *mâles* ſont à l'extrêmité des branches; groupées ſur un filet ligneux; & forment des chatons en épis, formés d'écailles. Ces épis ont environ un pouce de long. Sous les écailles on apperçoit de courtes étamines ſurmontées de ſommets qui ſemblent être de petits corps faits en ovale & diviſés par une rainure ſur leur longueur. Les fleurs *femelles* ſont à d'autres endroits de l'arbre; & ſortent d'un calyce écailleux, de même que les fleurs mâles. Elles ſont d'un aſſez beau rouge, mais qui n'eſt bien ſenſible que quand on les regarde de près. Ces fleurs ſont raſſemblées en forme de cône écailleux, & ordinairement deux ou trois ſous chaque écaille. Les embryons ſont terminés par un ſtyle court, lequel eſt ſurmonté d'un ſtigmate obtus. Dans le tems de la maturité ces embryons ſont devenus des ſemences ovales, quelquefois anguleuſes, un peu dures, terminées ou bordées par un feuillet membraneux, ou eſpece d'aîle, & toujours à couvert ſous les écailles dont le fruit entier eſt compoſé. Ce fruit eſt ordinairement appellé *Cône*,

à cauſe de ſa figure. Il mûrit en Septembre & Octobre.

M. Linnæus a réunit ſous un même genre qu'il appelle *Pinus*, les Sapins, les Meleſes, & les Pins. Ces arbres ſe reſſemblent en effet beaucoup par les parties de la fructification. L'on obſerve néanmoins que dans toutes les eſpeces auxquelles M. Tournefort donne le nom d'*Abies*, il ne ſort qu'une ſeule feuille de chaque petit ſupport ou ſaillie qui la ſoutient, ſans gaîne à l'attache de cette feuille : au lieu que les feuilles du Meleſe ſortent en grand nombre & par houppes, d'une eſpece de mammelon écailleux & aſſez gros. Les Pins ont toujours auſſi au moins deux, & quelquefois juſqu'à ſix, feuilles enfermées par leur baſe dans une même gaîne. Outre cela les fleurs des Meleſes ſe montrent le long des branches ; & celles des Pins & des Sapins ſont toujours placées aux extrêmités. Enfin non ſeulement les Botaniſtes, mais auſſi tous les gens d'art qui font uſage de ces différens bois, & ceux qui ont quelque connoiſſance des forêts, étant accoutumés à diſtinguer ces trois genres ; nous avons cru devoir nous conformer aux idées reçues.

Suivant les mêmes principes nous diviſons les Sapins en deux claſſes. La premiere eſt celle des Sapins proprement dits : l'autre, celle des *Picéas* ou *Epicias*. Ceux-ci ſont très-faciles à reconnoître par leurs cônes ; dont la pointe eſt tournée en en-bas : de plus les écailles des jeunes cônes de ces eſpeces ſont arrondies par le bout, & renverſées vers la queue ; & dans la ſuite elles ſe redreſſent, & s'appliquent les unes ſur les autres. Les feuilles des épicias ſont étroites, aſſez courtes, roides, comme piquantes, de couleur obſcure ; & rangées autour d'un filet commun, enſorte que toutes préſentant leur pointe elles forment de ce filet une eſpece de cylindre piquant de toutes parts. Un autre caractere diſtinctif eſt que les Sapins proprement dits fourniſſent de la térébenthine liquide, ou du baume blanc ; au lieu que les épicias n'en donnent point, mais que ſeulement il ſort de leur écorce un ſuc épais ou une réſine qui s'épaiſſit, & devient ſolide & aſſez ſemblable à des grains d'encens commun.

M. Duhamel obſerve qu'il y a encore des eſpeces mitoyennes entre le Sapin & l'Epicia. Tels ſont un Sapin d'Amérique dont la feuille eſt de Sapin, mais le fruit d'Epicia & fort long ; & le *petit épicia de Virginie*, qui porte de petits cônes arrondis, & dont les feuilles ſont diſpoſées en peigne quoique cet arbre ſoit d'ailleurs un véritable épicia. On peut y joindre la Variété du *n.* 2.

Eſpeces.

Les principales *Eſpeces de* SAPINS proprement dits ; les *Fir Trees* des Anglois ; ſont :

1. Le Sapin ordinaire, ou improprement *Sapin femelle ; Abies Taxi folio fructu ſurſum ſpectante* Inſt. R. Herb. : & qu'en quelques endroits on nomme *Avet*. C'eſt un arbre fort haut ; dont le tronc s'éleve droit, & eſt toujours terminé par la pouſſe de la derniere ſeve : enſorte que chaque pouſſe produit une branche verticale qui fait le prolongement du tronc, & qu'en même tems il ſort trois ou quatre branches horizontales. Toutes les branches ſont diſpoſées par étages ; & de leur enſemble il réſulte une pyramide aſſez réguliere. Les feuilles ſont longuettes, étroites, aſſez ſouples ; émouſſées, échancrées, & ſouvent jaunes à leur extrêmité ; vertes & brillantes en deſſus, blanchâtre au-deſſous avec une raie verte formée par la nervure longitudinale : les bords ſont verds & brillans par deſſous. Elles ſont placées alternativement le long des branches & ſur des filets ligneux & cannelés, dans une poſition à-peu-près horizontale, enſorte qu'elles font un tout applati, à-peu-près ſemblable à un peigne garni de deux rangs de dents ; mais les feuilles étant inégales entr'elles, il paroît qu'il y en a pluſieurs couches les unes ſur les autres Cet arbre ne perd point ſes feuilles en hiver. La blancheur du deſſous des feuilles a donné lieu de le nommer en Anglois, *Silver-Fir*. Son écorce eſt blanchâtre, & ſe rompt facilement lorſqu'on veut la ployer.

2. Le *Baumier de Gilead* : que Ray nomme *Abies Taxi folio, odore Balſami Gileadenſis*. Il répand une térébenthine odorante, que les Anglois appellent improprement *Baume de Gilead ;* & qui eſt notre *Baume Blanc de Canada*. La feuille de ce Sapin eſt beaucoup moins foncée en couleur que celle du *n.* 1.

M. Duhamel (dans les *Additions* miſes à la fin de ſon ouvrage *Des Semis & Plantations*) avertit qu'on lui a envoyé des Pyrénées ce même arbre : les cônes différoient de ceux des autres eſpeces de Sapins, en ce que leurs écailles étoient écartées : & quand ils ſont mûrs, les écailles tombent d'elles-mêmes, enſorte qu'il ne reſte plus que le poinçon ligneux qui les portoit.

3. Le *Serente* des environs d'Embrun : que M. Duhamel nomme *Abies tenuiore folio, fructu ſurſum ſpectante*. Voyez les Additions miſes par ce Sçavant, à la ſuite de ſon ouvrage *Des Semis & Plantations*.

Entre les EPICIAS ; *Piceas ;* ou *Pireas ;* que les Anglois nomment *Pitch Trees*, ou *Spruce firs :* on remarque le *Pignet ; Pece ;* ou *Peſſe :* nommé par quelques Auteurs Latins *Abies Rubra :* & par M. Tournefort, *Abies tenuiori folio, fructu deorſum inflexo*. On le trouve encore appellé *Sapin Mâle*. Il eſt plus gros que le Sapin ordinaire. Son bois eſt plus dur. Ses feuilles ſont garnies de poils, plus ou moins abondans.

4. *Abies Piceæ foliis brevibus, conis minimis* Rand. Epicia à feuilles courtes ; ou *Epinette blanche*, de Canada, à petites feuilles. Ses feuilles ſont courtes, fort menues, très-molles. Dans la Nouvelle Angleterre on l'appelle *Black Spruce fir ;* à cauſe de ſon écorce qui eſt d'une couleur obſcure.

5. Le *petit Epicia de Virginie*, dont nous avons déja parlé comme d'une eſpece qui tient du Sapin. C'eſt une autre *Epinette du Canada*, & de la Nouvelle Angleterre. Ses feuilles, très-courtes, ſont rangées à-peu-près comme les touches d'une épinette : l'une hauſſe, l'autre baiſſe ; il n'y en a pas deux l'une ſur l'autre. Son nom Anglois eſt *Hemlock fir*.

6. Une autre *Epinette de la Nouvelle Angleterre ;* ou Epicia dont les feuilles ſont très-menues, fort courtes, & extrêmement pâles. Le fruit eſt petit, moins arrondi & moins ſerré que celui des autres eſpeces. Les Anglois l'appellent *White Spruce fir*.

7. L'*Elate* des Grecs modernes, ou *Epicia d'Orient ;* qui a la feuille courte & quarrée ; & ne donne que de petits fruits.

Culture de ces arbres.

Les Sapins ſe trouvent communément ſur des montagnes moins éleyées que celles où croiſſent les Epicias. Il y a beaucoup de ceux-ci ſur les Alpes.

Ces deux eſpeces d'arbres ſe plaiſent dans des terreins frais, humides, un peu forts, & où ils peuvent faire deſcendre très-profondément leurs racines ; dans les lieux ombragés, & expoſés au Nord ;

ſur les collines, comme dans des vallées. Des terreins graveleux & même aſſez maigres leur conviennent, pourvu qu'il y ait beaucoup de fond. Ces arbres ne craignent pas le froid; & ne font que languir dans les climats chauds. L'Epicia eſt moins délicat que le Sapin.

M. Tournefort parle des Sapins du Mont Olympe comme ſurpaſſant en beauté ceux de tout le Levant. M. Miller dit en avoir eu des cônes qui avoient plus d'un pié de long.

A Hanover un Sapin étoit devenu ſi fort qu'il avoit, dit-on, neuf aunes de tour. Il fut déraciné en 1753 par un ouragan.

Nourſe (*Campania Fœlix*, édit. de 1700, p. 118) dit avoir vu à Lyon ſur le quai auprès du confluent du Rhône & de la Saône, des Sapins équarris qui avoient trente verges de longueur, environ trois piés en quarré par le bas, & un pié & demi à l'extrêmité.

Dans la Nouvelle Angleterre il y a des mâts de Sapins ſi hauts & ſi gros, que perſonne n'a encore oſé s'en ſervir, ni même les tranſporter.

En général le Sapin ſemble avoir plus beſoin d'une terre forte, que l'Epicia. Celui-ci vient néanmoins en Dannemark & dans tout le Nord, dans des terres fortes & qui ont beaucoup de fond. On en trouve fort communément au Nord de l'Angleterre dans des vallées où le terrein eſt de même. On préſume que cet arbre réuſſiroit dans preſque toutes ſortes de terreins & d'expoſitions, pourvu qu'il ſoit hors de l'atmoſphere de la fumée qui regne aux environs des grandes villes. On remarque qu'il profite beaucoup mieux dans des endroits incultes, que dans un terrein cultivé. On s'eſt dégoûté d'élever de ces arbres, parce qu'on y trouvoit beaucoup de difficulté: mais M. Miller, d'après qui nous parlons ici, croit que ces difficultés ne venoient que de l'habitude où l'on étoit de les planter trop près les uns des autres, ou pas aſſez loin d'autres arbres; enſorte que l'air ne pouvant circuler entre les branches, il en périſſoit beaucoup de celles d'en bas, & que ces peſſes avoient l'apparence d'arbres morts quand on les regardoit par deſſous. Au contraire toutes les fois qu'on les a planté à des diſtances convenables & dans une terre humide & forte, ils ont conſervé leurs branches en vigueur juſqu'à ſix ou ſept piés près de terre: ce que l'on a obſervé même dans ceux qui avoient plus de ſoixante piés de haut. Il convient donc de les eſpacer à deux toiſes; & à dix-huit ou vingt piés, quand on en met plus de trois rangées enſemble; ſurtout lorſqu'on veut que ces arbres ſoient touffus par le pié, ce qui fait une beauté.

Le petit Epicia de Virginie demande ſurtout un terrein humide: ſans quoi il ne profite pas. Il étend beaucoup ſes branches horizontalement. Cet arbre n'eſt jamais auſſi beau que les autres épicias. Mais il réſiſte bien au froid. Les graines de cet arbre ſont ſouvent quatre ou cinq mois en terre avant de lever. M. Miller dit même en avoir vu reſter une année entiere ſans germer, & ne pouſſer qu'au printems de l'année ſuivante.

L'Epinette Blanche du Canada ne devient pas un arbre fort conſidérable, même dans ſon climat originaire. Cet arbre croît naturellement dans des marécages.

L'Epinette de la Nouvelle Angleterre (*n.* 4) y vient ſur des montagnes & ſur des endroits les plus élevés. Elle forme un aſſez gros arbre.

Le Sapin que l'on nomme improprement *Baumier de Gilead* eſt d'une très-belle eſpece, tant qu'il eſt jeune. Mais on n'a pu juſqu'à préſent le conſerver dans ſa beauté plus de dix ou douze ans, preſque par-tout où l'on en a planté: & lorſqu'on a voulu en planter de fort jeunes, ils ont péri très-vîte. On s'apperçoit de leur dépériſſement prochain, à la quantité conſidérable de fleurs mâles qu'ils produiſent: & bientôt après, leur tige ſe courbe; puis ils répandent la térébenthine avec profuſion. Ces épuiſemens ſont ſuivis de la chute des feuilles de ces arbres: qui meurent au bout d'un ou deux ans. Comme on a vu la même choſe arriver conſtamment en différens terreins & à diverſes expoſitions, on a abandonné la culture de ces arbres. Il y en a cependant nombre qui ont parfaitement réuſſi dans les beaux plants que M. le Duc de Bedford a fait faire dans ſa maiſon de Woburn-Abbey: ces arbres y ſont dans un terrein de ſable, qui ayant beaucoup de fond leur laiſſe toute liberté d'y jetter de longues racines.

Les trois dernieres des eſpeces dont nous venons de parler, ſont fort belles. Leurs feuilles ſont très-ſerrées, & d'un beau verd. C'eſt pourquoi ces arbres méritent d'être placés en des endroits apparens. M. Miller aſſure, contre l'opinion de M. Linnæus, que ce ne ſont pas de ſimples variétés; mais des eſpeces très-conſtantes, qui ne varient ni ne dégénerent.

L'*Elaté* eſt commun ſur les montagnes de l'Archipel. On peut aiſément en faire venir des cônes. L'on en trouve encore en Iſtrie, en Dalmatie, & peut-être ailleurs.

Les Sapins & les Epicias ſe multiplient par leurs ſemences. Les cônes étant mûrs s'ouvrent aſſez aiſément & laiſſent tomber les graines, qui ſe ſement ainſi d'elles-mêmes. Ces cônes ne ſont pas trois ans à mûrir, comme le prétendent pluſieurs perſonnes. M. Duhamel aſſure qu'ils mûriſſent tous les ans; & ne tombent point. Les écureuils, qui ſont très-friands de leur graine, vont les écailler. Ces cônes reſtent attachés à l'arbre, lorſqu'ils ſont vuides de graine. M. Miller excepte de cette regle le Sapin commun & le Baumier de Gilead: dont les cônes ſe briſent & tombent vers le milieu ou la fin d'Octobre, & que par conſéquent on doit avoir ſoin de cueillir plus tôt.

Lorſqu'on veut faire des ſemis d'épicias, il faut cueillir les cônes quand ils ſont mûrs, c'eſt-à-dire, en Janvier, Février, & Mars. Si on les cueille trop tard, les pluies d'Avril & le ſoleil qui ſe fait ſentir vivement à la fin de Mai font ouvrir les écailles; les ſemences en tombent d'elles-mêmes, & les cônes reſtent vuides. Les cônes que l'on doit cueillir ſont toujours ceux qui ſe trouvent à l'extrêmité des branches, au deſſous des jeunes pouſſes: les autres ſont vieux, & vuides de ſemences, quoique les écailles paroiſſent rapprochées ſurtout quand l'air eſt humide. On connoît les différentes pouſſes annuelles, à leurs nœuds très-ſenſibles, & aux branches latérales qui ſortent des anciennes.

Les ſemences ſe conſervent longtems fraîches, pendant qu'elles ſont enfermées dans leur cône. Mais quand elles en ſont dehors, elles ne germent que mal-aiſément ſi on les tranſporte un peu loin de leur climat.

Pour les tirer des cônes, on étend ceux-ci ſur des draps, ou bien on les entaſſe juſqu'à la hauteur de la main dans des caiſſes bien jointes; que l'on expoſe, ſoit à une douce chaleur dans le four, ou dans une étuve, ſoit pendant quelques jours à la roſée puis à la grande ardeur du ſoleil: les écailles s'ouvrent alors; & en ſecouant les cônes, les graines tombent ſur le drap ou au fond de la caiſſe. Il eſt à propos de ne le faire qu'immédiatement avant

de les ſemer ; c'eſt-à-dire à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, ſuivant que la ſaiſon eſt plus ou moins avancée. On doit avoir ſoin de remuer de tems en tems les cônes que l'on diſpoſe à jetter leurs graines : afin que tous participent aux impreſſions de l'humidité & de la chaleur.

La ſemence étant ramaſſée, on la frotte entre les mains, pour en rompre les aîles.

Nous indiquons le printems comme la ſaiſon la plus favorable pour faire ces ſemis, quoiqu'il y ait des endroits où on ne les faſſe qu'en automne. On a l'expérience qu'en ſemant auſſitôt qu'il n'y a plus de neige, ſurtout ſur les revers des montagnes, & avant que la terre ait perdu l'humidité que lui a communiquée l'hiver, la graine leve quelquefois au bout de quinze jours ; qu'elle tarde un peu s'il fait encore froid ; mais que le délai ne va jamais au-delà d'un mois.

Les ſemences de tous les Sapins & Epicias levent par tout, quand elles ſe répandent d'elles-mêmes dans des broſſailles. Mais nous ignorons ſi quelqu'un a réuſſi à en faire des ſemis conſidérables.

Dans les endroits où on veut qu'il en leve une certaine quantité, il eſt à propos de ſemer la graine ſur une couche de terreau, & d'en répandre encore un demi-pouce par deſſus la graine. Comme elle eſt menue, & qu'il faut la ſemer ni trop clair ni trop épais, on peut commodément en mêler un litron avec ſix ou huit litrons d'aveine ; & ſemer ce mêlange comme ſi c'étoit de l'aveine ſeule. Les Sapins ſe trouveront alors aſſez bien diſtribués : & les feuilles de l'aveine favoriſeront les jeunes plantes par leur ombre. Cet expédient peut encore ſervir à garantir la graine contre le dégât des oiſeaux. Au reſte on en ſeme moins dans un terrein labouré, que dans celui qui eſt façonné à la main. Dans un eſpace d'environ trois piés en quarré, on peut ſemer autant de graine ſeule qu'il en tient entre deux doigts. Il eſt vrai qu'en ce cas la ſemence eſt fort drue, & qu'il ſuffiroit que les arbres vinſſent à trois piés les uns des autres. Mais on doit conſidérer qu'il y a toujours des graines avortées qui ne pouſſent point. Et tout le mauvais effet que produit le plant de Sapins un peu ſerré, eſt qu'à la ſuite les plus forts étouffent les autres.

La proportion moyenne eſt d'un pié ou un pié & demi de diſtance : au moyen de quoi les jeunes arbres étendent aiſément leurs racines rampantes, & en plus grand nombre ; ils ont plus de facilité pour produire nombre de branches latérales dès le commencement ; & ils deviennent plus gros, & s'élancent avec plus de vigueur. Les branches latérales dont nous parlons doivent ne point inquiéter pour les ſuites : elles périſſent d'elles-mêmes, quand elles ne peuvent plus s'étendre.

On peut tranſplanter de deſſus la couche, aux mois d'Avril ou de Mai, les Sapins qui ont un an, ſur une autre couche dans une pépiniere, où ils ſeront en quinconce à trois pouces les uns des autres dans des rangées entre leſquelles il y aura ſix pouces de diſtance. En les levant on doit tâcher qu'il reſte un peu de terre autour des racines, ne pas les caſſer, & les replanter proprement : ſans quoi il périroit beaucoup de piés. Il faut auſſi ne les laiſſer hors de terre que le moins de tems qu'il eſt poſſible ; & alors tenir les racines couvertes de terre, afin qu'elles ne ſoient pas deſſéchées par le vent. Lorſqu'on les plante, il eſt à propos de bien preſſer la terre contre les racines ; pour empêcher l'air de percer juſqu'à elles : ſans cependant trop preſſer, ſurtout ſi c'eſt de la terre forte.

Dans les tems de ſéchereſſe il convient d'arroſer une ou deux fois par ſemaine, & mettre des paillaſſons, pour garantir le plant contre le grand ſoleil & les vents ſecs juſqu'à ce qu'il ait bien pris racine. S'il fait encore froid, on met le ſoir des paillaſſons pour prévenir la gelée. Après quoi il ne s'agit preſque plus que d'avoir ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes : pratique fort recommandée en cette occaſion par M. Miller ; mais contraire au ſentiment de M. Duhamel, qui regarde comme un grand avantage pour les jeunes Sapins de pouvoir croître au milieu d'herbes aſſez hautes pour les ombrager.

Quand le jeune plant aura ainſi reſté ſur couche pendant deux ans, on le tranſplantera dans un terrein découvert, bien foui, & nettoyé de toutes herbes. On levera ces arbres au commencement d'Avril, peu avant le tems de la pouſſe : & ſi la ſaiſon eſt humide, elle ſera très-favorable.

Si l'on n'a pas la commodité de cette ſeconde couche en pépiniere, il faut faire un bon enclos pour garantir le jeune plant contre les moutons, les chevres, les chevaux, & les bêtes à corne. Quoique ces dernieres ne broutent pas le Sapin, à moins que la faim ne les preſſe ; elles foulent cependant & écraſent les jeunes arbres, ou les arrachent avec l'herbe lorſqu'ils ne font que commencer à pouſſer.

On tranſplante de ce jeune plant en pépiniere, pour les avenues, & pour des plants de peu d'étendue. Dès qu'ils ont certaine groſſeur, ils ne peuvent plus ſe tranſplanter autrement qu'en motte. Pour avoir dans la ſuite cette facilité, on les eſpace à trois piés dans la pépiniere. Au reſte ils reprennent aſſez bien quand on les tranſplante la ſeconde année, ou fort petits.

Dans tous les cas il faut éviter de planter les Sapins trop avant.

Il eſt bon de préparer pour chaque arbre un trou quarré, d'un pié de large. Quand il eſt planté, on lui donne de l'eau ſi le tems eſt ſec ; afin d'approcher la terre contre les racines. Et au cas que la ſéchereſſe continue, il faut arroſer trois ou quatre autres fois ; pour hâter le progrès des racines, & affermir l'arbre contre le vent.

Les jeunes plants peuvent reſter deux ou trois ans dans la pépiniere : dont on aura ſoin d'ôter les mauvaiſes herbes, & de fouir la terre chaque année au printems. Enſuite on les met en place avec les précautions détaillées ci-deſſus. Cette derniere tranſplantation ſe fait aſſez ordinairement vers la fin de Septembre. Mais il vaut mieux la faire au printems, lorſque le terrein où on veut les mettre eſt humide : & cette ſaiſon ſemble y être convenable dans tous les cas.

La plupart des Sapins peuvent n'être mis en place que lorſqu'ils ont quelques piés de haut. Mais ſi on les tranſplante quand ils n'en ont que deux, ils profitent davantage ; enſorte qu'en peu d'années ils s'élevent au-deſſus des autres. Cette attention eſt ſurtout importante, lorſqu'il s'agit d'arbres qui ſont hauts de plus de deux piés & qui n'ont pas encore été tranſplantés. Comme leurs racines ont alors beſoin d'être beaucoup raccourcies ; cette opération, ainſi que celle qu'on peut être dans le cas de faire aux branches, ſi elle eſt conſidérable, donne lieu à un épanchement de térébenthine qui les affoiblit beaucoup. Auſſi ne taille-t-on jamais ces arbres. On a pluſieurs fois occaſionné leur mort, en tentant de les tailler comme les autres. On n'a point coutume auſſi de les élaguer, de même qu'on n'élague pas les arbres qui viennent en maſſif de bois : les branches du bas étant privées d'air par celles du haut, elles ſe deſſéchent, tombent en pourriture,

& la plaie se cicatrise. Si l'on veut les élaguer pour qu'ils s'élevent davantage & fassent une plus belle cime, M. Miller conseille de ne le faire que par degrés, ensorte que chaque année on ne coupe que deux rangs de branches; & de choisir pour cela le mois de Septembre, attendu qu'alors la seve (dit-il) est moins abondante, & qu'il n'en sort communément que ce qui est nécessaire pour enduire les plaies & les garantir contre les impressions du froid & de l'humidité. Au reste toutes sortes de plaies ne sont pas pernicieuses à ces arbres, ainsi que le pensent beaucoup de personnes: M. Duhamel a même fait élaguer de jeunes Sapins isolés, dont les plaies se sont recouvertes en très-peu de tems: & les épicias qu'il a traités de même ont laissé échapper si peu de résine, que cela ne leur faisoit aucun tort. D'où ce grand Cultivateur conclut qu'on ne doit point craindre le retranchement des jeunes branches. Il n'y a que celui des grosses branches qui fasse tort aux Sapins; ainsi qu'à tout autre arbre: il reste nécessairement en ces endroits une solution de continuité, une roulure, en un mot un défaut qui n'est pas moins réel pour être caché sous une belle cicatrice. D'ailleurs la plus légere putréfaction qui survient aux cicatrices, rougit l'arbre en dedans; il ne revient pas d'autres branches aux endroits taillés; l'arbre reste plein de nœuds; & son tronc n'est jamais d'un bon service. Si, au contraire, on laisse tomber d'elles-mêmes les branches d'en bas (ce qui arrive lorsque l'arbre a quinze ou vingt ans), la tige devient si belle & si unie, que l'on ne reconnoît plus la place où elles étoient. Cependant comme les Charbonniers se servent fréquemment de ces branches, & qu'il peut arriver que l'on ait besoin de les leur abandonner, il y a des personnes qui coupent alors chaque branche au moins à un pied du tronc, & ensorte que le bout qui reste ne se fende pas jusqu'à l'arbre: mais M. Miller veut qu'on les coupe tout contre le tronc.

Un autre avantage qu'il y a à planter les Sapins quand ils sont bas, comme nous l'avons conseillé ci-dessus, est qu'on n'a pas besoin de les soutenir par des perches, pour empêcher que les grands vents ne les couchent: ces perches font un embarras & une dépense quand les arbres sont hauts.

Il arrive assez fréquemment, dans les pays de montagnes où se trouvent des forêts de Sapins & d'épicias, que des trente à quarante arpens de bois sont rompus, déracinés, couchés sur le côté, par les ouragans. Ces arbres abattus sont enlevés pour les différens usages auxquels ils sont propres. Mais dans ce cas la forêt se repeuple difficilement: à moins qu'on n'observe les précautions dont nous parlerons bientôt; faute desquelles on est quelquefois vingt-cinq à trente ans sans y voir un arbre de la hauteur d'un pié. D'abord il y vient beaucoup de framboisiers, de ronces, &c: & ensuite la terre se couvre d'herbe: au lieu qu'il n'en pousse point sous les Sapins; & qu'on n'y trouve que de la mousse, un peu de fougere, & de l'alleluia. Si on laisse brouter l'herbe par les animaux, le bois n'y revient pas: mais si on les en empêche, on voit paroître de jeunes Sapins au bout de trois ou quatre ans; ce qui prouve que cet arbre veut croître à couvert des rayons du soleil, ainsi que nous en avons averti. En voici encore une preuve: si l'on coupe dans une forêt un gros Sapin entre d'autres, on voit au bout de deux ans la place qu'il occupoit, regarnie de jeunes Sapins, qui sont aussi près-à-près que le chanvre qui leve dans une cheneviere: si au contraire on a abattu assez de Sapins pour que le terrein soit exposé au soleil, il n'y en leve aucuns, ou très-peu.

On a remarqué que les Sapins viennent mieux qu'ailleurs, dans les endroits où d'autres Sapins ont pourri. Et il ne manque jamais de lever beaucoup de Sapins sur les grosses souches, ou sur les grosses racines qui sont réduites en terreau.

Quand le terrein où l'on plante des Sapins est d'une étendue considérable, on y ménage des allées, qui ayent au moins douze piés de large, qu'on a soin d'entretenir nettes de mauvaises herbes. Elles ont l'avantage d'arrêter les progrès du feu, s'il prenoit en quelque endroit du bois; & de donner la commodité de ramasser les feuilles & le bois mort: outre qu'elles procurent les plaisirs de la chasse & de la promenade.

La lisiere d'un bois de Sapins est souvent difforme, parce que les arbres y étendent leurs branches en toute liberté. Aussi ne sont-ils propres qu'à faire du bois de chauffage. On doit néanmoins les conserver avec soin; attendu qu'ils forment un rempart & un abri nécessaire aux autres Sapins, contre la violence des vents, dont ceux-là soutiennent facilement l'effort à cause que rien n'a gêné l'étendue de leurs racines. Ceux de l'intérieur du bois, au contraire, sont communément fort près les uns des autres. Il est vrai que ces arbres ne profitent pas tous également, & qu'il y en a beaucoup qui périssent. Aussi ce bois sec & mort est-il bon à abattre. Les autres en profitent mieux. N'acquérant ensuite d'espace qu'à proportion de leur grosseur, ils restent médiocrement serrés entr'eux, sont plus faciles à nettoyer, & forment enfin un beau bois.

Attendu qu'à mesure que les Sapins grossissent, les plus forts étouffent les foibles, on pourra abattre ceux qui languiront. Ce retranchement produira un petit bénéfice; & il ne sera qu'avantageux aux Sapins, pourvu qu'on ne le fasse que peu-à-peu & sans trop éclaircir la futaie.

Il suffit de visiter la forêt tous les trois ans, pour la débarrasser des Sapins qui ont séché sur pié, & dont on tire encore parti. Mais lorsque les vents ont fracassé quelque arbre, soit au-dedans soit sur les bords de la forêt, il est essentiel de l'abattre avant l'Été, ou au moins d'en ôter l'écorce. Sans quoi la chaleur du soleil feroit naître entre l'écorce & le bois, un ver que quelques-uns nomment *Ver Volant*; qui après avoir percé l'écorce, prend des aîles, & s'envole vers les arbres voisins qu'il attaque de même; & se multiplie prodigieusement, ensorte qu'on ne tarde pas à se voir dans la nécessité d'abattre des cantons entiers qui sont gâtés & desséchés.

Les Sapins atteignent toute leur perfection en soixante, soixante-dix, ou quatre-vingt ans; selon la qualité du terrein. Il faut alors les abattre. C'est à quoi il faut se résoudre quand on voit qu'ils commencent, de place en place, à *se Couronner*, c'est-à-dire périr par la cime. On ne le fait néanmoins que successivement, & selon que le besoin l'exige: observant de ne pas entamer la forêt par l'Oueſt ou le Nord Oueſt, qui sont les côtés d'où viennent les vents les plus violens. Par cette précaution, la lisiere défend toujours ce qui reste sur pié. Dans la coupe, on laisse toujours par intervalles, des arbres pour avoir de la semence: les plus mauvais & les plus raboteux sont ordinairement ceux qu'on y destine.

Comme il ne vient pas d'herbe dans les bois de haute futaie, & qu'en abattant de cette maniere,

le terrein eſt ordinairement rafraîchi par-tout ; il eſt à propos d'y ſemer de nouveau, ſans différer. Le plant y réuſſit très-bien. Mais ſi l'on attend deux ans à y ſemer, la terre ſe trouvera couverte de gazons : ce qui mettra dans la néceſſité d'un labour diſpendieux.

Pour renouveller une forêt dans les pays où il y a beaucoup de Sapins, il ſuffiroit preſque d'empêcher les beſtiaux d'y entrer. Car la graine du Sapin, qui eſt menue & ailée, eſt facilement portée au loin par le vent.

Conſultez l'ouvrage de M. Duhamel ſur les *Semis & Plantations*, p. 360, &c.

Uſages de ces arbres.

Toutes les eſpeces de *Sapins* conviennent dans les boſquets d'hiver, parce que ces arbres ne perdent pas leurs feuilles.

On en fait de très-belles avenues, en plantant alternativement un de ces arbres qui s'éleve fort haut, & enſuite un arbre d'une autre eſpece pour garnir le bas.

Ils viennent auſſi très-bien en maſſif de bois.

Les Sapins proprement dits, que nous avons décrits génériquement en commençant cet article, & que l'on nomme *Sapins à feuilles d'If*, ſont les ſeuls qui fourniſſent de la térébenthine. Ce qui ſort des Epicias eſt une réſine différente, dont nous parlerons dans la ſuite, & qu'on nomme *Poix* en quelques endroits.

La térébenthine des Sapins eſt chaude, âcre, déterſive, fort bonne pour conſolider les plaies récentes. Une demi-once ſuffit ſouvent pour mondifier des plaies de la tête, & les conſolider. Cette réſine fait évacuer la bile par les ſelles, nettoie les reins, en guérit les ulceres, eſt diurétique, & propre à faire ſortir la pierre des reins ou de la veſſie, en la prenant intérieurement. Elle paſſe pour être antiſcorbutique, déterſive, réſolutive, deſſicative. Elle fait la baſe de pluſieurs emplâtres, de quelques onguens, & de quelques digeſtifs. On la fait auſſi entrer dans des vernis communs.

Voyez TÉRÉBENTHINE : & TÉRÉBINTHE.

Tous les ans, vers le mois d'Août, des payſans Italiens voiſins des Alpes font une grande tournée dans les cantons de la Suiſſe où les Sapins abondent ; pour en recueillir la térébenthine. Voici leur procédé. Ils ont des cornets de fer blanc qui ſe terminent en pointe aiguë, & une bouteille de même matiere pendue à leur ceinture : ſur les montagnes des environs de la grande Chartreuſe, ce ſont des cornes de bœuf auſſi terminées en pointe. Ces payſans montent juſqu'à la cime des plus hauts Sapins, au moyen de ſouliers armés de crampons qui entrent dans l'écorce des arbres. Ils embraſſent le tronc avec les deux jambes & un bras, tandis que de l'autre ils ſe ſervent de leur cornet pour crever des veſſies ou petites tumeurs que l'on apperçoit ſur l'écorce. Le cornet étant plein de cette térébenthine claire & coulante qui forme les veſſies, ils la verſent dans la bouteille qu'ils portent à leur ceinture ; & cette bouteille ſe vuide enſuite dans un outre ou peau de bouc, qui ſert à tranſporter la térébenthine dans les lieux où ces gens ſavent en avoir un débit avantageux.

Comme il tombe aſſez ſouvent dans les cornets ſoit des feuilles de Sapin, ſoit des fragmens d'écorce, ſoit des *lichens*, toutes choſes qui ſaliſſent la térébenthine, ces Payſans la purifient par une filtration avant de la mettre dans les outres. Pour cet effet ils levent un morceau d'écorce à un épicia ; en font une eſpece d'entonnoir, dont ils garniſſent le bout le plus étroit avec des pouſſes du même arbre ; & enſuite rempliſſent cet entonnoir de la térébenthine qu'ils ont ramaſſée : elle s'écoule peu-à-peu, & les ordures reſtent engagées dans la garniture.

Les veſſies ou tumeurs qui paroiſſent ſous l'écorce des Sapins ſont ou rondes ou ovales. Dans ce dernier cas leur grand diametre eſt toujours horizontal, jamais perpendiculaire.

Dans les forêts épaiſſes où le ſoleil ne peut pénétrer, on fait toutes les entailles du côté du midi. Mais dans celles où le ſoleil pénetre, on les fait indifféremment de tous les côtés, pourvu néanmoins que ce ne ſoit pas du côté du vent de pluie.

Il ne ſort que très-peu de térébenthine par les inciſions que l'on peut faire à l'écorce des Sapins, ſoit par hazard ſoit par expérience. Il eſt vrai que les gouttes de réſine qui ſortent de leurs pores s'épaiſſiſſent à l'air ; mais elles demeurent toujours claires & tranſparentes comme le maſtic, ce que n'a point le ſuc des épicias.

Dans les fonds gras & les terres ſubſtantieuſes on fait deux récoltes de térébenthine, dans la ſaiſon de chacune des deux ſeves, ſavoir celle du printems & celle du mois d'Août. Mais chaque arbre ne produit qu'une fois des veſſies pendant le cours d'une ſeve ; il n'en paroît même qu'à la ſeve du printems dans les terreins maigres.

Les Sapins commencent à fournir une médiocre quantité de térébenthine dès qu'ils ont trois pouces de diametre ; & ils en fourniſſent de plus en plus juſqu'à ce que leur diametre ſoit d'un pié. Alors les piquûres qu'on a faites à leur écorce forment des écailles dures & racornies : le corps ligneux qui continue à s'étendre en groſſeur creve l'écorce, qui eſt dure & incapable d'extenſion ; à meſure que l'arbre groſſit, cette écorce qui durant la jeuneſſe de l'arbre n'avoit qu'un quart de pouce d'épaiſſeur, en acquiert juſqu'à un pouce & demi ; & alors elle ne produit plus de veſſies.

Ces arbres ne paroiſſent pas s'épuiſer par la térébenthine qu'on en tire, ni par les piquûres qu'on fait à leur écorce. Les écailles qu'elles occaſionnent, & les gerſures de l'écorce des plus gros Sapins, ne leur ſont pas plus contraires que celles qui arrivent naturellement aux écorces des gros ormes, des gros tilleuls, ou des bouleaux.

On fait la véritable *Eſſence de Térébenthine* en diſtillant avec beaucoup d'eau celle qu'on tire des veſſies du Sapin. La térébenthine qui a été recueillie au mois d'Août fournit un quart d'eſſence ; c'eſt-à-dire que de quatre livres de belle térébenthine, on tire une livre d'eſſence. *Conſultez* l'article TÉRÉBINTHE.

M. Le Clerc, (Chirurgien établi en Suiſſe à ſept ou huit lieues de Beſançon, & dont les Mémoires ſur la térébenthine & la poix ſont ſi exacts qu'ils ont ſervi à décider M. Duhamel, d'après qui nous nous faiſons honneur de parler) M. Le Clerc dit que l'on contrefait l'ambre jaune en mêlant, par une chaleur modérée qu'on augmente peu-à-peu, de l'huile d'aſphalte avec de la térébenthine dans un vaiſſeau de cuivre jaune : quand cette matiere a jetté deux ou trois bouillons, on peut en mouler de très-belles tabatieres.

Le bois de Sapin donne des planches & des pieces de charpente. Mais on confond ſouvent les planches de Sapin avec celles de pin ; qui ſont meilleu-

res que les premieres, dans plusieurs pays. *Voyez* SAPINES.

Le bois d'Epicia est moins blanc que celui de Sapin : & ce n'est pas toujours un défaut. Il en vient des pays du Nord, des planches longues, droites, & bien unies, dont la couleur est d'un jaune tirant sur celui du cedre : on en fait beaucoup de cas pour les planchers, les lambris, & pour la construction des navires.

On nous apporte de Canada une térébenthine claire, blanchâtre, plus douce que celle que fournissent nos Sapins, & qui ressemble beaucoup au baume de la Mecque. Cette térébenthine, que l'on connoît sous le nom de *Baume blanc de Canada*, paroît être peu différente de celle que les Anglois appellent improprement Baume de Gilead : car le vrai *Baume de Gilead* vient d'un arbre que M. Miller dit être fort approchant du Pistachier. L'espece de Sapin sur laquelle on ramasse ce baume (celle du *n.* 2, ci-dessus), ne differe presque pas du *n.* 1 ; & selon M. Duhamel, la différence qu'on remarque dans cette térébenthine peut être occasionnée par le grand froid qui regne en Canada.

L'écorce des jeunes *Epicias* produit quelquefois des vessies pleines d'un suc résineux, clair & transparent : mais ce suc n'est pas une vraie térébenthine ; c'est de la poix toute pure, qui s'épaissit à l'air en très-peu de tems. Au reste, ces vessies sont très-rares, & ne se trouvent que sur des sujets bien vigoureux & plantés dans un terrein gras.

La *résine* ou *poix* découle des entailles que l'on fait à l'écorce des épicias. En se séchant elle s'épaissit & devient opaque.

Les épicias ordinaires fournissent de la poix tous les ans pendant les deux seves ; c'est-à-dire depuis Avril jusqu'en Septembre. Mais les récoltes sont plus abondantes quand les arbres sont en pleine seve ; & l'on en ramasse plus ou moins souvent, selon que le terrein est plus ou moins substantieux : ensorte que dans les terreins gras on en fait la récolte tous les quinze jours, pourvu qu'on ait soin de rafraîchir les entailles ; & cela tant que les arbres subsistent ; ensorte qu'on en voit qui donnent de la poix en abondance lors même qu'ils ont plus de trois piés de diametre.

Dans les années chaudes & séches, la poix est de meilleure qualité, & la récolte plus abondante, que dans celles qui sont fraîches & humides.

Quand on veut que la poix coule en plus grande quantité, on profite du tems de la seve qui arrive au mois d'Avril, pour emporter une laniere d'écorce ; en observant de ne point entamer le bois. Il est bon de savoir que cette substance résineuse ne sort point du bois. L'épaisseur de l'écorce en laisse véritablement suinter un peu : mais la plus grande quantité transsude d'entre le bois & l'écorce ; elle se fige aussitôt qu'elle est sortie des pores de l'arbre ; elle ne coule pas à terre, mais reste attachée à la plaie en grosses larmes ou flocons, & suffisamment séche pour être mise dans des sacs : c'est ce qui établit une si grande différence entre la poix & la térébenthine.

Ces arbres ne se plaisent point dans les pays chauds : mais M. Duhamel conjecture que s'il s'y en trouvoit, leur poix pourroit être coulante presque comme la résine des pins. La chaleur amollit effectivement les résines, au lieu de les dessécher ; & ceux qui ramassent la poix des épicias remarquent bien qu'elle ne tient pas à leurs mains lorsque l'air est frais, mais qu'elle s'y attache quand il fait chaud. Ils sont alors obligés de se les frotter de beurre ou de graisse, sans quoi leurs doigts se colleroient les uns contre les autres.

La poix des jeunes épicias est plus molle que celle des vieux ; mais elle n'est jamais coulante.

Dans les forêts d'épicias qui sont sur des rochers on apperçoit beaucoup de racines qui s'étendent souvent hors de terre. Si on les entaille, elles fournissent en abondance une poix épaisse comme celle qui coule des entailles faites aux troncs.

Les plaies sont profondes sur les épicias entaillés depuis longtems, parce que le bois continue à croître tout autour de l'endroit qui a été entamé : & comme il ne se fait point de productions ligneuses dans l'étendue de la plaie, peu-à-peu ces plaies parviennent à avoir plus de dix pouces de profondeur. Elles augmentent aussi en hauteur & en largeur, parce qu'on les rafraîchit toutes les fois qu'on ramasse la poix, afin de détruire une nouvelle écorce qui se formeroit autour de la plaie & empêcheroit l'écoulement de la résine ; ou plûtôt pour emporter une portion de l'écorce qui devient calleuse à cet endroit lorsqu'elle a rendu sa résine.

Bien loin que ces entailles & cette déperdition de résine fassent tort aux épicias plantés dans des terreins gras, on prétend qu'ils périroient si l'on n'y faisoit point d'entailles pour tirer une partie de leur résine.

On fait quelquefois trois ou quatre entailles à un gros épicia ; mais on a l'attention de n'en point faire du côté où la pluie vient en abondance.

Quand on ne fait qu'une plaie, l'arbre fournit de la poix pendant vingt-cinq à trente ans. Il y en a dont l'intérieur est pourri, & qui ne laissent pas d'en donner encore ; parce qu'à mesure qu'une couche intérieure se pourrit, il s'en forme de nouvelles à l'extérieur.

Lorsque l'on fait plusieurs entailles, l'humidité, surtout dans les tems de neige, pénetre la substance ligneuse & occasionne une maladie qui annonce que le bois tombera bientôt en pourriture : le cœur de l'arbre, de blanc qu'il doit être, devient rouge : c'est pourquoi on l'a appellé *Abies Rubra*, comme nous l'avons fait observer. Plus le bois rouge s'étend en hauteur, plus il approche de la circonférence du tronc, & plus l'arbre est près de sa fin.

Les épicias qui ont fourni beaucoup de résine, pourvu que leur bois n'ait pas rougi, sont bons pour faire de la charpente, de la menuiserie, du bardeau, des seaux, des tonneaux à mettre du vin ou des marchandises. Il paroît néanmoins que ce bois a souffert quelque altération : car le charbon qu'on en fait est plus léger & de moindre qualité, que celui des épicias qui n'ont point été entaillés. Dès qu'un Sapin est rouge, il n'est bon qu'à brûler. Souvent même on le laisse pourrir dans les forêts.

Un arbre vigoureux & planté en bon fond, peut au plus rendre chaque année trente à quarante livres de poix.

L'instrument dont on se sert pour détacher la poix, est taillé d'un côté en fer de hache, & de l'autre comme une gouge.

Les Payſans ayant mis la poix dans des sacs l'emportent chez eux, pour la préparer ainsi que nous allons le dire.

Ils la mettent avec de l'eau dans de grandes chaudieres, où elle se fond à un feu modéré. Ensuite ils la versent dans des sacs de toile forte & claire, qu'ils portent sous des presses ; qui appuyant peu-à-peu dessus font couler la poix pure & exemte de toutes immondices. Alors versée dans des barrils, elle

elle prend le nom de *Poix Graſſe* ou *Poix de Bourgogne*. On met rarement cette poix en pain, ſurtout quand on veut la tranſporter au loin; parce que la moindre chaleur l'attendrit & la fait applatir. On la renferme encore dans des cabas d'écorce de tilleul.

D'autres fondent la poix telle qu'ils l'ont ramaſſée ſur les épicias, avec de la térébenthine commune & un peu d'huile de térébenthine.

On prétend que celle que l'on prépare ainſi, particuliérement du côté de Strasbourg, eſt moins blanche, plus ferme, & d'une odeur moins forte. En général, plus cette poix eſt blonde & ſéche, meilleure elle eſt.

Ce que nous venons de dire regarde la *poix Blanche*, ou pour mieux dire la *poix Jaune*. On en vend auſſi de *Noire*: qui eſt préparée avec cette poix jaune & du noir de fumée. Pour bien incorporer ces deux ſubſtances, on fait fondre à petit feu & doucement la poix, & on y mêle certaine portion de noir. Cette poix eſt peu eſtimée.

Si l'on met la poix graſſe dans des alembics avec de l'eau; il paſſe avec l'eau, par la diſtillation, une huile eſſentielle: & la poix qui reſte dans la cucurbite eſt moins graſſe qu'auparavant, elle *reſſemble alors à la Colophone*. Mais l'huile eſſentielle qui a monté avec l'eau, n'eſt pas de l'eſprit de térébenthine; c'eſt de l'eſprit de poix: qui eſt d'une qualité bien différente & fort inférieure. Comme on a coutume de le *vendre pour Eſprit de térebenthine*, on doit prendre bien des précautions pour n'être pas trompé; ſurtout lorſqu'il eſt important d'avoir de véritable huile eſſentielle de térébenthine ſoit pour des médicamens, ſoit pour diſſoudre certaines réſines concretes.

Nous avons déja dit qu'il y en a qui, pour avoir plus de poix, emportent une laniere d'écorce. Aëtius rapporte que c'eſt la méthode des Payſans Thuringeois. Ils enlevent des lanieres larges de quatre doigts depuis l'endroit où ils peuvent atteindre, juſqu'à deux piés près de terre. Ayant enſuite répété cette opération de diſtance en diſtance autour des arbres, ils n'y retournent qu'au bout de deux ou trois ans. Ils trouvent alors les plaies remplies de quantité de réſine, qu'ils grattent avec un crochet; & la ramaſſent dans des eſpeces de ſeaux de figure cônique, faits d'écorce de cormier, pour la porter ainſi dans leurs atteliers. Là ſont des fourneaux de forme parallélipipedique, exactement fermés en ſorte que la fumée & l'air chaud ne peuvent en ſortir que par des ouvertures oppoſées à celles de l'autre extrêmité, qui ont ſervi à allumer le feu. Sur ces fourneaux ſont ſcellées des chaudieres de cuivre faites en cône tronqué, au fond deſquelles eſt un trou de la groſſeur du doigt, qui s'ajuſte à un tuyau dont la pente ſuit toute la longueur du fourneau pour ſortir à ſa partie poſtérieure. Toutes ces chaudieres ſe rempliſſent de réſine, & ſont bien fermées par des couvercles qui réverbérant la vapeur qu'exhale la réſine à meſure qu'une chaleur douce la fait fondre, perfectionnent la fuſion. Ce qui eſt fondu s'écoule par le bas des chaudieres dans le tuyau, & va retomber dans des vaiſſeaux placés pour le recevoir. Avant qu'elle ait eu le tems de ſe figer, on la verſe dans des baquets ou dans des vaiſſeaux d'écorce d'arbre. On la vend en cet état ſous le nom de *Poix Graſſe*.

Quand il ne coule plus rien par le tuyau, l'on retire les immondices qui reſtent au fond des chaudieres; on en remplit des caiſſes; & l'on conſerve cette matiere pour faire du Noir de fumée.

Si l'on veut faire de la *Poix Séche*, on cuit la poix graſſe dans d'autres chaudieres juſqu'à ce que toute l'humidité en ſoit évaporée. On mêle quelquefois du vinaigre dans cette ſeconde cuiſſon. La poix prend alors une couleur rouſſe, & devient très-séche. C'eſt-là proprement ce qu'on appelle de la *Colophone*, & vulgairement *Colophane*: ſelon M. Duhamel, qui a joint des figures à ce détail du procédé décrit par Aëtius. *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. I, *pp.* 15 & ſuiv.

La *Poix* eſt chaude, ſéche, aſtringente. Elle entre dans la compoſition de pluſieurs onguens, particuliérement comme attractive. On la mêle avec du beurre, pour faire un mêlange qui ſert à graiſſer les voitures. On pourroit auſſi la fondre avec du goudron, & en former du *Brai Gras* pour enduire les vaiſſeaux. Dans le Comté de Neuf-Châtel on fait un Brai pour les vaiſſeaux & pour tous les bois qu'on emploie dans l'eau, avec de la poix naturelle d'épicia & certaine quantité de pierre aſphaltite réduite en poudre: ce mêlange étant bien cuit ſur le feu, fait un bon enduit. Au moyen d'autres drogues qu'on y ajoûte, on a un très-bon ciment pour unir les pierres. Nous en avons parlé dans l'article ASPHALTUM.

Suivant Aëtius, que nous avons déja cité, on a quelquefois employé l'écorce d'épicia, en place de celle de chêne, pour tanner les cuirs. M. Duhamel croit qu'on l'emploie auſſi à cet uſage en Canada ou dans l'Iſle Royale.

Les jeunes pouſſes d'épicia ſervent à faire des tiſannes vulnéraires.

Nous parlons ailleurs d'une boiſſon qui ſe fait avec l'épinette blanche. *Voyez* SAPINETTE.

On a arrêté les progrès du ſcorbut avec une ſimple décoction de jeunes branches de Sapin. Cette décoction fournit encore un bon gargariſme pour la putridité des gencives. Auſſi trouve-t-on l'Epicia appellé *Pinus antiſcorbutica*. Ce qu'on nomme *Bourgeons du Nord*, ſont les bourgeons du Sapin; de même que ceux du Pin: *Voyez* l'article PIN.

SAPINES. Solives de bois de ſapin, qu'on ſcelle de niveau ſur des taſſeaux, quand on veut tendre des cordeaux pour ouvrir des terres & dreſſer des murs. On fait des planchers de longues Sapines; on s'en ſert auſſi dans les échaffaudages.

SAPINETTE; ou *Epinette*, que l'on écrit encore *Eſpinette*. On nomme ainſi dans le Canada & à l'Iſle Royale, une bierre faite avec l'eſpece de Sapin appellée *Epinette blanche*; en Latin *Abies piceæ foliis brevibus, conis minimis: Raii.*

Pour faire une barrique d'épinette, il faut avoir une chaudiere qui tienne au moins un quart de plus. On l'emplit d'eau. Dès que cette eau commence à être chaude, on y jette un fagot de branches d'épinettes rompues par morceaux. Ce fagot doit avoir environ vingt & un pouces de circonférence auprès du lien. On entretient l'eau bouillante juſqu'à ce que la peau de l'épinette ſe détache facilement de toute la longueur des branches. Pendant cette cuiſſon, l'on fait rôtir à pluſieurs repriſes dans une grande poële de fer, un boiſſeau d'aveine. On fait encore griller une quinzaine de galettes de biſcuit de mer, ou à leur défaut douze à quinze livres de pain coupé par tranches. Quand toutes ces matieres ſont bien rôties, on les jette dans la chaudiere; elles y reſtent juſqu'à ce que l'épinette ſoit bien cuite. Alors on retire de la chaudiere toutes les branches; & l'on éteint le feu: l'aveine & le pain ſe précipitent au fond; les feuilles d'épinette ſurnagent, &

on les emporte avec une écumoire. Enfin on délaye dans cette liqueur ſix pintes de melaſſe ou gros ſirop de ſucre, ou à ſon défaut douze à quinze livres de ſucre brut. On entonne ſur le champ cette liqueur dans une barrique fraîchement vuide de vin rouge : & même quand on veut qu'elle ſoit plus colorée, on y laiſſe la lie avec cinq ou ſix pintes de vin. Lorſque la liqueur n'eſt plus que tiede, on y délaye une chopine de levure de bierre ; qu'on braſſe fortement, pour l'incorporer avec la liqueur. On acheve enſuite d'emplir la barrique juſqu'au bondon, qu'on laiſſe ouvert. La liqueur fermente, & jette dehors beaucoup de ſaletés. On tient toujours la barrique pleine, en ajoûtant de la même liqueur, qu'on conſerve à part dans quelque vaiſſeau de bois. Si l'on ferme le bondon au bout de vingt-quatre heures, ou ſi au bout de quelques jours on tire l'épinette en bouteilles, elle reſte piquante comme le cidre. Mais ſi l'on veut la boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand ſa fermentation eſt entiérement finie ; & avoir ſoin de remplir la barrique deux fois par jour. Voyez les pages 64, &c. de l'ouvrage que M. Duhamel du Monceau a publié à Paris, chez Guérin & Delatour, en 1759, intitulé, *Moyens de conſerver la ſanté des équipages des vaiſſeaux.*

Cette liqueur eſt rafraîchiſſante, & très-ſaine ; & quand on y eſt habitué, on la boit avec plaiſir, ſurtout l'Eté. Son uſage eſt ſpécifique pour guérir le ſcorbut.

On peut la faire avec notre épicia ; & en tout tems elle peut être à fort bon marché. Ainſi ce ſeroit un ſecours dans les années où le vin eſt trop cher, & encore plus lorſque la diſette des grains fait également hauſſer le prix de la bierre ordinaire. On pourroit encore ſe ſervir de genevrier, au lieu d'épinette ou d'épicia.

SAPINIERE. Forêt de Sapins.

SAPPELAIT. *Voyez* GRAMEN, *n.* 2.

SAR

SARA. *Voyez* PIÉ DE VEAU ; Plante.

SARCELLE ou *Cercelle*. Petit oiſeau de riviere, aſſez ſemblable au canard. M. Briſſon en décrit pluſieurs, tant eſpeces que variétés, dans le ſixieme volume de ſon *Ornithologie*, p. 427 & ſuiv.

On chaſſe la Sarcelle de même que le canard. *Voyez* auſſi APPROCHER.

Ces oiſeaux peuvent être ſervis en potage aux navets ; & en toutes manieres comme les canards.

On les mange auſſi rôties, & farcies, comme les canards ; avec différentes ſauſſes. On les vuide toujours.

Les Sarcelles ne ſont pas des oiſeaux de paſſage, à la Louiſiane. Elles y ont un goût bien plus exquis que les nôtres : ſelon Le Page, *Hiſt. de la Louiſiane*, T. II.

SARCLER : *Terme d'Agriculture & de Jardinage.* C'eſt arracher les mauvaiſes herbes qui naiſſent parmi les bonnes, & les étouffent. Il y a des pays où l'on dit *Cherber*. *Voyez* SARCLEUSES.

On ſarcle particuliérement les blés : ce qui ſe fait de deux façons différentes. 1°. Des femmes s'arrangent de front ; & le *ſarcloir* à la main, elles coupent les herbes les plus apparentes ; qui ſe réduiſent aux chardons, & à quelques piés de ponceaux ou de bluets : c'eſt ce qu'on nomme quelquefois *échardonner*. Si ces plantes ſont encore jeunes, les ſarcleuſes ne les apperçoivent pas : ce qui fait que, quand elles ſont plus grandes, on ſe trouve quelquefois obligé à recommencer ce travail. Mais on n'ôte point du champ les plantes menues, qui ſont au moins auſſi préjudiciables ; telles que le veſceron, la folle-aveine, l'ivraie, la nielle, la renouée, l'arrête-bœuf, la queue de renard, &c. De plus, il n'eſt gueres poſſible qu'on ne coupe du blé, en coupant les mauvaiſes plantes. Enfin les chardons, & autres plantes biſannuelles, pouſſent de leurs racines, deux, trois ou quatre tiges au lieu d'une : & alors le mal devient plus grand. La ſeconde maniere, exempte de ces inconvéniens, mais ſujette à d'autres, eſt d'arracher les mauvaiſes herbes. La dépenſe que cette façon exige, eſt cauſe que les Fermiers ne la pratiquent gueres. Il y a cependant des endroits, tels que les pays de vignoble, où les femmes ne demandent ſouvent pas mieux que d'aller arracher l'herbe des blés pour nourrir leurs vaches. Mais elles arrachent auſſi beaucoup de blé ; & font un tort conſidérable au reſte, ſurtout quand la terre eſt humide, en foulant les blés avec leurs piés, & traînant les ſacs qu'elles empliſſent d'herbes.

Le meilleur moyen de détruire les mauvaiſes herbes, ſemble être de continuer les labours pendant que les grains ſont ſur terre ; & pour cela pratiquer la Nouvelle Culture ou Méthode de M. Tull. *Voyez* l'article CULTURE : & FROMENT *d'Inde*.

SARCLEUSES. Ouvrieres qui ſe ſervent du ſarcloir pour couper les chardons & autres grandes herbes qui naiſſent parmi le blé ; ou qui arrachent à la main ce qu'elles trouvent d'herbes inutiles mêlées avec les blés, le lin, &c, ou avec les plantes utiles d'un jardin.

SARCLOIR. Inſtrument qui ſert à ſarcler. C'eſt un petit crochet tranchant, emmanché à un bâton qui a trois ou quatre piés de longueur.

SARCOCOLLE. Gomme qui eſt propre à guérir les plaies, ainſi que diverſes maladies des yeux. Elle fait revenir les chairs ; & réunit les plaies. Pour être bonne, elle doit être en larmes ou en grains ; d'un blanc tirant ſur le jaune ou ſur le rouge ; & d'un goût preſque ſucré, accompagné cependant d'une amertume peu agréable.

SARCOTIQUE. *Voyez* INCARNATIF.

SARI. *Conſultez* l'article PAPIER.

SARMENT. C'eſt proprement une branche de vigne. Mais on a étendu ce nom aux branches ſouples & pliantes des autres plantes qui s'étendent comme la vigne : & on appelle ces *Plantes*, SARMENTEUSES.

Voyez SCANDENTES *Plantæ*.

SARRASIN ; *ou* SARRAZIN : en Latin *Fagopyrum ;* & *Fagotriticum : Helxine*, ſelon M. Linnæus. Ce genre de Plantes porte des fleurs privées de calyce ou de pétales : chaque Botaniſte y nomme, à ſon gré, ſoit pétale ſoit calyce, une ſubſtance aſſez mince, qui a cinq diviſions, & où ſont contenues les étamines, &c. Dans cette même enveloppe, M. Linnæus a fait auſſi obſerver un nectarium, formé de petits corps granulés, faits à-peu-près en oval ou en cône, & colorés. Il y a huit étamines, dont les filets ont une baſe large & placée entre deux de ces tubercules : les ſommets de ces étamines ſont longuets, & marqués de quatre ſillons longitudinaux. L'embryon ou ovaire a trois faces ; & eſt ſurmonté de trois ſtyles aſſez longs, dont les ſtigmates forment une tête. Le calyce ou le pétale, ſubſiſte pour recouvrir la ſemence unique, triangulaire, que produit cet embryon, & dont l'enveloppe extérieure eſt coriacée, & s'ouvre en trois par le haut.

Eſpeces.

1. *Fagopyrum vulgare erectum* Inſt. R. Herb. Le Sarraſin qu'on cultive dans nos campagnes : le *Blé*

Noir ; le *Bucail* de quelques Provinces : nommé *Buck-Wheat*, en Anglois. Sa tige eſt cylindrique, tendre, ordinairement rougeâtre, creuſe en-dedans ; & s'éleve droite à la hauteur d'un à deux piés. Les feuilles d'en-bas ſont ſouvent comme en ovale arrondie, les autres ſont anguleuſes & terminées en pointe. Au haut de la tige & des rameaux, ainſi que dans les aiſſelles des feuilles, naiſſent des fleurs blanches ou rouges, diſpoſées en petites grappes. Les ſemences ſont noirâtres dans leur maturité, blanches en-dedans, & farineuſes. La racine eſt fibreuſe. Cette plante eſt regardée comme annuelle.

2. Il y a du Sarraſin vivace, qui ne perd pas ſes feuilles, & dont les tiges ſont armées de vrilles à l'aide deſquelles elles s'entortillent ſur d'autres plantes.

3. On trouve fort communément dans les bois le *Fagopyrum vulgare ſcandens* Inſt. R. Herb. Ses tiges, ſarmenteuſes, ſont garnies de feuilles, faites en cœur, dont la pointe eſt longue.

Uſages.

La fleur du *n.* 1 eſt fort du goût des abeilles.

Le grain donne une farine preſque auſſi bonne que celle de ſeigle ; & qui, ayant fermenté, ſe digere aiſément. C'eſt pourquoi on en recommande l'uſage aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible. Cette farine, cuite avec du lait de beurre, fournit un bon aliment pour les malades. On en fait auſſi des gâteaux ; & du pain, en la paîtriſſant avec de l'eau ſeule : mais ce pain a peu de conſiſtance : il ne laiſſe pas que de plaire, même dans des cantons où on recueille de bon froment. Il y a des gens qui en font de la bouillie, avec du lait non écrêmé : nombre de laboureurs & ouvriers de Baſſe-Normandie, en font un régal. Nous avons même des Provinces, où ce grain nourrit une partie conſidérable des habitans. Sa farine, cuite dans de l'eau, & réduite en eſpece de bouillie, forme un cataplaſme très-utile dans les cas inflammatoires, & ſpécialement pour l'inflammation qui ſurvient aux mammelles des nouvelles accouchées. * Boerhaave, *Hiſt. Plant.* Conſultez l'article PAIN.

Le Sarraſin eſt une plante qui rend beaucoup de grain : & ce grain, outre les uſages ci-deſſus, eſt très-bon pour nourrir des volailles. Les tiges font un fourrage dont les beſtiaux s'accommodent bien.

On a réuſſi, dans le Holſtein, à rendre fertiles des endroits juſqu'alors occupés par des bruyeres ; en y cultivant beaucoup de Sarraſin, dont on y enfouiſſoit les plantes, & ſemant ainſi pluſieurs fois de ſuite pour ce ſeul uſage. Conſultez encore le ſixieme volume du *Traité* de M. Duhamel ſur la *Culture des Terres*, p. 188.

Les ſables des environs de Hambourg ont été affermis par la culture de cette plante. En Suede, on s'en ſert auſſi pour arrêter des ſables mouvans. * *Traités ſur divers ſujets intéreſſans*, p. 167. L'Auteur obſerve auſſi (*p.* 169) qu'on cultive avec avantage en Suede pluſieurs eſpeces de blé Sarraſin, apportées de la Sibérie. Voyez *Species Plantarum* de M. Linnæus, p. 520-1-2.

Culture.

Le Sarraſin vient fort beau dans des endroits ſecs, ſableux, & graveleux ; où le froment & le ſeigle ne réuſſiroient pas. Il fatigue peu la terre qui le nourrit. C'eſt pourquoi on ne cultive gueres cette plante dans les terreins qui ſont propres à donner du froment : on a coutume de le ſemer dans des terres à ſeigle.

On le ſeme généralement en deux ſaiſons ; c'eſt-à-dire, après avoir fait les Mars, & avant ou après la moiſſon. Le ſuccès de cette ſemaille tardive dépend du tems qu'il fait alors : car la ſéchereſſe l'empêche de profiter ; & les fortes gelées d'automne font périr ces plantes.

Pour la ſemaille de Juin, on répand le Sarraſin ſur des terres qui ont reçu deux labours. On en ſeme encore ſur celles qui ont donné quelques productions printanieres dont le ſéjour a duré peu de tems.

La quantité de graine que l'on ſeme par arpent, eſt aſſez ſouvent à-peu-près égale au volume de cent livres peſant de froment. Mais ces proportions varient beaucoup ſuivant les cantons & ſelon la qualité des terres. Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. III, p. 51 ; & T. VI, p. 79. Quoique nous ayons dit qu'en général on n'emploie pas de bonnes terres, à porter du Sarraſin ; il y a des endroits où on défriche avec ſoin des pâturages, enſuite on y répand beaucoup de chaux, pour faire d'abord une récolte de Sarraſin, puis ſucceſſivement d'autres grains, pendant ſix années de ſuite. Conſultez le troiſieme volume du *Traité de la Culture des Terres*, p. 47 & ſuivantes juſqu'à la 55. On voit auſſi, dans le quatrieme Volume (*p.* 81) qu'il y a des endroits où l'on n'épargne point l'engrais aux terres où on veut mettre du Sarraſin. L'effet de la chaux & des autres engrais uſités en Baſſe-Normandie eſt toujours de diviſer & atténuer le ſol, pour qu'il approche de la nature ſoit du ſable ſoit d'un terrein bien meuble. Auſſi a-t-on grand ſoin, dans cette Province, de briſer toutes les mottes & affiner le grain de la terre, avant de ſemer ce grain. Et un Cultivateur des environs de Bayeux mandoit à M. Duhamel que ſon terrein ayant eu trois labours de plus qu'on n'avoit accoutumé, ce bénéfice influa ſenſiblement ſur le Sarraſin qu'il y ſema au printems de 1754. * *Cult. des Terres*, T. IV, p. 80-1. La conſéquence du principe que nous venons de poſer, eſt que la chaux ne convient pas aux terreins qui ſont extrêmement légers : on l'obſerve en Normandie : Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. III, p. 52.

Le Sarraſin étant ſemé, & recouvert à la herſe, n'exige plus aucun ſoin. Il occupe la terre pendant environ cent jours.

On eſt perſuadé que les éclairs lui font beaucoup de tort quand il eſt en fleur : & on ne ſait point parer à cet inconvénient. Une longue ſéchereſſe lui eſt pernicieuſe. Il a beſoin d'un peu de pluie pour bien lever.

Le cinquieme volume du *Traité de la Culture des Terres* offre (*p.* 17) un témoignage en faveur de la Méthode de M. Tull, exécutée pendant trois années conſécutives avec un égal ſuccès, en Sarraſin » qui » a donné plus de grain que celui des terres les mieux » fumées. » *Voyez* encore le VIe Volume, *p.* 79.

SARRASINE. *Conſultez* l'article ARISTOLOCHE.

SARRETTE. *Voyez* JACÉE, *n.* 2.

SARRIETTE ; *Sadrée ;* ou *Savourée :* en Latin, *Satureia :* & *Savory*, en Anglois. Ce genre de plantes porte des fleurs labiées ; dont la levre ſupérieure eſt droite, arrondie, & échancrée. L'embryon ou ovaire a quatre pointes, & eſt ſurmonté d'un ſeul ſtyle, dont le ſtigmate eſt fourchu. Il y ſuccede quatre ſemences, auxquelles le calyce ſert d'enveloppe.

Eſpeces.

1. *Satureia Sativa* J. B. Elle eſt annuelle ; & vient

ſans culture dans nos Provinces Méridionales, en Italie, & autres climats chauds. Ses tiges ſont menues, droites, rougeâtres, velues, hautes de quatre à dix ou douze pouces, quelquefois même d'un pié & demi, & partent pluſieurs d'une même racine. Chacun de leurs nœuds produit deux branches oppoſées: ſur leſquelles ſont, auſſi oppoſées deux à deux, des feuilles quelquefois longues d'environ un pouce ſur huit lignes de largeur à leur partie moyenne, fermes, entieres, un peu velues, aſſez ſemblables à celles de l'hyſope. On ne peut toucher à cette plante ſans qu'elle répande une odeur aromatique aſſez forte, & qui lui eſt particuliere. Les aiſſelles des feuilles, ſurtout vers le haut des branches, donnent naiſſance à des fleurs couleur de chair pâle, ou gris de lin, qui paroiſſent vers les mois de Juin & Juillet. Les ſemences ſont très-menues, & à-peu-près rondes. La racine eſt maigre, & ligneuſe.

2. *Satureia montana* C. B. Celle-ci eſt vivace. Elle vient, de même que l'autre, dans des pays chauds. C'eſt un ſous-arbriſſeau, comme le précédent. Ses feuilles ſont plus étroites, & fermes; & de leurs aiſſelles naiſſent des paquets d'autres petites feuilles. Les fleurs ſont plus grandes & moins colorées, que celles du *n.* 1; & viennent environ un mois plus tôt. Les Anglois l'appellent *Winter Savory;* pour la diſtinguer du *n.* 1, à qui ils donnent le nom de *Summer Savory.*

Culture.

Ces plantes aiment une terre légere. Le *n.* 1 a beſoin d'une humidité preſque habituelle, mais peu abondante. Au contraire, le *n.* 2 ſubſiſte pluſieurs années de ſuite dans un terrein maigre & fort ſec; & paſſe rarement la ſeconde, s'il eſt dans une terre humide. Voilà à quoi ſe réduit la culture de ces plantes.

Uſages.

La Sarriette paſſe pour donner beaucoup de vigueur, & exciter puiſſamment à la copulation. Sa ſaveur chaude, pénétrante, & aromatique, la rend utile dans toutes les maladies qui dépendent de ſérosités & de pituite fixées. Elle évacue les humeurs, anime l'action des nerfs, éclaircit la vue, excite la ſoif, diſſipe les affections ſoporatives, éveille les eſprits, fait venir les regles, guérit la rétention d'urine. Au reſte, ſon uſage immodéré fait quelquefois uriner juſqu'au ſang, puis rendre du ſang par les crachats. Ainſi cette plante peut être fort dangereuſe dans tous les cas où il y a hémorrhagie. Elle chaſſe les vents.

Cette plante eſt un très-bon aſſaiſonnement pour les feves & pour les autres mets compoſés de ſubſtances farineuſes. C'eſt un excellent antiſcorbutique. On la recommande pour l'hydropiſie. Elle eſt très-utile pour les indigeſtions d'eſtomac, & pour le dégoût, ou anorexie.

On l'emploie extérieurement pour les douleurs d'oreilles, & pour diſſoudre les tumeurs froides. On la met dans les lits, pour ſe débarraſſer des puces. L'on ſeringue avec ſuccès dans l'oreille des léthargiques la décoction de Sarriette. Cette décoction eſt utile en gargariſme, pour le relâchement de la luette, & pour l'inflammation des amygdales. La poudre des feuilles, bûe dans du vin, eſt bonne aux maladies de la poitrine, des poumons, & de la veſſie. La Sarriette eſt encore employée dans les cuiſines pour relever le goût des ſauſſes.

SARROT. *Voyez* SERROT.

SAS

SASSAFRAS. *Voyez* LAURIER, *n.* 8.

SAT

SATIN. *En ôter les Taches:* Voyez TACHE.

SATUREIA. *Voyez* SARRIETTE.

SATURNE. C'eſt la plus élevée de toutes les planetes. Elle met près de trente ans à faire ſa révolution autour du ſoleil. Elle a ſes taches, & ſes variations; ainſi que pluſieurs autres planetes. Elle eſt accompagnée de cinq autres petites planetes, qu'on nomme ſes *ſatellites.* Les éclipſes de ces ſatellites, & ſurtout du premier, ſervent à connoître les longitudes des lieux, de la terre. Le premier ſatellite fait ſa révolution en un jour & vingt-une heures; le ſecond, en deux jours dix-ſept heures; le troiſieme, en un peu plus de quatre jours & demi; le quatrieme, en quinze jours vingt-deux heures; & le cinquieme, en ſoixante-dix-neuf jours vingt-deux heures.

Les Aſtrologues déſignent Saturne par ce caractere, ♄.

Les Chymiſtes ont donné le nom de *Saturne* au plomb; parce que certains Aſtrologues prétendent qu'il reçoit des influences de cette planete. On déguiſe le plomb en différentes manieres, dont il y en a une qu'on appelle Beurre de Saturne.

Maniere de faire l'onguent dit Beurre de Saturne.

Faites bouillir du vinaigre dans un poëlon de cuivre rouge; jettez-le tout bouillant ſur de la litharge d'or en poudre, qu'il ſurnage de ſix doigts, dans une terrine verniſſée; remuez-le pendant quelque tems avec une ſpatule de bois: & au bout d'une heure, filtrez-le. Prenez enſuite une once de cire blanche; fondez-la dans une petite terrine verniſſée; ajoûtez-y quatre onces d'huile d'olives; mêlez-les avec une ſpatule de bois: verſez auſſitôt dans un mortier de bronze; & par-deſſus, un verre de ce vinaigre: agitez encore le tout avec le pilon, juſqu'à conſiſtance d'onguent; que vous ſéparerez du liquide.

SATYRIUM. *Voyez* ORCHIS.

SAU

SAUCE. *Voyez* SAUSSE.

SAUCE-*Alone.* Voyez ALLIAIRE.

SAUCIS. *Voyez* SAUSSAIE.

SAUCISSON. Sorte de *Fuſée.* Voyez ce titre dans l'article ARTIFICE.

SAUCISSON. Mets qui eſt de haut goût, & compoſé de viande hachée, où l'on ajoûte diverſes épices. On eſtime ſurtout les Sauciſſons de Boulogne.

Maniere de faire les Sauciſſons de Boulogne.

Prenez de la chair de pourceau, graſſe & maigre; que vous hacherez bien menu: ſur le poids de vingt-cinq livres vous ajoûterez une livre de ſel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc, & une livre du ſang de la bête; puis vous paitrirez & remuerez bien le tout enſemble pendant un bon quart-d'heure; & vous en remplirez des boyaux, que vous environnerez d'une ſerviette, pour qu'en preſſant la viande ils ne viennent pas à crever. Il faut faire les ſéparations, de la grandeur que bon vous ſemblera; & les nouer avec une ficelle. Vous les ſuſpendrez à l'air ou à la fumée pour les faire ſécher; étant ſecs, coûpez ſi bon vous ſemble, la peau qui ſéparera un Sauciſſon d'avec l'autre; car les vers peuvent s'y mettre. Frottez-les avec un peu d'huile d'olives, après avoir ôté la pouſſiere qu'ils pourroient avoir priſe; & les mettez dans une terrine de terre verniſſée, que vous couvrirez. De

cette façon vous les garderez bons, ſi longtems que vous voudrez, ſans qu'ils ſe gâtent.

Voyez CERVELATS *de Milan.*

SAUGE : en Latin *Salvia :* & *Sage* en Anglois. La Sauge porte des fleurs labiées, reçues dans un calyce d'une ſeule piece diviſée en quatre ou cinq par le haut. Le pétale eſt ſéparé en deux levres : dont la ſupérieure eſt grande, comprimée ſur les côtés, & un peu courbée en cuilleron ou faucille : la levre inférieure eſt large, & diviſée en trois ; la partie du milieu eſt grande & arrondie. On trouve dans l'intérieur deux étamines complettes, & aſſez ſouvent deux autres qui ſont avortées : le filet de chaque étamine a ſa baſe fourchue & écartée : le ſommet qui contient les pouſſieres eſt oblong, & en plan incliné. Les filets des deux étamines s'entretouchent depuis l'endroit où leur fourche finit. Il y a quatre embryons ou ovaires, & un ſtyle ; qui eſt aſſez long, & terminé par un ſtigmate qui ſe diviſe en deux. Ces embryons deviennent autant de ſemences.

Les feuilles des Sauges ſont des ovales allongées, relevées en-deſſous d'arrêtes aſſez ſaillantes, profondément ſillonnées & comme chagrinées en-deſſus, épaiſſes, oppoſées deux à deux ſur les branches, & preſque toujours accompagnées d'un duvet fin qui les blanchit plus ou moins en-deſſous ainſi que leur pédicule & les tiges & branches.

Eſpeces.

1. *Salvia major ; an Sphacelus Theophraſti* C. B. La *Grande* Sauge ; commune dans les jardins ; & qui eſt, tantôt plus ou moins verte, tantôt teinte de rouge, tantôt diverſement panachée, tantôt d'un blanc argentin. Elle eſt originaire de l'Europe Méridionale. Son odeur aromatique eſt vive & aſſez gracieuſe.

De Lobel (*Stirp. Adv. nova*, p. 239 & 240) ſemble attribuer à cette Sauge le nom d'Ελελισφακος ; & celui de Σφακελος, à la *Petite Sauge*, dont nous allons parler ſous le *n.* 4.

2. *Salvia Abſinthium redolens* J. B. Les Anglois l'appellent, à cauſe de ſon odeur d'Abſinthe, *Wormwood Sage.* Elle eſt aſſez commune chez eux. M. Miller penſe que ce n'eſt qu'une variété du *n.* 1.

Il y a encore d'autres Sauges qui ont l'*odeur d'Abſinthe.* Il en eſt fait mention dans les Tranſact. Philoſophiques, *n.* 383 ; & dans Boerhaave, *Ind. alt.* 1. p. 167.

3. *Salvia latifolia ſerrata* C. B. La Sauge *Friſée.* De Lobel (p. 240) regarde cette Sauge comme une variété du *n.* 1. Cette friſure eſt produite par les découpures ou dentelures frangées qui bordent les feuilles. Les Anglois appellent cette plante *Balſamick Sage.* Elle eſt communément aſſez baſſe, très-velue, & fort branchue. Ses feuilles ſont larges, très-blanches, & échancrées à leur baſe. Les fleurs viennent par étages autour des branches, & ſont d'un bleu pâle.

4. *Salvia minor* C. B. La *Petite* Sauge ; la Sauge *Franche*, ou *à petite feuille :* que les Anglois nomment *Sage of Virtue.* Ses feuilles ſont étroites, cottoneuſes, ſurtout en-deſſous, & quelquefois découpées aux deux côtés de leur baſe en forme d'oreilles ou de pinnules. Toute la plante eſt chargée de beaucoup d'odeur. Les fleurs ſont en longs épis, ordinairement dépourvus des petites feuilles qui ſe trouvent entre les étages de fleurs dans la plupart des autres Sauges. Ces fleurs ſont petites, & d'une couleur bleue foncée. Voyez, ci-deſſus, *n.* 1. Conſultez auſſi un Mémoire de M. le Baron de Haller, inſéré en 1751 dans ceux de l'Académie de Gottingue, *p.* 210. On vante beaucoup la petite Sauge, ou *Sauge menue*, de Provence & de Catalogne. Quelques-uns l'ont nommé *Salvia Nobilis.*

5. *Salvia folio ſubrotundo* C. B. Les feuilles de celle-ci approchent de la forme ronde.

6. *Salvia Hiſpanica*, *Lavandulæ folio* Inſt. R. Herb. Cette Sauge a les feuilles très-étroites, attachées par paquets le long des branches, & fort velues. Les fleurs ſont en épi ſerré, & d'un bleu clair.

7. *Salvia Cretica fruteſcens Pomifera*, *foliis longioribus incanis & criſpis* Inſt. R. Herb. La *Sauge-Pomme.* C'eſt un arbriſſeau fort touffu, haut d'environ deux ou trois piés : le tronc en eſt tortu, dur, caſſant, épais de deux pouces, rouſſâtre, couvert d'une écorce griſe & gerſée ; diviſé en pluſieurs branches groſſes comme le petit doigt, & ſoûdiviſé en rameaux quarrés, oppoſés deux à deux, blanchâtres, cottoneux, garnis de feuilles oppoſées auſſi par paire, longues de deux pouces & demi (quelquefois davantage), ſur un pouce ou quinze lignes de largeur, chagrinées, blanchâtres, friſées, veinées bien proprement, roides, dures, pointillées par-deſſous ; & dont le pédicule eſt cottoneux, ſillonné, & long de ſept à huit lignes. Les fleurs naiſſent en épi long d'un pié, rangées par étages aſſez ſerrés : chaque fleur a douze ou quinze lignes de longueur, & eſt velue & d'un bleu plus ou moins foncé ; la partie moyenne de la levre inférieure eſt même d'un bleu lavé, marbrée, panachée de blanc vers le milieu, & friſée. Les étamines ſont blanchâtres. Cette eſpece a une odeur qui participe de la Sauge ordinaire & de la Lavande. Ses rameaux étant piqués par des inſectes, il s'y forme des tumeurs dures, charnues, preſque ſphériques, d'un gris cendré, cottoneuſes, qui ont huit ou neuf lignes de diametre (quelquefois même ſont groſſes comme nos pommes d'Api) : aſſez ſouvent on les trouve accompagnées de quelques feuilles en maniere de fraiſe ou collet friſé : leur chair eſt dure, agréable au goût, & quelquefois tranſparente comme une gelée. On trouve auſſi de pareilles tumeurs ſur l'eſpece nommée par Cluſius *Salvia Cretica pomifera*, que M. Tournefort dit être la Sauge ordinaire de Candie. La deſcription ci-deſſus eſt tirée de ſon *Voyage du Levant*, où il donne auſſi une figure de cette belle eſpece qui eſt très-commune au pié de grandes montagnes qui ſe joignent à celles de la Sphachie. Voyez Lémery, *Traité Univ. des Drog.* p. 774 : & De Lobel, *Stirp. Adv. nova*, p. 239.

8. Boerhaave, *Ind. alt.* 1, p. 167, parle d'une Sauge du Levant, à larges feuilles, très-velues, viſqueuſes, compoſées ; mais qui n'a point d'odeur ; & dont le pétale & le calyce ſont de couleur pourpre. C'eſt une plante annuelle, dont les tiges traînent ſur terre.

9. *Salvia foliis cordatis obtuſis crenatis ſubtomentoſis*, *corollis calyce anguſtioribus* Linn. Sp. Plant. 35. Cette plante ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Amérique Méridionale. M. Le Monier l'a annoncée ſous le nom de *Velezia.* Elle eſt annuelle. Sa tige, droite, quarrée, & branchue, a environ trois piés de haut. Ses feuilles ſont grandes, échancrées en cœur, d'un verd éclatant, bordées de dentelures arrondies, veinées ſenſiblement en-deſſous, & portées par de longs & menus pédicules. Les fleurs naiſſent en épis ſerrés, à l'extrêmité des branches, & ſont d'un beau bleu : leur pétale eſt plus étroit que le calyce : elles paroiſſent vers le mois de Juillet.

10. *Salvia Africana fruteſcens*, *folio ſubrotundo glauco*, *flore magno aureo* Hort. Amſt. Arbriſſeau du Cap de Bonne-Eſpérance, qui s'éleve à la hau-

teur de sept ou huit piés, & qui jette des branches dans toute la longueur de sa tige. Ces branches suivent une direction presque horizontale. Ses feuilles sont arrondies, charnues, assez petites, privées du grain qui revêt ordinairement le dessus des feuilles des autres especes, dentelées à leur base, & comme tronquées en cette partie. A l'extrêmité des branches naissent, dans les mois de Mai & Juin, de gros & courts épis composés de très-grandes fleurs qui sont de couleur d'or brun.

11. *Salvia Africana frutescens, folio Scorodoniæ, flore violaceo* H. Amst. Autre arbrisseau du Cap, qui n'a gueres que quatre ou cinq piés de hauteur; & dont les feuilles sont ovales, minces, étroites, frisées, de couleur verte, dentelées en scie, avec deux découpures à leur base, laquelle paroît être tronquée. Les fleurs sont disposées par anneaux, vers le sommet des branches; & se succedent sans interruption pendant presque tout l'Eté: elles sont d'un beau bleu, & assez grandes.

12. *Salvia major, calyce floris purpurascente* Scholæ Botan. La Sauge *Rouge*. Les premieres feuilles, le sommet des tiges, & les calyces des fleurs, sont rouges.

13. *Salvia montana maxima, foliis Hormini, flore flavescente* Inst. R. Herb. Cette grande espece, qui vient sur des montagnes, a ses fleurs de couleur jaune-pâle. Toute la plante est gluante; & a un goût poivré, qui ne tient point de l'amertume aromatique de la Sauge. Son odeur approche de celle de l'Angélique. Ses feuilles sont fort larges, assez longues, d'un verd foncé, & échancrées à leur base. Dodonée l'a désignée sous le nom de *Colus Jovis*: que quelques-uns croient pouvoir traduire, *Barbe*, ou *Menton, de Jupiter*.

14. *Salvia angustifolia serrata* C. B. La *Petite Sauge du Levant*.

Culture.

Les Sauges des climats Européens ne sont nullement délicates sur la nature du terrein. Il ne leur faut pas beaucoup d'humidité. Le soleil & un terrein sec leur sont en général très-favorables.

On les multiplie de drageons enracinés, qui se trouvent auprès des gros piés; & qu'on en éclate au commencement d'Avril, pour les planter à l'ombre, où l'on a soin de leur donner de l'eau, de tems à autre, si le tems est au sec. Quand leur reprise est certaine, on peut les lever en motte & les transplanter à demeure. Plus on coupe les sommités de la Sauge, plus elle pousse de rejets par le pié.

L'attention que les Sauges exigent se borne à les arracher de tems à autre, pour les replanter un peu plus profondément: cette opération se fait volontiers de trois en trois ans.

Les especes 8 & 9 se multiplient de semence, que l'on répand à demeure sur une terre légere. Il faut toujours semer le *n.* 8 en automne: & alors il leve au printems; sinon il est un an entier sans paroître. Pour le *n.* 9, on peut le semer au commencement d'Avril à une belle exposition: il leve un mois après. L'un & l'autre réussissent très-bien dans notre climat, en pleine terre, & ne demandent aucun soin particulier.

Les Sauges du Cap de Bonne-Espérance ne veulent pas être gouvernées comme le sont dans notre climat les autres plantes délicates, auxquelles on donne des serres chaudes durant l'hiver: il ne s'agit presque que de les bien abriter du froid.

Il y a des Auteurs qui conseillent de planter de la rhue à côté de la Sauge; pour empêcher que des insectes ou d'autres animaux regardés comme nuisibles, ne viennent la ronger ou y répandre un venin dont on prétend avoir de funestes expériences. Ce venin est particuliérement celui du crapaud: mais on ne convient pas aujourd'hui que cet animal soit venimeux, au moins dans nos climats.

Usages.

Comme la plupart des Sauges conservent leurs feuilles pendant toute l'année, elles sont bonnes à mettre dans des bosquets d'hiver; où les especes panachées formeront une décoration agréable.

Toutes les Sauges produisent un bel effet, vers le mois de Juin, lorsqu'elles sont en fleur. C'est en grande partie pour cela, qu'on en fait des bordures ou des buissons dans les potagers.

Les Pommes ou Galles du *n.* 7 se vendent aux marchés dans le Levant. Elles sont bonnes à manger: & on les confit au sucre.

En général, la Sauge est regardée comme une plante céphalique, cordiale, alexitere, nervale, stomachale, hystérique, apéritive; en un mot, comme suffisante pour garantir de la mort, si quelque plante pouvoit avoir cette vertu.

On la prend en infusion comme le thé. En Angleterre, on y emploie particuliérement le *n.* 3. Les jeunes pousses latérales, & les sommités des autres, peuvent se recueillir en Eté, quand elles sont séches, lorsqu'on veut en faire du thé. Mais pour les autres usages Médécinaux il vaut toujours mieux les cueillir fraîches.

La Sauge entre dans l'eau vulnéraire.

On en fait des fumigations, aux membres paralysés ou engourdis.

La Sauge se fume de même que le tabac, pour débarrasser le cerveau, & quelquefois l'estomac ou la poitrine.

En France on a coutume de relever le mérite de la petite Sauge, au-dessus de celui des autres especes.

La Sauge est utile, soit prise intérieurement, soit appliquée au dehors, pour dissiper les humeurs flegmatiques. C'est pourquoi on s'en sert en décoction, contre le rhume qui vient de flegmes, l'épilepsie, la paralysie, l'asthme froid. On l'emploie avec succès dans la plupart des cas où il s'agit de fortifier & de dessécher. Les femmes sujettes à avorter trouvent quelquefois un remede sûr pour leur situation, en mâchant souvent de la Sauge. Le vin où cette plante a fermenté, ou infusé à chaud, est propre à fortifier les nerfs lors même qu'ils ont été foulés; soit qu'on le boive, soit qu'on en fasse des fomentations. On indique l'usage interne de la décoction de Sauge dans de l'eau, pour le tremblement: mais je l'ai plutôt vu augmenter cette infirmité, que la guérir. Comme cette plante épaissit le sang & les autres liqueurs, ceux qui en boivent la décoction doivent naturellement être plus assoupis; ce dont on a souvent l'expérience: néanmoins beaucoup d'Auteurs la recommandent pour remédier à l'assoupissement & à d'autres affections du cerveau qui menacent d'apoplexie.

On convient que cette décoction peut rétablir l'appétit affoibli par des humeurs froides, nettoyer l'estomac, raffermir les chairs, dissiper l'enflure des plaies. Cette plante entre dans la composition d'un Ratafia stomachique, propre à corriger chez les hommes l'appétit dépravé; dans un *Baume* que l'on dit être *excellent* pour la guérison des plaies; dans d'autres Baumes pour les contusions, ulceres, goutes, maux de côté, & affections douloureuses; dans le Baume Tranquille, de l'Abbé Rousseau; &c. C'est un puissant antiscorbutique. L'Ecole de Salerne lui

attribue la propriété de guérir la fievre aiguë. Et Rondelet assure que sa décoction dans du vin blanc guérit la fievre quarte. Aëtius dit que sa fumigation arrête promptement les pertes de sang des femmes.

Le vin dans lequel on a fait infuser la Sauge peut être utile aux épileptiques, & aux personnes qui ont de la disposition à la bouffissure. On boit de ce vin au commencement du repas, pour le tremblement. Son usage modéré fait quelquefois du bien aux paralytiques. Les épileptiques en ressentent surtout les bons effets, lorsqu'ils en boivent après avoir évacué par une médecine. Le suc de Sauge, mêlé avec partie égale de celui de cochléaria, est excellent dans le scorbut, pour baffiner les gencives. Le vin, ou l'esprit de vin, dans lequel auront infusé de la Sauge & de l'absinthe, est bon pour modérer l'appétit excessif que l'on suppose être causé par des acides dominans dans l'estomac. La décoction de Sauge, avec autant de salsepareille, & de balaustes, est utile pour les fleurs blanches. Deux verres de suc de Sauge, dans lequel on a mêlé une quantité proportionnée de bon miel; ou la seule infusion de cette plante; pris le matin à jeûn, sont un remede utile pour le crachement de sang. Deux gros de tabac mêlés avec l'infusion de Sauge dans du vin, composent un excellent gargarisme pour les maux de dents. On prépare un fort bon *onguent* pour les tumeurs survenues à l'occasion des blessures des tendons, avec parties égales de feuilles de Sauge, & de celles de tanaisie, & le saindoux. Enfin on se trouve presque toujours bien d'user souvent de Sauge, en potage & autrement. Un artisan guérit (dit-on) un grand tremblement, par l'usage continué de bierre préparée avec la Sauge; en mangeant aussi avec du pain & du beurre, de la Sauge crue & hachée; en un mot, en mettant de la Sauge dans tous ses alimens. L'*Huile de Sauge* entre dans le Baume anti-apoplectique de la Pharmacopée de Quincy. On s'en sert aussi extérieurement seule, pour les personnes qui bégaient par accident. L'*Eau* & l'*Esprit de Sauge* sont utiles dans l'apoplexie. On indique cette plante, parmi les remedes pour la petite vérole des Bestiaux. Elle se trouve aussi dans les meilleures recettes contre la rage. On farcit les alouettes avec de la Sauge: *Voyez* ALOUETTE.

SAUGE *des Bois;* ou Sauge *Sauvage.* Voyez GERMANDRÉE, *n.* 2.

OUTRE les *Petites Sauges* proprement dites, on donne aussi le nom de PETITE SAUGE à une espece de *Verveine*, qui a effectivement la feuille comme celle de Sauge: elle est désignée en Botanique par cette description, *Verbena nodiflora frutescens, Salviæ foliis, folio subrotundo serrato, flore cæruleo.*

SAUGE *Romaine.* Voyez PANACÈS *Chironien.*

SAVIN & SAVINIER. } *Voyez* SABINE.

SAULE: en Latin, *Salix:* & *Sallow*, ou *Willow*, en Anglois. Ce genre de plantes porte des fleurs mâles, & de femelles, sur des individus différens. Les fleurs *mâles* sont rassemblées en forme de chatons écailleux: ces écailles sont plates & oblongues. On n'apperçoit point de pétales. Deux étamines au moins partent d'un nectarium coloré, oblong, fait en écaille, & un peu charnu. Il y a des especes qui portent quatre & même quelquefois cinq étamines assez longues & chargées de sommets doubles, dont l'intérieur est divisé en quatre loges. Les fleurs *femelles* forment pareillement des chatons écailleux. Elles n'ont ni pétales ni étamines. Un petit nectarium charnu donne naissance à un embryon oblong, qui est terminé par un stigmate fourchu. L'embryon devient une capsule longue, qui s'ouvre par le haut, & dans laquelle sont renfermées nombre de semences menues & aigrettées; ce qui fait paroître ces chatons comme chargés d'un cotton court & très-fin.

Les feuilles des Saules sont en général posées alternativement sur les branches.

Especes.

1. *Salix vulgaris alba arborescens* C. B. Le Saule commun de nos prairies, & que l'on plante volontiers au bord des eaux. Lorsqu'on l'abandonne à lui-même, sans en tirer de têtards, il devient un fort grand & gros arbre. L'écorce de ses branches est lisse, & d'un verd pâle. Les feuilles sont allongées, terminées par une pointe fine, communément longues de trois à quatre pouces, sur un pouce de largeur à leur partie moyenne, fort blanches en-dessous, & en-dessus garnies d'un duvet court & blanchâtre, mais moins abondant que celui qui rend blanche la face inférieure. Les chatons sont courts, & assez gros: ses fleurs paroissent à la fin d'Avril & au commencement de Mai.

2. *Salix folio Amygdalino, utrimque aurito, corticem abjiciens* Raii. Ce Saule devient médiocrement fort. Son écorce est d'un jaune obscur, & se détache du bois tous les ans. Les feuilles sont dentelées sur leurs bords, & accompagnées de stipules.

Voyez, pour ce *n.* 1 & pour le suivant, le *Botanicon Parisiense.* Il paroît que Parkinson regardoit ce Saule comme pouvant être nommé *Ozier Noir.* M. Miller dit que son bois est très-cassant.

3. *Salix folio Amygdalino, utrinque virente, aurito* C. B. Celui-ci prend une bonne grosseur. Son écorce est d'un verd gai; ses feuilles, terminées en pointe par les deux bouts, dentelées en scie, d'un verd gai en-dessus & en-dessous, portées par des pédicules courts, à la base desquels sont deux stipules faites en lozange.

4. *Salix fragilis* C. B. Les branches de ce Saule se rompent, au lieu de ployer. Les Anglois lui donnent le nom de *Crack-Willow;* qui répond à la dénomination Latine ci-dessus. Son écorce est brune. Ses feuilles, longues d'environ cinq pouces, sur un pouce de largeur à leur partie moyenne, sont d'un verd brillant dessous comme dessus, & dentelées en scie. Les chatons sont longs, & menus: leurs écailles, assez longues, sont terminées en pointe, & peu serrées les unes contre les autres.

5. *Salix humilis, capitulo squamoso* C. B. Celui-ci est encore cassant. Ses feuilles, nullement velues, sont petites. L'arbre est bas. Lorsque quelque insecte pique le sommet de ses jeunes branches, il y occasionne la production d'un paquet de feuilles disposées comme en rose. Voyez ci-dessous, *n.* 13.

6. *Salix pumila, folio utrinque glabro* J. B. Le *Salix humilis repens* Lob. Adv. nov. Ce Saule rampe à terre, n'a qu'environ douze à quatorze pouces de haut; & porte des feuilles plus petites que celles du Myrthe: ces feuilles ne sont point velues. L'aigrette des semences est blanche, & très-facile à suivre le gré des vents. On trouve beaucoup de ces jolies plantes dans les Montagnes de Savoie, sur celles des environs de Lyon, & ailleurs.

7. *Salix folio laureo, seu lato, glabro & odorato* Raii. C'est un arbre de taille médiocre. Ses branches sont grosses, fortes, & cassantes: leur écorce est d'un verd obscur. Ses feuilles sont larges, arrondies

par les deux bouts, très-liſſes, bordées de dentelures aiguës; & répandent une odeur agréable quand on les frotte. On appelle cet arbre, tantôt Saule *Odorant*, tantôt Saule *à feuilles de Laurier*. Il vient ſur des montagnes. Voyez le *Botan. Par.* n. 6.

8. *Salix Orientalis, flagellis deorſum pulchrè pendentibus* Cor. Inſt. R. Herb. Les Anglois le nomment *Weeping Willow*. Quelques François l'appellent le *Paradis des Jardiniers*. C'eſt un Saule de moyenne taille: dont les branches, longues, menues, & cylindriques, ſont toujours panchées avec une ſorte de grace, & forment naturellement des arcades. Les feuilles ſont alternes, d'un verd gai en-deſſus, plus blanches en-deſſous, un peu friſées, longues de pluſieurs pouces, finement dentelées en ſcie, du reſte à-peu-près ſemblables à celles du Saule commun.

9. *Salix vulgaris rubens* C. B. *L'Ozier rouge:* que l'Hiſtoire des Plantes de Lyon nomme *Salix Amerina*. Ses branches ſont d'un rouge brun. Les feuilles d'en-bas ſont ſouvent oppoſées; & celles d'en-haut, alternes, & d'un verd jaunâtre. Voyez le *Bot. Par.* n. 6.

10. *Salix ſativa lutea, folio crenato* C. B. *L'Ozier jaune:* le *Franc-Ozier:* le *Vimen* proprement dit des Latins. Ses pouſſes ſont menues, d'un jaune doré, & très-ſouples. Ses feuilles ſont bordées de dentelures aiguës, mais qui ſont comme cartilagineuſes & accompagnées de beaucoup de petits poils. Leurs pédicules ſont marqués de petits points que l'on a reconnu pour des corps calleux.

11. *Salix platyphyllos leucophleos* Lugd. Hiſt. Le Saule *des Marais*. Sa feuille eſt large, & d'un blanc argentin en-deſſous. Voyez le *Botan. Par.* nn. 7 & 8.

12. *Salix ſubrotundo folio* C. B. Le *Marceau*. Ses feuilles ſont arrondies, quelquefois d'un blanc argentin. Il y en a qui ſoutiennent droites leurs tiges. D'autres rampent contre terre. Quelques-uns ont la feuille comme celle de l'Aune. G. Bauhin nomme *Salix folio ex rotunditate acuminato* celui dont la feuille ſe termine antérieurement en pointe, & qui eſt le plus commun de nos Marceaux. Ses feuilles ſont cottoneuſes en-deſſous. On voit auſſi du Marceau à feuilles *panachées*. M. Miller paroît affecter aux Marceaux le nom *de Sallow*.

13. *Salix humilior, foliis anguſtis, ſubcæruleis, ex adverſis binis* Raii. Sorte d'*Ozier*, que l'on trouve à la campagne, où il vient ſans culture. Sa tige eſt rougeâtre. Ses feuilles ſont oppoſées par paires, longues d'environ deux pouces, ſur un demi-pouce de largeur à leur partie moyenne, d'un verd pâle en-deſſous. Les Anglois appellent ce Saule, *Yellow dwarf Willow*. M. Vaillant le confond avec le *n.* 5 ci-deſſus, dans le *Bot. Par.*

14. *Salix folio auriculato ſplendente, flexilis* Raii. C'eſt un arbre conſidérable; dont les jeunes branches ont l'écorce griſâtre. Les feuilles ſont liſſes, brillantes, terminées en longue pointe, vertes des deux côtés, dentelées en ſcie, & accompagnées de ſtipules. Les branches ſont flexibles, & aſſez droites. Les chatons ſont longs, & étroits; leurs écailles ſont écartées, & pointues.

15. *Salix foliis anguſtiſſimis & longiſſimis criſpis, ſubtus albicantibus* J. B. Ce Saule produit de très-longues branches, qui ſont ſouples. Ses feuilles, fort longues, ſemblent n'avoir pas de pédicule: en-deſſus elles ſont d'un verd obſcur, mais couvertes de duvet blanc par-deſſous, & terminées en pointe. Les jeunes branches ſont pareillement cottonées: & leurs yeux, très-gros. Voyez le *Botan. Par.* n. 5.

16. Ceux qui font commerce d'Ozier diſtinguent par des noms particuliers beaucoup d'*Oziers*, dont nous avons cru devoir ſupprimer ici l'énumération.

On appelle *Filandre*, dans l'Auxerrois, ce qu'ailleurs on nomme *Ozier Blanc*, & qui eſt notre *Peuplier*, n. 4.

Culture.

Quand il y a de la terre remuée ſous les grands Saules dans le tems qu'ils répandent leur graine, il en leve quelquefois naturellement. Mais on ne s'amuſe pas à en ſemer; parce qu'ils reprennent fort aiſément de bouture.

Pour cela, durant les mois de Février ou Mars, on coupe des perches de Saule, bien droites, dont l'écorce ſoit unie & vive, & le gros bout de ſept à neuf pouces de groſſeur; & on leur tient le pié dans l'eau. Puis, au printems, avant que les Saules aient pouſſé, on réduit ces perches à huit, dix, ou douze piés de long. Elles doivent avoir au moins ſix pouces de circonférence vers le milieu de cette longueur. On en appointit le gros bout avec une ſerpe. On fait des trous en terre avec une pince ou groſſe cheville de fer qu'on enfonce à coup de maſſe. Enſuite on y met le gros bout de ces Boutures ou *Plantards*, juſqu'à un pié & demi ou deux piés de profondeur, afin que le vent ne les renverſe pas. Il faut bien prendre garde de meurtrir leur écorce; il ſe formeroit des chancres aux endroits offenſés. On emplit les trous avec de la terre fine, qu'on preſſe un peu avec le pié. Quand ils ſont en place, ſi c'eſt dans un pré, on ne peut gueres compter ſur leur réuſſite à moins qu'on ne faſſe, à deux ou trois piés plus loin, un foſſé dont on rejettera la terre vers eux: ſi ces foſſés retiennent l'eau en partie, les Saules viendront à merveille. Conſultez l'ouvrage de M. Duhamel, ſur les *Semis & Plantations*, p. 63 & ſuivantes.

Si on a un terrein pierreux, où l'on ne puiſſe pas ſe ſervir de pieu pour creuſer des trous ſur le bord d'un ruiſſeau, on fait un rayon d'un pié & demi de largeur & deux de profondeur; & ſans rien rogner des plantards ou *plançons* on les met à diſtances égales dans le fond de ce rayon; qu'on emplit de bonne terre, en la foulant un peu avec les piés: les plantards ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner quantité de bois dans leur tems.

Le plus ou le moins de bonté dans la nature de la terre où les Saules ſont plantés, décide ordinairement de la diſtance qu'on doit leur donner. Quand le fond eſt gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces ſortes de plants; & quatre piés de diſtance ſuffiront: au lieu qu'il faut leur donner ſix piés dans un terrein maigre.

La plupart des Saules aiment la terre de marais, ou celle qui eſt fort humide. Cependant ils ne veulent pas être ſubmergés: & ils ne réuſſiſſent point dans un fond de tourbe. Voyez le Traité *Des Sem. & Plant.* p. 65.

Les Oziers, quoique pareillement aquatiques, viennent aſſez bien dans les vignes: ſurtout l'Ozier rouge, *n.* 9.

Les Vignerons enfoncent en terre, au bord de leurs vignes, des houſſines de l'Ozier *n.* 9 & 10, (& peut-être d'autres, dont ils veulent tirer des liens) longues de deux piés & demi ou trois piés; ils en coupent le petit bout, à quatre pouces de la ſuperficie: & ces ſouches, qui n'ont que ſept à huit pouces de tige, reçoivent les mêmes cultures que la vigne. On les plante au mois de Novembre, ou à la fin de Février; après en avoir laiſſé le bout dans l'eau pendant quatre jours. Les Jardiniers plantent les mêmes eſpeces d'Ozier dans la partie la plus humide de leur jardin; & ils les cultivent ſur une

plate-bande

plate-bande comme les autres arbres : ce qui ſuffit pour leur fournir les liens dont ils ont beſoin ; d'autant que les gros Oziers leur ſont moins utiles que les menus.

Les Oziers rouges, *n.* 9, que les Tonneliers emploient, ſe plantent ordinairement dans un terrein un peu humide, & par liſieres. Pour cela on en pique des boutures ſemblables à celles des vignerons ; on les eſpace de trois piés ; & du reſte on les cultive comme le marceau. Quand cette plantation eſt dans une bonne terre de pré, les oziers pouſſent avec beaucoup de force, & produiſent un excellent revenu.

Pour les oziers deſtinés aux ouvrages de Vannerie, on choiſit un terrein léger & doux, de la nature d'une bonne terre de pré ; qui ne ſoit qu'à deux piés ou deux piés & demi au-deſſus de l'eau, & qui ne ſoit jamais inondé, ou qu'au moins l'eau n'y ſéjourne gueres ; car cet accident pourroit obliger à rapporter de la terre avec beaucoup de dépenſe. Ayant labouré la terre, afin de détruire les mauvaiſes herbes, on y pique des boutures comme ci-deſſus, laiſſant un pié & demi ou deux piés entre les brins dans le ſens d'une rangée, & mettant deux piés ou deux piés & demi d'une rangée à l'autre. Si, dans les premieres années, on a ſoin de donner un petit binage à ces boutures, elles croiſſent beaucoup mieux. On ſe contente ordinairement d'en arracher l'herbe le plus exactement qu'il eſt poſſible. Mais rien ne procure tant de vigueur aux ozeraies que d'y rapporter, de tems en tems, à la hotte, un peu de terre : peu importe que cette terre ſoit bonne, ou mauvaiſe : & quoique ce tranſport ſoit coûteux, une ozeraie de cinq à ſix ans qu'on entretient comme nous venons de dire, & qu'on ne laiſſe pas étouffer par les roſeaux, les joncs, & les ſouchets, eſt d'un très-bon produit.

Les oziers ne font que languir à l'ombre.

Pour rendre une ozeraie inacceſſible au bétail, on l'entoure d'un bon foſſé, dont le fond ſoit habituellement rempli d'eau.

Dans les terreins médiocres on a coutume de labourer l'ozier tous les ans deux fois ; c'eſt-à-dire vers la mi-Mai, & peu de tems après qu'ils ſont cueillis. Il ſuffit de les labourer au mois de Mai, dans les meilleurs terreins.

Les Saules qu'on plante dans les vallées, ſur la berge des foſſés, & au bord des eaux, peuvent être élevés à haute tige. Si on les étête à huit ou dix piés de haut, on les qualifie de *Tétards*.

Tous les Saules croiſſent fort vîte.

Les Marceaux ſe plaiſent dans des endroits aquatiques. On ne laiſſe pas d'en voir qui ſubſiſtent dans des terreins ſecs. Ils reprennent facilement de bouture. On en forme des taillis. On en fait auſſi des enceintes autour des héritages. Pour l'un ou l'autre effet, on enfonce en terre, à dix ou douze pouces de diſtance les unes des autres, de jeunes branches groſſes comme le doigt, & longues de dix-huit ou vingt pouces : elles doivent excéder de cinq ou ſix pouces la ſuperficie. Auſſitôt que la plantation des marceaux pour enceinte, eſt achevée, on commence à creuſer un foſſé à dix-huit pouces plus loin. La premiere année on ne lui donne que cinq à ſix pouces de profondeur ; pour que la terre, qu'on rejette ſur les boutures, ne les recouvre pas entiérement : & à meſure qu'elles forment des jets, on creuſe un peu le foſſé, pour rechauſſer les piés, juſqu'à ce que la tranchée ſoit profonde de deux piés ou deux piés & demi. Ces clôtures ſont fort bonnes dans les endroits qui ne ſont pas fréquentés par le bétail : elles fourniſſent tous les quatre ou cinq ans un émondage qui n'eſt point à mépriſer.

On éleve auſſi des marceaux en pépiniere, pour remplir des maſſifs ; ſurtout dans les terreins ſecs, où les boutures reprennent difficilement.

Comme un Saule n'eſt beau qu'autant que ſa tête eſt bien formée & bien chargée de bois, il faut dans le commencement l'aider à venir à cette perfection. Le plantard eſt rempli, d'eſpace en eſpace, de bourgeons qui doivent donner naiſſance à des branches : & dès qu'il eſt en terre ſa ſeve commence à agir. On voit ſurtout pendant les deux premieres années ſortir de chaque bouton, de jeunes branches ; qu'il faut abattre du bas en-haut avec la main, juſqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du Saule ſe forme. Sans quoi toutes ces petites branches conſommant la ſubſtance dont celles de la tête devroient ſe nourrir pour devenir belles ; cette tête ne ſeroit chargée que d'un bois mal nourri, & qui ne ſeroit propre tout au plus qu'à brûler.

D'ailleurs, on a lieu de craindre que la ſeve qui ſe porteroit vers ce jeune bois, ne fourniſſe point aſſez aux racines : ce qui eſt bien ſouvent cauſe que ces plants ſe deſſéchent par le bas, & meurent en peu de tems. Une autre raiſon eſt, que leurs racines ne les tenant encore attachés à la terre que très-foiblement pendant la premiere année, ces branches qu'on laiſſeroit, pourroient donner aſſez de priſe aux vents, pour ébranler les tiges, & ainſi leur occaſionner un notable préjudice.

Il n'eſt pas moins néceſſaire d'ôter le ſuperflu des branches qui croiſſent ſur la tête des Saules.

Les Saules nouvellement étêtés ont accoutumé, l'année ſuivante, de jetter une grande confuſion de branches ; qui ſans doute leur ſeroient plus nuiſibles que profitables ſi on les laiſſoit. Au mois de Mars de l'année qui ſuit cette pouſſe, on doit, en jettant les yeux ſur ces Saules juger des branches qu'il faut conſerver ; afin de décharger leur tête de celles qu'on croit être ſuperflues. Ce retranchement ſe fait avec la ſerpette ; en coupant tout près du vieux bois, & prenant garde d'offenſer les branches qu'on veut laiſſer, & qui ſont toutes voiſines.

Lorſqu'on n'a point négligé la véritable méthode de gouverner les Saules, on peut en tirer du profit tous les quatre ans. Si on les coupoit avant l'hiver, leurs plaies ne ſe recouvriroient que difficilement. Il faut donc ne les *ététer* que ſur la fin de Février, ou au commencement de Mars, & toujours par un beau tems. De cette ſorte on aura longtems de la ſatisfaction de ces arbres.

On coupe tous les ans le nouveau bourgeon qu'ont produit les Oziers. Le brin de l'ozier devant être droit & ſans nœuds, pour la plupart des uſages auxquels on le deſtine, un jet de deux ans qui auroit pouſſé des branches latérales ſeroit moins bon. On les coupe donc tout près de la ſouche, en Février ou Mars, & au commencement d'Avril ; ſuivant leurs eſpeces & uſages, comme nous l'expliquerons bientôt.

Uſages.

Les Saules ſont des arbres très-utiles. Une ſauſſaie bien entretenue de foſſés, dont les arbres ſont vigoureux & bien nettoyés du menu bois inutile & qui dérobe la ſeve aux perches ; une telle ſauſſaie, quoique plantée d'arbres qu'on étête tous les huit à neuf ans, fait un bel effet. D'ailleurs, il y a peu d'arbres dont le port ſoit plus avantageux que celui d'un Saule plein de vigueur, à qui l'on a ménagé une belle tige, & que l'on n'a pas étêté. Cet arbre peut donc ſervir à décorer les parties marécageuſes

des parcs : ſi le lieu eſt trop humide pour que l'on puiſſe s'y promener, on a du moins l'agrément de beaux points de vue.

Le Saule borde bien les prairies : mais la dent du bétail lui eſt pernicieuſe lorſqu'il eſt jeune.

Il y a pluſieurs eſpeces de Saules ou d'Oziers qu'on cultive, les uns pour des ouvrages de Vannerie, d'autres pour des liens à l'uſage des Tonneliers, des Jardiniers, & des Vignerons. On diſtingue encore pluſieurs eſpeces d'Oziers, propres pour les Vanniers. Les Jardiniers, ainſi que les Vignerons, en emploient de toutes les eſpeces, pourvu que ces oziers ploient ſans ſe rompre ; cela leur ſuffit. Il y en a néanmoins qui méritent la préférence : par exemple, celui que nous avons déſigné par le *n.* 13 eſt ſi flexible, & ſes fibres ſont ſi fortes, qu'on en fait des liens auſſi fermes que ceux que l'on feroit avec une ficelle.

L'ozier *n.* 9 ſert à accoller les ceps de vignes. Il ſert encore, à pluſieurs autres égards, dans le jardinage. On n'emploie ordinairement à ces uſages que les menues branches ; & on refend en deux ou trois les gros brins, qui ſervent alors aux Tonneliers pour lier leurs cerceaux. Les Vignerons s'occupent pendant l'hiver, à refendre l'ozier de leur récolte, quand la rigueur de cette ſaiſon ne leur permet pas de faire d'autres travaux. Cet ozier ſe coupe au mois de Février. Voyez le *Traité* de M. Duhamel ſur l'*Exploitation des Bois*, Liv. 2, ch. 2, art. 2.

Le *n.* 10 ſert particuliérement aux ouvrages des Vanniers. Nous avons déja dit que ces artiſans emploient différentes ſortes d'oziers. Tels ſont les *nn.* 3, 9, 14, 15. On les coupe tous au mois d'Avril. Les oziers menus, ou d'eſpeces ſujettes à rompre (tels que le verd), s'emploient avec leur écorce, pour les ouvrages les plus communs. L'ozier jaune qui eſt de belle venue ne s'emploie qu'écorcé : pour cela on le conſerve en botte dans une cave juſqu'à ce qu'il pouſſe & qu'il ſoit en pleine ſeve ; on emporte alors facilement l'écorce en paſſant l'ozier dans une machoire de bois : ces oziers écorcés ſont enſuite aſſujettis en bottes par des liens, pour qu'ils ne ſe contournent pas en différens ſens. Quand on veut les employer on les met tremper dans de l'eau, pour les rendre plus ſouples. Voyez le *Traité de l'Exploitation des Bois*, p. 192-3.

L'Ecorce que les Vanniers enlevent de deſſus l'ozier, ſert aux Jardiniers, dans le tems de la greffe, pour lier leurs écuſſons.

Le *n.* 1, les Marceaux, & tous les Saules fragiles, c'eſt-à-dire qui rompent au lieu de ployer quand on veut en faire des liens ; fourniſſent de grandes perches, & de petites. Celle-ci ſont vendues aux Vanniers, qui les refendent en lattes pour en faire la charpente de leurs ouvrages. Les groſſes perches étant refendues en deux ou en trois, on en fait des cerceaux, qui véritablement ne ſont pas de longue durée. On refend auſſi en trois ou quatre les plus grandes perches, pour ſervir d'échalas dans les vignes ; ou bien on les refend, ſoit pour faire des écliſſes à fromages, ſoit pour des ſerches qui ſervent de bordures aux cribles.

Pour tirer parti de ces échalas, il faut les conſerver pendant un an, en bottes bien liées ; afin d'empêcher qu'ils ne ſe courbent : ſans quoi, étant courbés, ils ſe romproient quand on les enfonceroit en terre. Au bout de ce tems ils ſont preſque d'un auſſi bon ſervice que ceux de chêne qu'on emploie aujourd'hui, & qui ſouvent ne ſont que de l'aubier.

Les gros Saules qu'on a laiſſés venir en futaie ſans les étêter, ſervent à faire des Planches ; que l'on emploie comme celles de Tilleul & de Peuplier. Le bois du *n.* 1 eſt d'un beau blanc, & prend bien le poli.

M. Mills (*Pract. Husb.* Vol. I, p. 144) obſerve que la Société de Dublin (n°. 17, for April 1737) conſeille de ne point planter de ces arbres ſur la berge des foſſés ou des rivieres, ſur les chauſſées, étangs, &c ; attendu que des vents violens, qui peuvent les ébranler juſqu'aux racines, endommageroient ainſi néceſſairement les berges & les chauſſées.

Les abeilles ſe poſent volontiers ſur les Saules, particuliérement lorſqu'ils ſont en fleur. Swammerdam dit avoir ſouvent vu couler de ces arbres une matiere qui a beaucoup de reſſemblance avec le miel qu'elles dégorgent dans les alvéoles où ſont les jeunes. Mais il ajoûte qu'il ne peut pas dire s'il a jamais vu les abeilles auprès de cette matiere. * *Collect. Acad.* Part. Etrang. T. V, p. 259.

Le charbon de Saule ſe conſume très-vîte au feu. Il eſt excellent pour deſſiner ; pour la poudre à canon ; les préparations de feux d'artifice ; &c.

M. Guettard croit que l'on pourroit faire du papier avec les aigrettes des ſemences de Saule : ces aigrettes paroiſſent en forme de bourre, très-abondante dans les ſauſſaies.

On attribue à l'écorce du Saule une vertu aſtringente.

Les chatons mâles du Marceau appellé *Salix folio ex rotunditate acuminato*, rendent une pouſſiere que l'on dit être adouciſſante & vulnéraire.

Les fleurs du Saule ſont cordiales. Le ſuc qui ſort après qu'on a inciſé ſon écorce dans le tems qu'il fleurit, eſt utile pour ôter tout ce qui embarraſſe & trouble la vue ; parce qu'il eſt déterſif & inciſif. Son écorce emporte les cloux, les durillons & les porreaux, ſi on la fait macérer dans du vinaigre, & qu'on l'applique deſſus, après l'avoir réduite en cendres. L'écorce, les feuilles, & la ſemence, s'emploient dans la dyſenterie, & dans les crachemens de ſang. On lave les piés dans la décoction de Saule, pour calmer les tranſports des fievres ardentes ; pour les inſomnies ; & pour modérer la trop grande agitation du ſang. Le ſuc de Saule inſtillé dans les oreilles, en fait mourir les vers. La fleur, priſe dans de l'eau, calme la paſſion de l'amour ; & enfin (dit-on) rend abſolument impuiſſant.

SAUMÉE : ou peutêtre *Sommée*. Conſultez l'article MESURE.

SAUMON. Poiſſon couvert de petites écailles ; qui a le dos bleuâtre & marqueté de rouge, le ventre luiſant & un peu blanc, la tête courte & pointue, double rang de petites dents très-aiguës, avec de petits crocs par intervalles, la queue large, la chair rouge & délicate quoique fort raſſaſiante. Ce poiſſon a quelquefois plus de deux piés & demi de longueur. Il naît dans la mer : puis au commencement du printems il remonte les rivieres, ſouvent juſqu'à leur ſource. Sa chair s'y perfectionne. Mais s'il y ſéjourne plus d'un an, il maigrit & perd ſa ſaveur. Le printems eſt la ſaiſon où il eſt le plus rare, & de meilleur goût. Il en vient quantité dans l'Eſcaut, la Garonne, la Loire, quelquefois la Seine, & dans d'autres rivieres, même aſſez petites, qui communiquent avec les grandes. On le pêche au filet, & à la fouine. La Bretagne en fournit conſidérablement : & en particulier la ville de Châteaulin.

Péche du Saumon à Châteaulin.

La riviere eſt coupée par une chauſſée aſſez large,

ſous laquelle les eaux s'écoulent par des arches grillées. Le Saumon, arrêté par les grilles, s'élance pour franchir par-deſſus. Mais comme la chauſſée eſt trop large pour qu'il retombe de l'autre côté dans l'eau, il n'eſt reçu que ſur l'herbe qui eſt au milieu; où on le prend aiſément.

Apprêts de ce poiſſon.

On en ſale pour le conſerver : mais le frais eſt de meilleur goût.

Il s'accommode de diverſes manieres, tant en gras qu'en maigre. On en fait auſſi des pâtés chauds, & des pâtés froids.

Lorſqu'il eſt gras & qu'on en mange trop, il cauſe des nauſées & des indigeſtions. S'il eſt vieux, ſa chair eſt ſéche, dure & peſante ſur l'eſtomac.

Le meilleur endroit du Saumon eſt la tête, que l'on nomme *hure*. On eſtime enſuite le ventre : mais cette partie eſt moins ſaine, à cauſe de la quantité de ſa graiſſe.

Hure de Saumon, à la Hollandoiſe.

Ecaillez-la, & la lavez bien proprement. Mettez-la enſuite ſur le feu avec de l'eau, dans une poiſſonniere. Puis ayant paſſé un peu de vinaigre dans une caſſerole, mettez ſur la hure, du ſel, quelques tranches d'oignon, du thim, du baſilic, du perſil avec les côtes. Verſez-y enſuite votre vinaigre chaud : achevez de mouiller avec de l'eau bouillante : & laiſſez cuire doucement. Le poiſſon étant cuit, faites une ſauſſe avec un morceau de bon beurre, un peu de farine & d'eau, un filet de vinaigre, quelques anchois, un peu de muſcade, & des chevrettes épluchées : mettez la ſauſſe ſur le feu; & la liez. Etant prêt à ſervir, dreſſez la hure ſur ſon plat, & y verſez la ſauſſe bien chaude.

Saumon en Caiſſe.

Otez la peau d'une dale de Saumon. Coupez cette dale en petites tranches fort minces. Hachez du perſil, de la ciboule, des champignons ſi vous en avez; & mettez ce hachis dans un caſſerole avec un morceau de bon beurre, du poivre & du ſel. Retirez-le enſuite du feu; & paſſez deux ou trois fois le Saumon dans cet aſſaiſonnement, pour lui faire prendre du goût. Arrangez-le dans une caiſſe de papier; couvrez-le du reſte de l'aſſaiſonnement; & le panez avec de la mie de pain bien fine. Faites-le cuire au four. Etant cuit, & de belle couleur, verſez-y un jus de citron pour le ſervir à l'inſtant & bien chaud.

Tranches de Saumon grillées.

Ayant coupé le Saumon par tranches, faites fondre de bon beurre dans une caſſerole : aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, & feuilles de laurier. Mettez-y enſuite le Saumon, pour qu'il prenne du goût. Après quoi faites-le griller à petit feu. Faites enſuite une *ſauſſe blanche* avec une couple d'anchois hachés, quelques cappres, du ſel, du poivre, de la muſcade, des ciboules entieres, un peu d'eau & de vinaigre. Le Saumon étant grillé, tournez votre ſauſſe ſur le fourneau. A la fin vous en ôterez les ciboules : & la verſerez ſur le Saumon dreſſé dans ſon plat.

Tourte de Saumon frais.

Voyez au mot TOURTE.

NOTA. Lorſque le Saumon fraye, il eſt malade, mollaſſe, & ſi malſain, que ſon corps eſt couvert de puſtules & de taches qui reſſemblent à de la gale. On n'en mange pas impunément dans ce tems-là. On a attribué à l'indiſcrétion des anciens Irlandois à cet égard une eſpece de lepre aſſez commune parmi eux. Quand les Anglois furent maîtres de l'Irlande, ils défendirent abſolument de manger du Saumon dans la ſaiſon où il jette ſes œufs : & par-là ils firent diſparoître peu-à-peu la lepre. * *Délices de l'Angl. & de l'Irl.* T. VIII.

SAUMURE. Mêlange d'eau & de ſel, deſtiné à conſerver de la chair & des végétaux.

Pour connoître ſi elle eſt bonne.

Il faut y mettre un œuf : & que, pour les légumes, il s'enfonce au moins à moitié. Pour la viande, l'œuf doit reſter à flot; parce qu'il faut que la Saumure ſoit plus forte.

SAUMURE *de chair ſalée.* Voyez GARUM.

SAUNAGE & SAUNIER. *Conſultez* FAUX-SEL.

SAVON. C'eſt une compoſition qui ſe fait avec l'huile ou quelque graiſſe, de la chaux, & un ſel alkali ou les cendres de l'herbe appellée Soude. La plupart des ſubſtances huileuſes ſont du Savon, lorſqu'on les mêle avec l'eau de chaux ou avec l'huile de tartre. Le Savon ſert principalement à dégraiſſer & blanchir le linge, fouler les étoffes, &c. *Conſultez* l'article FOULE.

On emploie auſſi le Savon en Médecine, pour amollir les duretés de la matrice, les loupes, & autres tumeurs. On l'emploie intérieurement pour la pierre, la gravelle, la difficulté d'uriner, & pour lever les obſtructions.

On tire une huile eſſentielle du Savon en le diſtillant avec des cendres : cette huile eſt réſolutive.

Maniere de faire le Savon.

Nous avons dit que l'on peut faire du Savon avec toutes ſortes d'huiles, même avec des graiſſes. Mais comme les différens ſels alkalis ſont diverſes eſpeces de Savon, les huiles & les graiſſes fourniſſent auſſi des Savons dont les qualités varient.

L'huile d'olives eſt, ſans contredit, préférable à toutes les autres pour faire de bon Savon : & c'eſt avec l'huile de cette eſpece, & la ſoude d'Alicante, que ſe font à Marſeille le *Savon blanc* & le *Savon marbré*.

On fabrique en Flandre des Savons paſſables, avec les huiles de chénevi, de navette, de colſat, &c.

Celui qu'on fait avec l'huile de poiſſon, blanchit bien le linge : mais il lui donne une mauvaiſe odeur, qu'on ne peut diſſiper qu'en étendant ſur un pré le linge blanchi, de même que l'on y étend la toile écrue. Moyennant cette précaution le linge eſt parfaitement blanc, & il perd preſque toute ſa mauvaiſe odeur.

Maniere de faire le Savon blanc.

Prenez deux cent livres de ſoude noire, pilée bien menu, & cent livres de chaux vive, en pierre; éteignez la chaux à-demi avec de l'eau; laiſſez-la juſqu'à ce qu'elle ne fume plus, & qu'elle ſoit en poudre : puis mêlez bien la ſoude avec la chaux,

& remuez-les enſemble avec une pelle de bois. Enſuite mettez le tout dans un cuvier, au bas duquel ſera une *chevre* ou *hanche* pour tirer l'eau, & quelques tuiles & pailles par dedans pour empêcher que la ſoude n'entre dans ce robinet. Vous verſerez doucement de l'eau dans le tonneau, ſur ces matieres, juſqu'à ce qu'elle ſurnage à la quantité de deux ou trois ſeaux. Puis vous boucherez bien le cuvier. Au bout de quatre ou cinq heures, vous tirerez toute l'eau & la remarquerez bien pour ne pas la confondre avec d'autre. Vous jetterez une ſeconde fois de l'eau ſur les matieres : cinq heures après, vous la tirerez, & en remettrez encore une troiſieme & une quatrieme fois ; procédant toujours comme ci-deſſus. Vous marquerez toutes ces leſſives, & les tiendrez bouchées. Enſuite vous prendrez deux cent livres de bon ſuif de mouton ou de bœuf ; & lorſque vous voudrez faire votre Savon, vous mettrez ce ſuif dans une chaudiere ; allumerez du feu deſſous, & ferez fondre. Auſſitôt qu'il ſera fondu, vous y verſerez un ou deux ſeaux de la ſeconde leſſive, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte ; & alors vous le nourrirez peu-à-peu avec la premiere leſſive, en en verſant un ſeau à chaque fois, & laiſſant quelque intervalle de l'un à l'autre, par exemple un quart-d'heure. Lorſque vous aurez employé ces deux leſſives, vous verſerez peu-à-peu, de demie en demie heure, un ſeau des troiſieme & quatrieme leſſives, juſqu'à ce que vous voyez qu'après avoir tiré du ſuif ſur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & qu'il faſſe de grands filets. Vous le tirerez dans des caiſſes frottées d'huile d'olives. Vous le laiſſerez refroidir environ trois jours ; & trouverez à-peu-près un millier peſant de Savon. Il ne faut pas oublier de faire aſſez grand feu deſſous, en le cuiſant, quand il y en a beaucoup. Quand l'on en veut faire peu, il n'eſt pas beſoin de faire quatre leſſives ; trois ſuffiſent.

Il y a des gens qui, une demi-heure ou un quart-d'heure avant de le tirer, y jettent deux onces d'alun de roche ſur douze livres de ſuif, bien fondu dans un pot avec un peu de la troiſieme ou de la ſeconde leſſive.

Savon d'huile d'olives.

Prenez deux cent livres de la meilleure ſoude griſe : mêlez-la avec cent livres de chaux vive, à demi éteinte. Vous y verſerez de l'eau commune, comme pour le Savon blanc. Au bout de trois ou quatre heures, vous tirerez vos leſſives ; ſavoir, huit ſeaux de chacune. Mettez enſuite deux cent livres d'huile d'olives graſſe, dans votre chaudiere ; & mettez le feu deſſous, pour la faire bouillir : puis vous y verſerez un ſeau de la ſeconde leſſive & autant de la premiere. Alors l'huile deviendra en pâte : & lorſque vous verrez qu'elle jettera le Savon contre la chaudiere, vous continuerez à verſer toujours des premieres leſſives. Vous réſerverez deux ſeaux de la premiere pour les y jetter, lorſque le Savon ſera preſque cuit ; afin de l'épaiſſir. Ces deux premieres leſſives étant verſées entiérement, vous en mettrez des autres, peu-à-peu. Et quand vous n'aurez plus que les deux ſeaux réſervés ci-deſſus, vous prendrez dix livres d'amidon ; le détremperez dans de l'eau de la derniere leſſive, & le jetterez dans ces deux ſeaux ; vous les délayerez bien ; & y en jetterez peu-à-peu, juſqu'à ce que le Savon ſoit cuit. Un quart-d'heure après, vous le tirerez dans vos caiſſes, & ferez comme ci-devant : vous y trouverez cinq cent livres de Savon.

M. DUHAMEL décrit différemment, & avec beaucoup d'exactitude, le procédé qui ſert à faire du Savon de bonne huile d'olives. J'ai cru devoir le copier du ſecond volume de ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*, p. 83 & ſuivantes.

» On fait piler de la ſoude d'Alicante non en poudre fine, mais groſſierement, comme de très-gros ſable : on la pile dans les ſavonneries avec des maillets de bois armés de fer, ſur une eſpece de pierre de grès, de la même maniere qu'on bat le ciment. D'une autre part, ſur une plate-forme bien nette on éteint (ou, comme on dit, on *fraiſe*) de la chaux vive : pour cela on arroſe cette chaux en la remuant continuellement avec une pelle, à meſure qu'une autre perſonne jette de l'eau deſſus ; il faut bien prendre garde de noyer cette chaux & d'en faire du mortier : il faut que, quand elle eſt fraiſée, on puiſſe en faire une pelotte ſans qu'elle s'attache à la main. La chaux étant dans cet état, on en prend trois meſures, & deux meſures de ſoude pilée, on mêle bien le tout ſur la plate-forme avec des pelles. Il faut avoir un ou pluſieurs bons cuviers ou baquets poſés ſur des chantiers à une telle hauteur qu'on puiſſe mettre d'autres cuviers ou *tines* au-deſſous pour recevoir la leſſive qui s'écoulera. On fait au bas des cuviers en chantier, des trous pour y mettre des *verrots* ou robinets de bois fermans avec leur bouchon, pour pouvoir les fermer ou ouvrir au beſoin. On garnit le tour de ce trou avec des tuiles & quelques poignées de paille : il eſt bon de mettre auſſi un peu de tuileaux au fond, pour donner lieu à la leſſive de s'écouler par-deſſous. Cela fait on charge ces cuves, de la matiere juſqu'au haut ; on l'enfonce légerement par-deſſus avec une truelle, en preſſant également pour former une eſpece de terraſſe ferme ; & on obſerve de laiſſer environ trois pouces de vuide au rebord des cuves. On met enſuite quelques tuileaux ſur cette terraſſe pour empêcher que l'eau qu'on doit y verſer ne faſſe des trous à cette ſuperficie ; ce qui nuiroit à l'opération. Puis on verſe doucement de l'eau froide par-deſſus cette cuve ; & quand on voit que l'eau eſt imbibée dans la matiere, on en verſe d'autre ſucceſſivement, mais peu-à-peu & à diverſes repriſes, obſervant toujours de ne la répandre que ſur les tuiles. Au bout de cinq ou ſix heures on ouvre le bouchon du verrot, pour laiſſer écouler la leſſive. Après quoi l'on répand de nouvelle eau froide par-deſſus ; & au bout de quelques heures on laiſſe encore écouler la leſſive : tant que cette leſſive peut ſoutenir un œuf au quart de la hauteur de ſa coquille, on la conſerve à part ; c'eſt alors une leſſive forte, qui eſt la plus précieuſe : au lieu d'un œuf, on peut employer à cette épreuve une petite boulle d'ambre. Il n'eſt pas aiſé de déterminer la quantité qu'on peut tirer de cette premiere leſſive ; il n'y a que l'uſage & la pratique qui puiſſent l'apprendre. Quelques fabriquans mettent à part la ſeconde leſſive qui a pu ſoutenir l'œuf ou la boulle dans ſon milieu. On fait deux ou trois ſortes de leſſives ; une forte & des foibles. On tire tant qu'on veut de la plus foible ; car il faut, pendant plus d'une ſemaine au moins, verſer de l'eau ſur les cuviers, avant que toute la ſalure ſoit entraînée. On a grand ſoin de ne pas laiſſer éventer les leſſives ; & pour bien les conſerver on a, dans chaque fabrique de Savon, des citernes enduites de ciment, exactement fermées avec de bonnes trappes : ces leſſives, la premiere ſurtout, ſont auſſi précieuſes pour le fabriquant, que le Savon même. Lorſqu'on a une ſuffiſante quantité de leſſives prêtes, on procede à la cuite.... On proportionne la capacité des chau-

dieres, à la quantité de Savon qu'on veut faire en une fois. Les meilleures ſont celles dont le fond eſt de tôle de Suede. Leur hauteur fait à-peu-près la dixieme partie du diametre de leur fond; l'enſemble des feuilles de tôle forme une portion de ſphere. Les bords de la chaudiere ſont un peu rabattus en bourrelet. On enchâſſe le fond ſur un bon foyer de tuileau, bien lié avec un ciment de tuiles pilées & de chaux. (J'omets des détails de conſtruction, que M. Duhamel donne d'après les fabriques de divers endroits) .... L'huile graſſe eſt préférable à d'autre. Sur deux cent livres d'huile, on jette quatre ou cinq ſeaux de la plus foible leſſive que l'on ait; par exemple, de celle qui ne pourroit pas ſoutenir un œuf, même entre deux eaux. On fait enſuite un bon feu ſous la chaudiere, pour faire bouillir la matiere qui y eſt contenue: il eſt bon que ce vaiſſeau reſte vuide d'un bon tiers, parce que la matiere s'éleve lorſqu'elle commence à s'échauffer; & à meſure que l'huile ſe cuit avec la leſſive, elle exhale une fumée épaiſſe qui eſt l'humidité de la leſſive, pendant que ſon ſel ſe lie & s'unit avec l'huile; c'eſt pourquoi il faut de tems en tems y jetter quelques ſeaux de leſſive, pour nourrir l'huile peu-à-peu. Quand cette matiere a bouilli pendant quelques heures, elle devient liée, blanche, & ſemblable au diapalme diſſout, ou à la pâte de guimauve. Tant que dure cette cuiſſon, l'on a bien ſoin d'entretenir un feu qui faſſe bouillir ſans ceſſe la chaudiere; & durant cinq ou ſix heures on y verſe, de tems à autre, de la petite leſſive, enſuite durant quatre ou cinq heures quelques ſeaux de la ſeconde qui eſt plus forte: en un mot on fait entrer le plus qu'on peut de leſſives plus foibles que la premiere; réſervant celle-ci pour la fin de l'opération. Le Savon étant bien lié, & cuit en conſiſtance de forte bouillie, on y jette promptement deux ou trois ſeaux de la premiere leſſive, qui eſt la plus forte; on continue d'entretenir un bon feu; on prend de tems en tems avec une ſpatule un peu de la matiere; on la poſe ſur un morceau de verre pour voir ſi elle ſe caille & ſi elle laiſſe partager ſa leſſive: ſi la matiere ne ſe coagule pas vîte, & que la ſpatule qu'on y plonge ne ſe dépouille pas net, ou que cette matiere étant miſe ſur le verre ne s'en ſépare pas comme du lait caillé; on y jette encore quelques ſeaux de forte leſſive: au bout d'un peu de tems on voit le Savon ſe détacher net de deſſus le verre. On ceſſe alors le feu: & le Savon ſe ſépare de la leſſive, qui ſe précipite au fond de la chaudiere. Pendant ce tems on le remue ſans ceſſe avec un rouable. Après avoir laiſſé un peu refroidir le Savon, on le tire de la chaudiere avec une cuiller de fer percée; on le met dans des ſeaux, & on le porte dans de grandes & fortes caiſſes faites de planches ajuſtées dans des membrures affermies par des clefs de bois. Ces caiſſes ſont enſuite portées ſur de fortes plate-formes, de maniere que la leſſive qui s'en écoule encore, puiſſe être recueillie dans un réſervoir. Les Savonniers nomment ces grandes caiſſes, des *Miſes :* ils y placent ſouvent une cuite entiere de Savon, qui eſt de deux milliers peſant. On peut néanmoins mettre cette matiere dans de plus petits quarrés de bois. Au bout de deux ou trois jours, quand le Savon eſt durci & la leſſive écoulée, on défait les clefs qui tiennent les planches de la miſe, & on coupe le Savon par tables de trois à quatre pouces d'épaiſſeur, avec un fil de laiton, de même que l'on coupe le beurre dans les marchés. Enfin on acheve d'en faire ces tables, pains, ou briques, que l'on voit dans les boutiques. Avant d'encaiſſer ces tables on les poſe ſur un plancher, par la tranche, pour les y laiſſer s'eſſuyer pendant quelques jours & les affermir.

L'hiver eſt le tems le plus convenable pour travailler au Savon.

Il faut un jour entier pour cuire une cuve de ſept cent peſant.

Nota. Il eſt bon d'avoir toujours en réſerve pluſieurs cuves chargées du mêlange de ſoude & de chaux, qui filtrant continuellement puiſſent fournir des leſſives ſans interruption. Les cuves qui ne donnent plus de bonnes leſſives peuvent alors ſervir à recevoir celles qui reſtent au fond de la chaudiere quand le Savon eſt cuit, ou celles qui s'écoulent des leſſives graſſes : ces leſſives miſes & purifiées ſur l'écouloir ou cuve inutile, peuvent encore ſervir à faire du Savon; ou être vendues aux blanchiſſeuſes & lavandieres.

De bons fabriquans font pratiquer au bas de leur chaudiere un gros tuyau de fer, dans lequel paſſe une broche de fer, à un bout de laquelle eſt ajuſtée une autre piece de fer, preſque en forme de cône, que l'on garnit d'étoupe : lorſqu'on pouſſe cette broche vers l'intérieur de la chaudiere, elle ouvre le tuyau; & elle le ferme exactement, quand on la tire à ſoi. Ce tuyau ſert à faire écouler la leſſive qui reſte ſous le Savon après ſa cuiſſon & lorſqu'il eſt un peu refroidi. D'autres emploient, pour retirer cette leſſive, un gros ſiphon de cuivre qu'ils plongent dans le milieu de la chaudiere où eſt le Savon (ils appellent cela *Épiner*); puis ils ferment leur tuyau, & jettent quelques ſeaux de nouvelle leſſive forte ſur le Savon, à qui ils donnent de nouveau un peu de cuite : cette derniere opération rend le Savon plus beau & plus ferme.

Tout l'art du Savonnier conſiſte à bien conduire & ménager à propos les leſſives : un peu d'exercice & de pratique rend l'ouvrier habile à conduire ce travail.

Quelques manufacturiers de Savon, au lieu de cuves pour leurs leſſives, font conſtruire une douzaine de grandes auges de pierre quarrées, liées avec du ciment, l'une à côté de l'autre; dans leſquelles ils mettent leur mêlange de ſoude & de chaux. Ces leſſives s'égouttent dans d'autres cuves placées au-deſſous des premieres. Les leſſives deviennent plus belles dans ces auges de pierre, que dans les cuves de bois; & ces auges durent longtems. Quand une auge (ou couloir) eſt épuiſée, ou qu'elle ne donne plus de bonnes leſſives, ils en retirent la matiere & la rechargent ſucceſſivement ainſi de nouvelle. »

Savon Marbré.

On prend deux ſeaux de premiere leſſive, ſix livres de couperoſe telle que la vendent les Épiciers, & une livre d'orpiment; on fait bouillir le tout dans une chaudiere, juſqu'à ce qu'il devienne épais environ comme de l'huile d'olives; on le jette alors dans le Savon, & on les fait bien bouillir enſemble juſqu'à ce que l'on voie qu'ils ſe ſéparent & qu'il y ait des veines blanches avec du bleu. On le tire enſuite dans les caiſſes & on le laiſſe refroidir.

On donne différens noms aux Savons ſuivant les pays où on les fait. On les diſtingue auſſi par leurs qualités. On prétend que le meilleur de tous les Savons eſt celui d'Alicante : on met au ſecond rang celui de Carthagene : le véritable Marſeille tient la troiſieme place : enfin celui de Toulon, qu'on appelle fauſſement Savon *de Genes*, eſt moins eſtimé que les trois qu'on vient de nommer; mais il l'eſt

davantage que ceux qu'on fait à Paris & dans les autres lieux de France.

Le Savon blanc dont on vient de donner la compoſition eſt dur & d'une conſiſtance ſolide. Le *noir* eſt mou, & preſque liquide : il y en a de deux ſortes ; l'un qui eſt noir ou brun, & l'autre verd. Le Savon noir brun ſe prépare à Amiens, & ailleurs en Picardie avec des lies d'huile à brûler, de la potaſſe, & de l'eau de chaux.

Le Savon *verd* ſe prépare en Hollande avec de l'huile de chenevi.

Ces deux eſpeces de Savons ſont bonnes, très-actives ; & recherchées ſurtout par les Bonnetiers, qui s'en ſervent pour dégraiſſer les laines.

Savon au Miel.

Prenez quatre onces de Savon blanc, autant de miel commun, une demi-once de ſel de tartre, & deux ou trois gros d'eau diſtillée de fumeterre. Mêlez le tout enſemble.

Ce Savon décraſſe bien la peau ; la blanchit ; & la rend très-douce. On s'en ſert auſſi avec ſuccès pour effacer les marques de brûlure.

Savon qui ſert pour ôter toutes ſortes de taches du drap.

Calcinez une livre d'alun de roche, & le pulvériſez avec ſix onces de poudre d'iris : puis prenez deux livres & demie de Savon blanc raclé bien fin, un demi-fiel de bœuf, & un ou deux blancs d'œufs ; incorporez-les bien enſemble, en y ajoûtant un peu de ſel broyé : puis mettez autant de Savon qu'il en faut pour faire corps, afin qu'on puiſſe en former des pelottes ſolides ; & faites-les ſécher à l'ombre : le ſoleil leur eſt contraire. Si vous voulez les vendre, faites-les de poids ou de proportion égale.

Quand vous voudrez ôter les taches, ſavonez d'abord le drap de tous côtés avec l'eau fraîche, frottant bien un endroit contre l'autre ; puis lavez-le avec de l'eau claire & fraîche, juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire : s'il vous ſemble que la tache ne s'en ſoit pas bien allée, laiſſez ſécher le drap, & faites encore une autre fois comme auparavant : toutes les taches s'en iront alors.

SAVON *de Roche.* Conſultez l'article MARNE.

Écaille de SAVON. *Voyez* MARNE, *n.* 10.

SAVONETTE. Boule de ſavon, préparée pour faire la barbe, & laver le viſage & les mains.

Conſultez le mot ODORANT.

Maniere de faire les Savonettes communes.

Prenez cinq livres de ſavon : que vous ratiſſerez, & pilerez aſſez longtems dans un mortier ; enſuite maniez bien ce ſavon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilés ; remettez-le dans le mortier avec deux livres de poudre d'amidon, une once d'eſſence d'orange ou de citron, & environ un demi-ſetier d'eau de macanet (*Magalep*, ou *Mahaleb*) ; mêlez doucement le tout enſemble avec un pilon ; enſuite pilez-le juſqu'à ce que la pâte ſoit faite. Vous roulerez cette pâte, de la maniere que vous voudrez, pour en faire des Savonettes : ſi elle eſt trop molle, vous la laiſſerez ſe raffermir d'elle-même.

Eau de Macanet.

Pilez quatre onces de macanet (ou amandes de Mahaleb ; notre CERISIER, *n.* 1) dans le mortier ; mettez-les dans une chopine d'eau, & les laiſſez ſe mêler enſemble, du jour au lendemain : enſuite vous paſſerez cette eau par un linge, & exprimerez bien le marc : puis vous ferez détremper dans la même eau deux onces de blanc de céruſe en poudre : enfin vous y ajoûterez une poignée de ſel.

Savonettes de Bologne.

Prenez une livre de ſavon de Genes coupé en petits morceaux, & quatre onces de chaux vive ; que vous pilerez bien, avec un demi-ſetier d'eau-de-vie : laiſſez tremper le tout deux fois vingt-quatre heures. Puis prenez une feuille de papier ; ſur laquelle vous étendrez ce mêlange pour qu'il ſéche. Étant ſec, vous le pilerez bien dans un mortier, avec une demi-once de bois de Sainte Lucie, une once & demie de ſantal citrin, une demi-once d'iris, autant de *calamus aromaticus* ; le tout en poudre : & quatre onces de gomme adraganth. Vous les paitrirez enſemble avec des blancs d'œufs. La gomme adraganh ſera délayée dans de l'eau-roſe. Puis formez vos Savonettes.

Savonettes dites *du Serrail* ; ou *Très-excellentes Savonettes.*

Prenez une livre d'iris, quatre onces de benjoin, deux onces de ſtorax, autant de ſantal citrin, demi-once de cloux de gérofle, un gros de cannelle, un peu d'écorce de citron, une once de bois de Sainte Lucie, une noix muſcade : que le tout ſoit mis en poudre.

Puis prenez environ deux livres de ſavon blanc rapé. Mettez-le tremper pendant quatre ou cinq jours dans trois chopines d'eau-de-vie, avec les poudres ci-deſſus. Puis paitriſſez-le beaucoup avec environ une pinte d'eau de fleur d'orange, ou autre eau de ſenteur. Prenez enſuite une ſuffiſante quantité d'amidon battu & paſſé ; que vous mêlerez avec les drogues ci-deſſus, & le ſavon ; pour en faire une pâte. Alors ayez un peu de gomme adraganth diſſoute dans une eau de ſenteur, & cinq ou ſix blancs d'œufs : & formez-en vos Savonettes de la groſſeur que vous voudrez.

Pour bien parfumer ces Savonettes.

Prenez telle quantité de muſc ou de civette que vous voudrez ; que vous délayerez dans de l'eau d'Ange. Puis prenez gros comme une Savonette de la compoſition ci-deſſus ; & mettez le tout enſemble dans le mortier : avec votre pâte en forme de levain. Incorporez-les bien. Et enfin faites vos Savonettes.

SAVONETTES *pour les Taches.* Conſultez l'article TACHE.

SAVORY, & SAVOURÉE. *Voyez* SARRIETTE.

SAUPOUDRER : *Terme de Jardinage.* C'eſt un mot emprunté des Cuiſiniers : on s'en ſert pour dire, couvrir légerement ; par exemple, Saupoudrer de fumier ſec *les chicorées* qui commencent à blanchir, & par conſéquent à s'attendrir, & qui peuvent être gâtées par une petite gelée. Ce fumier ainſi jetté légerement, & en petite quantité ſur la chicorée, ſur les laitues pommées, &c, les garantit du tort que pourroit leur faire une premiere gelée. Il faut doubler la quantité de fumier, pour les garantir des plus fortes gelées.

SAUR-*Kraut*. Voyez ce mot dans les *Uſages* du CHOU, *n.* 14.

SAURURUS. *Voyez* POIVRE *d'Amérique*.

SAUSSAIE; qu'en certains endroits on nomme SAUSSIS, & que quelques-uns écrivent même *Saucis*. Lieu planté en Saules ou en Oziers. *Voyez* SAULE: & OZERAIE.

SAUSSE; ou *Sauce*: Terme de Cuiſine. Mets liquide, fait pour accompagner, aſſaiſonner, & compléter un mets.

Sauſſe à l'Italienne.

Hachez quelques champignons, du perſil, des ciboules, des truffes vertes: une pincée de chaque ſuffit pour une petite Sauſſe. Mettez le tout dans une caſſerole. Aſſaiſonnez de ſel, poivre concaſſé, une couple de gouſſes d'ail entieres, un verre de bon vin blanc, une tranche de citron, le jus de la moitié d'un citron, deux cuillerées à bouche de bonne huile, & du coulis ou de l'eſſence deux fois plein la cuiller à dégraiſſer. Faites bouillir un moment le tout, & en ôtez l'ail & la tranche de citron.

Cette Sauſſe peut ſervir pour poiſſons, volailles, agneau, &c. *Voyez* TURBOT.

Au défaut de coulis & d'eſſence, on peut y mettre un petit morceau de beurre manié dans la farine, & un peu de jus. On peut ſervir cette Sauſſe ſans être liée; pourvu qu'elle ſoit d'un bon goût.

Sauſſe au Pauvre Homme.

Épluchez & hachez bien menu de la ciboule; que vous mettrez dans une ſauſſiere avec du poivre, du ſel, & de l'eau. Et la ſervez froide.

Conſultez l'article *Épaule de* MOUTON.

Sauſſe au Pauvre Homme, à l'huile.

Hachez un peu de perſil & de ciboule; mettez-les dans une ſauſſiere avec de l'huile, du poivre concaſſé, & du ſel. Vous pouvez y ajoûter un peu de vinaigre.

Sauſſe au Perſil.

Voyez ſous le mot TURBOT.

Sauſſe Blanche.

Rompez ou coupez en morceaux du beurre frais dans une caſſerole: poudrez-le légerement de farine; aſſaiſonnez-le de ſel égrugé, poivre, & muſcade; ajoûtez-y une couple de ciboules laiſſées entieres pour pouvoir les retirer avant de ſervir; mouillez encore votre beurre avec un peu d'eau, en délayant bien le tout enſemble. Tournez cette Sauſſe ſur le feu avec une ſpatule ou cuiller de bois, juſqu'à ce qu'elle s'épaiſſiſſe; ce qui ſe fera dès qu'elle commencera à bouillir. Vous pouvez y ajoûter un filet de vinaigre, ou de verjus. On la ſert bien chaude.

Voyez encore l'article MOULE, p. 604: ANCHOIS.

Sauſſe de Carpe.

Voyez entre les manieres d'Apprêter le FAISAN.

Sauſſe Douce.

Voyez LEVRAUT *Rôti*.

Sauſſe Hachée.

Hachez de l'oignon, des champignons, des truffes, des capres, & des anchois; le tout bien menu, & chaque choſe ſéparément. Mettez l'oignon dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, & paſſez-le deux ou trois tours ſur le fourneau allumé. Jettez-y enſuite les champignons & truffes. Puis poudrez avec une pincée de farine; & mouillez de bon jus. Après quoi vous mettrez les capres & les anchois, avec un verre de vin; & une cuillerée de coulis, pour achever de lier. Cette Sauſſe ſe ſert avec l'aloſe rôtie, l'aloyau à la braiſe, les roulades d'anguilles à l'angloiſe, &c.

Sauſſe Robert, ou *à Robert.*

Coupez des oignons en dez ou en tranches; ou hachez de la ciboule: paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre bien chaud, en les remuant toujours. Lorſqu'ils ſeront à demi-roux, égouttez bien la graiſſe, poudrez-les de farine; mouillez-les, ſoit de jus, ſoit d'une cuillerée de bouillon avec un verre de vin & un peu de vinaigre; aſſaiſonnez-les de poivre, muſcade, ſel; & les laiſſez mitonner à petit feu. Étant cuits, achevez de les lier avec du coulis, & mettez-y un peu de moutarde. Cette Sauſſe ſert pour toutes ſortes d'entrées, & pour toutes ſortes de grillades.

Sauſſe Rouſſe.

Souvent ce n'eſt que du beurre rouſſi; où l'on fait frire du perſil; du pain; des œufs; &c. Conſultez encore les mots FRICASSÉE: & ANCHOIS.

Sauſſe Verte.

Pilez du blé verd, ou des épinars, avec une croute de pain grillée; puis paſſez-les par une étamine, & aſſaiſonnez de poivre & de ſel la colature, que vous mouillerez de vinaigre & d'un peu de jus de veau. Cette Sauſſe ſe ſert froide, avec l'agneau, & l'anguille ſur le gril.

SAUTELLE: *ou* SAUTERELLE. Sorte de Marcotte de Vigne. *Voyez* VIGNE.

SAUTERELLE. Inſecte qui fait quelquefois beaucoup de tort aux biens de la terre. On la nomme en Latin *Locuſta*. Cet inſecte marche peſamment, vole aſſez bien, & ſaute à l'aide de ſes jambes poſtérieures qui ſont fortes & beaucoup plus longues que celles de devant. On reconnoît encore la Sauterelle à deux antennes filiformes, dont la longueur excede celle de ſon corps. M. Geoffroy a décrit avec ſoin cet inſecte, & deux de ſes eſpeces qui ſe trouvent aux environs de Paris, dans le premier volume de ſon *Hiſt. Abr. des Inſectes*, imprimée à Paris, chez Durand, 1762, *in*-4°.

SAUTERELLE. Inſtrument compoſé de deux regles de bois d'égales largeur & longueur, & aſſemblées par un de leurs bouts en charniere, comme un compas: de ſorte que les deux branches de cet inſtrument étant mobiles, il ſert à prendre & tracer toute ſorte d'angles, & à prendre diverſes meſures ſur le trait & ſur l'ouvrage ſoit de Charpenterie ſoit de Menuiſerie. On l'appelle quelquefois *Fauſſe Equerre*, ou *Equerre Mobile*.

Il y en a une eſpece qu'on appelle SAUTERELLE *Graduée*. C'eſt celle qui a autour du centre d'une de ſes branches un demi cercle gravé & diviſé

en cent quatre-vingt degrés ; dont le diametre eſt d'équerre avec les côtés de ce bras, enſorte que le bout de l'autre bras étant coupé en angles droits juſqu'auprès du centre, marque, à meſure qu'il ſe meut, la quantité de degrés qu'a l'ouverture de l'angle que l'on prend. On l'appelle auſſi quelquefois *Pantometre ;* & *Recipiangle.* Voyez PANTOMETRE.

SAUTO-*Oulame.* Voyez CHONDRILLE, *n.* 3.

SAUVAGE (*Animal* ou *Bête*). Ce terme eſt l'oppoſé de celui d'Animal Domeſtique.

SAUVAGES (*Chiens*). Ce ſont les loups & les renards, qu'on nomme ainſi.

SAUVAGEAU. Quelques Jardiniers nomment ainſi le fruit de notre 4e COIGNASSIER.

SAUVAGEONS. L'on appelle ainſi les arbres ſauvages, qu'on arrache dans les bois pour les planter en pépiniere, & y greffer des eſpeces plus précieuſes. » On greffe les bonnes eſpeces de Poi- » res ſur Sauvageon : » c'eſt-à-dire ſur des Poiriers ſauvages.

SAUVE-GARDE. Exemption de logemens & paſſages de gens de guerre ; accordée par Lettres ou Brevet du Roi, ou d'un Général d'Armée.

On appelle auſſi *Sauve-Garde*, un Placard où ſont les armoiries de celui qui a accordé la Sauvegarde ; & qu'on met ſur la porte d'une maiſon, d'un château, pour les garantir du pillage, ou ſeulement du logement des gens de guerre.

L'infraction de Sauve-garde eſt un Cas Royal ; dont les Prevôts des Maréchaux connoiſſent.

SAUVE-VIE. Voyez RHUE *de Muraille.*

SAX

SAXIFRAGE. On a donné ce nom à diverſes plantes qui viennent dans les ſables & les rochers. *Voyez* MORGELINE, n. 6 : PERCE-PIERRE.

Les Naturaliſtes ont étendu la dénomination de SAXIFRAGE, ou *Rompt-Pierre*, à des plantes que l'on a regardées comme pouvant atténuer la pierre des reins ou de la veſſie. Voyez, par exemple, notre ANGÉLIQUE, *n.* 4.

Le Genre des SAXIFRAGES ainſi nommées ſpécialement par les Botaniſtes François & Anglois ; en Latin *Saxifraga ;* porte des fleurs à cinq pétales diſpoſées en roſe ; ſupportées par un calyce court, découpé en cinq parties. Il y a dix étamines, dont les ſommets ſont arrondis. L'embryon ou ovaire eſt terminé en pointe, & accompagné d'un ſtyle fourchu. Il y ſuccede un fruit oval, ordinairement enveloppé par les pointes du calyce, & terminé par deux cornes ou becs ; entre leſquels s'ouvrant par le haut, il laiſſe appercevoir deux loges où ſont nombre de ſemences preſque toujours fort menues.

Eſpeces.

1. *Saxifraga rotundifolia alba* C. B. Elle eſt commune dans des prairies. Sa racine eſt compoſée de grains aſſez ſemblables à ceux du froment, & rougeâtres. Il en ſort de longues queues, qui portent des feuilles velues, arrondies, & échancrées à leur baſe. D'entre les feuilles, naiſſent des tiges hautes d'environ un pié, velues ſur deux de leurs faces, branchues depuis le bas, & accompagnées de petites feuilles ſans pédicules. La plante eſt terminée par de petits bouquets de fleurs blanches, vers le mois d'Avril.

M. Miller indique ſimplement, mais ſans aucune déſignation particuliere, une Variété qu'un Jardinier nommé Blind a miſe en grande vogue, & qui fait un bel ornement au printems dans les parterres.

2. *Saxifraga muſcoſa, trifido folio* Inſt. R. Herb. Elle vient à la Sainte-Baume, ſur les Pyrénées, les Alpes, & autres montagnes de l'Europe. C'eſt une plante vivace, qui forme ſur la terre des gazons arrondis, dont les rameaux s'enracinent en quantité d'endroits : comme ces gazons reſſemblent à un couſſin, les Anglois ont donné à cette plante le nom de *Ladies Cushion.* Les feuilles ſont fines & molles comme de la mouſſe, les unes entieres, les autres découpées en trois. Il y a des tiges droites, menues, hautes d'environ trois ou quatre pouces, accompagnées de quelques petites feuilles ſemblables à celles du reſte de la plante, & douces au toucher. Au haut de ces tiges, ſont de petits bouquets de fleurs peu apparentes, qui naiſſent vers le mois de Juin.

3. *Saxifraga Sedi folio, flore albo, multiflora* Inſt. R. Herb. Elle forme une grande pyramide de fleurs très-blanches. On l'appelle *Sedum Pyramidal.*

Uſages.

L'infuſion de la racine du *n.* 1, dans du vin blanc, eſt apéritive : auſſi-bien que ſa décoction. Ces préparations conſiſtent à en faire bouillir une poignée dans une pinte d'eau ; ou infuſer une demi-once pendant la nuit dans un demi-ſetier de vin blanc : on paſſe la liqueur par un linge, & on prend la colature le matin à jeûn. Fuſchius aſſure qu'elle fait venir les mois, & qu'elle débarraſſe le poumon de cette lymphe groſſiere qui enduit ſes véſicules dans l'aſthme humide. Ray recommande comme un bon diurétique le ſel fixe tiré de ſes cendres. Toute la plante entre dans le Sirop de Guimauve de la Pharmacopée de Paris.

Ces trois Saxifrages peuvent orner des jardins.

Culture.

Au mois de Juillet, quand les feuilles du *n.* 1 ſont tombées, on ſépare les lobes produits autour du groupe principal, & on les met dans une terre un peu humide mais ſans fumier ; où l'ombre ſoit continuelle juſqu'en automne, & où le ſoleil frappe librement enſuite. Mais il faut encore de l'ombre auſſitôt après l'hiver, & tant que les plantes ſont en état. Les nouvelles plantes fleuriſſent au printems ſuivant. Bien des gens les laiſſent en place pendant trois ou quatre ans, & enſuite les tranſplantent par trochets pour que leur effet ſoit plus ſenſible.

Le *n.* 2 ſe multiplie de lui-même par ſes traces. Il lui faut de l'humidité & de l'ombre. On ne le tranſplante qu'en automne, afin qu'il profite de toutes les pluies de l'hiver.

SAXIFRAGE *Dorée : Hépatique Dorée ; Creſſon des Roches :* en Anglois, *Golden* SAXIFRAGE : & en Latin, *Chryſoſplenium*, dont l'origine eſt Grecque. Les fleurs du Chryſoſplenium n'ont point de pétales. Elles ont un calyce coloré, qui préſente quatre ou cinq diviſions. Dans l'intérieur ſont huit à dix étamines droites, & aſſez courtes. L'embryon ou ovaire eſt enfoncé dans la baſe du calyce, & ſert de ſupport à un ſtyle fourchu. Le fruit eſt une capſule

ſule bifurquée, formée par le calyce même, & qui s'ouvre en deux panneaux : on y trouve quantité de ſemences menues.

Eſpeces.

1. *Chryſoſplenium foliis amplioribus auriculatis* Inſt. R. Herb. Sa racine eſt longue, rampante, quelquefois aſſez groſſe, noueuſe, blanchâtre, aiſée à rompre, garnie de fibres capillaires. Les tiges, hautes d'environ quatre pouces, ſont quarrées, velues, tendres, foibles, un peu ramifiées; garnies de feuilles oppoſées deux à deux : leſquelles ſont arrondies, aſſez ſemblables à celles du lierre terreſtre, dentelées ſur leurs bords, un peu velues, très-ſucculentes, ameres & un peu ſtyptiques. Au haut de la plante naiſſent, vers les mois de Mars & Avril, de petites fleurs qui ſont d'un beau jaune doré. Les ſemences ſont d'un rouge brun. Cette plante croît au bord des ruiſſeaux, dans les marais, & autres lieux humides & montueux, où il y a de l'ombre, même dans les bois. On en trouve beaucoup en Normandie & en Auvergne.

2. *Chryſoſplenium foliis alternis* Fl. Suec. Ses feuilles ſont alternes, & portées par de longs pédicules.

Uſages.

On ſe ſert du *n.* 1, comme diurétique, vulnéraire, & adouciſſant. Cette plante eſt emploiée principalement dans les maladies du foie, de la rate, & dans les obſtructions des autres viſceres. On en met une poignée dans des bouillons apéritifs.

SAXIFRAGE *Jaune. Voyez* MELILOT, *n.* 2.

SAXIFRAGE *Pimprenelle; Boucage; Bouquetine; Perſil de Bouc :* en Anglois, *Burnet Saxifrage :* que M. Tournefort nomme en Latin, *Tragoſelinum;* & d'autres, *Pimpinella.* Ce genre de Plantes porte des fleurs en ombelle, dont les calyces ſont très-peu apparens. Les pétales, au nombre de cinq, ſont à-peu-près égaux, & paroiſſent quelquefois comme échancrés, parce que le bout ſe recourbe en crochet vers le dedans. Il y a cinq étamines aſſez longues, ſurmontées de ſommets arrondis. Sous la fleur eſt un embryon ou ovaire, qui ſert de ſupport à deux ſtyles courts. Il y ſuccede un petit fruit oblong, oval; formé de deux ſemences bombées ſur leur face extérieure avec trois légers ſillons, & bordées.

Eſpeces.

1. *Tragoſelinum majus, umbellâ candidâ* Inſt. R. Herb. On la trouve dans des prairies élevées; dans des landes; & dans des taillis. Il y en a à Fontainebleau, autour de Montmorency, & en nombre d'autres endroits. Les feuilles d'en-bas de cette plante ſont compoſées de pluſieurs rangs de folioles ovales, allongées, plus ou moins profondément déchiquetées par leur bord, & ſans pédicule : à l'extrêmité du nerf eſt une ſeule foliole : celles du rang d'en-bas ont environ deux pouces de longueur, ſur un pouce & demi de large à leur baſe, & ſont d'un verd obſcur : les autres ſont d'un moindre volume. Les tiges, hautes d'un bon pié, ſont branchues; garnies d'abord de feuilles ſemblables à celles que nous venons de décrire; puis, vers le haut & ſur les branches, de feuilles beaucoup plus courtes, qui ont rarement plus de trois folioles. L'extrêmité des branches porte de petites ombelles de fleurs blanches, vers le mois de Juillet. *Voyez* M. Tournefort *Herb.* 6.

Il y en a une variété, qui fleurit rouge; & on les trouve ſouvent mêlées enſemble dans le même terrein.

2. *Tragoſelinum alterum majus* Inſt. R. Herb. Celle-ci vient dans des prairies un peu ombragées. On la trouve auſſi autour de Montmorency & de Sevres près Paris; & dans les bois de Verrieres, Bondy, &c. Ses premieres feuilles ſont compoſées de quatre rangs de folioles, terminées par une ſeule : ces folioles ſont arrondies : celles d'en-bas ont à-peu-près ſix lignes de diametre, & ſont dentelées comme dans la pimprenelle commune. Les tiges ſont hautes d'environ un pié, & garnies de quelques branches menues, où tiennent des feuilles fort étroites. Les ombelles, fleurs, & graines, ſont plus petites que celles de l'eſpece précédente. Elle fleurit vers le même tems qu'elle. Sa racine eſt rouge.

3. *Tragoſelinum minus* Inſt. R. Herb. M. Vaillant (*Bot. Par.*) croit que c'eſt le *Bunium* ou *Bunion* de Dalechamp. Quelques-uns l'appellent *Pimprenelle blanche.* On la trouve fort communément dans des prés ſecs, ſur des montagnes, parmi des rocailles, des terres incultes, & ſur le bord des chemins. Ses premieres feuilles ſont compoſées, & ont une foliole unique, qui termine un nerf ſur lequel ſont cinq ou ſix rangs de folioles un peu friſées, découpées comme celles de la pimprenelle, mais moins arrondies. Les tiges ſont menues, hautes d'environ un pié, cylindriques, glabres, creuſes; garnies de quelques petites branches, dont chaque nœud produit une feuille découpée en trois lobes fort étroits. Cette plante fleurit blanc, & vers le même tems que les autres. Ses ſemences ſont preſque brunes, ont une ſaveur âcre & chaude, & ne mûriſſent que tout à la fin de l'Eté. La racine eſt blanche, a une odeur très-forte & beaucoup d'âcreté.

4. *Tragoſelinum radice nigrâ, Germanicum* Miller Catal. Cette eſpece, que l'on trouve en Allemagne, a la racine noire. Ses premieres feuilles ſont compoſées de ſix ou ſept rangs de folioles ſemblables à celles du *n.* 1, velues, & d'un verd pâle. Les tiges, hautes d'environ deux piés, ont des branches dont chaque nœud produit une feuille étroite découpée en cinq ſegmens aigus. Les fleurs ſont blanches.

5. *Tragoſelinum Auſtriacum maximum, foliis profundiſſimè inciſis.* M. Boerhaave éleva cette plante de graine qu'on lui avoit envoyée d'Autriche; & la communiqua à M. Miller. Les premieres feuilles ſont compoſées d'une foliole unique, placée à l'extrêmité d'un nerf où ſont cinq rangs de folioles oppoſées par paires, qui ſont fort éloignées les unes des autres; longues chacune d'environ deux pouces, ſur neuf lignes de largeur à leur partie moyenne, terminées en pointe par les deux bouts, d'un verd brillant, portées par de longs pédicules, & profondément découpées en ſegmens ſi réguliérement oppoſés qu'on croiroit qu'elles ſont empennées. Les tiges ſont hautes de deux piés : leurs branches, menues & en petit nombre, ont des nœuds dont chacun donne naiſſance à une feuille étroite, pointue, & qui a l'apparence d'une aîle.

6. *Tragoſelinum quod Apium peregrinum, folio ſubrotundo* C. B. Cette eſpece eſt originaire d'Italie. Ses premieres feuilles ſont compoſées de pluſieurs rangs de folioles aſſez entieres & à-peu-près rondes. Celles de la tige ont leurs folioles aſſez reſſemblantes au perſil commun, mais plus finement découpées à meſure qu'elles approchent de l'ombelle. Les ſemences ſont menues & ridées.

7. M. Linnæus (*Sp. Plant.*) met dans ce genre l'*Anis* vulgaire.

Culture.

Toutes ces plantes ſont vivaces par leurs racines.

On les multiplie de ſemences ; dont la levée eſt plus ſûre quand on les met en terre pendant l'automne, qu'en toute autre ſaiſon : ſelon M. Miller. Voyez ce que nous dirons bientôt, d'après M. Mills.

Elles ne demandent aucun ſoin particulier.

A leur ſeconde année elles commencent à fleurir ; & continuent ainſi pluſieurs années, quoique leurs tiges périſſent tous les ans.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt d'uſage en Médecine, pour la gravelle, comme un bon diurétique. Il entre dans la poudre d'Arum compoſée. On doit prendre garde que les Marchands tâchent ſouvent d'y ſubſtituer le *n.* 3 ; ou même la pimprenelle ordinaire, & notre ANGÉLIQUE, *n.* 4.

La racine du *n.* 2 communique à l'eau-de-vie ſa couleur d'écarlate. Cette plante eſt ſudorifique, emménagogue, très-diurétique ; & remédie efficacement à la gale répercutée ; ſelon Schwenfeld.

On emploie pour les maladies chroniques, telles que la jauniſſe, l'hydropiſie, & en nombre d'autres cas, la racine du *n.* 3. Cette racine & la graine ſont fort utiles pour faire uriner & pour faire évacuer le gravier des reins & de la veſſie.

LES ANGLOIS ont depuis quelque tems fait uſage des Bouquetines pour nourrir le bétail & les chevaux. Quelques-uns de ces animaux rebutent d'abord ces plantes ; mais ils ne tardent pas à y prendre beaucoup de goût. Les bêtes à laine en ſont très-friandes : on prétend même que c'eſt un préſervatif contre leurs maladies de pourriture. C'eſt ſurtout en hiver que l'on reconnoît ſenſiblement l'avantage de ces plantes, qui conſervent leurs feuilles d'en-bas malgré le plus grand froid. Les trois premieres eſpeces réſiſtent auſſi bien à la gelée, l'une que l'autre. Mais le volume des feuilles du *n.* 1 fournit plus de nourriture aux animaux.

M. Mills (*Pract. Husb.* vol. 3, p. 288, &c.) a donné la teneur d'un Mémoire que lui a communiqué M. Rocque, & qui fait voir que la Bouquetine peut devenir un objet important dans l'œconomie rurale. Tout ce qu'il en dit eſt rélatif au *n.* 1. Cette plante s'eſt toujours parfaitement ſoutenue en pleine ſeve dans des allées de gravier, où toutes les autres étoient brûlées par la chaleur de l'Été. Il faut avoir ſoin de ne pas laiſſer auprès d'elle notre GRAMEN, *n.* 1. La ſemence veut n'être que légerement couverte. On la répand depuis le mois d'Avril juſqu'en Septembre : puis on unit bien la terre avec un rouleau. M. Mills ſe rapproche de l'avis de M. Miller, en propoſant de ſemer le Boucage à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août ; pour éviter que les chaleurs ne brûlent les jeunes plantes, & en même tems pour que les pluies, roſées, & fraîcheurs de l'automne les faſſent pouſſer plus vîte. M. Miller paroît ſe régler ſur le tems de la maturité de la graine, & ſe conformer à la marche de la nature ſuivant laquelle les graines mûres ne tardent pas à ſe dépoter comme d'elles-mêmes dans la terre. Au reſte, M. Mills préfere de ſemer en Juillet ou Août, au lieu des trois mois précédens. Il dit qu'on peut n'employer que dix livres de graine pour enſemencer un acre ; mais qu'il vaut mieux y en mettre davantage, même juſqu'à ſeize livres, parce que ces plantes deviennent ſi conſidérables quand elles ſont loin les unes des autres, que le fourrage ſec que l'on en tire eſt groſſier. La diſtance convenable à mettre entre elles eſt de neuf à douze pouces, ſuivant la bonté du terrein. La graine leve au bout de huit ou dix jours. Quoiqu'il y pouſſe d'autres herbes en même tems, il n'eſt pas beſoin de les ôter avant que le boucage ait cinq à ſix pouces de hauteur. Alors on coupe tout enſemble, près de terre : & le boucage repouſſant promptement, il prend le deſſus & étouffe toute autre herbe. Comme le cœur de la plante eſt preſque enfoncé en terre, la faulx ne l'endommage pas. La coupe que l'on fait du boucage au printems fournit aux chevaux une purgation en les nourriſſant.

Cette plante conſerve ſes feuilles en ſe ſéchant : & quoique ſon foin ait une ſorte de dureté, les chevaux l'aiment beaucoup quand on l'a battu ; enſorte qu'ils n'en perdent point. Un acre de terre produira plus de trois charretées de ce foin, outre plus de quarante boiſſeaux de graine. Les chevaux préférent cette graine à l'aveine : & ſelon M. Mills, elle leur convient mieux lorſqu'on ne les emploie pas à de forts travaux. On peut recueillir cette graine deux fois par an ; & faire une bonne coupe de foin verd au printems ſuivant. On bat cette graine ſur un drap, avant qu'elle ſoit trop ſeche : ſans quoi elle eſt ſujette à ſe rider. Après qu'on l'a battue elle ſéche à un degré parfait.

On dit avoir éprouvé qu'en frottant un peu ferme avec les feuilles de boucage une piquûre de guêpe, on en ôte ſur le champ l'inflammation.

M. Worlidge (Auteur Anglois) rapporte que les bonnes ménageres poſent comme une regle certaine, que partout où les vaches mangent du boucage on a beaucoup de beurre, & ſurtout du fromage en grande quantité.

La culture ci-deſſus convient également aux Pimprenelles qu'on jugera propres à nourrir le bétail ; & dont M. Mills dit que M. Rocque a cultivé pour cet effet celles de la grande & de la petite eſpece qui viennent dans nos prés.

SAXIFRAGE *Rouge.* Voyez ALKEKENGE, *n.* 1.

S C A

SCABIEUSE : en Latin SCABIOSA : & SCABIOUS, ou *Scabioſe*, en Anglois. Les fleurs de la Scabieuſe viennent en forme de tête, & ſont compoſées de fleurons. Leur calyce commun a pluſieurs rangs de feuilles. Chaque fleuron a deux calyces propres : l'un, court, membraneux, & pliſſé, qui eſt extérieur ; l'autre, diviſé comme en étoile en cinq portions extrêmement fines. Les fleurons ſont des tuyaux allongés, dont le pavillon ſe ſépare en quatre ou cinq diviſions inégales. Dans l'intérieur ſont quatre étamines très-menues, écartées, ſurmontées de ſommets oblongs. L'embryon ou ovaire, placé au bas du diſque du fleuron, porte un ſtyle très-fin, un peu tronqué à ſon extrêmité. Il y ſuccede une petite ſemence nue, oblongue & ovale, qui eſt comme couronnée par les deux calyces du fleuron.

Eſpeces.

1. *Scabioſa pratenſis hirſuta, quæ Officinarum* C. B. Cette eſpece, commune dans les prés & ailleurs à la campagne, a une forte & groſſe racine fibreuſe qui deſcend profondément en terre. Il en ſort des tiges ramifiées, quelquefois hautes de trois piés. Les premieres feuilles ſont longues d'environ ſix pouces, ſur trois ou quatre de largeur à leur partie moyenne, tantôt entieres tantôt plus ou moins découpées, les unes laciniées vers leur baſe & terminées par un large épanouiſſement qui eſt plus ou moins dentelé, d'autres laciniées dans toute

leur longueur ; variétés que l'on obſerve quelquefois toutes ſur une même plante. Il y a auſſi des piés très-velus & rudes, & d'autres preſque glabres. On en trouve encore dont tous les fleurons ſont égaux & réguliers, tandis que dans la plupart les fleurons extérieurs ſont plus larges & plus profondément inciſés que ceux du milieu du diſque : ces fleurs ſont d'un pourpre pâle, ou d'un bleu mourant, & ont une odeur forte aſſez déſagréable ; elles ſont en état vers les mois de Juin & Juillet. Les tiges périſſent en automne ; mais la racine en reproduit de nouvelles au printems. Conſultez le *Botanic. Pariſ.* in-folio, p. 177.

2. *Scabioſa peregrina, capitulo oblongo nigricante, Zibethi odore* C. B. Celle-ci eſt annuelle ; & originaire des Indes. Elle varie beaucoup, par les découpures de ſes feuilles ; & par ſes fleurs. Les unes ſont d'un pourpre plus ou moins foncé & même preſque noires, d'autres ſont rouges ; il y en a auſſi dont les couleurs ſont variées. Quelquefois il ſort à côté du calyce commun, pluſieurs péduncules qui ſoutiennent de petites fleurs. Les fleurs principales ſe ſoutiennent longtems, & ont une odeur qui tient du parfum de la civette.

3. Voyez MORS *du Diable :* & PERISTEREON, p. 900, col. 2.

4. *Scabioſa argentea* C. B. Elle vient ſans culture en Italie ſur des montagnes. Sa racine eſt vivace. Elle porte trois ou quatre tiges aſſez courtes, dont le bas eſt garni de feuilles longues d'environ quatre pouces & qui ont au plus neuf lignes de largeur, argentées, & pointues : il y en a de plus larges. Toute cette plante forme des gazons. Les fleurs ſont d'un bleu pâle, paroiſſent en Juin ou Juillet ; & leurs fleurons ſont communément découpés en quatre.

5. *Scabioſa ſtellata annua prolifera* Act. Acad. R. Par. Elle eſt originaire du Levant ; & annuelle. Le haut de ſa tige donne naiſſance à deux petites feuilles qui accompagnent la principale fleur.

Culture.

Le *n.* 2 ſe multiplie de graine ; que l'on ſeme vers la fin de Mai ou au commencement de Juin, afin que les jeunes plantes ſe fortifient ſuffiſamment avant l'hiver. Si on les ſemoit de bonne heure au printems, elles fleuriroient dès l'automne ſuivante, & le feroient en plantes foibles : au lieu que celles qui ne fleuriſſent que la ſeconde année, donnent une prodigieuſe quantité de fleurs, & qui ſe ſuccedent ſans interruption depuis le mois de Juin juſqu'en Septembre. On la ſeme à l'ombre : puis on tranſplante où l'on veut le jeune plant. Ces Scabieuſes mêlées avec d'autres dans un parterre, font un joli effet. Elles ſoutiennent très-bien nos hivers.

On multiplie de marcottes le *n.* 4. On les ſevre au commencement d'Avril, pour les mettre à l'ombre juſqu'à ce qu'elles aient fait de nouvelles racines : puis on les leve en motte, pour les planter à demeure. Il y faut une terre douce & ſubſtantieuſe, & de l'ombre.

Le *n.* 1 doit être renouvellé de graine, tous les trois ans.

Uſages.

En Médecine on ſe ſert beaucoup du *n.* 1. Cette plante eſt très-bonne pour la toux ; nettoie & débarraſſe bien la poitrine ; ſoit qu'on la prenne ſéche & réduite en poudre, dans du vin ou dans du bouillon ; ſoit qu'on en prenne le ſuc, avec du miel. Sa décoction produit le même effet ; & guérit encore la galle, & les dartres, mais il faut les en baſſiner pendant un mois, en ajoûtant trois cuillerées d'eau-de-vie camphrée, ſur chaque pinte de liqueur, qu'il faut paſſer enſuite pour en ſéparer le camphre qui ſe glace à la ſuperficie ; & on peut uſer intérieurement pendant ce tems-là du ſirop de la même plante. Cette décoction ſeconde très-bien l'uſage des REMEDES PASTORAUX.

On s'en ſert pour les foibleſſes d'eſtomac, & les maux de poitrine, ſurtout à l'égard des vieillards. Elle ôte le mal de côté. Le vin où on l'a fait infuſer, fait ſortir au dehors le venin. On met une emplâtre de Scabieuſe ſur les charbons de peſte, les cloux, & autres ſemblables maux : elle les guérit quelquefois en trois heures de tems. Le ſuc donné au poids de quatre onces, avec une dragme de thériaque, fait ſuer abondamment : il faut continuer la même doſe, pendant pluſieurs jours : ce remede eſt excellent pour ceux qui ont été mordus ou piqués de bêtes venimeuſes. La plante, pilée & appliquée ſur ces morſures ou piquûres, les guérit. Le jus de Scabieuſe, mêlé avec celui de bourrache, & du camphre, efface les rouſſeurs & taches de la peau. Ce ſuc eſt ſudorifique, alexitere, adouciſſant, réſolutif, vulnéraire. On l'indique pour les ulceres & abſcès internes ; ainſi que dans la petite vérole, la rougeole, & les fievres malignes. On le mêle avec un peu de borax, & de camphre, pour emporter les taches blanches (ou tayes) qui ſe forment ſur la cornée. La décoction de la racine eſt bonne pour les boutons vénériens : il en faut boire juſqu'à ce qu'ils s'en ſoient allés. On en fait une poudre, dont on donne une dragme dans du petit lait de chevre, aux galleux, farcineux, vérolés, &c.

On fait une conſerve de la fleur de Scabieuſe ; pour la toux & les affections de la poitrine. La décoction de Scabieuſe, bue l'eſpace de quarante jours, guérit entiérement des dartres : on l'a éprouvé pluſieurs fois. Elle eſt fort utile dans la pleuréſie, l'eſquinancie, dans les ulceres fiſtuleux des mammelles & des cuiſſes.

L'eau diſtillée des feuilles & fleurs entre ordinairement, avec celle de chardon bénit, & à même doſe, dans les potions diaphorétiques & cordiales. On mêle un gros de thériaque, & un grain de laudanum, dans ſix onces de cette eau pour provoquer la ſueur. Elle eſt auſſi propre à abattre les vapeurs, étant priſe ſeule par cuillerées.

SCAMMONÉE. Suc concret, réſino-gommeux, purgatif, très-uſité chez les Anciens comme chez les Modernes.

On en trouve de deux ſortes dans les boutiques ; la Scammonée d'Alep, & celle de Smyrne. La premiere eſt légere, fongueuſe, friable ; quand on la briſe, elle eſt brillante & d'un gris noirâtre ; & ſi on la manie entre les doigts, ils ſe couvrent d'une poudre blanchâtre ou griſe : elle a un goût amer & âcre, & une odeur déſagréable. La Scammonée de Smyrne eſt noire, plus compacte & plus peſante que l'autre. Conſultez le *Traité de la Matiere Médicale* de M. Geoffroy, Ed. Fr. Paris, 1757, *in*-12, T. IV, p. 274 & ſuivantes.

La Scammonée purge avec violence, quand ce ſuc ſe trouve mêlé avec ceux de periploca, de titimale, ou d'autres plantes laiteuſes & corroſives. C'eſt pourquoi il eſt de grande conſéquence de le choiſir pur, ou bien préparé.

La Scammonée d'Alep eſt très-rare chez les Droguiſtes : leſquels ne débitent guéres que celle de

Smyrne; qui eſt ſouvent mêlée d'autres matieres, & qui par conſéquent a beſoin de préparation.

Préparation de la Scammonée.

La Scammonée ſe prépare à la vapeur du ſoufre; ou avec les ſucs de limon, de coing, ou de réglisſe. Une des meilleures préparations de cette drogue ſe fait de la maniere ſuivante:

Tirez la teinture d'une demi-once de bonne réglisſe concaſſée, en la faiſant tremper pendant deux heures dans huit ou neuf onces d'eau chaude. Ayant coulé l'infuſion, vous y mêlerez quatre onces de bonne Scammonée, dans une écuelle ou autre vaiſſeau de grès; & l'ayant mis ſur le ſable, vous ferez évaporer la liqueur à petit feu, juſqu'à ce que la Scammonée ait repris ſa ſolidité. C'eſt ce qu'on appelle *Diagrede Glycirrhiſé*. Il faut le garder dans une bouteille bien bouchée; parce que l'extrait de réglisſe le rend fort ſuſceptible d'humidité.

Ce diagrede purge doucement & ſans tranchées, l'humeur mélancolique. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un ſcrupule. Au reſte il n'évacue pas toujours par bas.

Voyez SIROP *Royal purgatif.*

SCANDENTES *Plantæ*. Les Botaniſtes nomment ainſi en Latin les plantes qui grimpent; comme le lierre, la vigne, le houblon. *Voyez* SARMENTEUSES.

SCAPUS. *Voyez* HAMPE.

SCARABÉE. *Voyez* ESCARBOT.

SCARIOLLE; ou SCAROLLE. *Voyez* CHICORÉE, *n.* 6 : LAITUE, *n.* 7.

SCE

SCEAU. *Voyez* CACHET.

SCEAU *de Salomon;* ou *Genouillette :* en Latin *Sigillum Salomonis;* & *Polygonatum :* la dénomination Angloiſe, *Salomon's Seal*, répond à la Françoiſe. M. Von Linné a réuni avec raiſon ſous un même genre, qu'il nomme *Convallaria*, le Sceau de Salomon & le Muguet. Ainſi nous ne répéterons pas ce que nous avons dit dans l'article MUGUET: nous ne parlerons ici que de ce qui concerne les plantes ci-devant nommées Polygonatum.

Eſpeces.

1. *Polygonatum latifolium vulgare* C. B. Sa racine eſt aſſez groſſe, charnue, blanche, formée par gros nœuds, ſituée horizontalement en terre, garnie de longues fibres en deſſous. Sa ſaveur eſt à-peu-près celle des feves de marais. Au printems elle pouſſe des tiges, rondes, noueuſes, quelquefois rougeâtres, un peu courbées, hautes d'un à deux piés; ſur leſquelles ſont rangées dans l'ordre alterne, des feuilles en ovale allongée, médiocrement larges & longues, d'un verd pâle en-deſſous, marquées ſur leur longueur de pluſieurs veines paralleles. Ces feuilles occupent un même plan de la tige. Sur le plan oppoſé ſont des péduncules qui ſortent de l'aiſſelle des feuilles, longs d'un à deux pouces & ramifiés par le haut en deux, trois, ou quatre pétioles, dont chacun ſoutient une fleur longuette & étroite, verdâtre par le haut & blanche à ſa baſe. On trouve de ces fleurs dans les bois & ſouvent ſur des côteaux, à l'ombre, depuis la fin d'Avril juſqu'en Juin. Il y ſuccede une baye arrondie, groſſe comme un pois, & qui en a l'odeur. La tige périt quand ce fruit eſt mûr, en automne. Mais la racine eſt vivace. Cette racine, rôtie dans le feu, répand une odeur ſemblable à celle des ſouris; enſorte que les chats s'y trompent.

2. *Polygonatum latifolium*, *Hellebori albi foliis* C. B. Ses racines, ſemblables à celles du *n.* 1, donnent pluſieurs tiges ordinairement purpurines, & quelquefois hautes de plus de trois piés. Les feuilles ſont en ovale allongée, longues de quatre à cinq pouces, ſur deux pouces au moins de largeur à leur partie moyenne, d'un verd clair en-deſſus & en-deſſous, profondément veinées de nervures paralleles. Ses fleurs ne ſont pas plus conſidérables que celles de l'eſpece précédente: on en trouve quelquefois ſept ou huit dans un ſeul bouquet. Cette eſpece vient ſur des endroits élevés, autour de Paris & ailleurs.

3. *Polygonatum latifolium*, *flore magno odore* C. B. Celui-ci, commun à la campagne autour de Paris & ailleurs, s'éleve tout au plus à un pié de haut. Ses feuilles ſont plus larges & plus arrondies que celles des eſpeces précédentes. Il donne peu de fleurs, mais aſſez grandes, & qui ont une odeur agréable. Ces caracteres ſe ſoutiennent même lorſqu'on cultive la plante dans des jardins.

Il y en a une variété, qui donne des *fleurs Doubles.*

Culture.

Ces plantes ſe multiplient en éclatant leurs racines en automne. Du reſte elles n'exigent aucun ſoin. Il faut les mettre à trois ou quatre doigts de profondeur; & leur procurer l'ombre de quelques arbres.

Uſages.

Le ſuc exprimé de la racine pilée toute fraîche, efface les lentilles, le hâle, & autres taches de la peau. Il diſſipe auſſi les meurtriſſures. On en diſtille une eau coſmétique. On met infuſer pendant vingt-quatre heures une once de cette racine coupée par morceaux, dans un demi-ſetier de vin blanc; que l'on fait boire en deux ou trois fois chaque jour, pour les hernies: on applique ſur l'endroit malade cette même racine pilée, & on met un bandage par-deſſus: il faut continuer pendant douze ou quinze jours l'uſage de ce remede, ſurtout lorſqu'on eſt avancé en âge. La décoction de toute la plante guérit les maladies de la peau. On fait une Conſerve de la racine, pour les perſonnes attaquées de hernies.

SCELLÉE (*Terre*). On appelle ainſi une terre qui eſt ſi compacte & ſi dure, que les inſtrumens du labour ont peine à l'entamer. *Voyez* Tome I, p. 194, col. 1.

SCEPTRE *des Maîtres d'École.* Voyez FERULE: & BOULEAU.

SCH

SCHIRRE. *Voyez* SKIRRHE.

SCHISTE: *ou* SCHITE. Pierre compacte, qui ſe leve ordinairement par feuillets. Nous en avons parlé dans l'article MARNE, *p.* 475, col. 2.

L'*Ardoiſe* eſt une des eſpeces de Schiſtes qui nous intéreſſent le plus. Tout le monde ſait qu'on peut la ſéparer en feuillets, la tailler aiſément; & que l'on en fait une grande conſommation pour couvrir des bâtimens, attendu que cette couverture eſt propre & fort légere.

M. Fougeroux de Bondaroy a raſſemblé avec un juſte diſcernement ce que l'on peut deſirer de notions utiles, curieuſes même, ſur l'hiſtoire, l'ex-

ploitation, l'uſage, &c, de cette eſpece de pierre. Son ouvrage, intitulé *Art de tirer des carrieres la pierre d'Ardoiſe, de la fendre & de la tailler*, fait partie de la belle collection que l'Académie des Sciences de Paris a publiée concernant les Arts. Cet Académicien ayant travaillé d'après ce qu'il a vu & obſervé lui-même dans les Ardoiſieres de différentes Provinces, ayant d'ailleurs conféré avec les gens de l'Art & avec ceux qui font le plus grand commerce de l'Ardoiſe; je me félicite de pouvoir ſuivre un ſi bon guide. Ainſi cet article contiendra la ſubſtance de l'ouvrage de M. Fougeroux.

La couleur des ardoiſes varie. Celles qui ſont d'un gris tirant ſur le bleu, ſont ordinairement les plus eſtimées: & c'eſt en général la couleur qu'affecte cette eſpece de pierre. Il y a néanmoins des ardoiſes qui s'en éloignent beaucoup. Plus l'ardoiſe eſt tirée d'un lieu profond, plus elle eſt noire: en demeurant expoſée à l'air elle prend une couleur moins foncée. *Voyez* les pp. 4, 17, & 50, de M. Fougeroux.

Preſque toutes les ardoiſes ſont caſſantes: elles reçoivent l'empreinte du trait qu'un corps dur & tranchant leur donne. Elles ne font point feu avec l'acier. Quoique aſſez tendres, elles ſont ſonores. Il y en a qui ſe réduiſent en poudre ſous les doigts: de telles ardoiſes ne ſont nullement propres à ſervir de couverture.

On trouve ſouvent des ſubſtances étrangeres incorporées avec l'ardoiſe: plus il y a de ces ſubſtances, plus l'ardoiſe eſt défectueuſe & difficile à travailler. Tantôt ce ſont des pyrites plus ou moins irrégulieres; des empreintes de poiſſons; des herboriſations curieuſes; des ſélénites radiées en forme d'étoile: tantôt des parties métalliques; de l'alun plus ou moins formé; d'autres matieres inflammables; &c. Conſultez l'ouvrage de M. Fougeroux, *pp.* 7, 8, 16, 17, 31-2, 40-2-5-6-7-8: où malgré la modeſtie du vrai Savant, on reconnoît avec plaiſir l'érudition & la ſagacité du Naturaliſte; qui diſcute les phénomenes que préſentent l'obſervation & l'analyſe des diverſes ardoiſes, pour parvenir à déterminer la nature de cette ſubſtance. Et comme cet Académicien a eu principalement en vue de rendre utiles ſes connoiſſances, les recherches phyſiques dont je viens de tracer une idée, ſont ſuivies de réflexions qui appartiennent à l'Œconomie. Ainſi M. Fougeroux nous dit 1°. que certaines ardoiſes ſe chargent promptement de lichen ou de mouſſe; que l'une ou l'autre entretient de l'humidité ſur l'ardoiſe, & y amaſſe de la pouſſiere & de la terre qui en occaſionnent & hâtent la deſtruction. 2°. Il y a des ardoiſes qui s'imbibent d'eau. L'humidité qu'elles reçoivent des pluies & des neiges, les pénetrent aſſez pour ſe communiquer à la latte & à la voliche: d'où s'enſuit la pourriture de la charpente, qu'elles auroient dû conſerver. Pour diſcerner ces ardoiſes, il ſuffit preſque d'être prévenu qu'elles ſont les moins dures & les moins peſantes. Outre ce premier caractere, il eſt bon de ſoumettre l'ardoiſe à d'autres épreuves; qui décidant du plus ou moins de ſa poroſité, feront juger du degré auquel elle ſera ſuſceptible de devenir humide: par exemple, on reconnoîtra pour bonne & ſolide l'ardoiſe qui, étant frappée, rendra un ſon clair. Celle qui ne ſonne pas bien net, eſt plus ou moins mêlangée d'autres ſubſtances qui gênent le mouvement d'ondulation propre aux parties qui conſtituent l'ardoiſe: auſſi celle que l'on nomme *à poil-roux* n'eſt-elle preſque pas ſonore. Nous expliquerons dans la ſuite ce terme de l'Art. Un autre indice de bonne ardoiſe eſt qu'elle ſe laiſſe couper facilement & nette. Le tact même peut en partie faire connoître la qualité des ardoiſes: ſi on les ſont douces, graſſes & comme onctueuſes, leur tiſſu eſt lâche: & par conſéquent celles qui ſont un peu rudes ſous le doigt, méritent la préférence. Ces remarques ſont ſimples & vraies: il eſt bon de lire encore les *pp.* 17, 48, 49 & 50, de l'ouvrage de M. Fougeroux.

On n'a pas d'indices certains des terreins que l'on doit fouiller pour tirer de bonne ardoiſe.

Avant d'ouvrir une carriere dans un canton d'où l'on n'a pas encore tiré d'ardoiſes, on examine ſi les pierres qu'on y trouve à ſa portée ont les caracteres de Schîte ou d'Ardoiſe: & quand on s'en eſt aſſuré ſur pluſieurs petites roches, on préſume que cette contrée renferme de grandes maſſes ou carrieres de ce genre. Enſuite il convient de ſonder pour connoître de quelle qualité ſera l'ardoiſe; ſans quoi l'on s'expoſe à des frais inutiles. Cette précaution conſiſte à creuſer des puits de quinze ou vingt piés de profondeur, dans l'endroit où l'on a deſſein de faire travailler. Suivant la qualité de la pierre qu'on en tire, on ſe regle pour exécuter ou abandonner l'entrepriſe. Mais on procede avec bien plus de confiance quand on a l'avantage d'exploiter un endroit auprès duquel ſe trouvent des décombres (ou en termes d'Ouvriers, des *vuidanges*) qui prouvent qu'on en a déja tiré de l'ardoiſe. D'ailleurs les anciennes fouilles deviennent très-utiles par la commodité d'y mettre les décombres de la nouvelle carriere. *Conſultez* l'ouvrage de M. Fougeroux, *pp.* 2, 3, 4, 5.

On trouve quelquefois de l'ardoiſe, même par rochers, fort près de la ſuperficie de la terre. Ces pierres ne peuvent être débitées en feuillets minces. En Anjou on les emploie principalement dans des conſtructions de murs.

Il y a auſſi des pierres feuilletées, mais ordinairement très-foibles & tendres, les unes rougeâtres, d'autres participantes du jaune ou du gris; que l'on rencontre dans la carriere, plus ou moins inclinées à l'horizon & ſur différens angles qui varient beaucoup.

On nomme *Poil-Roux*, une autre eſpece de pierre qui ſe trouve au-deſſous de celles-là, & qui eſt de couleur brune ſemée de taches rouges comme de la rouille de fer, plus ou moins conſidérables. *Voyez* la colonne précédente. Cette ardoiſe ne peut pas ſe diviſer en feuillets bien minces. Sa peſanteur fait donc qu'on l'emploie dans le pays même, à couvrir des bâtimens de peu d'importance. Conſultez les *pp.* 15, 16, 34, de M. Fougeroux.

Souvent on ne parvient à une bonne ardoiſe qu'après avoir creuſé à la profondeur de vingt ou vingt-cinq piés. Mais elle forme preſque toujours un banc conſidérable. Voyez les *pp.* 15, 16, 28.

Une maſſe d'ardoiſe eſt compoſée de différens blocs par *délits;* c'eſt-à-dire que chaque bloc réunit quantité de feuilles poſées parallellement les unes à côté des autres, dans une direction tantôt preſque perpendiculaire à l'horizon, tantôt plus ou moins inclinée, quelquefois juſqu'à être pour ainſi dire placées horizontalement. Voyez M. Fougeroux, *pp.* 8, 9, 38. Souvent la carriere eſt orientée du Nord au Sud, & la partie la plus élevée regarde le Nord. Voyez les *pp.* 8, 38, 42.

Les travaux de l'exploitation varient ſuivant la poſition de la pierre: & chaque province ou pays ſuit ordinairement une certaine méthode, qui a été tranſmiſe des peres aux enfans.

Nous ne ſuivrons point M. Fougeroux dans les détails d'exploitation qui appartiennent eſſentiellement à ſa maniere de décrire l'Art. Notre objet eſt rempli

en indiquant les pages 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20-5-6-7-8-9, 30-1-2-3, 38-9, 40-1-2-3-4, 51, &c: où ces opérations ſont expliquées, & leurs effets réfléchis à meſure qu'elles paſſent ſous les yeux de l'exact Auteur que je cite. On trouvera nommément dans les pages 4, 5, 6, 8, 10, 15, 17, 18, 20-2-4-5-6-7-8-9, 37-8, 40-1-2-4, les moyens propres à diminuer la dépenſe dans l'exécution, & ainſi à augmenter le bénéfice de l'entrepriſe. Cet Académicien obſerve (p. 50) que l'exploitation des Ardoiſieres auroit beſoin de moyens plus commodes que ceux qui ſont uſités actuellement: Voyez les *pp.* 9, 10, 11, 13, 40. Il ajoûte que l'on pourroit perfectionner la maniere dont on y épuiſe l'eau, *pp.* 18 & ſuivantes: Voyez auſſi les *pp.* 55-6-7.

Il y a de l'ardoiſe qui eſt taillée à cinq côtés: deux de ſes côtés égaux & paralleles ſont perpendiculaires à un troiſieme qui leur eſt à-peu-près égal; cette partie ſe nomme le *Pied de l'ardoiſe*, & les Couvreurs l'appellent *Pureau*. Les deux autres côtés, qui ſe rencontrent en formant un angle aigu, ſont plus petits que les précédens; on les nomme la *Tête* de l'ardoiſe; ils ſont recouverts par le rang de deſſus; au lieu que le Pureau eſt apparent, & couvre la tête du rang inférieur. Les autres eſpeces d'ardoiſes ſe taillent en quarré plus ou moins long. Voyez M. Fougeroux, *p.* 34-5.

En cet endroit, & dans pluſieurs pages ſuivantes, il rappelle différentes dénominations attribuées à des eſpeces d'ardoiſes, dont quelques-unes ne ſont employées que dans les pays mêmes de leur fabrication. Cet Auteur y traite auſſi de ce qui regarde le commerce de cette marchandiſe. Voyez encore les *pp.* 41-2-4.

L'ardoiſe connue ſous le nom de *Quarrée* ou *Quarrée forte*, qui a dix à onze pouces de longueur ſur ſix à ſept pouces de largeur, & un peu plus de deux lignes d'épais, garnit quatre toiſes de couverture par millier, en y donnant trois pouces & demi de pureau. A Paris on l'attache avec deux clous; & elle dure fort longtems ſans qu'on ſoit obligé de la réparer, à moins que des ouragans ou quelques autres accidens imprévus n'en accélerent la ruine. Chacune de ces ardoiſes peſe environ une livre.

Outre les couvertures de bâtimens on fait, avec la pierre d'ardoiſe, différens ouvrages comme l'on en fait avec de plus belles pierres. Celle-ci prenant un beau poli, on la travaille en tombes, en tables, en carreaux d'appartement, &c. Voyez M. Fougeroux, *pp.* 37, 42.

SCHWERT. *Voyez* HARICOT, *n.* 18.

SCI

SCIAGE (*Bois de*). Voyez ſous le mot BOIS.

SCIATIQUE. Eſpece de Goute, dont le ſiége principal eſt l'articulation de l'os Iſchion & de celui de la cuiſſe. La douleur occupe la jointure, la hanche, les lombes, l'os ſacrum, la cuiſſe, le jarret, la jambe, & quelquefois juſqu'à l'extrêmité du pié.

Remedes.

I. Prenez fleurs de ſauge, de romarin, de camomille, de mélilot, une demi-poignée de chaque. Faites bouillir le tout dans une chopine de vin blanc. Cette décoction étant coulée, & remiſe ſur le feu, vous y jetterez trois onces de réſine, deux onces de cire, trois onces d'huile de millepertuis, deux onces de poix-noire, & pour ſix deniers d'huile de laurier. Ayant retiré le tout de deſſus le feu, vous l'agiterez, & y mêlerez en même tems une once de térébenthine de Veniſe. Vous étendrez le tout ſur un morceau de cuir, aſſez grand pour couvrir la cuiſſe depuis le haut de la hanche juſqu'au genou: & laiſſerez cette emplâtre pendant pluſieurs jours.

II. Prenez deux onces de graine de moutarde, & deux onces de graine de figues graſſes. Pilez-les enſemble; & formez en une eſpece de pâte, dont vous ferez une emplâtre, que vous appliquerez ſur le mal: il faut la renouveller pluſieurs fois.

III. Prenez de la glu; faites-en une emplâtre ſur du chevrotin; que vous appliquerez ſur la partie malade. Il faut l'y laiſſer juſqu'à ce que la douleur ſoit paſſée, ou que l'emplâtre devienne noire & ſe leve d'elle-même, & que vous voyez de petites gouttes d'eau ſur la partie.

IV. Prenez de la cire jaune neuve, de la poix blanche & noire, & de la térébenthine, de chacune demi-livre; gomme ammoniac trois onces; fleur de ſoufre, deux (ou trois) onces; oliban, une once; racine d'iris, & fenugrec pulvériſé, de chacun une once & demie; pour compoſer cette *emplâtre*: qui eſt *réſolutive* & *fortifiante*.

Ayant bien pulvériſé l'iris, le fenugrec, & l'oliban à part; & les ayant mêlé avec la fleur de ſoufre, vous choiſirez de la gomme ammoniac bien pure, que vous ferez liquéfier dans un grand mortier de bronze, chaud; & l'y incorporerez avec la térébenthine; puis ayant fait fondre enſemble ſur un petit feu dans une petite poële de cuivre la cire jaune, & les poix blanche & noire coupées en petits morceaux, & les ayant paſſé par un linge, vous y mêlerez la gomme ammoniac, incorporée avec la térébenthine: le tout étant à-demi refroidi, vous y ajoûterez les poudres: & l'emplâtre ſera faite. Il faut avoir ſoin de lever ſoir & matin l'emplâtre qu'on a appliquée ſur la partie, & de bien eſſuyer l'un & l'autre avant de la remettre.

V. *Emplâtre du Capitaine Vidal.* Mettez trois onces d'huile d'olives, avec un demi-verre de bon vinaigre, dans un pot de terre neuf plombé; faites-les bouillir juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſommé, ce que l'on connoît quand il ne fait plus de bruit. Après quoi commencez à diminuer le feu, ajoûtez deux onces de minium, & remuez toujours; puis mettez deux onces de cire jaune, remuez encore; & ajoûtez douze bayes de laurier en poudre, ſéchées au ſoleil s'il ſe peut, & la groſſeur d'une noix, de graiſſe de cerf; remuez inceſſamment juſqu'à ce que le mêlange devienne noir, & même pendant qu'il refroidira. L'emplâtre étant faite, appliquez-la ſur le mal.

VI. La décoction de l'écorce de peuplier blanc ſoulage ceux qui ſont attaqués de la Sciatique: ce que fait auſſi le ſuc des branches de genêt macérées dans du vinaigre.

VII. Battez du miel avec de la chaux vive réduite en poudre: & quand vous ſentirez à la main que ce mêlange ſera échauffé, appliquez-le ſur l'endroit malade, auprès du feu; après avoir bien frotté. Il faut mettre un linge en pluſieurs doubles par-deſſus, & le maintenir avec une bande.

VIII. Appliquez chaudement ſur la douleur, de l'*onguent compoſé au mois de Mai*, avec une livre de beurre frais, & une pinte de ſuc d'hieble. Cet onguent ſe fait au bain-marie, dans un pot de terre neuf, & bien luté.

IX. Appliquez ſur la partie attaquée un cataplaſme d'orties bouillies dans le vin ou dans la bierre.

X. Faites cuire en conſiſtance d'onguent, du ſuc de fleurs de genêt mêlé avec quantité ſuffiſante de miel. Etendez cet onguent ſur des linges, & appli-

quez-le chaudement sur les parties malades.

XI. Faites sécher à moitié de la sauge fraîche, dans une tuile creuse : il faut tourner continuellement la sauge, de peur qu'elle ne brûle. Etant séche suffisamment, arrosez-la de vinaigre ; puis ayant enveloppé la tuile avec un linge, vous la mettrez sous la cuisse du malade, afin qu'il en reçoive la vapeur. Il seroit bon même de l'appliquer immédiatement contre la cuisse, si le malade peut le souffrir.

XII. Appliquez chaudement sur la partie douloureuse, un cataplasme de bouze de vache, fricassée avec du beurre. Ce remede se réitere deux fois le jour.

Liniment pour la Sciatique.

XIII. Coupez en petits morceaux trois chiens nouvellement nés ; avec autant de taupes vivantes : ajoûtez-y une livre de vers de terre, feuilles de laurier, de romarin, de lavande, de marjolaine, de serpolet, de millepertuis & de menthe, une poignée de chacune, pilées dans un mortier de marbre ou de pierre. Ayant mis le tout dans un grand vaisseau, vous verserez par-dessus trois chopines de vin rouge, & autant d'huile d'olives ; & ferez bouillir à petit feu, en remuant de tems en tems jusqu'à la consomption de toute l'humidité. La matiere étant cuite, vous la passerez par un linge, avec forte expression ; & ferez fondre dans la colature, dix onces de cire jaune, avec autant de graisse d'oye. Vous garderez ce liniment dans un pot, pour vous en servir au besoin. Il faut en frotter le malade auprès du feu ; & réitérer les frictions autant qu'il est nécessaire.

XIV. Prenez savon noir coupé en morceaux, une livre ; sel ammoniac en poudre, demi-livre ; tartre calciné en blanc (ou sel de tartre), une livre ; bon miel, une livre & demie ; térébenthine de Venise, une livre : dissolvez le tout ensemble dans huit livres de bonne eau-de-vie bien rectifiée, sur un petit feu de sable ou de cendres. Quand tout sera bien dissout, ajoûtez-y de la fleur de chaux vive, réduite en poudre par l'air & bien séche, environ quatre livres : mêlez-les bien, le plus promptement que vous pourrez, dans une grande cornue, qui doit rester pour le moins un tiers vuide ; adaptez-y un récipient, & lutez-le : placez la cornue sur un bain de sable ; & l'y laissez pendant douze heures à fort petit feu : après lequel tems, vous augmenterez peu-à-peu par degrés toutes les heures, jusqu'à ce que tout soit distillé jusqu'à siccité. Rectifiez cet esprit au bain-marie, jusqu'à sa perfection, pour le séparer de l'huile qui y sera mêlée, & pour réduire même en esprit une partie de cette huile, supposé qu'ils ne soient pas bien confondus & mêlés ensemble.

Ce remede guérit toutes Sciatiques, contractions de nerfs, & foulures ; soulage même beaucoup les douleurs de la goute tant froide que chaude, les inflammations, & la gangrene. On l'applique un peu chaudement sur la partie attaquée, avec un linge bien imbibé, & cela deux ou trois fois par jour.

XV. Prenez demi-livre de poix de Bourgogne de la plus grasse ; fondez-la à petit feu : étant fondue, ajoûtez-y peu-à-peu une once de fleur de soufre & un peu de bonne eau-de-vie : remuez & incorporez bien le tout, & faites-en une emplâtre sur de la peau de gant, que vous appliquerez depuis quatre doigts au-dessus de la hanche, jusqu'au-dessous de l'articulation de la cuisse avec la fesse ; & l'y laisserez tant que la douleur durera : vous leverez de tems en tems cette emplâtre pour essuyer les férosités qu'elle attire : & quand la douleur cessera, elle tombera d'elle-même.

XVI. Esprit de vin.
Eau de la Reine d'Hongrie.
Huile de térébenthine.
Urine.
Esprits d'urine & de sel ammoniac. } On les applique extérieurement.

Remedes Chymiques dont l'usage est interne.

Elixir anti-épileptique ; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt-quatre.

Jalap ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Resine de Jalap ; la dose est depuis quatre grains jusqu'à douze.

Extrait d'aloës ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Extrait panchimagogue ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux.

Tartre vitriolé ; la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

Tartre soluble ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel de soufre ; la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules.

Esprit de sel ; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

XVII. *Voyez* l'article DOULEURS : VIN *de Senné* : VIN *propre à ceux qui ont la Sciatique* : GOUTE : GANGRENE, *n.* IV : *Grande* CENTAURÉE : RHUMATISME : TISANNE : PASSERAGE, *nn.* 1 & 2.

SCIE *de Charrue.* Voyez CHARRUE, *nn.* 7 & 8.

SCIE. Outil à dents ; que tout le monde connoît assez. Quand elle est bonne, & qu'elle a bien de la *voie*, c'est-à-dire, les dents bien écartées ; on dit qu'elle *passe* bien.

Consultez les mots VOIE : TRAIT.

SCIER *de long.* Voyez REFENDRE.

SCIER *le Blé.* Consultez l'article RÉCOLTE.

SCILLE. *Voyez* SQUILLE.

SCIOGRAPHIE. Voyez PROFIL *de bâtiment.*

SCION ; en Latin, *Surculus.* Rejetton d'un arbre.

SCIRPUS. Voyez *Grand* JONC *des Marais.*

SCIRRHE. *Voyez* SKIRRHE.

SCIURE *de bois.* Voyez AMENDER, *n.* 13.

S C L

SCLÉROTIQUE. Voyez l'article ŒIL, *organe de la vue.*

S C O

SCOLOPENDRE. On donne ce nom à des plantes de Genres différens, mais qui appartiennent à la famille des Fougeres.

I. SCOLOPENDRIA *vera* Tragi : le *Ceterac* ; en Latin, *Asplenium* ; en Anglois *Spleen-wort*, & *Miltwast.* On l'appelle encore en François, *Dorade* ; & *Herbe Dorée.* Cette plante vient entre des pierres, & dans des endroits un peu humides. On la trouve presque couchée à terre. Ses feuilles imitent en petit celles du Polypode : leurs pinules sont courtes, arrondies, alternes, assez larges, garnies d'une espece de duvet, & en-dessous garnies de capsules, d'où sort une poussiere de couleur bronzée. La racine de cette plante est fibreuse. Les feuilles demeurent vertes pendant l'hiver ; & il en repousse de nouvelles au mois d'Avril.

Uſages.

On ſe ſert de cette Scolopendre pour les maladies de la rate. Elle eſt apéritive; utile dans les maladies de la poitrine & des poumons, la jauniſſe, la rétention d'urine, la gravelle, la fievre quarte, la mélancholie.

On prétend que la pouſſiere bronzée qui ſe trouve ſous les feuilles de cette Scolopendre eſt utile pour les obſtructions du foie & de la rate, les vapeurs hyſtériques, les palpitations de cœur, & les mouvemens convulſifs: la doſe eſt (dit-on) depuis un gros juſqu'à deux, dans du bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. La Conſerve que l'on fait avec les feuilles pilées & du ſucre, eſt indiquée pour les mêmes indiſpoſitions. Cette plante eſt vulnéraire & déterſive. Appliquée ſur les ulceres, & ſur les plaies, elle les amene ſûrement à ſe cicatriſer. Elle eſt utile dans le crachement de ſang, & dans le cours de ventre; mais il faut en continuer l'uſage pendant quelque tems.

II. SCOLOPENDRIA *vulgaris* Tragi. *Lingua Cervina Officinarum* C. B. La *Langue de Cerf;* que quelques-uns nomment *Langue de Bœuf.* On l'appelle en Anglois *Hart's Tongue.* Cette plante croît dans les puits, & ailleurs, entre les joints des pierres où il y a habituellement beaucoup d'ombre & quelque humidité. Une ſeule racine, qui eſt fibreuſe & noirâtre, produit huit ou dix feuilles longues, étroites, aſſez fermes, liſſes, d'un verd brillant, leſquelles ont une odeur de Capillaires qui n'eſt pas déſagréable, & une ſaveur un peu ſtyptique, mêlée d'aromatique & de ſavoneux. Au revers de chaque feuille ſont des capſules rouſſâtres, rangées parallelement ſur deux lignes oppoſées, entre leſquelles eſt la nervure qui ſépare la feuille en deux: ces rangées préſentent des eſpeces de ſillons; & toutes enſemble, avec la nervure longitudinale, qui eſt brune, reſſemblent à l'animal nommé Millepiés ou *Scolopendre.* Chaque ſillon contient deux ou trois cent capſules; & chaque capſule environ trois cent graines.

Il y en a une *variété* dont les feuilles ſont étroites, friſées, & dentelées en ſcie. Une autre a de grandes feuilles friſées & gaudronées ſur les bords, avec deux oreilles à leur baſe. Une troiſieme variété a ſes feuilles ramifiées, & découpées en divers ſens; ce qui les fait paroître comme friſées à leur extrêmité.

Uſages.

Lorſque ces feuilles ſont aſſez récentes pour n'avoir pas encore de ſillons, on les regarde comme réſolutives, très-adouciſſantes, apéritives, & pectorales. Mais quand elles ſont pourvues de ſillons, elles ont outre cela une propriété vulnéraire & aſtringente. On les emploie pour les obſtructions de la rate. Dioſcoride conſeille d'en faire bouillir dans du vin, que l'on boira pour la rage & dans tous les cas de venin, ainſi que pour les obſtructions des viſceres. Voyez *Obſtruction de* RATE. Cette plante eſt fort utile pour rétablir le ton des fibres, dans les perſonnes rachitiques ou dans les malades du ſcorbut.

SCOLYMUS. *Voyez* ARTICHAUT.

SCORBUT. Maladie commune ſur la mer, & qui exerce auſſi ſon empire ſur terre en quantité d'endroits. Ses plus ordinaires ſymptômes ſont les gencives relâchées, gonflées, livides, ſanguinolentes; la noirceur, l'ébranlement & la chûte des dents; les ulceres & la puanteur de la bouche; la peau tachée de rouge livide, & quelquefois de jaune; des douleurs vagues; des laſſitudes dans les bras & dans les jambes; des ulceres livides en différentes parties du corps; la gangrene ſéche des membres; la carie des os; &c.

Le Scorbut proprement dit eſt l'aſſemblage de la plus grande partie de ces ſymptômes. Quand ils ne font que commencer à paroître, on nomme *Affection Scorbutique* l'état du malade.

Dans le Scorbut, les humeurs ſont fort âcres. Les engorgemens & les embarras ſont ordinairement accompagnés de corruption fétide, & de malignité: c'eſt pourquoi les Scorbutiques ſont ſujets aux défaillances, aux tremblemens, & à des friſſons fiévreux continuels. Leur urine eſt toujours fort colorée.

Les ſignes de la diſpoſition ſcorbutique ſont une laſſitude & un abattement général; des douleurs ſourdes, quelquefois aiguës, qui reviennent par intervalles, & qui ſe font ſentir principalement dans les membres; des mouvemens irréguliers dans le pouls; des accès fiévreux; des maux, tantôt à l'eſtomac, tantôt à la tête, & à différentes parties du corps; un ſommeil agité & interrompu; une répugnance marquée pour la viande; une chaleur & âcreté conſidérables dans toute l'habitude du corps.

On reconnoît le Scorbut confirmé, à la pâleur & la bouffiſſure du viſage; aux gencives rongées, ſanguinolentes, qui rendent de la ſanie pour peu qu'on les preſſe avec le doigt, & qui ſe ſéparent aiſément des dents. On obſerve ſur la peau, principalement aux jambes, aux cuiſſes, aux bras, & à la poitrine, des taches rouges, livides & noirâtres. Il ſe forme des ulceres à la bouche & au nez. Les malades reſpirent difficilement. Ils reſſentent des laſſitudes & des douleurs vagues, partout le corps. Leurs urines, leurs ſelles, & leur haleine, ont une fort mauvaiſe odeur. Ils éprouvent habituellement ſur la langue & dans la gorge une eſpece de difficulté d'avaler. Ils ſont ſujets à la fievre, aux hémorrhagies, aux vertiges, & ſurtout aux défaillances.

Les enfans & les vieillards, ainſi que les gens pareſſeux, ou ceux qui menent une vie trop ſédentaire, ou qui habitent des endroits bas & humides, & en général ceux dont les fibres ſont relâchées; ſont particuliérement ſuſceptibles du Scorbut. C'eſt un mal très-commun dans le voiſinage de la mer, & dans les pays Septentrionaux.

Une nourriture viſqueuſe & ſalée, le trop grand uſage interne des aromates & des liqueurs ſpiritueuſes, le chagrin, l'ennui, le ſommeil trop prolongé, contribuent au Scorbut, de même que les cauſes que nous venons d'indiquer. Voyez ULCERES *Scorbutiques:* ASTHME.

On dit qu'il n'y a que peu d'années qu'on connoiſſoit à peine le nom de Scorbut dans les montagnes, où il regne actuellement. Les pays plats ſont prodigieuſement déſolés de ce mal. Il n'eſt plus gueres de Royaume où il ne domine plus ou moins, & avec des ſymptômes plus ou moins évidens. Il ſe cache pendant des années entieres; prenant les apparences de colique, de douleurs rhumatiſmales, &c. Ce n'eſt que par les taches qui paroiſſent enfin aux jambes; par l'altération de la couleur des gencives, leur relâchement, & par les autres ſymptômes ci-deſſus; qu'il manifeſte ſon caractere.

Quoiqu'on ne puiſſe pas déſigner le degré d'affinité ou celui de différence qui ſubſiſte entre l'éréſipele & le Scorbut, on ne laiſſe pas de regarder comme vrai que ces deux maladies peuvent dégénérer réciproquement l'une en l'autre; qu'une mere attaquée d'un éréſipele habituelle & ſujette à des retours, donne le Scorbut à ſon enfant avec le lait: ce que M. Thierry (*Médec. Exper.*) dit avoir vu arriver au moins dix fois.

Remedes,

Remedes.

Cette maladie peut se guérir dans son commencement ; mais il n'en est pas de même quand elle est invétérée, qu'elle attaque les visceres, que le malade est vieux, ou que c'est une maladie du pays.

1. Pour adoucir le sang, on usera de bouillons de volaille, dans lesquels il faudra mettre des plantes antiscorbutiques ; comme le cresson, les épinars, les racines de persil, les asperges, l'ache, la scorzonere, le cochléaria. *Consultez* l'article BIERRE ; & celui des *Usages* du PIN. On boira de bon vin rouge naturel ; & on mangera des poulets, & des œufs frais. Il faut aussi que l'exercice & le repos qu'on prendra, soient modérés.

2. On prend intérieurement la teinture de cailloux : la dose est depuis dix grains jusqu'à trente.

Le sublimé doux : la dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Le mars diaphorétique : la dose est depuis dix grains jusqu'à vingt.

Le safran de mars apéritif : la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

L'esprit volatil de sel ammoniac : la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

L'esprit de cresson : la dose est depuis quinze gouttes jusqu'à une dragme.

3. Il faut se tenir le ventre libre avec des tisannes & des lavemens émolliens & déterfifs, qu'on prendra en se couchant. La poitrine sera alors moins affectée.

4. On use de sudorifiques : les uns doux, tels que les décoctions de fumeterre, de chicorée sauvage, de pissenlit, de scolopendre, & de scabieuse ; les autres plus forts pour les tempéramens froids, comme sont les décoctions de cochléaria, de lépidium, de persicaire, de petite chélidoine, d'absinthe & de petite joubarbe.

5. Pour raffermir les gencives, on fait des gargarismes avec les plantes antiscorbutiques : tel qu'est celui-ci ; deux dragmes d'esprit de cochléaria, un scrupule d'esprit de vitriol, quatre onces d'eau-rose & de plantain.

6. *Consultez* les articles GENCIVE : ACHE : ANTISCORBUTIQUES.

7. Une éruption scorbutique érésipélateuse a été dissipée par l'application de l'eau de chaux, & de l'huile de sureau battues ensemble en consistance de crême. * Bromfiel, *on the English Nightshades.*

SCORDIUM. *Voyez* GERMANDRÉE, *n.* 4.

Faux SCORDIUM. Voyez GERMANDRÉE, *n.* 2.

SCORODOPRASUM. *Voyez* ROCAMBOLE : PORREAU, *n.* 1.

SCORPIOIDES ; ou *Scorpiurus :* en François *Chenille ;* à quoi répond la dénomination Angloise, *Caterpillar.* On dit aussi en François, *Queue de Scorpion.* Ce genre de plantes porte des fleurs légumineuses ; dont les siliques sont articulées, & contournées en queue de scorpion. Les semences qu'elles renferment, sont faites en reins.

Especes.

1. *Scorpioïdes Buplevri folio* C. B. Cette plante, originaire de Languedoc, a des tiges menues. Ses feuilles sont faites en spatule, & soutenues par des pédicules assez courts. Souvent un même péduncule porte trois fleurs ensemble. Les siliques sont étroites, plus ou moins contournées, épineuses. Mais ces piquans n'occasionnent aucunes mauvaises suites.

2. *Scorpioïdes siliquâ crassâ, Boëlii* Ger. emac. App. 1627. Celle-ci, originaire d'Italie & d'Espagne, est plus grande dans toutes ses parties, que la précédente. Toutes deux sont annuelles, & ont besoin de support pour leurs tiges herbacées qui sont à-peu-près longues d'un pié, & à chaque nœud desquelles est une feuille allongée terminée par un épanouissement rond, que nous avons comparé à une spatule. Leurs fleurs naissent dans les aisselles des feuilles & sont jaunes. Il y succede, dans cette espece, de larges & grosses siliques, qui n'ont pas de piquans.

3. *Scorpioïdes Buplevri folio, siliquis lenibus* Parkins. Celle-ci a ses tiges plus grosses que celles du *n.* 2 ; les feuilles beaucoup plus larges. Chaque péduncule porte deux petites fleurs. Les siliques sont longues, étroites, vertes, bien tortillées, & garnies de pointes molles, sur leur longueur : elles ressemblent beaucoup aux insectes connus sous le nom de *Chenilles Arpenteuses*, que l'on trouve sur les arbres fruitiers à noyaux, sur la ronce, le rosier, &c, & qui n'ont jamais plus de douze pattes.

Usages ; & Culture.

Ces plantes sont cultivées dans les jardins, à cause de la forme singuliere de leurs siliques, qu'on met dans des salades ou dans des potages d'herbes, par forme d'amusement. Elles fleurissent vers le mois de Juin.

On en seme la graine, de maniere que les plantes aient un espace suffisant pour s'étendre. Elles sont sujettes à pourrir, quand la saison est pluvieuse.

SCORPION. Insecte vivipare ; qui est si commun en Provence, en Italie, & autres pays chauds, qu'il n'y a presque pas de maison qui en soit exempte : il s'insinue dans les armoires, & aime particuliérement le linge bien propre. Cet insecte est de moyenne grandeur, & ressemble assez à une petite écrevisse : sa tête est saillante & large ; ses yeux presque imperceptibles : son ventre se divise en sept anneaux, du dernier desquels part la queue, qui est longue & noueuse ; ce dernier anneau est un peu velu, & composé de six ou sept boutons arrondis & velus, attachés bout-à-bout, immobiles & creux ; le dernier est armé d'un long aiguillon courbe, fort pointu, dur, vers la base duquel est un petit trou, d'où l'animal, en piquant, fait sortir une goutte de liqueur blanchâtre, très-mordicante, & dangereuse. Le Scorpion mâle est menu, longuet, de couleur rouge ou autre couleur claire : la femelle est plus grande, plus grosse, plus arrondie, & de couleur obscure.

On préfere, pour l'usage de la Pharmacie, les Scorpions cendrés, ou blanchâtres. On les choisit au mois d'Août, bien vifs, & vigoureux. Les ayant noyé dans de l'huile d'olives, on l'expose au soleil pendant longtems : puis on la garde comme un topique utile pour faire sortir beaucoup de gravier des reins & de la vessie, procurer les évacuations périodiques, & remédier aux morsures de viperes. Dans le pays où le Scorpion est commun, on distribue des phioles de cette huile dans toutes les chambres, & auprès des lits : quand on en a mis sur la piquûre, on est tranquille sur ses suites.

La cendre de Scorpion, ou le Scorpion même écrasé, étant mis sur une morsure de vipere, y font, à ce que l'on dit, un remede certain.

Remedes contre la piquûre du Scorpion.

1. Auſſitôt que l'on ſe ſent piqué, il faut prendre le Scorpion, ſi l'on peut, & l'écraſer ſur la piquûre.

2. Frottez l'endroit qui a été piqué, avec l'huile de Scorpion.

3. Pour appaiſer le grand froid que cauſe le venin du Scorpion, il faut délayer le plus promptement qu'il eſt poſſible, de la thériaque dans d'excellent vin, & le faire boire au malade.

4. Voyez *Piquûre de Scorpion*, entre les maladies du CHEVAL.

Conſultez, par rapport à tout ce qui fait l'objet de cet article, le *Dictionnaire raiſonné univerſel d'Hiſtoire Naturelle*, de M. Valmont de Bomare.

SCORPIURUS. *Voyez* SCORPIOÏDES.

SCORPIUS. *Voyez* JONC-MARIN.

SCORSONERE. *Voyez* SALSIFI.

SCORSONETTE. *Voyez* SCORZONEROÏDES.

SCORZONERA & SCORZONEROÏDES. *Conſultez* l'article SALSIFI.

SCOTIE. *Voyez* NACELLE, Terme d'Architecture.

SCOTOMIE, ou *Vertige ténébreux*. Conſultez le mot VERTIGE.

SCOURSON. *Voyez* COURSON.

SCR

SCROPHA. *Voyez* TRUYE: ECROUELLES.

SCROPHULAIRE; ou SCROFULAIRE: en Latin, SCROPHULARIA: & *Fig-wort*, en Anglois. Dans les fleurs de ce genre de Plantes le calyce eſt d'une ſeule piece, découpée en cinq par le haut. Le pétale eſt un tuyau très-court & renflé, dont la partie ſupérieure eſt diviſée en quatre petits ſegmens inégaux: celui d'enhaut eſt large, & un peu échancré; deux autres placés à ſes côtés forment des angles ouverts; le quatrieme, ſitué au-deſſous, eſt replié par-dehors, & diviſé en deux parties preſque inſenſibles. Il y a quatre étamines menues, inégales entre elles, & ſurmontées de ſommets doubles. L'ovaire ou embryon eſt oval, & terminé par un ſtyle ſimple. Cet embryon devient une capſule arrondie, dont le haut préſente en avant une ſorte de levre ou de bouche univalve comme celle de certains animaux teſtacés. Ce fruit eſt ſéparé intérieurement en deux loges, & contient beaucoup de ſemences menues & arrondies. Tant le fruit que la fleur, ont une forme approchante de celle d'un caſque.

Les feuilles des Scrophulaires ſont ordinairement oppoſées deux à deux.

Eſpeces.

1. *Scrophularia aquatica major* C. B. La *Bétoine Aquatique:* l'*Herbe du Siege* [de la Rochelle]: l'*Yquetaya* du Breſil. Cette plante vient d'elle-même le long des endroits aquatiques, & dans des foſſés humides. Ses racines ſont fibreuſes. Elle a des tiges aſſez fortes, rouſſâtres, quarrées, hautes de trois à quatre piés: chacune de leurs faces paroît creuſée, parce que les angles ſont formés par une membrane ſaillante & ſouple. Les feuilles ſont échancrées à leur baſe, allongées, aſſez larges, terminées en pointe fort mouſſe, bordées de dentelures rondes; ce qui leur donne une apparence de feuilles de Bétoine. Les fleurs ſont d'un rouge chargé, mais en général peu apparentes. Toute cette plante n'a point d'odeur.

Il y en a une Variété dont les feuilles ſont *panachées.*

2. *Scrophularia nodoſa fœtida* C. B. La *Grande Scrophulaire:* une des plantes à qui on donne le nom d'*Herbe à Charpentier.* Celle-ci vient dans les bois, & parmi les haies. Sa racine eſt traçante, compoſée de tubercules blanchâtres, d'où partent des fibres aſſez fortes: elle a une ſaveur très-douce. Les tiges ſont quarrées, & hautes d'environ trois piés. Leurs feuilles ſont dentelées en ſcie, pointues, échancrées & tronquées en biais à leur baſe, d'une couleur obſcure en-deſſus, pâles en-deſſous; & ont une odeur déſagréable. Les fleurs ſortent par petits paquets, qui forment une eſpece d'épi lâche, au haut de la tige: elles ſont d'un pourpre foncé; & paroiſſent vers le mois de Juin.

Culture.

Ces plantes ſe multiplient de graine, qu'il faut ſemer en automne dès qu'elle eſt mûre.

Uſages.

La Scrophulaire échauffe, deſſéche, digere, inciſe, & eſt fort amere. Son principal uſage eſt dans les écrouelles, les hémorrhoïdes; pour la guériſon des ulceres qui viennent à l'anus, appellés *ficus* en Latin, & *fics* en François; & pour nettoyer les plaies. On s'en ſert auſſi dans les ulceres chancreux, & pour la galle. Appliquée extérieurement, elle amollit les tumeurs rebelles & malignes, telles que les écrouelles.

Le *n.* 1 corrige tout-à-fait l'odeur & le goût déſagréables du ſenné. *Voyez* SENNÉ.

Les feuilles du *n.* 2, pilées & appliquées ſur une plaie récente, même conſidérable, la guériſſent promptement. Leur décoction, coupée avec du lait, a le goût de Lait d'Amandes.

La poudre de ſa racine, priſe au poids d'une dragme, tue les vers. Etant fraîche, elle guérit les écrouelles & les hémorrhoïdes, par ſon uſage interne continué longtems. Cette racine & les fleurs, ſont très-réſolutives & émollientes, déterſives, vulnéraires. Leur ſuc eſt propre à mondifier les ulceres, ceux même qui ſont carcinomateux. Les feuilles entrent dans la compoſition de l'eau vulnéraire.

On n'employoit vers la fin du Siége de la Rochelle, pour toutes ſortes de bleſſures & de plaies, que la Scrophulaire, *n.* 1, préparée de différentes façons. C'eſt pour cela qu'on l'appelle l'*Herbe du Siege.* Elle a conſtamment les mêmes vertus que le *n.* 2.

Onguens pour les Ecrouelles, les Hémorrhoïdes, & la Galle.

1. On prend, en automne, la racine du *n.* 2: l'ayant bien pilée avec du beurre frais, on la met dans un pot de terre qui n'ait point ſervi; & on le laiſſe bien couvert, l'eſpace de quinze jours, dans quelque lieu humide: puis on fait fondre le beurre à petit feu, on le coule, & on le garde pour ces maladies.

On ſaupoudre auſſi les parties malades avec la poudre de la racine; & on en fait prendre au malade, le matin à jeûn, la peſanteur d'une dragme,

ſous la forme de bol ou de conſerve, en la liant avec quelque ſirop apéritif. [L'Eau où la Scrophulaire a macéré pendant une nuit, eſt très-utile pour les mêmes maladies.]

2. Tirez, dans le mois de Mai, le ſuc de toute la plante; conſervez-le pendant une année dans un vaiſſeau bien bouché; & le mêlez enſuite avec parties égales d'huile d'olives, & de cire neuve. Il faut mettre de l'huile ſur le ſuc, pour le mieux conſerver, & l'empêcher de moiſir. [Il eſt encore utile pour les boutons & rougeurs du viſage.]

3. Fondez ſur un feu modéré, une livre de panne de porc; ajoûtez-y parties égales de feuilles de Scrophulaire, de cynogloſſe, d'ortie morte, & de digitale, hachées; laiſſez-les cuire juſqu'à ce que l'onguent ſoit d'un beau verd foncé: alors paſſez-le, & y mettez un quarteron de cire, autant de réſine, deux onces de térébenthine, & une once de verd de gris: remuez le tout; & lui donnez conſiſtance d'onguent un peu ſolide. Cet onguent eſt fort bon pour les écrouelles, la goute, les dartres vives & les hémorrhoïdes. Pendant ſon uſage on fait prendre aux malades la poudre des racines, comme nous avons dit ci-deſſus; ou bien un verre de vin dans lequel la racine aura infuſé pendant la nuit.

Petite SCROPHULAIRE. Voyez PETITE ECLAIRE.

SCROPHULARIA *Media.* Voyez ORPIN.

SCROPHULES & SCROPHULEUSES (*Tumeurs*). Voyez ECROUELLES.

SCRUPULE. Petit Poids, dont on ſe ſert pour peſer les drogues. Il ſe marque ainſi ℈. Il peſe vingt-quatre grains. *Voyez* ONCE.

S C U

SCUNCK-*Weed.* Voyez PIÉ-DE-VEAU, *n.* 6.

SCURVY-*Graſs.* Voyez HERBE *aux Cuillers.*

SCUTIFORME (*Cartilage*). Voyez XIPHOÏDE.

Feuille SCUTIFORME. C'eſt une feuille faite en écuſſon. Telles ſont, par exemple, les feuilles d'une petite Ozeille rampante; que G. Bauhin nomme *Acetoſa Scutellata repens.*

S E A

SEA-*Cabbage* & SEA-*Kale.* Voyez CRAMBE.

S E B

SEBESTES. Fruits ſemblables à de petites prunes, noirâtres, pointus à leur ſommet; qu'on apporte du Levant ridés, à demi deſſéchés, appuyés ſur un calyce qui s'en ſépare aiſément, & lequel eſt une eſpece de cupule, preſque couleur de cendre, & revêtu d'une membrane mince. La pulpe ou chair des Sebeſtes eſt brune, viſqueuſe, douce au goût, fort adhérente à un petit noyau qui a quelquefois trois côtés; d'autres fois il reſſemble au noyau applati de nos Prunes: il contient, tantôt une ſeule amande, tantôt deux ſéparées par des eſpeces de poches. Ces amandes ſont oblongues, triangulaires, blanches, & agréables au goût lorſqu'elles ſont récentes.

Conſultez la *Matiere Médicale* de M. Geoffroy, Ed. Franç. Paris, 1757, *in*-12, T. III.

Ce fruit, qui vient de Syrie, & d'Egypte, eſt laxatif, adouciſſant, émollient, & propre à modérer l'âcreté des humeurs. Les Sebeſtes entrent en nombre égal avec les jujubes, dans les tiſanes pectorales, qu'on ordonne pour la toux, le rhume, l'ardeur d'urine, les catarrhes, & les fluxions de poitrine. Les perſonnes qui l'ont délicate ſe purgent doucement avec la décoction d'une ou deux onces de Sebeſtes, de manne, & de caſſe, dans une chopine d'eau.

S E C

SECALE. *Voyez* SEGLE.

Faire SÉCHER *les fruits.* Conſultez le mot FRUITS *ſecs.*

SÉCHERESSE *de Goſier.* Voyez dans l'article GORGE.

SÉCHERESSE *de l'Air.* Voyez l'article PRÉSAGES.

SECHERON. Il y a des Provinces où on nomme ainſi un Pré qui eſt en terre ſéche. Le foin qui croît dans ces Sécherons eſt excellent.

SECONDINES. *Voyez* ARRIERE-FAIX.

SECS (*Fruits*). Voyez ſous le mot FRUIT.

SECTER *le Cerf.* Conſultez l'article VENEUR.

S E D

SEDON. *Voyez* JOUBARBE.

SEDUM. *Voyez* ALYSSON, *n.* 6: JOUBARBE: PIÉ D'OISON, *n.* 6.

SEDUM *Pyramidal.* Voyez SAXIFRAGE, *n.* 3.

S E G

SEGLE; ou *Seigle:* en Latin, *Secale: Rye,* en Anglois. Plante Graminée; dont la gaîne de chaque feuille eſt terminée par deux crochets. Ses grains ſont rangés en épi ſur deux lignes paralleles: cet épi eſt un peu applati. Les ſemences ſont oblongues, étroites, cannelées d'un côté, barbues, un peu rudes; & ſe dépouillent de leur balle.

On peut aiſément diſtinguer le Segle d'avec le froment barbu; en ce que le Segle a les feuilles plus étroites; les épis plus longs, plus fermes, & plus applatis. D'ailleurs, ſon grain eſt brun extérieurement, plus maigre, plus allongé, & à-peu-près également aigu à ſes extrêmités; au lieu que le froment les a plus arrondies.

Eſpeces; ou plûtôt *Variétés.*

1. *Secale hybernum, vel majus,* C. B. Ce Segle, ſemé en automne, fleurit au mois de Juin, & donne des plantes aſſez hautes, dont le grain eſt paſſablement gros & en état d'être cueilli avant tous les autres frumentacés.

2. *Secale vernum, vel minus* C. B. Celui-ci eſt plus petit dans toutes ſes parties. On le ſeme au printems. Mais quand on l'a ſemé pendant trois ou quatre ans, en même tems que l'autre & dans une terre de ſemblable qualité, on ne les diſtingue enſuite que difficilement. On obſerve auſſi que le Segle ſemé dans une terre chaude mûrit plus tôt que celui qui eſt dans un terrein froid & compact: & le premier, toujours ſemé de même, ſe trouve au bout de deux ou trois ans avoir quelquefois un mois d'avance ſur la maturation de l'autre. C'eſt pourquoi lorſqu'on eſt dans le cas de ne pouvoir ſemer du Segle que

vers le printems, on ſe pourvoit de ces grains hâtifs.

Culture.

On ſeme la plupart du Segle en automne, dans le même tems que le froment. Souvent même on les mêle enſemble : *Voyez* MÉTEIL.

Preſque toujours, quand on ſeme le Segle ſeul, on le ſeme dans un terrein maigre, ſec, graveleux, ou de ſable ; réſervant les meilleures terres pour le froment, comme étant un grain de plus de valeur.

S'il tombe beaucoup de pluie après cette ſemaille, le Segle eſt ſujet à pourrir en terre & ne point lever. Sans cela il leve plus vîte que le froment. Trop d'humidité l'empêche auſſi de taller, & de profiter. Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. II, p. 205-7, 211 ; T. IV, p. 566-7.

Pour le Segle qu'on ſeme au printems, c'eſt à-peu-près en même tems que les Aveines. Il eſt communément auſſitôt mûr que le Segle d'automne. Trop de pluie le fait pouſſer beaucoup en herbe, au préjudice de la récolte du grain. En général même ſon grain eſt plus léger que celui des plantes qui ont ſoutenu l'hiver. C'eſt pourquoi bien des gens ne s'en ſervent que pour ſuppléer à celui qui n'a pas réuſſi après avoir été ſemé en automne.

Le Segle d'hiver ſe cultive du reſte comme le froment d'hiver ; & le Segle du printems de même que le blé de Mars, excepté qu'on le ſeme un peu plus tard.

On bat le Segle auſſitôt qu'il eſt engrangé. Sans quoi ſa balle ſe reſſerre en ſéchant ; & ne laiſſe ſortir le grain qu'avec beaucoup de peine. Par cette même raiſon, on le vanne auſſi en même tems. Et pendant qu'on le vanne, d'autres nettoient les gerbes, leur ôtant le plus qu'il eſt poſſible de mauvaiſes herbes : ce qu'on fait, en tenant une bonne poignée de cette paille par la tête, tandis qu'un autre tire par en-bas ce qui s'y trouve, & qui y eſt deſcendu en partie par le ſecouement de cette poignée ; ce qu'on appelle en quelques Provinces *Egluier :* on y nomme *Gluis* la paille de Segle. Au reſte cette derniere opération n'eſt néceſſaire que dans le cas où le Segle n'eſt pas aſſez ſec & mûr : ce qui cependant eſt aſſez ordinaire lorſqu'on l'enleve. Mais s'il l'eſt ſuffiſamment, on peut ſe diſpenſer de l'égluier tout de ſuite.

Le Segle eſt exemt de devenir ou charbonné, ou carié. Mais il eſt fort ſujet à une maladie qu'on nomme *Ergot*. Les grains ergotés ſont bien plus gros que les autres ; leur ſuperficie eſt noirâtre, quoique leur farine ſoit preſque blanche, & toute leur ſubſtance intérieure preſqu'auſſi ſolide que celle des bons grains. Cependant cette farine occaſionne de fâcheuſes maladies, lorſqu'on en fait du pain peu après la moiſſon. Voyez ERGOT : *Terme d'Agriculture.*

Les oiſeaux & le gibier font moins de tort au Segle qu'au froment. Voyez *Cult. des Terr.* T. IV, p. 161-2. D'ailleurs ce grain eſt plus aiſé à conſerver dans les greniers.

Pour ce qui eſt des avantages de la *Nouvelle Culture* rélativement au Segle ; on en trouve des preuves dans le *Traité de la Cult. des Terr.* T. V, p. 254, & 463.

Uſages.

Il y a des Provinces qui cultivent le Segle pour la nourriture des habitans. En d'autres on n'en ſeme qu'autant qu'il en faut pour avoir de la paille propre à lier les gerbes de froment. Car c'eſt un des avantages de la paille de Segle ; à cauſe de ſa longueur, & de ſa ſoupleſſe.

On dit que cette paille eſt moins bonne que celle du froment, pour affourrer le bétail.

On ſeme quelquefois du Segle, ſoit pour y mettre les chevaux au verd, ſoit pour le donner en herbe aux bœufs & aux vaches. On le fauche en Avril, auſſitôt que les épis commencent à ſe montrer. Il repouſſe dans la même année : & pour peu que l'année ſoit humide, on peut le faucher trois fois dans cette premiere année, & deux fois dans la ſuivante : ce qui donne beaucoup de fourrage ; & qui eſt ſupérieur à celui des Chiendents ou Gramen. * *Elem. d'Agric.* T. II, p. 153. Après la récolte du Chanvre, au mois d'Août, M. de Brue fit labourer auſſitôt le champ qui venoit de la produire : & y ayant établi des planches de dix à douze piés de large, on y ſema du Segle dans les premiers jours de Septembre. Ce Segle vint fort épais. On le coupa trois fois en herbe ; ce qui rendit quinze milliers peſant de fourrage verd, lequel fut d'une grande reſſource pour les bœufs & les vaches dans un tems où la rigueur de l'hiver ne leur laiſſoit que très-peu de pâture dans les champs. M. de Brue ajoûte que ce fourrage purge le bétail, en même tems qu'il le nourrit ; & que les vaches donnent alors beaucoup de lait, qui fait d'excellent beurre. Ayant laiſſé croître la quatrieme herbe de ce Segle, M. de Brue n'eut que de petits épis ; qui néanmoins lui reſtituerent à-peu-près la même quantité de grain qu'il avoit employée pour la ſemence. Voyez le *Traité de la Cult. des Terr.* de M. Duhamel, T. IV, p. 33-4-5. Le Segle ſemé de bonne heure en automne, eſt encore avantageux pour nourrir les agneaux primes & les brebis. * *Gard. Dict.*

Nous avons dit que, dans les terres médiocres, on ſeme un mêlange de froment & de Segle. On y emploie d'autant moins de celui-ci, que la terre approche plus de la qualité qui lui convient pour nourrir du froment : au contraire, ſi la terre eſt légere & ſéche, le Segle doit dominer. Au reſte, ce peut être un aſſez mauvais ménage : car le Segle mûriſſant de fort bonne heure, ſon grain a le tems de ſe deſſécher & amaigrir, en attendant la maturité du froment.

Une preuve du peu de cas que l'on fait du grain de Segle comme nourriture, eſt que l'on n'en fait point d'exportation.

La farine de Segle eſt un peu aigrelette. Son pain eſt viſqueux, ſouvent de difficile digeſtion, nuiſible à l'eſtomac. Le pain fait de pure farine de Segle, ſans ſon, tue les vers, lâche, & paſſe légerement par le ventre. Il n'eſt pas pourtant ſi bon que le pain de froment. Si on mêle de la farine de Segle avec celle de froment, le pain eſt plus léger & de meilleur goût ; il charge peu l'eſtomac, & ſe conſerve tendre plus longtems : il convient aux perſonnes qui ont le ventre pareſſeux ; ou qui ſont ſujettes à la migraine, aux hémorrhoïdes, & aux palpitations de cœur. *Conſultez* l'article PAIN.

Le Segle réſout & échauffe plus que le froment. Sa farine, ou ſon pain, appliqués ſur la tête entre deux linges avec un peu de vinaigre, guériſſent le mal de tête invétéré.

Le levain de Segle eſt plus propre pour les apoſtumes que celui du froment. Le cataplaſme de farine de Segle avec du miel & un jaune d'œuf, eſt adouciſſant, réſolutif ; & avance la ſuppuration : on l'applique ordinairement ſur les mammelles, pour le lait grumelé. La farine de Segle eſt une de celles qu'on ſubſtitue aux quatre réſolutives : elle a à-peu-près la même vertu que celle de l'orge ; étant émolliente & réſolutive.

FAUX SEGLE. On a donné mal-à-propos ce nom au *Ray-Grafs*. Voyez le Tome II, p. 218, col. 2.

SEGRAIRIE : *Terme de Forêts.* Ce ſont des bois poſſédés en commun ou par indivis, ſoit avec le Roi, ſoit avec des particuliers. En quelques endroits on dit SÉGRÉAGE ou SÉGROAGE.

Le SEGRAIER eſt celui qui poſſede les bois indivis.

On appelle SEGRAIS, des bois qui ſont ſéparés des grands bois, & qu'on exploite à part.

S E I

SEIGLE. *Voyez* SEGLE.

SEIGNEUR. C'eſt celui qui poſſede une terre, un fief, un village. *Voyez* FIEF.

Les Seigneurs *Juſticiers* ſont ceux qui ont droit tout enſemble de haute, moyenne & baſſe Juſtice; ou de moyenne & baſſe Juſtice; ou de baſſe Juſtice ſeulement. En France, le *Fief* & la *Juſtice* n'ont rien de commun : on peut être Seigneur de fief, ſans être Seigneur Juſticier. Il n'y a cependant gueres de fief ſans baſſe Juſtice. Pour la haute Juſtice, il faut une conceſſion ſpéciale du Roi; ou une poſſeſſion immémoriale. Les fiefs de dignité ſeuls ont haute Juſtice de leur nature & de plein droit. Il y a des hautes Juſtices dont l'appel eſt relevé immédiatement au Parlement, & d'autres devant les Sénéchaux ou Baillifs Royaux. Mais ſi le Haut-Juſticier releve d'un Seigneur Suzerain, qui ait droit de reſſort, l'appel ſe releve devant le Juge du Seigneur Suzerain.

Le Juge du Seigneur *Haut-Juſticier* connoît des crimes qui ne ſont point compris dans les cas royaux, condamne à mort & à moindres peines, fait publier & proclamer, bannit de ſa terre & de ſa juriſdiction. Les confiſcations des biens ſitués dans l'étendue de la haute juſtice, appartiennent à celui qui en eſt Seigneur; ſi ce n'eſt qu'elles fuſſent prononcées pour cauſe de fauſſe monnoye, ou pour crime de Lèze-Majeſté. Les biens de ceux qui meurent ſur leurs terres ſans héritiers, ſont acquis au Seigneur haut-juſticier, par droit de déshérence. Il ſuccéde pareillement aux bâtards qui meurent ſans enfans, pourvu qu'ils ſoient nés dans ſa Juſtice, qu'ils y ayent un domicile actuel, & qu'ils y ſoient décédés; ſinon, le Roi, ſur qui ces droits de bâtardiſe & de déshérence ont été uſurpés, en profite. S'il ſe trouve un tréſor, le propriétaire qui l'a découvert en a la moitié, & le Seigneur haut-juſticier l'autre; & ſi c'eſt un autre que le propriétaire à qui cette bonne fortune fût arrivée, les choſes trouvées ſe partagent par tiers entre le Seigneur, le Maître de la terre, & ce particulier. Ce Seigneur a droit encore de s'emparer de toutes les choſes égarées qu'on appelle *épaves*, lorſque ſe trouvant dans l'étendue de ſa juriſdiction, elles ne ſont point reclamées; car dans ce cas, le Seigneur n'a point ce droit, qu'il auroit autrement, ſi le vrai propriétaire étoit reſté inconnu. Il jouit enfin des droits honorifiques, comme ſont les préſéances dans les Paroiſſes immédiatement après les Patrons qui les ont fait bâtir, ou qui les ont dotées; & ſes héritiers peuvent faire mettre par-dehors autour de l'Égliſe une ceinture funebre avec les armes de leur parent décédé. *Patronus vero ad intra :* le Patron ne peut avoir ſes armes qu'au dedans de l'Égliſe.

Le Juge du Seigneur qui a droit de *Moyenne Juſtice*, connoît en premiere inſtance de toutes les matieres civiles, réelles, perſonnelles & mixtes; & des crimes dont la réparation n'excede pas l'amende de trois livres quinze ſols : & s'il échet plus grande peine, il eſt obligé de renvoyer la connoiſſance de l'accuſation par devant le haut-juſticier. Il eſt encore de ſa juriſdiction de donner des Tuteurs & Curateurs, d'appoſer les ſcellés, & de procéder à la confection des inventaires des biens des mineurs auxquels il a donné des Tuteurs ou des Curateurs.

Le Juge à qui le Seigneur *Bas-Juſticier* a confié l'exercice de ſa juriſdiction, connoît des matieres perſonnelles juſqu'à trois livres quinze ſols; & des délits pour condamner à l'amende à ſept ſols ſix deniers. Les droits dus au Seigneur, & le dégât des bêtes, ſont de ſa compétence. Il peut faire empriſonner les délinquans qui ſe trouvent ſur ſes terres; pourvu qu'il les faſſe tranſporter peu de tems après dans les priſons du Haut-Juſticier. Il connoît des différends qui ſurviennent entre les particuliers au ſujet des bornes & limites, ſi c'eſt de leur conſentement. Il a la faculté, auſſi-bien que le moyen-juſticier, de demander le renvoi des cauſes de ſa compétence, à celui qui exerce la haute-juſtice. La Baſſe Juſtice eſt encore nommée *Juſtice fonciere.*

Si la Juſtice appartient à un Évêché ou à une Abbaye, elle ne laiſſe pas d'être cenſée Séculiere; enſorte qu'elle doit être exercée par des Juges Séculiers.

Il y a des fiefs poſſedés par deux Seigneurs; dont l'un poſſede la haute Juſtice, & l'autre la moyenne & la baſſe. En ce cas, chacun peut établir un Juge pour exercer la Juſtice. Si la haute Juſtice eſt poſſédées par moitié, ils peuvent nommer chacun un Juge; & ils exercent alternativement la Juſtice entiere, & tour-à-tour.

Le Seigneur principal ſe peut dire ſeul indéfiniment *Seigneur*, avec préférence en tous les droits honorifiques. Il doit être nommé le premier en tous les Actes de Juſtice & de Seigneurie; ſauf aux autres Seigneurs à ſe dire *Seigneurs en partie.*

Quand le Seigneur eſt demandeur contre ſon Vaſſal, le Juge du Seigneur ne peut connoître de la cauſe.

Un Seigneur haut-juſticier ne peut donner la moyenne & baſſe Juſtice à ſon vaſſal, ès terres qu'il tient en fief de lui. Cette conceſſion tendroit à multiplier les juriſdictions, & à vexer les ſujets du Roi.

Les Auteurs ne s'accordent pas ſur l'origine des Juſtices Seigneuriales; & encore moins ſur la diſtinction de haute, moyenne, & baſſe, Juſtices. Quelques-uns prétendent que, du tems de Charlemagne, il n'y avoit que des Juges Royaux; & que ce n'eſt que dans la décadence & la foibleſſe de la Race Carlovingienne, que les grands Seigneurs s'emparerent de la Juriſdiction & s'attribuerent l'autorité ſur leurs vaſſaux. De-là vient que le nombre des Juſtices Seigneuriales eſt ſi grand, & que leur pouvoir & leur territoire ſont ſi incertains. Les Coutumes ont reglé fort diverſement leurs droits; & il n'y a rien d'uniforme dans le Royaume à cet égard. Les Juriſconſultes, en ſe réfutant les uns les autres, conviennent ſeulement de l'obſcurité & de l'embarras qui s'y trouvent. Tout ce qu'on en peut connoître, eſt que les Juſtices Seigneuriales ont eu preſque la même origine que les fiefs; ils en ſont le principe & le fondement, & les Juſtices n'en ſont qu'une ſuite & une dépendance. La diſtinction de haute, moyenne & baſſe Juſtice, vient apparemment auſſi de la différence de dignité entre ceux qui poſſédoient les fiefs; chacun ayant uſurpé plus ou moins d'autorité, ſelon le rang qu'il tenoit. Peut-être même les Juriſconſultes n'ont-ils inventé ces diſtinctions, que pour s'accommoder aux trois eſpeces

de Juriſdiction des Romains ; qui avoient ces trois ſortes, *merum imperium*, *mixtum imperium*, & *ſimplicem juriſdictionem*. A proprement parler, il n'y a que le Haut-Juſticier qui ait Juriſdiction contentieuſe : réguliérement, les Bas-Juſticiers n'ont que Juſtice féodale ſur leurs vaſſaux, & ſeulement pour le payement des droits ſeigneuriaux. Leurs Juges s'appellent Sénéchaux, Maires, Châtelains, Prevôts, Baillis, &c : ce ſont les Juges *Pédanées* du Droit Romain.

Le *Seigneur Cenſier* eſt celui à qui le cens eſt dû à cauſe de ſon fief.

Le *Seigneur Dominant* eſt celui qui poſſede un fief dont un autre fief releve.

Le *Seigneur Direct* eſt le Seigneur à qui ſont dûs les droits ſeigneuriaux. Le propriétaire qui poſſede les héritages qui ſont chargés de ce droit-là, eſt le *Seigneur Utile*.

Le *Seigneur Suzerain* eſt celui de qui d'autres Seigneurs relevent en arriere-fiefs.

C'eſt une Maxime en matiere de Fief, que *Nulle terre ſans Seigneur*. En voici une autre : *Tandis que le vaſſal dort, le Seigneur veille ;* c'eſt-à-dire, que le Seigneur peut ſaiſir & faire les fruits ſiens d'un fief mouvant de lui, tandis que le vaſſal néglige de lui porter la foi & hommage.

Quelques Ordonnances & Édits concernant les Seigneurs.

En 1667, Déclaration du Roi : portant reglement pour l'indemnité des Seigneurs, pour les fiefs, terres, maiſons & domaines que le Roi achete dans l'étendue de leurs Juſtices & Cenſives : donnée à S. Germain en Laye au mois d'Avril 1667 ; regiſtrée au Parlement, Chambre des Comptes, & Cour des Aides, le 20 dudit mois.

En la même année, Arrêt du Parlement, portant que tous les Seigneurs haut-juſticiers, tant Eccléſiaſtiques que Séculiers, ſeroient tenus de fournir le pain aux priſonniers accuſés de crime : fait en Parlement au mois de Septembre 1667.

En 1684, Arrêt du Conſeil d'État, pour obliger les Seigneurs particuliers poſſédans Juſtice, Voirie & Cenſives, dans la ville & fauxbourgs de Paris, de fournir des États & Déclarations des maiſons, places & héritages qu'ils prétendoient dépendre de leurs fiefs, & d'en repréſenter les titres & pieces juſtificatives : fait au Conſeil le 13 Mai 1684.

En la même année, Arrêt du Parlement en faveur des Seigneurs Laïcs qui poſſédoient les dixmes de leurs fiefs, contre les Curés & Marguillers des Paroiſſes : fait en Parlement au mois de Juillet.

En 1692, Arrêtés du Parlement concernant l'indemnité prétendue par les Seigneurs haut-juſticiers, lorſque les gens de main-morte avoient acquis des héritages dans la Cenſive d'un Seigneur cenſier, auquel la haute Juſtice n'appartenoit pas : fait en Parlement le 28 Mars 1692.

En 1696, Déclaration du Roi, portant réglement concernant les Seigneurs, au ſujet des échanges : donnée le 13 Mars.

En 1715, autre Déclaration ſur le même ſujet.

En 1716, Arrêt de la Cour de Parlement, qui a maintenu les Seigneurs haut-juſticiers dans le Droit de toute Juſtice ſur les nobles & roturiers domiciliés dans l'étendue de ſa haute Juſtice : fait en Parlement le 6 Avril.

Par l'Ordonnance de Blois, 1°. il eſt défendu aux Seigneurs d'établir des Banaliſtes ou Garennes, s'ils n'en ont un droit ſpécial : 2°. ayant des garennes, ils doivent commettre des gardes pour empêcher que les lapins n'endommagent les terres voiſines. 3°. Il leur eſt défendu d'uſurper les Communes.

Il y a des Seigneurs qui, en conſéquence de leur droit de Juſtice, de leur préſéance à l'Égliſe, & des autres droits qu'ils ont ſur leurs vaſſaux & leurs ſujets, ſemblent vouloir être des Tyrans, & rapporter tout à eux-mêmes : prétendant ne tirer des hommes que ce qu'on tire d'un troupeau ou d'un jardin, ils regardent tout le peuple comme fait uniquement pour eux. Nous invitons à lire, dans *Télémaque*, l'endroit du cinquiéme *Livre* où il eſt parlé de l'Autorité d'un Roi, *pp.* 148-9, de l'Éd. de Paris, chez les Freres Eſtienne en 1755, deux volumes *in*-12. Les *pp.* 173-4-5 du même Livre préſentent, ſous l'image du Roi pacifique, un beau tableau de la maniere dont un Seigneur doit ſe conduire par rapport à ſes vaſſaux, & avec ſes voiſins. *Conſultez* enſuite notre article ŒCONOMIE.

D'autres Seigneurs donnent ſans diſcernement ; & autoriſent ainſi la fainéantiſe. Ceux-ci devroient ſe faire une loi de ne donner que par des vues certaines de produire un bien durable. Les aumônes ſeront très-louables, lorſqu'elles ſeront le prix du travail & l'encouragement de la vertu. Il faut toujours donner aſſez : s'informer des effets qu'a produits ce qu'on a donné ; retrancher l'aſſiſtance qui n'a fait que nourrir la pareſſe & la débauche ; au contraire l'augmenter lorſqu'elle a excité le travail, le courage, & les bonnes mœurs.

C'eſt une vertu déplacée que la compaſſion paſſagere pour les habitans des terres voiſines : on a ſouvent aſſez à faire dans la ſienne. Il eſt difficile de remplir ſi bien tous les beſoins de nos habitans, que nous n'ayions plus d'occaſion de leur donner des ſecours néceſſaires. D'ailleurs c'eſt une choſe très-permiſe que de recueillir la ſatisfaction d'avoir fait aſſez de bien dans ſa terre, pour qu'elle ſoit la plus heureuſe du canton, & que l'on deſire d'y venir habiter. Cette émulation n'eſt ni envie ni jalouſie.

Entre les ſéductions qui aſſiégent le plus un Seigneur opulent & généreux, il doit regarder comme très-grande & très-injuſte celle des prétendus beſoins de la Nobleſſe. Combien de Gentilshommes ne lui font leur cour, que pour en obtenir de quoi s'avancer dans le monde ! Que font cependant ces préſens d'oſtentation ? On donne à un ſeul homme ce qui auroit ſuffi à cinquante : on encourage ſouvent l'ambition, la fierté & la tyrannie, plus que la modeſtie & la vertu. Un Seigneur ſage doit ne pas affecter de s'attirer les hommages de la Nobleſſe de ſon canton. S'il ne vit ordinairement qu'avec ſa famille, ſes meilleurs amis, ſes voiſins, & ceux de la Nobleſſe qui comme lui ſont contens de leur état, il n'en vit que plus heureux, & en meilleure compagnie.

Un Seigneur bienfaiſant ne peut ſe diſpenſer de tourner ſes vues du côté des maux dont aucun endroit de la campagne n'eſt exempt. Tels ſont les maladies, la privation de remedes, le découragement, le déſeſpoir, le manque de nourriture & d'habits, le défaut d'occupation durant une partie de l'année. Il faut donc pourvoir à tout cela ; & conſoler les plus miſérables, en leur donnant auſſi de l'argent, & examinant l'uſage qu'ils en feront. L'argent comptant eſt en quelque ſorte la meilleure choſe dont on puiſſe ſecourir le peuple. Car on eſt porté de ſoi-même à le ménager : au lieu qu'on ne peut ſe diſpenſer de conſommer promptement les denrées & les étoffes. Avec de l'argent on ſe donne par choix ce dont on a le plus de beſoin ; on achete

des vivres, des hardes, des meubles, des outils : & l'on garde le ſurplus par prévoyance pour l'avenir, ſans crainte de dépériſſement.

En même tems que l'humanité porte à ſecourir les indigens, elle doit avoir pour regle de n'en aſſiſter aucun qui n'ait une occupation ; ſoit de journalier, ſoit dans quelque autre talent qu'il puiſſe exercer dans les infirmités même & dans la vieilleſſe. Le nombre de ceux qui ſe trouveront abſolument invalides, ſera certainement peu conſidérable. En refuſant toute aſſiſtance aux fainéans, il faut aſſiſter ceux qui s'occupent ; deſorte qu'ils montent par degrés & peu-à-peu, du beſoin à la ſuffiſance, & de la vie aiſée à quelque opulence, ſuivant leur travail & leur œconomie. Ainſi on doit donner peu-à-peu : & retirer de même ſon aſſiſtance quand elle devient ſuperflue ou nuiſible. *Voyez* AUMÔNE.

Le Duc de Sully dont l'intelligence ſupérieure, l'aſſiduité au travail, la ſage œconomie, & le zèle pour le bien de l'État, contribuerent à rendre glorieux le Regne de Henri IV ; donna de l'occupation à tous ceux qui ſe préſenterent pour travailler dans ſon château de Villebon, en tems de diſette. Juſqu'aux plus petits enfans, tout y fut admis comme journalier : & il y avoit des hottes proportionnées aux différens âges, afin qu'aucun de ceux qui s'en ſervoient pour tranſporter de la terre ne fût ſurchargé. Le matin, chacun de ces pauvres recevoit un morceau de pain ; à midi une grande écuellée de ſoupe ; & le ſoir, du pain, avec un ſalaire en argent, proportionné à l'âge & au travail. Mais on n'aſſiſtoit point de fainéans. Le Duc dépenſa ainſi quatre-vingt mille livres pour un ſimple embelliſſement. * *Supplément aux Mémoires de Sully*, Edition *in*-12. T. VIII, p. 344-5.

Lorſque de grands Seigneurs font des achats de blés, de riz, de toiles, de draps, &c, pour diſtribuer aux pauvres en tems de calamité ; ces diſtributions ſont ſouvent inſéparables de beaucoup d'abus. Les ſubalternes gagnent ſur l'achat & ſur la préparation, ou diſtribuent aveuglément. Si les Seigneurs donnoient manuellement aux vrais pauvres la même ſomme qu'ils emploient à ces achats, ils feroient quelquefois beaucoup plus de bien. Au reſte, on ne peut que louer les Seigneurs qui ſont à portée de veiller par eux-mêmes à ces détails & à ces diſtributions de nourritures, &c.

Pour le ſoulagement des malades un Seigneur peut attirer dans ſes terres un ou pluſieurs bons Chirurgiens ; qu'il logera, & à qui il donnera des appointemens honnêtes ; ſans préjudice de ce que leur travail leur procurera de la part des gens aiſés. Encourager des veuves ou des filles pieuſes, pour qu'elles ſervent les pauvres malades ; & avoir chez ſoi une pharmacie bien tenue ; eſt encore une œuvre de charité, convenable à un Seigneur. *Voyez* HÔPITAL.

Il doit faire les réparations de l'Égliſe, quand les habitans ne ſont pas en état d'en ſupporter les frais.

Les procès & la chicane déſolent ordinairement la campagne autant que les villes : ils nourriſſent quantité de bas ſuppôts de la Juſtice, qui excitent le mal dont ils devroient être le remede. Il ſeroit à ſouhaiter qu'un Seigneur choiſît de bons Juges pour adminiſtrer la Juſtice en ſon nom, accommoder les procès, & punir la vexation. Et pour animer pleinement au bien, il gratifieroit les Juges qui auroient accommodé le plus de procès pendant l'année ; & récompenſeroit les Parties qui ſe ſeroient montrées raiſonnables.

Pour ce qui eſt des chemins ; de redreſſer & deſſécher les rues, les places ; d'entretenir l'extérieur des maiſons, la propreté par-tout, les plans d'arbres, & les prés communs ; de curer & alligner les ruiſſeaux ; &c : un Seigneur doit entrer dans les premieres dépenſes de tous ces objets, s'il veut les faire adopter, & y affectionner les habitans.

M. Pattullo (*Eſſai ſur l'Amélioration des Terres*, p. 266-7) après avoir dit que » tout Propriétaire » devroit donner à ſes Fermiers l'exemple de diver» ſes améliorations, ſur quelques-unes de ſes fer» mes ; que cet exemple ne pourroit manquer de » produire un grand effet ſur les Fermiers ; & qu'en » même tems les revenus de la terre ſeroient infail» liblement augmentés : ajoûte que *Des gens de la plus haute Naiſſance ont été les premiers à commencer en Angleterre & en Écoſſe, & qu'ils en ont acquis un ſurcroît de Conſidération.*

Le petit ouvrage que nous citons, eſt rempli de ſemblables conſeils, utiles aux Seigneurs comme aux autres ordres de Propriétaires, pour ſe rendre plus opulens & plus honorables, au moyen d'une bonne adminiſtration de leurs biens de campagne. Il faut y joindre la lecture & la pratique des écrits lumineux de M. Duhamel du Monceau : Nous en avons fait l'énumération dans l'article CULTURE, p. 749, 750, 751. Cet Illuſtre Académicien a encore donné récemment un *Traité de l'Exploitation des Bois*, Paris chez Guerin & De la Tour, 1765, deux vol. *in*-4° ; & en 1766, un huitieme volume ſur les Forêts ; qui concerne le *Tranſport des Bois, & leur Conſervation* dans les Chantiers & Arſenaux. Plus on a de goût & d'aptitude pour réuſſir dans l'œconomie rurale, plus on ſent l'importance de tout ce qui part d'une main ſi habile. Des expériences bien faites, & les vaſtes connoiſſances de la Phyſique moderne, jointes à ce qu'il y a de meilleur dans les traités plus anciens, font la baſe conſtante des ouvrages de M. Duhamel : qui ainſi mérite une entiere confiance de la part de ceux qui ſont aſſez ſages pour ſuivre ſes inſtructions.

SEIGNEURIAL : *Terme de Droit.* Cet adjectif s'applique à pluſieurs mots ſubſtantifs : *Titre ; Droit ; Rente ; Manoir.* Voyez auſſi DEVOIRS.

Le *Titre Seigneurial* eſt le titre, la qualité ou dignité, du Seigneur. Ce ſont auſſi les chartes, inſtrumens, & monumens, de ce droit.

Droits Seigneuriaux. Voyez DROITS.

Les *Rentes Seigneuriales* ſont les cens : leſquels ne ſe preſcrivent point dans la plupart des Coutumes de France. Elles ſont preſcriptibles en Normandie. *Voyez* CENS.

Manoir Seigneurial. Maiſon du Seigneur : dite *Manoir*, du verbe Latin *manere*, demeurer.

On appelle *Terre Seigneuriale*, la Terre qui donne des droits de Seigneur. Il y a des Terres plus ſeigneuriales les unes que les autres.

Ordonnances, Edits, &c, ſur les Droits Seigneuriaux.

En 1646, Lettres-Patentes portant commiſſion à MM. Molé, Premier Préſident ; & Demeſmes, auſſi Préſident au Parlement de Paris, &c, pour l'exécution de l'Edit du mois de Septembre 1645 ; & de la Déclaration du 2 du préſent mois, portant abonnement & décharge de tous droits Seigneuriaux & féodaux, en payant une année du revenu, ſuivant la liquidation qui en ſeroit faite par leſdits ſieurs Commiſſaires : données à Paris le 2 Mai 1646.

En 1647, Arrêt du Parlement, qui a ordonné

l'exécution de l'Edit du mois de Septembre 1645 ; & de la Déclaration enſuivante, portant abonnement & décharge de tous droits Seigneuriaux & féodaux, en payant une année du revenu, ſuivant la liquidation qui en ſeroit faite par les Sieurs Commiſſaires : donné à Paris le 13 Août, regiſtré au Parlement le 21 du même mois.

En 1657, Edit du Roi, portant reglement concernant les droits Seigneuriaux, fiefs, cenſives & rentes foncieres qui appartiennent à l'Egliſe : donné au mois de Février.

En la même année, Déclaration du Roi pour l'exécution de l'Edit du mois de Mars 1655, portant aliénation des droits Seigneuriaux & féodaux appartenant à Sa Majeſté : donnée le 27 Août 1657, regiſtrée le 4 Septembre ſuivant.

En 1673, Edit du Roi, portant reglement pour les droits Seigneuriaux prétendus par les Seigneurs pour les biens acquis par le Roi dans leurs juſtices & cenſives : donné au mois de Mars, & regiſtré le 20 dudit mois.

En la même année, Déclaration du Roi, qui a ordonné que les droits de quint, requint, lods & ventes, & autres droits Seigneuriaux dûs à chaque mutation, établis par les Coutumes, ſeroient payés pour les échanges qui ſe feroient à l'avenir des Terres, Seigneuries, maiſons, héritages, & autres immeubles, contre des rentes conſtituées à prix d'argent ; comme pour des rentes faites en argent, nonobſtant l'uſage contraire qui eſt aboli par ces préſentes : néanmoins que l'exemption deſdits droits demeureroit ſeulement pour les échanges qui ſeroient faits d'héritages contre héritages, leſquels droits, tels qu'ils étoient réglés par les Coutumes, ſeroient payés par les porteurs qui auroient paſſé les contrats d'échange contre des rentes : donnée à Verſailles le 20 Mai, regiſtrée au Parlement & en la Chambre des Comptes le 23 dudit mois, & au Parlement de Rouen le 17 Mai ſuivant.

En 1674, Déclaration du Roi, en exécution des Edits & Déclarations des mois de Mai 1645, & 20 Mars 1673, portant reglement pour le payement des droits Seigneuriaux pour les échanges des héritages contre des rentes conſtituées à prix d'argent : donnée à Verſailles au mois de Février 1674, regiſtrée au Parlement de Rouen le 18 Janvier 1677.

En 1676, Lettres-Patentes adreſſées au Parlement de Rouen, pour l'enregiſtrement des Edits & Déclarations des mois de Février & de Juillet 1674, touchant les droits Seigneuriaux dûs pour les contrats d'échange : données à Saint-Germain-en-Laye le 24 Décembre.

En 1682, Arrêt du Parlement donné au profit des Vaſſaux & Tenanciers, contre leurs Seigneurs qui prétendent des droits & corvées & certains droits Seigneuriaux ſpécifiés audit Arrêt : fait en Parlement au mois d'Avril.

En 1693, Edit du Roi, portant affranchiſſement de certains cens & rentes, lods & ventes, & droits Seigneuriaux, moyennant finance : donné au mois de Mars.

En la même année, Arrêt du Conſeil d'Etat portant que les particuliers, Eccléſiaſtiques & Communautés qui prétendoient avoir droit de jouir des cens fonciers, lods & ventes, ou Seigneuries directes, dans les villes, bourgs & fauxbourgs du Royaume, repréſenteroient leurs titres : fait au Conſeil le 2 Juin.

En la même année, Edit du Roi, portant affranchiſſement en faveur des maiſons des villes, fauxbourgs & bourgs fermés du Royaume, des droits & cenſives, lods & ventes, & droits Seigneuriaux, moyennant finance : donné au mois de Septembre.

En la même année, Arrêt du Conſeil d'Etat concernant l'affranchiſſement des Bourgeois de Paris, des droits Seigneuriaux : fait au Conſeil le 15 Septembre.

En 1695, Arrêt du Conſeil d'Etat, portant que les Tréſoriers de France, Avocats & Procureurs du Roi, & Greffiers des Bureaux de Finance du Royaume, & leurs veuves, demeureront déchargés des ſommes impoſées pour être diſpenſés de l'exécution des Edits des mois de Mars & Septembre 1693, concernant l'affranchiſſement des cens & rentes, lods & ventes, & droits Seigneuriaux : fait au Conſeil tenu au mois de Février 1695.

En la même année, Déclaration du Roi, portant que les Officiers des Cours, & autres qui étoient exemts des droits Seigneuriaux des terres tenues du Roi en fiefs ou en cenſives, n'en pourroient jouir dans l'étendue de ſes domaines, leſquels étoient engagés lors de la conceſſion de leurs priviléges, encore que la conceſſion fût antérieure à la revente qui ſeroit faite des domaines engagés ; & accorde à ceux qui ſe rendroient adjudicataires des domaines à titre d'engagement, le droit de retenue féodale, ou de prélevement appartenant au Roi dans l'étendue deſdits domaines : donnée le 19 Juillet.

En 1696, Déclaration du Roi, portant réglement pour l'aliénation des droits Seigneuriaux ſur les échanges dans l'étendue des fiefs & terres des Seigneurs particuliers, tant Eccléſiaſtiques que Laïcs, ou des domaines du Roi engagés : donnée le 13 Mars.

Déclaration du Roi, pour l'aliénation des droits honorifiques appartenant à Sa Majeſté dans l'étendue des Terres & Seigneuries de ſes domaines : donnée le 13 Mars 1696.

Autre Déclaration du Roi, portant réglement concernant les droits Seigneuriaux dûs à Sa Majeſté aux mutations par échanges, tant d'héritages contre héritages, que contre des rentes & autres biens ; portant qu'il ſeroit payé à l'avenir pour leſdits échanges les mêmes droits qui ſe payoient pour les ventes d'héritages ou autres immeubles, tant dans la directe du Roi, que dans celle des Seigneurs : donnée le premier Mai 1696.

Déclaration du Roi, portant réglement concernant l'aliénation des droits Seigneuriaux dûs au Roi pour les échanges : donnée le 4 Septembre 1696.

En 1716, Arrêt du Parlement, concernant les droits Seigneuriaux, droits d'indemnité dûs par les gens de main-morte : fait en Parlement le premier Avril.

SEIGNEURIE : *Terme de Juriſprudence Féodale.* Elle eſt de deux ſortes : l'une, *Directe*, que le Seigneur cenſier ou féodal ſe retient en faiſant payer une rente ou cens par le vaſſal : l'autre eſt la Seigneurie *Utile ;* qui eſt celle du propriétaire qui tient l'héritage à cens, & qui en tire le profit. Mais à conſidérer le mot *Seigneurie* en général, il ſignifie droit, puiſſance, autorité, qu'un homme a ſur la Terre dont il eſt Seigneur, & ſur tout ce qui en releve.

Seigneurie eſt auſſi la Terre d'un Seigneur ; l'étendue du fief dont relevent d'autres fiefs & cenſives.

Il y a encore une autre diviſion ou diſtinction de *Seigneuries*, en *Hautes* Seigneuries, & Seigneuries *Communes*. On appelle *Hautes* Seigneuries, les Duchés, Comtés, Marquiſats, & Principautés ; dont les Seigneurs ſe qualifient *Hauts & Puiſſans*, parce que leurs titres ſont capables de Souveraineté. Les médiocres Seigneuries ſont les Vidamies, les Vicomtés,

comtés, les Baronies, & les Châtellenies. Cependant les Vicomtés & Baronies relevantes de la Couronne, ſont au rang des grandes Seigneuries. La Seigneurie *Suzeraine* eſt une dignité de fief ayant juſtice. Toute vraie & parfaite Seigneurie doit avoir fief & juſtice : il y a néanmoins des Seigneuries avec fief, ſans juſtice.

SEILLON. *Conſultez* l'article JOURNAL.

SEIME. Fente ou diviſion qui ſe forme à la naiſſance de l'ongle du cheval, & qui peut ſe continuer juſqu'à la pince même. Les Auteurs en ont reconnu deux eſpeces : l'une qu'ils appellent ſimplement Seime ; l'autre qu'ils nomment *Seime quarte*. M. Bourgelat nomme celle-ci Seime ; & donne à la Seime des Anciens le nom de *Soie*, ou *Pié de bœuf*. Il obſerve que ces deux maladies ne différent que par le lieu qu'elles affectent : enſorte que comme la *ſoie* eſt placée ſur le milieu de la partie antérieure de l'ongle, & que cet endroit eſt fendu dans les bœufs, de-là vient ſon nom de pié de bœuf. L'autre Seime au contraire étant ſituée ſur les côtés, c'eſt-à-dire ſur les quartiers, & le plus ſouvent ſur celui de dedans à cauſe de ſa foibleſſe ; c'eſt ce qui l'a fait appeller Seime *quarte*.

La cauſe ordinaire des Seimes eſt le deſſéchement de l'ongle ; la négligence d'un palfrenier qui n'aura pas graiſſé le pié, & ne l'aura pas entretenu dans le point d'humidité convenable ; la facilité avec laquelle on aura permis au Maréchal pareſſeux, de brûler au lieu de couper ; des bleimes enfin, dont la matiere ſoufflant au poil, corrode quelques petits vaiſſeaux, & donne lieu à cet éclat.

On prétend que les Seimes viennent rarement aux rouſſins & aux gros chevaux humides ; mais qu'elles ſont ordinaires aux chevaux de légere taille, & principalement aux plus vifs.

Il paroît quelquefois des Seimes par derriere : mais cela eſt rare.

Lorſque la Seime eſt conſidérable, le cheval ne peut marcher ou faire quelque effort ſans que la vieille corne foule la nouvelle : ce qui y occaſionne un écoulement de ſang, de la douleur, une inflammation qui ſe convertit en dépôt purulent ; & enfin le cheval devient très-boiteux.

Voyez *Seimes*, entre les maladies du CHEVAL.

SEIN. Le vulgaire nomme ſouvent ainſi les *Taches du Viſage*.

SEIN : *Mammelle*. Voyez MAMMELLE : *Mal de Sein*, dans l'article LAIT.

SEINE : Filet. Conſultez l'article POISSON.

SEISSETTO. *Voyez* FROMENT, *n.* 1.

SEL

SEL. Subſtance ſoluble dans l'eau, & qui fait ſur la langue une impreſſion piquante. Les Chymiſtes reconnoiſſent dans tous les Sels un mêlange de terre & d'eau : mais ils ne décident point qu'il n'entre aucun autre principe dans la compoſition des ſubſtances ſalines. Voyez M. Macquer, *Elém. de Chym. Théor.* p. 23 & ſuivantes.

Il y a pluſieurs eſpeces de Sels : qui différent les unes des autres, ſoit par la quantité ou la qualité de la terre qui entre dans leur compoſition, ſoit par l'addition de quelques autres principes qui échapent à nos recherches. Ces principes n'étant pas combinés avec les Sels en aſſez grande quantité pour empêcher les propriétés ſalines de ſe manifeſter, on conſerve à de tels mêlanges le nom de Sels ; quoiqu'on voie bien qu'ils différent aſſez conſidérablement des matieres ſalines les plus ſimples.

L'eau eſt une ſubſtance volatile ; & la terre, un corps fixe. Leur mêlange fait qu'en général les Sels ſont moins volatils que l'eau, & moins fixes que la terre : c'eſt-à-dire, que le feu qui ne peut enlever & volatiliſer la terre pure, peut raréfier & volatiliſer une matiere ſaline ; mais par un dégré de chaleur plus fort que celui qui produit le même effet ſur l'eau pure. Suivant l'eſpece ou la proportion des principes qui conſtituent chaque ſubſtance ſaline, on trouve des Sels plus ou moins fixes, ou volatils ; d'autres, plus ou moins diſpoſés à s'unir avec l'eau, avec la terre, ou avec certaines ſortes de terres.

La plus ſimple de toutes les ſubſtances ſalines eſt celle qu'on nomme *Acide*. On la reconnoît particuliérement à ſa ſaveur, ſemblable à celles du verjus, de l'ozeille, du vinaigre, &c. Cette ſaveur eſt une ſenſation piquante, accompagnée de fraîcheur, & à-peu-près telle que la produiroit la piquûre d'un corps froid qui ſeroit très-aigu : cette impreſſion eſt connue ſous le nom de ſaveur *aigre* ou *âpre*.

Les Sels acides ont ſeuls la propriété de changer en rouge toutes les couleurs bleues & violettes des végétaux. Ils font efferveſcence avec les Sels alkalis, l'eſprit de Sel ammoniac, & les terres abſorbantes qui ſont de la nature de la craie ou de la chaux. Ils ſont les diſſolvans des ſubſtances métalliques ; & font efferveſcence avec elles. Mêlés avec les différentes matieres dont je viens de parler, ils forment des concrétions ſolides, plus ou moins brillantes & cryſtallines. La forme la plus ordinaire ſous laquelle nous avons les Acides, eſt celle d'une liqueur tranſparente ; quoiqu'il ſoit plutôt de leur eſſence d'être ſolides : mais ils ont avec l'eau une ſi grande affinité, que lorſqu'ils n'en contiennent préciſément que ce qui leur eſt néceſſaire pour être Sels, & qu'ils ſont par conſéquent ſous la forme ſolide, ils ſe ſaiſiſſent de l'eau avec rapidité dès qu'ils peuvent la toucher. Comme l'air eſt toujours chargé de vapeurs humides & aqueuſes, le ſeul contact de l'air ſuffit pour les rendre fluides : l'avidité avec laquelle ils ſe joignent à cette humidité & s'en imbibent, fait dire qu'ils attirent l'humidité de l'air. Ce changement de l'état ſolide d'un Sel, à celui de fluide, par le ſeul contact de l'air, eſt nommé *Deliquium* ou *Défaillance ;* enſorte qu'alors on dit que ce Sel tombe en deliquium, ou en défaillance.

Les *Alkalis* ſont une combinaiſon ſaline où la terre entre en plus grande proportion que dans les Acides. Ces Alkalis, lorſqu'ils ſont ſecs & exempts du mêlange d'aucun autre principe, réſiſtent à la plus grande violence du feu ſans ſe diſſiper en vapeurs : c'eſt pourquoi on les qualifie de *fixes*. Mais quand on les fait bouillir avec de l'eau dans un vaiſſeau découvert, l'eau en enleve avec elle une quantité conſidérable. J'omets ici l'explication phyſique de ces phénomenes : on peut s'en inſtruire ſolidement dans les *Elémens de Chymie* de M. Macquer. On reconnoît les alkalis à leur ſaveur âcre & brûlante ; & à la propriété qu'ils ont de changer en verd certaines couleurs bleues & violettes des végétaux, ſurtout le ſirop violat. Le Sel fixe ſe tire des mixtes, en les brûlant ou calcinant, puis faiſant bouillir dans beaucoup d'eau la matiere calcinée, afin que le Sel s'y diſſolve : on paſſe enſuite par un papier gris cette diſſolution ; puis on fait évaporer l'humidité juſqu'à ce que le Sel ſe trouve ſec au fond du vaiſſeau. La tête morte des plantes qu'on analyſe en fournit auſſi. On nomme Sel *Volatil* celui qui ſe ſublime facilement quand il eſt échauffé : il s'attache aux parois du balon ou des aludels. Entre le Sel fixe & le

volatil, il y en a un qu'on nomme Sel *essentiel ;* qui se tire du suc des plantes, par la cryſtalliſation. Il ſe trouve auſſi dans l'extrait des plantes dont le ſuc ne ſe cryſtalliſe pas.

Tous les Sels volatils ne ſont pas des Alkalis : il y a des *Sels Volatils Acides.* Tels ſont le Sel volatil de ſuccin, les fleurs de benjoin, l'eſprit de nitre, l'eſprit de Sel, l'eſprit ſulphureux volatil de vitriol.

Si on préſente un alkali pur à un acide pur, ils s'uniſſent avec violence, & perdent alors les propriétés reſpectives qui les caractériſoient. Le compoſé qui en réſulte n'altere point les couleurs des végétaux ; & il a une ſaveur qui n'eſt ni aigre, ni âcre, mais ſalée. Auſſi nomme-t-on ces ſortes de combinaiſons, *Sels Salés ; Sels Moyens ; Sels Neutres ;* ou ſimplement *Sels.* Au reſte, afin que ces Sels ſoient parfaitement neutres, il eſt néceſſaire qu'aucun des deux principes ſalins dont ils ſont compoſés, ne ſoit ſurabondant à l'autre : car pour lors ils auroient les propriétés de ce principe excédent. On a nommé *Saturation* le procédé de cette juſte combinaiſon ; & *Point de Saturation*, l'inſtant où lorſqu'on fait le mêlange des deux ſubſtances ſalines, l'une ſe trouve unie avec l'autre en auſſi grande quantité qu'elle eſt capable de s'y joindre.

Le *Sel commun* ou *Marin* dont on ſe ſert dans les cuiſines eſt un Sel neutre ; compoſé d'un Acide particulier, uni à un Alkali fixe qui eſt auſſi d'un genre différent des autres alkalis. Cette baſe alkaline ſe cryſtalliſe comme les Sels neutres. La figure des cryſtaux du Sel marin eſt exactement cubique. Ce Sel, quand il n'eſt pas cryſtalliſé avec grand ſoin, s'humecte à l'air ; & quand on l'expoſe au feu, il n'entre en fuſion qu'après s'être briſé en quantité de petits fragmens avec pétillement & bruit ; ce qu'on nomme *Décrépitation.* Il ſe tire des eaux de la mer.

On trouve des mines & des rochers d'un *Sel foſſile*, blanc, tranſparent, & qui a toutes les propriétés du Sel marin ; excepté qu'il eſt un peu plus pénétrant. On le nomme *Sel Gemme*, à cauſe de ſa tranſparence. La Catalogne, la Pologne, la Natolie, la Perſe, & les Indes, en fourniſſent beaucoup. Voyez la *Chymie* de Lémery, avec les Notes de M. Baron, *pp.* 11, 12, 12, & 13.

Il y a encore des Fontaines & des Puits, dont l'eau fournit un Sel ſemblable au Sel gemme. Les plus fameux que l'on connoiſſe en Europe ſont ceux de Salins & de Montmorot en Franche-Comté, & ceux de Hall en Saxe. M. Hoffmann a donné une excellente Diſſertation ſur ces puits de Hall : & nous avons, dans les *Mémoires de l'Académie des Sc.* de Paris, un Mémoire fort inſtructif ſur la maniere dont on exploite les Salines de Franche-Comté. Il y a encore des puits ſalins en Lorraine.

M. Otter (*Voyages en Turquie*, T. I, p. 154) dit qu'à Touz-Khurma, gros bourg de Turquie, on fait du Sel avec une eau amere qui ſortant de deſſous une voûte coule dans des foſſés, où on la laiſſe deux ou trois jours pour qu'elle dépoſe ſon Sel. Il ajoûte que cette eau contient auſſi beaucoup de Nafte, enſorte qu'on la ramaſſe ſur la ſuperficie quand elle a repoſé pendant quelque tems dans des vaſes. L'Italie, l'Allemagne, le Comtat Venaiſſin, ont des lacs dont l'eau fournit du Sel.

Le Salpêtre, le Vitriol, & l'Alun, ſont encore des Sels neutres ; dont l'acide eſt uni à une baſe alkaline dans le ſalpêtre ; à une ſubſtance métallique dans le vitriol ; & dans l'alun, à une eſpece de terre abſorbante. *Voyez* les articles particuliers de ces ſubſtances.

Chaque Sel qui ſe cryſtalliſe affecte ordinairement une figure qui lui eſt propre. Le Sel marin, par exemple, forme des cubes ; les Acides, des aiguilles ; le Sucre, des globules ; &c.

Le Sel qu'on tire par évaporation en faiſant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres juſqu'à ſiccité, eſt *blanc.* Celui qu'on retire par cryſtalliſation, en faiſant entrer l'eau de la mer dans des rigoles pendant les plus grandes chaleurs de l'Eté, eſt *gris.* Cette couleur lui vient de ce qu'il eſt mêlé avec un peu de la terre des rigoles. On le peut rendre blanc, en le faiſant diſſoudre dans l'eau ; après qu'il eſt fondu, & repoſé, on trouve au fond du vaiſſeau une matiere terreuſe, qu'il faut avoir ſoin de rejetter en verſant par inclination cette eau ſalée dans un autre vaiſſeau : on fait évaporer cette eau, en la faiſant bouillir ſur le feu. Le Sel, rendu blanc de cette maniere, eſt moins ſalant que le gris.

Propriétés du Sel Marin.

Il eſt réſolutif, pénétrant, purgatif, deſſiccatif, très-efficace pour diſſoudre toutes les humeurs condenſées par leur ſéjour dans les glandes. Mis ſur la langue il fait évacuer quantité de glaires, de pituite, & même d'humeurs recuites, qui étoient engagées dans le cerveau. Pour l'apoplexie & les convulſions, on en met une cuillerée dans la bouche. On s'en ſert auſſi dans les ſuppoſitoires, & dans les lavemens. Il diſſipe & raréfie les catarrhes, ſi on le chauffe & qu'on le mette chaudement ſur le cou.

Voyez EAU *Salée.*

Ce Sel, à cauſe de ſon extrême diviſibilité, s'inſinue fort aiſément dans les pores de toutes les matieres animales, végétales, ſolides ou liquides : & par cette raiſon on l'emploie avec ſuccès pour les conſerver. Voyez-en l'explication Phyſique, dans les *Leçons de Phyſique Expérimentale* de M. Nollet, T. I, p. 55 ; & dans le Traité de M. Pringle *ſur les Subſt. Septiq. & Antiſept.* à la ſuite du ſecond volume de ſes *Obſerv. ſur les Maladies des Arm.* Paris, 1755, p. 291. Au reſte, ce Docteur Anglois compare, dans les *pp.* 177-8-9, la propriété antiſeptique du Sel marin & d'autres ſubſtances ; & ſuivant le réſultat de ſes expériences, ce Sel en poſſede moins que le Sel de ſuccin, & que l'alun. Bien plus, il rapporte (p. 212) divers eſſais par leſquels il a cherché à s'inſtruire de la quantité du Sel marin qui étoit néceſſaire pour conſerver la viande : puis il conclud que ce Sel, aſſaiſonnement preſque indiſpenſable de la nourriture animale, étant pris à une doſe médiocre, aide la digeſtion en amolliſſant & diſſolvant les viandes, ce qui en occaſionne la putréfaction. En général, ce Sel, & tous les autres Sels minéraux ne ſont que des aſſaiſonnemens, & ne nourriſſent point par eux-mêmes. Quand leur uſage eſt modéré, les digeſtions ſont plus promptes, les liqueurs plus actives, les fibres plus élaſtiques ; & par conſéquent le cerveau & les eſprits, bien plus libres dans toutes leurs fonctions.

Selon Ribeyro, Hiſtorien de l'Iſle de Ceylan, il y a dans cette Iſle un Sel clair & tranſparent comme du cryſtal ; lequel paroît, dans les ſalines, ſemblable à une glace fort unie ; & eſt ſi dur qu'on ne peut le rompre qu'avec le pic, ou la hache : ce Sel eſt employé pour la table par les habitans ; mais il ne vaut rien pour ſaler le poiſſon ou la viande qu'on veut garder.

Voyez ce qui eſt dit dans notre premier volume, *p.* 648, ſur la maniere de *Saler le* COCHON. Nous y avons fait, au ſujet du Sel blanc, une obſervation qui peut avoir rapport à ce que dit Ribeyro, &

aux remarques de M. Pringle ; dont les expériences avoient été faites avec du Sel blanc.

Le Sel peut être utile pour la ſanté des beſtiaux. *Voyez* BÉTAIL, p. 291, col. 2.

Quant aux effets du Sel par rapport à la végétation : des faits nombreux ſemblent aſſurer que le Sel marin eſt nuiſible quand il ne ſe trouve pas diſſout par beaucoup d'eau. En Natolie, il y a des collines abſolument privées de verdure, & dans l'intérieur deſquelles on trouve du Sel pur, en quelque endroit que l'on creuſe : * Otter *Voyag. en Turquie*, T. II, p. 348. Voyez notre article AMENDER, *n.* 34. L'eau ſaumâtre, la vaſe de la mer, répandue en petite quantité, fortifie les terres : mais l'eau pure de la mer détruit toutes les plantes. On lit qu'autrefois on a répandu du Sel ſur le terrein de villes raſées & que l'on condamnoit à la plus grande déſolation. Un Auteur Anglois (Nourſe, *Campan. Fœl.* ch. 2.) obſerve que le but de ce procédé étoit de donner lieu à la production de quantité d'herbes, & à faire habiter par les bêtes un lieu auparavant occupé par les hommes. Mais comme le Sel marin a paſſé par le feu, Nourſe croit que ſon grand principe de fertilité en a reçu de l'altération ; & que l'uſage des deſtructeurs de villes étoit plutôt de répandre ſur la terre les cendres provenant de la combuſtion ; leſquelles, à raiſon des parties ſalines dont elles étoient chargées, convertiſſoient en pâture vague ce qui étoit auparavant couvert d'édifices.

Calcination du Sel Marin.

Prenez un pot de grès neuf, & non-verniſſé ; faites-le rougir entre les charbons ardens : lorſqu'il ſera bien rouge, jettez-y environ une once de Sel, & couvrez le pot. Auſſitôt le Sel pétillera ; ſes parties ſe déſuniront, & tomberont au fond du pot réduites en poudre. La premiere décrépitation, ou le premier bruit, étant fini, vous découvrirez le pot, & y jetterez une autre once de Sel, qui ſe calcinera de même : vous continuerez ces décrépitations autant que vous le jugerez néceſſaire. Il faut que le pot ſoit entretenu toujours rouge. Lorſque le Sel ne pétillera plus, vous le retirerez du feu : & étant refroidi, vous le mettrez dans une bouteille de verre bien ſéche en-dedans, bouchée exactement, & que vous tiendrez dans un lieu ſec ; parce que le Sel eſt fort ſuſceptible d'humidité.

L'*Uſage du Sel décrépité* eſt de le mettre dans des ſachets qu'on applique chaudement derriere le cou, afin qu'en ouvrant les pores il facilite la tranſpiration & conſume la trop grande humidité du cerveau. Le plus nouveau eſt le meilleur, parce qu'étant privé d'humidité il abſorbe mieux l'humeur ſéreuſe. Le Sel décrépité ſert encore dans divers procédés de Chymie.

Conſultez la *Chymie* de Lémery, avec les Notes de M. Baron, *pp.* 439 & 440.

Eſprit de Sel.

Réduiſez en poudre ſubtile, du Sel décrépité : enſuite vous le mêlerez avec égale partie d'argile ; & mettrez le tout dans une cornue, au feu de reverbere gradué.

L'*Uſage* de cet acide eſt de le mêler avec quelque liqueur convenable, juſqu'à une agréable acidité.

C'eſt un bon remede pour la rétention d'urine, & la gravelle, & un préſervatif contre la pierre, ſi on le mêle avec de l'eau de raifort, ou de pariétaire ; ou avec du vin d'alkekenge.

Cet eſprit eſt encore utile pour guérir la jauniſſe, l'hydropiſie, les obſtructions du foye & du méſentere, cauſées par une matiere viſqueuſe : on le mêle alors avec un peu de vin blanc.

SEL ALEMBROT.

On en diſtingue deux ſortes.

Le Sel alembrot *Minéral* ſe tire du mont Olimpe en Cypre. Il a la forme & la couleur de ſang deſſéché.

Le Sel alembrot *Artificiel* ſe fait de cette maniere. Prenez huit onces de Sel gemme, quatre onces de Sel de ſoude ; des ſucs de menthe & de cariophyllata dépurés, de chacun une once. Après avoir mêlé le tout enſemble, mettez-le ſur le feu, & faites diſſoudre dans une ſuffiſante quantité d'eau commune. Filtrez enſuite cette diſſolution, & faites-en évaporer l'humidité juſqu'à ſiccité, dans une terrine de grès ou dans un vaiſſeau de verre, au feu de ſable. Gardez ce Sel dans une bouteille, pour vous en ſervir au beſoin.

Le Minéral n'eſt preſque point en uſage. L'Artificiel excite l'urine, provoque les mois aux femmes, diſſipe les obſtructions, & diſſout les glandes & les humeurs viſqueuſes. Sa doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à une dragme. * Lémery, *Dict. des Drogues.*

SEL AMMONIAC, ou *Armoniac.*

Ce Sel vient en France, d'Égypte & de Syrie, par Marſeille, ſous la forme de gâteaux ronds, applatis, convexes d'un côté avec une eſpece de nombril, un peu concaves de l'autre côté, inégaux ; qui ont trois à ſix pouces de large, & trois ou quatre doigts d'épais, couleur de cendre à l'extérieur, blanchâtres en dedans, cryſtallins, cannelés ; d'un goût ſalé, âcre & piquant. Il ne s'humecte pas beaucoup à l'air.

C'eſt un Sel neutre, demi-volatil, dont la baſe eſt un alkali volatil combiné au point de ſaturation avec l'acide du Sel marin. Il prend une forme concrete, ſoit par ſublimation, ſoit par cryſtalliſation : & ſes cryſtaux ſont ſi fins & ſi déliés, que lorſqu'ils ſont amoncelés enſemble, ils ont l'apparence de laine ou de cotton.

Le Sel ammoniac, dont on fait tous les jours une ſi grande conſommation, ſeroit extrêmement cher, ſi on n'avoit pas d'autre moyen de ſe le procurer, qu'en le formant avec l'acide du Sel marin & l'alkali volatil. Mais ce ſel, ou du moins les matériaux dont il eſt formé, exiſtent dans la plupart des ſuliginoſités & des ſuies des ſubſtances animales, & de certaines ſubſtances végétales, d'où on le retire par la ſublimation.

MM. Le Maire & Granger, Correſpondans de l'Académie des Sciences de Paris, ont donné la maniere dont on fabrique ce Sel en Égypte, d'où nous vient la plus grande partie de celui que nous conſommons. Les Mémoires de ces Meſſieurs nous ont appris que la ſuie des cheminées ſeule, & ſans aucun mêlange, eſt la matiere dont on retire le Sel ammoniac ; que les cheminées où l'on ne brûle que de la bouze de vache, donnent la meilleure ſuie. Vingt-ſix livres de cette ſuie fourniſſent ordinairement ſix livres de Sel ammoniac. On emploie cinquante ou cinquante-deux heures à cette opération. Les vaiſſeaux dans leſquels on met la ſuie, ſont des ballons d'un verre très-mince : ils ſe terminent par un col de quinze à ſeize lignes de long, ſur un pouce de diametre ; mais ils

ne ſont pas tous de la même grandeur. Les plus petits contiennent douze livres de ſuie, & les plus grands cinquante livres, n'étant pleins qu'aux trois quarts; ce qu'on obſerve afin de laiſſer un eſpace pour la ſublimation. Le fourneau ſur lequel on met ces ballons, eſt compoſé de quatre murailles, qui ſe joignant en équerre, forment un fourneau quarré. Celles des faces ont dix piés de large; celles des côtés en ont neuf. La hauteur, qui eſt partout égale, eſt de cinq piés ſur dix pouces d'épaiſſeur. Il y a dans le quarré que forment ces quatre murailles, trois arcades de la longueur de ce quarré, diſtantes les unes des autres de dix pouces. La bouche de ce fourneau eſt ovale, & a deux piés quatre (ou ſix) pouces de haut ſur ſeize pouces de large, & eſt ſituée au milieu d'une des faces du fourneau. On place les ballons dans l'entre-deux des arcades du fourneau, qui tiennent lieu de gril pour les ſoutenir. On en met ordinairement quatre dans l'entre-deux de chaque arcade; ce qui fait le nombre de ſeize pour un fourneau. Ils ſont diſtans les uns des autres d'environ un demi-pié. On les aſſujettit avec des morceaux de brique, & de la terre. On a ſoin de laiſſer vuide un eſpace d'environ quatre pouces de la partie ſupérieure des ballons, pour faciliter la ſublimation; tandis qu'une épaiſſeur de ſix pouces, au-deſſous, ſera expoſée à la chaleur. Les choſes étant ainſi diſpoſées, on donne d'abord un feu de paille, que l'on continue pendant une heure. Enſuite on y jette de la bouze de vache, réduite en mottes quarrées (la diſette de bois eſt cauſe qu'on ſe ſert communément de cette matiere pour faire du feu dans ce pays): ces mottes augmentent la violence du feu. On le continue en cet état pendant dix-neuf heures. Enfin, on l'augmente conſidérablement pendant quinze autres heures; après quoi on le diminue par degrés. Quand les matieres contenues dans les vaiſſeaux commencent à être échauffées, c'eſt-à-dire, après ſix ou ſept heures de cuite, il en ſort des fumées épaiſſes & de fort mauvaiſe odeur; ce qui continue pendant quinze heures. On apperçoit, quatre heures après, le Sel ammoniac s'élever en fleurs blanches, qui s'attachent à l'intérieur du col des vaiſſeaux. Ceux qui ſont chargés de cette opération, ont ſoin de paſſer de tems en tems une verge de fer dans le col des ballons, pour entretenir une ouverture à la voûte ſaline, afin de laiſſer une libre iſſue à des matieres bleuâtres, qui ne ceſſent de ſortir des vaiſſeaux, que quand l'opération eſt finie.

On croyoit communément, avant qu'on fût au juſte la maniere dont ſe fabrique le Sel ammoniac, qu'on mêloit du Sel marin avec la ſuie, & même de l'urine; parce que ces deux ſubſtances contiennent les principes dont eſt compoſé ce Sel. Mais outre la certitude qu'on a eue du contraire, depuis la publication des Mémoires de MM. Le Maire & Granger, M. Duhamel a fait voir que le Sel marin ajoûté à la ſuie dont on retire le Sel ammoniac, ne contribue point à ſa formation, & ne peut en augmenter la quantité.

On trouve quelquefois du Sel ammoniac tout formé dans le voiſinage des volcans. Ce ſel vient vraiſemblablement des fuliginoſités produites par des matieres végétales ou animales, que le feu du volcan a embraſées.

Purification du Sel Ammoniac.

Lorſque ce Sel eſt impur; ce qui lui arrive ſouvent, parce que pendant la ſublimation il enleve avec lui un peu de la matiere noire & charbonneuſe qui doit demeurer au fond du vaiſſeau; il eſt facile de le purifier. Pour cela, on le diſſout dans l'eau, on filtre la diſſolution, puis on la fait évaporer & cryſtalliſer. On a, par ce moyen, un Sel ammoniac très-blanc & très-pur. On peut, ſi on veut, le faire ſublimer enſuite.

Uſages.

Ce Sel eſt d'un grand uſage dans la Chymie & dans les Arts. Quoiqu'il ne ſoit que demi-volatil, & qu'il ait beſoin d'une chaleur conſidérable pour ſe ſublimer, il a cependant la propriété d'enlever avec lui des matieres très-peſantes & très-fixes, telles que des ſubſtances métalliques, & certaines eſpeces de terres. On fait ſublimer avec lui, pour l'uſage de la Médecine, du fer, de la pierre hématite, &c: & il prend alors différens noms, comme ceux de *Fleurs de Sel ammoniac martial*, &c; qu'il emprunte des matieres qu'il enleve avec lui dans ſa ſublimation.

Pluſieurs ouvriers auroient peine à achever leurs ouvrages ſans le ſecours de ce Sel: tels ſont entr'autres les Teinturiers, Orfévres, Fondeurs, Epingliers, &c. Les Teinturiers le mettent au nombre de leurs drogues non-colorantes; c'eſt-à-dire, qui d'elles-mêmes ne produiſent aucune couleur, mais qui préparent les étoffes, ſoies, laines, &c, à recevoir celle qu'on veut leur donner. Les Maréchaux l'emploient, réduit en poudre, pour ronger les taies qui viennent aux yeux des chevaux.

Le Sel ammoniac cryſtalliſé eſt un bon ſudorifique & diurétique. Il leve les obſtructions, & arrête la putréfaction: ſa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme, dans une liqueur appropriée à l'état du malade. On l'emploie dans les fievres malignes, & les fievres quartes. Il fait venir les regles des femmes. On s'en ſert dans quelques collyres, depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule entier.

En général, il opere plus doucement & mieux, étant mêlé avec le nitre.

Il eſt excellent pour nettoyer la bouche & en emporter les aphtes.

Si l'on diſſout le Sel ammoniac à froid dans de l'eau, il la rafraîchira tellement que ſi l'on y plonge auſſitôt après un thermometre commun, on verra l'eſprit de vin coloré qu'il contient, deſcendre vîte & beaucoup plus bas qu'il ne feroit s'il étoit dans de l'eau pure; & ſi l'on tire le thermometre de dedans la ſolution du Sel ammoniac pour le mettre dans l'eau commune, l'eſprit de vin coloré remontera aſſez vîte pendant quelque tems.

Pour rafraîchir le vin: on prend une livre de Sel ammoniac pulvériſé; que l'on jette dans trois ou quatre pintes d'eau, à diverſes repriſes plus ou moins à la fois, ſuivant qu'on veut que l'eau ſoit plus ou moins fraîche: ſi on n'en jette dans l'eau que quatre ou cinq onces, elle ne ſera pas auſſi rafraîchie que ſi l'on en jette huit onces; & ſi on met la livre de Sel ammoniac toute entiere, l'eau ſera beaucoup plus froide; mais ſa fraîcheur durera moins que ſi on mettoit cette même quantité à pluſieurs repriſes. Il faut remuer le Sel à meſure qu'on le jette dans l'eau avec un bâton; afin d'en faciliter la diſſolution, & d'exciter un plus grand rafraîchiſſement. On met le vin dans cette eau, pour qu'il rafraîchiſſe.

Cinq ou ſix onces de ce Sel pulvériſé, miſes dans une chopine (ou une livre) d'eau bien pure & bien fraîche, ne font ſouvent que donner à la liqueur un degré de froid inférieur à celui de la glace.

Voyez GLACE.

Sel Admirable.

Voyez *Sel Purgatif Amer.*

Sel d'Angleterre.

Conſultez l'article GOUTTES *céphaliques d'Angleterre.*

Sel du Duc de Holſtein.

Voyez ARCANUM *Duplicatum.*

Sel d'Epſom.

Voyez *Sel Purgatif Amer.*

Sel Hépatique.

Voyez l'article VISAGE.

Sel de Mars.

Voyez FER, *p.* 30.

Sel de Plomb, ou *de Saturne.*

Voyez l'article PLOMB.

SEL POLYCHRESTE.

Mettez en poudre une livre de ſalpêtre purifié, & une livre de ſoufre commun. Mêlez-les bien enſemble. Après avoir fait bien rougir au charbon allumé un creuſet de bonne terre, mettez-y environ deux onces du mêlange; & remuez-le. Lorſque la flamme de la matiere allumée ceſſera, vous y remettrez deux onces du mêlange, en remuant encore pendant environ une demi-heure: il faut que le creuſet ſoit toujours rouge. La matiere étant refroidie, pulvériſez-la, & la faites fondre dans une ſuffiſante quantité d'eau. Puis filtrez la diſſolution; & l'ayant fait évaporer, mettez-la cryſtalliſer à la cave.

Ce Sel eſt apéritif; purge les ſérofités par le ventre, & quelquefois par les urines. Il leve les obſtructions du foie, de la rate, & du meſentere. Sa doſe eſt depuis une demi-dragme juſqu'à ſix dragmes, dans une liqueur appropriée. Souvent on le donne le matin, avec un verre d'eau de fontaine.

Conſultez la *Chymie* de Lémery, avec les *Notes* de M. Baron.

SEL PURGATIF AMER: SEL D'EPSOM: ou *SEL ADMIRABLE.*

On nous l'apporte d'Angleterre en petits cryſtaux déliés, très-blancs. Il eſt d'un goût amer, tirant ſur celui du ſalpêtre. On le tire par évaporation des eaux minérales d'Epſom. Il ſe fond aiſément au feu, ſans pétiller ni s'enflammer. Quand il eſt pur il ſe diſſout aiſément dans de l'eau.

Ce Sel purge par bas, & rafraîchit. On l'emploie dans la gravelle, la néphrétique, les fievres intermittentes, l'hydropiſie, & les autres maladies où il faut purger doucement en levant les obſtructions. La doſe eſt depuis ſix dragmes juſqu'à une once & demie.

On peut faire une eau minérale artificielle, en diſſolvant une demi-once de ce Sel dans chaque pinte d'eau de riviere.

Sel de Saturne.

Voyez *Sel de Plomb.*

Sel Végétal.

Conſultez l'article TARTRE.

Sel de Verre.

Voyez ANATRON.

SELS TIRÉS DES PLANTES.

Les plantes ſucculentes & encore vertes fourniſſent par la compreſſion une grande quantité de ſuc liquide, lequel eſt compoſé de la plus grande partie du flegme, des Sels, & d'une petite portion de l'huile & de la terre de la plante. Ces ſucs, expoſés dans un lieu frais pendant un certain tems, dépoſent des cryſtaux ſalins; qui ſont une combinaiſon de l'acide de la plante avec une partie de ſon huile & de ſa terre, dans laquelle l'acide domine toujours. Ces Sels portent le nom de Sels *Eſſentiels*, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus eſſentielles de la plante. Leur couleur eſt ordinairement obſcure; à moins qu'on ne les calcine dans un creuſet, & qu'on ne les diſſolve, filtre & coagule de nouveau. Mais il vaut beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obſcure, que de diſſiper en les calcinant leur partie ſulphurée, & avec elle la ſaveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenues.

Les plantes ligneuſes, peu ſucculentes, & deſſéchées, ont beſoin d'être longtems triturées avec l'eau, pour donner leurs Sels eſſentiels. C'eſt un excellent moyen de tirer ce qu'elles contiennent de ſalin & de ſavoneux.

Les matieres végétales fort huileuſes ne rendent que difficilement, ou même point du tout, leur Sel eſſentiel; la trop grande quantité d'huile empêchant ce Sel de ſe ſéparer & de ſe cryſtalliſer. M. Gerike dit, dans ſes Principes de Chymie, que ſi on retire par l'intermede de l'eſprit de vin une portion de l'huile de quelque plante, on en extrait enſuite le Sel eſſentiel plus facilement & en plus grande quantité. Ce moyen eſt très-bon, & il doit réuſſir pour les plantes qui ont exceſſivement d'huile eſſentielle: mais ſi c'eſt une huile graſſe qui empêche la cryſtalliſation du Sel eſſentiel, ce moyen ne produira pas le même effet; parce que l'huile graſſe n'eſt pas diſſoluble dans l'eſprit de vin.

On ne peut pas retirer les Sels eſſentiels, par la diſtillation: attendu qu'ils ſe décompoſent auſſitôt qu'ils éprouvent l'action du feu.

L'acide qui domine dans les Sels eſſentiels des plantes, quoique le plus ſouvent analogue à l'acide végétal proprement dit, (c'eſt-à-dire, à celui du vinaigre & du tartre, qui paroît n'être que l'acide vitriolique altéré) en differe cependant quelquefois & a de la reſſemblance avec l'acide nitreux, ou avec celui du Sel marin: cela dépend des endroits où ont cru les plantes dont on retire ces Sels. Si ce ſont des plantes maritimes, leur acide a du rapport avec celui du Sel marin; ſi, au contraire, elles ſont venues ſur des murs ou dans des terres nitreuſes, leur acide reſſemble à celui du nitre. La ſoude même ne donne point de Sel analogue au Sel marin, quand elle a cru ailleurs qu'au bord de la mer. Quelquefois une même plante contient des Sels analogues aux trois acides minéraux (marin, nitreux, & vitrioli-

que). *Consultez* l'article DISTILLATION, p. 816 & 817 : TARTRE.

Quand on a distillé une plante à feu nud, si on calcine le *caput mortuum* en chauffant le vaisseau au dégré de feu le plus violent, ce résidu devient une cendre dont on retire un *Alkali fixe*, en la lessivant plusieurs fois avec de l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne insipide. On filtre ensuite cette liqueur, & on la laisse cristalliser.

Toutes les matieres végétales, à l'exception de celles qui fourniſſent beaucoup d'alkali volatil, brûlées à feu nud & avec flamme, laissent dans leurs cendres une grande quantité d'alkali fixe, âcre, & caustique. On les lessive avec de l'eau froide. Mais lorsqu'on a soin d'étouffer les plantes à mesure qu'elles brûlent, d'empêcher qu'elles ne s'enflamment, en les couvrant de quelque matiere qui rabatte continuellement sur elles ce qui s'en exhale; le Sel qu'on retire de leurs cendres est beaucoup moins âcre & caustique. Ces Sels peuvent se cristalliser : & étant beaucoup plus doux que les alkalis fixes ordinaires, ils peuvent être employés dans la Médecine & pris intérieurement. On les nomme Sels *préparés à la maniere de Tachenius* (ou Takenius), parce qu'ils sont effectivement de l'invention de ce Chymiste. La méthode qu'a suivie Tachenius, consiste à prendre des plantes fraîches, les couper en morceaux, & les jetter dans une marmite de fer toute rouge; puis y mettre un couvercle. Par-là il empêche qu'aucune partie ne s'évapore; mais il obtient moins d'alkali : les parties acides ne pouvant pas s'évaporer elles sont obligées de rester dans la masse totale, où elles rencontrent l'alkali; auquel elles se joignent, & forment avec lui un Sel neutre, un alkali mêlé de parties grasses, en quelque façon savoneux, & propre à remplir des vues auxquelles l'alkali parfait & pur ne conviendroit nullement par rapport à la Médecine.

Il y a des personnes qui mêlent les cendres des plantes avec de l'eau commune, & après leur avoir fait subir une longue ébullition, filtrent l'eau par le papier gris jusqu'à ce qu'elle soit bien claire; puis la mettent sur le feu pour la faire consommer peu-à-peu à petits bouillons, jusqu'à ce que le Sel soit tout à sec au fond.

Le Sel qui reste après l'évaporation, est plus ou moins brun. On le calcine dans un creuset, jusqu'à ce qu'il soit blanc : puis on le fait fondre dans de l'eau claire, on filtre la dissolution, & on en fait évaporer l'humidité dans une terrine. Par ce moyen l'on a un Sel très-pur & fort blanc : on le garde dans une bouteille de verre bien bouchée.

Quand on est à la campagne par un beau tems, & qu'on a une grande quantité de plantes à brûler, on peut faire un ou plusieurs creux dans la terre, y mettre les plantes bien séches, les allumer avec un peu de feu, couvrir les creux avec des pierres ou d'autres terres, appuyant dessus & n'y laissant d'ouverture que ce qu'il en faut pour donner passage à un peu d'air qui puisse entretenir le feu. On connoît que l'opération est achevée, quand la terre de dessus est entiérement refroidie. Alors on découvre doucement le creux. On y trouve les cendres bien calcinées, la plupart adhérentes les unes aux autres par grumeaux; ce qui est une marque d'une bonne calcination, & d'une quantité raisonnable de Sel.

Les Payſans d'Auvergne voulant profiter des plantes inutiles qui croissent & se séchent sur leurs montagnes, les coupent sans distinction & les brûlent toutes ensemble dans des creux qu'ils ont faits en terre de cette maniere; puis ils en ramassent les cendres qui sont remplies de beaucoup de Sel alkali. Mais ils n'observent pas autant d'exactitude en recueillant ces cendres, qu'il conviendroit de faire; car ils enlevent avec elles une partie de la terre qui les environnoit & qui est salée par communication : ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Épiciers, qui les débitent aux Blanchisseuses, comme étant très-bonnes pour les lessives. Mais la terre dont ces cendres sont mêlangées tache le linge; à ce que l'on prétend.

Quand on veut brûler une plante dans un laboratoire, on se sert d'un fourneau de fusion, qu'on remplit de plantes bien séches, ensorte qu'elles y soient bien pressées. Ayant allumé le feu, on couvre le fourneau avec son dôme, & sa petite cheminée. Ces plantes étant à demi-consommées, on y en met une autre quantité, pour remplir le fourneau; & l'on continue de même jusqu'à ce qu'on ait employé tout, ou jusqu'à ce que les cendres rempliſſent tout le fourneau. S'il n'y a plus de place pour y mettre davantage d'herbes, il faut alors laisser recuire ou calciner les cendres. Car si l'on a bien pressé les plantes à mesure qu'elles ont été mises dans le fourneau, elles demeureront au feu dix ou douze heures après la fumée passée; & elles en deviendront plus salées. On les ramasse quand elles sont froides : on y trouve beaucoup de grumeaux, comme à celles qui ont été brûlées dans des creux à la campagne. On en tire le Sel, de la maniere qui a été dite.

Les plantes maritimes fourniſſent un alkali fixe, analogue à la base du Sel marin. La plupart des autres plantes, ou substances végétales, en fourniſſent qui sont absolument semblables entre eux & de même nature, lorsqu'ils sont bien faits & bien calcinés.

Si on fait infuser ou bouillir dans l'eau, une plante dont on prétend tirer un alkali fixe en la brûlant ensuite, on en obtient une bien moindre quantité de cet alkali; & même, point du tout, si on a fait subir à la plante un assez grand nombre d'ébullitions pour la dépouiller absolument des parties salines qui concourent avec sa terre à la formation de l'alkali fixe.

Comme on ne tire que peu de Sel fixe d'une grande quantité d'herbes, & qu'il exige assez de peine & de tems, on n'a pas manqué de le falsifier, afin de pouvoir le donner à bon marché. Celui que les Colporteurs apportent, & que plusieurs Droguistes font venir de pays éloignés, dans des caisses en beaux cristaux, qu'ils appellent Sel d'absinthe, ou Sel de tamarisc, n'est rien moins que ce Sel. Pour en être convaincu, il faut considérer premiérement que le Sel fixe de quelque plante que ce soit, étant tiré par la calcination, doit être alkali, & bouillonner nécessairement quand on verse des acides dessus; ce qui n'arrive point dans ces prétendus Sels fixes des plantes. En second lieu, le sel fixe d'une plante étant fort poreux, il s'humecte très-facilement & se liquefie à moins qu'on n'ait soin de l'enfermer exactement dans une bouteille de verre : les caisses ne sont point capables de le conserver; il y seroit fondu & il en auroit pénétré le bois avant qu'on l'eût porté en quelques lieux : ce qui pourtant n'arrive point aux Sels des Colporteurs; ils peuvent les garder plusieurs années dans leurs caisses sans qu'ils s'humectent davantage que n'a coutume de faire le salpêtre rafiné ou l'alun. En troisieme lieu, les plantes ne rendent pas beaucoup de Sel fixe; l'alkali d'une plante ne se cristallise que difficilement; & ses cristaux ne sont point de la forme des Sels des Colporteurs. Quatriemement les plantes ne rendent pas beaucoup de Sel, il coute considérablement à faire, & on ne pourroit pas le don-

ner à ſi bon marché qu'ils ſont ; car ils ne les vendent ſouvent que trente ſols la livre au plus. On dira peut-être que dans les pays chauds, où l'on fait ce Sel, il y a pluſieurs plantes dont on tire beaucoup plus de Sel, que de celles qui croiſſent dans les pays tempérés ; mais ceux qui ont coutume de travailler à ces ſortes d'opérations, ſavent que, toute commune qu'eſt la plante des pays chauds, on ne peut pas donner à un ſi vil prix le Sel qu'on en tire ; ajoûtez auſſi que le port coute quelque choſe. On croit donc que leurs prétendus Sels de tamariſc & d'abſinthe, ne ſont qu'un mêlange d'alun & de ſalpêtre, & qu'il n'y a point du tout de Sel de plantes.

Nous avons parlé des propriétés de diverſes ſortes de ces Sels fixes. *Voyez* les articles ABSINTHE : HUILE *de Gayac*, p. 298 : DISTILLATION, p. 816 & 817 : QUINQUINA, p. 197 : TABAC : TARTRE : &c.

SEL : *Terme d'Agriculture.* On dit : *une telle terre a beaucoup de Sel ; elle produit toujours ſans ſe laſſer : Telle autre terre n'a point de Sel ;* c'eſt-à-dire, qu'elle devient incapable de produire de long-tems, pour peu qu'elle ait produit.

Conſultez l'article BLÉ, pag. 321 & ſuivantes : SALPÊTRE, p. 348, col. 1 & 2.

SELAGO. *Voyez* CAMPHRÉE.

SELF-HEAL. *Voyez* BRUNELLE : SANICLE.

SELINUM. *Voyez* CELERI.

SELLETTE : *Terme d'Agriculture.* Voyez CHARRUE, *n.* 8.

SELLIGA. *Voyez* NARD *Celtique.*

SEM

SEMAILLES. Signifie 1°. l'opération de ſemer les grains. Dans ce ſens on dit : *Le tems eſt propre pour les Semailles ; il faut en profiter.* Voyez SEMER.

2. On nomme SEMAILLES la Saiſon où l'on a coutume de ſemer diverſes ſortes de grains, & principalement les blés.

Relativement à cette ſignification l'on diſtingue les Semailles *d'Automne*, & celles *de Printems.* Voyez MARS, p. 485, col. 1.

Il y a des pays où dès la fin du mois d'Août on commence à faire les Semailles du ſégle, principalement dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de ſe fortifier avant l'hiver, pour pouvoir réſiſter au froid : autrement il courroit grand riſque de périr.

Si-tôt que le mois de Septembre eſt venu, on ne tarde plus à jetter ce grain en terre ; & il n'y a que le mauvais tems qui puiſſe en empêcher.

Après cette Semaille, vient immédiatement celle de l'orge d'automne, ou orge quarrée. Cette Semaille ne dure pas longtems, à cauſe qu'on n'en ſeme que fort peu, & ſeulement pour ſubvenir de bonne heure à la nourriture des domeſtiques, ſurtout lorſque le blé eſt cher.

Le méteil ſe ſeme enſuite : puis le froment, qui réſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain.

Conſultez l'article SEMER.

SEMAINE. C'eſt un eſpace de tems, compoſé de ſept jours : à chacun deſquels, ſelon les Aſtrologues ſectateurs de Ptolomée, préſide une des principales planetes ; qui ſont la Lune, Mars, Mercure, Jupiter, Venus, Saturne, & le Soleil.

SEMÉ (*Bien*) : Terme de Chaſſe. C'eſt quand à la tête d'un cerf, d'un daim, ou d'un chevreuil, le nombre des andouillers ſe trouve pair. On dit *Mal* SEMÉ, quand ce nombre eſt non-pair.

SEMELLE : *Terme d'Architecture*, &c. Eſpece de tirant, fait d'une plate-forme où ſont aſſemblés les piés de la ferme d'un comble, pour en empêcher l'écartement.

Semelle d'Etaie. Piece de bois couchée à plat ſous le pié d'une étaie, d'un chevalement, ou d'un pointal.

SEMEN. *Voyez* SEMENCE.

SEMEN-CONTRA-VERMES, ou ſimplement SEMEN-CONTRA : & SEMEN-SANCTUM. *Voyez* BARBOTINE.

SEMENCE : en Latin *Semen.* En général on nomme Semence tout ce qui peut être ſemé pour produire la même eſpece de plante, que celle dont il provient. On diſtingue principalement deux ſortes de Semences ; les unes relatives à l'Agriculture, & dont nous avons parlé ſous le mot GRAIN : les autres, qui ſont particuliérement affectées au Jardinage, ſont nommées GRAINES ; *voyez* ce mot.

Les figures des Semences varient à l'infini. Elles ſont quelquefois ornées d'aigrettes, ou d'une couronne, ou d'aîles membraneuſes.

Voyez NUD : FARINEUX : CEREALIA : AIGRETTE : AIGUILLE : &c.

Les Curieux préférent les Semences de certains endroits où les plantes de ces eſpeces ſont mieux cultivées, & ont tout ce qu'il faut pour perfectionner leur graine.

Celles qui ſont compactes, naturellement chaudes, & qui ont une forte écorce, peuvent ſouvent être encore bonnes à ſemer lorſqu'elles ont trois ans. Le lupin, le ſénegré, le lin, ſont dans ce cas. On ne peut gueres compter au-de-là de deux ans, ſur les ſemences, dont la ſubſtance eſt délicate ; comme l'anis, le fenouil, le cumin, l'ache, le perſil, le creſſon. Celles d'oignon, de ciboule, de porreau, & de pavot, ſe conſervent pendant trois ou quatre ans dans leurs têtes ou leurs enveloppes.

M. Miller aſſure qu'il a conſtamment éprouvé que la plupart des graines levent beaucoup mieux dans de petits pots, que dans de grands. Pour ménager le terreau & le fumier, il conſeille de mettre les pots pour ſemer, ſur des couches médiocrement chaudes ; de ne mettre ce terreau que dans les pots, & de remplir les intervalles avec d'autre terre.

Tous nos articles de Plantes indiquent le tems & la maniere de faire uſage des Semences. Nous traiterons encore ſpécialement des Semences d'Agriculture, dans l'article SEMER.

Nous avons déja dit, au mot BATTRE, quelque choſe ſur la façon dont on bat les Semences.

Ajoûtons qu'au lieu de battre, ſans diſtinction de tems, le blé qu'on deſtine pour ſemer, on doit ne le faire que très-peu de jours avant la ſemaille ; deux ou trois jours tout au plus. Conſultez le IVe Volume du *Traité de la Culture des Terres*, p. 401-2-3.

Les pratiques de faire fouler les gerbes par les piés des chevaux ou des bœufs, ou de battre le grain avec un fléau ſur l'aire de la grange, meurtriſſent ou écraſent beaucoup de grains ; qui par-là ne ſont plus propres à être ſemés. Si le blé a été nourri d'humidité, le mal eſt encore plus grand ; les grains étant alors moins durs, ils cédent aiſément ſous le fléau, & ſont entiérement écraſés. On doit donc uſer de précaution en battant le blé de Semence. Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. IV, p. 404-5-6. M. Duhamel ne fait, en ces deux endroits, que donner un Mémoire de M. De Châteauvieux.

Mais dans la Préface du même Volume (*pp.* xxix, xxx, & xxxj) M. Duhamel rapporte, d'après M. Titius, la maniere dont on étuve les gerbes de blé, que l'on bat auſſitôt qu'elles ſont ſéches en paſſant de l'étuve dans la grange; en Suede, en Curlande, & dans la Pruſſe Suédoiſe. Ces détails méritent d'être lus dans les pages que nous citons.

Certaines SEMENCES ſont employées *en Pharmacie*, principalement pour faire des Emulſions. En termes de l'Art, les *quatre Semences Chaudes Majeures* ſont celles de Coriandre, Perſil, Anil, & Fenouil: ou, ſelon d'autres, le Cumin & le Carvi, au lieu de Perſil & de Coriandre. Voyez encore ANGÉLIQUE. Les *quatre Semences Chaudes Mineures* ſont l'Ammi, le Panic ſauvage, l'Ache, & la Carotte. On ſubſtitue la Semence de Perſil à celle du Panic; qui eſt le *Sium aromaticum.* Il y a auſſi un pareil nombre de Semences froides. Les quatre *Semences Froides Majeures* ſont celles de Citrouille, Melon, Concombre, & Courge. On nomme *Froides Mineures*, les Semences de Chicorée, d'Endive, de Laitue, & de Pourpier.

Voyez EMULSION: ORGEAT: AMANDE: PAVOT: MAUVE: &c.

Il faut, autant que l'on peut, ne faire uſage de ces Semences, que quand elles ſont nouvelles.

SEMENCINE. *Voyez* BARBOTINE.

SEMER. Répandre de la ſemence dans la terre. *Voyez* SEMIS.

L'enſemencement eſt un article ſi important pour le ſuccès des récoltes, que les Laboureurs doivent y prêter une ſinguliere attention. Pour une plus grande commodité nous traiterons cette matiere ſous différens titres.

Saiſon, & Température de l'air, qui ſont convenables pour les Semailles.

On remarque aſſez généralement que les grains qui ont été mis le plus tôt en terre ſont ceux qui, dans le tems de la moiſſon, parviennent les premiers à maturité. Ainſi, quoiqu'il y ait de l'avantage à accélérer les ſemailles quand la ſaiſon de mettre les blés en terre eſt venue & que le tems y eſt favorable; il eſt néanmoins aſſez à propos de ne pas ſemer tous les grains en même tems, afin que ne mûriſſant point tout-à-fait auſſitôt les uns que les autres, on puiſſe dans le tems de la moiſſon les ramaſſer avant qu'une maturité exceſſive les diſpoſe à s'égrainer. Mais ce petit avantage ne doit pas empêcher de profiter de la ſaiſon convenable pour faire promptement les ſemailles.

Il reſte à ſavoir lequel eſt le plus avantageux, de ſemer de bonne heure ou tard. Nous ne prétendons pas pouvoir fixer un tems précis: ce tems doit varier, ſuivant que le pays eſt plus ou moins méridional, ou relativement à d'autres circonſtances locales qui varient beaucoup. Dans le climat de Geneve, le tems de faire les ſemailles eſt à la fin d'Août & dans tout le mois de Septembre. * *Traité de la Cult. des Terr.* T. II. p. 93-4. On ſeme les fromens au commencement d'Octobre, dans la Beauſſe & le Gâtinois. En Angoumois, & dans le Limoſin, c'eſt à la fin d'Octobre. Aux environs de Bordeaux, on differe quelquefois juſqu'à la fin de Décembre. Nous nous bornerons ici à des réflexions générales, dont chacun pourra tirer les inductions propres aux circonſtances où il ſe trouve.

Perſonne ne doute de l'avantage qu'il y a conſtamment à avancer les récoltes. Comme il eſt d'expérience que les grains ſemés de bonne heure ſont en état d'être recueillis un peu plus tôt que les autres, il ſemble naturel de conclure qu'on doit ſe preſſer de ſemer quand la ſaiſon eſt venue. Ceux qui ſement tard ſont ſouvent dans le cas de ne faire que des récoltes médiocres. D'ailleurs, on ſait que les grains ſemés en automne ont à ſubir la rigueur de l'hiver: & la gelée les fatigue beaucoup, quand ils n'ont pas eu le tems de produire aſſez de racines & de feuilles, marque de leur vigueur, avant les grands froids. Cette raiſon doit encore engager à ſemer d'aſſez bonne heure, ſurtout dans les pays ſeptentrionaux; où les gelées ſe font ſentir plus tôt qu'ailleurs. Enfin on croit avoir remarqué que, dans les années où il y a de la nielle, les grains qui ont été ſemés tard, ſurtout au printems, y ſont particuliérement expoſés.

Au reſte, on eſſuie des contre-tems lorſqu'on a ſemé trop tôt. Si l'automne eſt douce & humide, les blés pouſſent tellement en verd qu'ils rouillent quelquefois avant l'hiver même; ce qui leur eſt très-préjudiciable. Le verd que les blés ont pouſſé avant l'hiver, périt dans cette ſaiſon quand elle eſt rigoureuſe. Quelques-uns penſent auſſi que les plantes, épuiſées par les premieres productions, pouſſent avec moins de vigueur au printems: mais ce fait n'eſt pas ſuffiſamment prouvé. Enfin, ſi on avoit tellement avancé les ſemailles, que les grains euſſent commencé à monter en tuyau, les gelées qui détruiroient ces productions, fatigueroient beaucoup les plantes; qui probablement n'euſſent ſouffert aucun dommage ſi elles n'avoient eu que leurs premieres feuilles. Voyez M. Tillet, *Suite des Expériences ſur la cauſe qui noircit le blé*, p. 28.

Une terre légere & ſabloneuſe, enſemencée tard en grains d'hiver, fournit rarement ſa récolte, quand on n'y a pas mis beaucoup de fumier. Au contraire, un terrein plus gras & ſubſtantieux, étant naturellement ſujet à produire des herbes inutiles, elles y pouſſent vîte & nuiſent de bonne heure aux grains. Mais quand on n'y ſeme que tard, l'on n'a rien à craindre: les herbes ne profiteront pas aux approches de l'hiver; & le grain ſubſiſtera aſſez bien en hiver, & enſuite au printems lorſque la pouſſe des herbes aura été retardée par le froid.

La ſaiſon de ſemer chaque ſorte de grain, eſt conſtamment un article ſoumis à la diſcrétion d'un prudent œconome; qui doit ſe régler ſur la qualité de ſa terre. Plus tard on ſeme au printems dans une bonne terre ſujette à produire des herbes inutiles, meilleure eſt la récolte. Par exemple, ſi on y ſeme de l'orge au commencement de Mai, les roſées ſuffiſent pour la faire lever ſous ſept à huit jours: & alors elles devance les autres herbes, qui levant moins vîte ſont ſaiſies de la chaleur & ainſi profitent peu.

Dans un terrein ſec & de ſable, on ſe trouve toujours bien de ſemer de fort bonne heure au printems. Sans cela, la chaleur du ſoleil jointe à celle de la terre, font jaunir & blanchir les plantes & rendent la récolte fort douteuſe. Un Été froid & humide eſt très-avantageux aux grains ſemés de bonne heure dans ces ſortes de terres.

Ellis (*The Modern Husbandman;* Mai, p. 15, 16, &c.) parle de Fermiers qui ſement de l'orge dans des vallées, vers le douze de Mars, quoique cette ſemaille courre riſque d'être endommagée par les eaux & par la gelée. Ils comptent qu'une ſaiſon temperée & humide, qui peut ſurvenir enſuite, fera lever aſſez-tôt l'orge pour qu'elle couvre & ombrage ſes racines avant la ſéchereſſe de l'Été. Il penſe qu'ils feroient mieux de ne ſemer qu'au commencement d'Avril: & que leur mauvaiſe méthode fait qu'ils n'ont qu'une demi-récolte, inſuffiſante pour compenſer les frais de labour & de ſemaille,

& le payement de la rente pour cette année, & pour la ſuivante qui eſt en jachere. Il dit que d'autres ſement l'orge vers la fin d'Avril & même au commencement de Mai : & il aſſure qu'ils obtiennent une ample récolte, en préparant le grain avec une décoction d'orge dans laquelle on ajoûte du nitre cryſtalliſé, de la couperoſe verte, de la ſuie pure, & de l'eau de fumier, ou de l'urine. Pour cette ſemaille tardive, il veut que l'on emploie de l'orge hâtive.

Une circonſtance des plus favorables pour les ſemailles eſt que la terre ſe trouve un peu humide, ſans être aſſez humectée pour ſe paîtrir. Car il faut que le deſſus ſoit un peu affermi avant les gelées, pour que le grand froid pénétre moins dans la terre. Les pluies affermiſſent ordinairement aſſez la terre, pour qu'on ſoit diſpenſé d'avoir recours à d'autres moyens. Si on pouvoit prévoir le tems qui arrivera, on feroit bien de retarder un peu lorſqu'il a beaucoup plu, & attendre pour ſemer que la terre fût reſſuyée : ou bien on ſemeroit dans la terre fort ſéche quelques jours avant qu'il vînt de la pluie ; car les grains étant toujours longtems à lever pendant les grandes ſéchereſſes, il y a alors une partie du grain qui ne germe point. Mais comme on ne peut ſavoir ſi la ſéchereſſe durera longtems, un Fermier qui a une grande exploitation, commence ſes ſemailles quand la ſaiſon eſt venue. Celui qui ſeme au commencement de Septembre peut attendre de la pluie pendant longtems : au lieu que celui qui ſeme au mois d'Octobre en jouit ordinairement plus tôt. Ainſi le premier peut retarder ſes ſemailles, dans un cas de ſéchereſſe ; mais l'autre fera bien de les commencer malgré la ſéchereſſe : ſe fondant ſur le principe des Laboureurs, qui diſent qu'il faut ſemer les fromens dans la pouſſiere, parce qu'on touche au tems des pluies ; & les Mars dans le mortier, parce que ſouvent il ſurvient de grands hâles en Avril.

Il arrive quelquefois que la terre, pénétrée d'eau, & battue par les pluies, ne peut être ni labourée ni herſée. Les ſemailles ſe font alors très-mal. On eſt même obligé de les ſuſpendre dans les terres fortes : & tel qui comptoit enſemencer ſoixante arpens de froment, n'en ſeme quelquefois pas trente. Néanmoins la perte devient peu conſidérable lorſqu'on ſeme des Mars, au printems, dans ces terres qui étoient préparées par pluſieurs labours pour le froment. L'abondante récolte de ces menus grains dédommage beaucoup le Cultivateur. De plus, il n'eſt pas douteux que le ſégle & le froment d'hiver ſemés en Février par un tems très-ſec, dans une terre bien ameublie, profiteront autant que ceux que l'on aura ſemés en automne, ſurtout ſi cette terre eſt de bonne qualité, & nette d'herbes.

M. Duhamel, de qui j'emprunte la meilleure partie de cet article, fait une obſervation très-conſolante pour ceux qui ſe trouvent gênés pour faire leurs ſemailles en bonne ſaiſon. » Une année, dit-il, » (*Elém. d'Agric.* T. I, p. 270) lorſque les ſemailles » étoient preſque faites dans nos terres de la plaine, » il ſurvint des gelées aſſez fortes qui durerent trois » ſemaines ; & les blés qui étoient en terre, ne ſe » montrerent qu'au bout d'un mois. L'hiver fut » froid ; les blés étoient très-foibles au printems ; » une piece entr'autres qui avoit été ſemée fort » tard, ne leva qu'à la fin de Février. Néanmoins » la moiſſon fut bonne ; & la terre ſuffiſamment » garnie. »

L'incertitude du tems qu'il fera, & les apparences de pluie prochaine, décident ſouvent pour ſemer les terres légeres preſqu'après la moiſſon. Mais il faut preſque toujours ſemer plus tard les terres fortes ; par exemple vers la fin d'Octobre : car ſi on les ſeme tandis qu'il fait encore chaud, il eſt à craindre qu'elles ne durciſſent au point que les racines aient de la peine à les pénétrer. Au reſte cet inconvénient eſt bien moins à redouter dans la *Nouvelle Culture ;* au moyen de laquelle les terres fortes & les autres ſont toujours meubles. Et c'eſt un des avantages qu'elle procure, que celui d'être moins gêné pour le tems des ſemailles. Il faut cependant, même dans cette méthode, éviter de ſemer trop tard : car il eſt néceſſaire que le froment ait acquis une certaine force avant les gelées, afin qu'il puiſſe mieux ſupporter les rigueurs du froid. D'ailleurs comme les grains cultivés à la Maniere de M. Tull muriſſent ordinairement plus tard que les autres, il eſt ſouvent utile qu'ils aient été ſemés de bonne heure.

Dans un climat chaud, lorſque l'on fait des ſillons profonds, il eſt à propos de ſemer quelques jours avant ceux qui labourent moins profondément : parce que la ſemence leve plus tard.

Quelque méthode que l'on ſuive, quand les terres ont été labourées à propos, & lorſqu'elles ne ſont pas dans le cas de trop retenir l'eau, on parvient preſque toujours à bien faire les ſemailles.

Suivant d'*anciennes Maximes de Labourage*, il eſt à propos de commencer à ſemer lors de la premiere chute des feuilles des arbres, ſi le tems eſt beau. 2°. Quand le ſoleil fait appercevoir des toiles d'araignée ſur les guérets en automne, on doit ne pas différer à ſemer : les blés germeront promptement.

Différentes Manieres de Semer.

Les Laboureurs doivent être attentifs à ſe mettre en état de ſemer avec préciſion. Un habile Semeur eſt précieux pour eux.

L'uſage le plus commun eſt de ſemer à la main : & l'habitude des Semeurs fait qu'ils répandent le grain aſſez uniformément. Pour cela on attache devant ſoi une eſpece de grand tablier fait exprès, où eſt une certaine quantité de grain. Le Semeur y prend le blé à pleine main, & le jette en arriere du bras oppoſé à la main qui ſeme. C'eſt ce qu'on nomme *Semer à la Volée.* Le Semeur avance la jambe droite, en même tems que le bras droit, qu'on ſuppoſe être celui dont il ſe ſert pour ſemer. En donnant à ſon bras un mouvement circulaire pour jetter la ſemence avec force, il ouvre peu-à-peu ſa main, afin que le grain ne tombe point par tas, mais qu'il s'éparpille & ſe répande comme une eſpece de pluie.

Le ſégle, l'orge, l'aveine, & d'autres grains, ne ſe prennent pas dans la nappe par poignées auſſi fortes que celles du froment. On ne ſe ſert même que de trois doigts pour ſemer le millet, le panic, les raves ou navets, & autres graines ſemblables : qui étant fort petites tombent alors ſuffiſamment près les unes des autres.

L'Art du Semeur demande beaucoup d'habitude & d'adreſſe. Les bons Semeurs ont contracté l'habitude de prendre leurs poignées de grain aſſez préciſément les mêmes pour répandre dans un arpent de terre la quantité de grain qu'ils jugent convenable ſuivant qu'ils veulent ſemer plus ou moins épais. Ils diſtribuent ſi également la ſemence, qu'il n'y a pas un endroit du champ plus garni que les autres ; encore moins doit-on n'appercevoir enſuite aucune place vuide de grain. Dans les endroits où il y auroit trop de grains, les plantes ne feroient que languir, elles s'étoufferoient mutuellement. On doit auſſi compter que les endroits vuides de grain

ſe garniront d'herbes, qui nuiront aux plantes voiſines.

Pour ſemer les terres douces, & qui ne ſont pas ſujettes à déchauſſer, on leur donne à plat le dernier labour, qu'on nomme *Labour à demeure;* & leur ſurface forme de très-petits ſillons. On enterre le grain avec la herſe ordinaire, que l'on promene en divers ſens juſqu'à ce que le champ ſoit uni & qu'on n'apperçoive plus de ſillons: par cette méthode on a l'avantage de faire les ſemailles en fort peu de tems. On obſerve encore la même choſe lorſqu'on a pratiqué des planches bien larges, en labourant des terres douces. La herſe ne pouvant pas ſuffiſamment enterrer le grain quand il y a des mottes & des pierres, on emploie quelquefois de gros rouleaux garnis de fortes chevilles de fer & aſſemblés parallelement dans un chaſſis: Voyez EMOTTER; & HERSE *Tournante.* Ces inſtrumens ne peuvent rouler ſur les guérets enſemencés, ſans que les chevilles écraſent les mottes, remuent la ſuperficie de la terre, & en recouvrent les ſemences. Mais une telle herſe ne ſuffit pas encore dans les terres fortes, ni dans celles qui déchauſſent: on eſt obligé d'y enterrer la ſemence par le moyen de la charrue; ce qui exige beaucoup de tems. Cette opération conſiſte à répandre la ſemence avant de donner le dernier labour; & auſſitôt après avoir ſemé, refendre avec une binette ou autre charrue qui pique peu, les éminences des raies, pour recouvrir la ſemence qui eſt tombée dans le fond. On a ſoin que ce labour ſoit très-léger, fin, & ſuperficiel; afin de ne pas trop enterrer le grain, qui alors ne leveroit pas. Cependant, pour peu que la terre ſoit humide, on ne laiſſe pas de la corroyer, de l'endurcir: ce qui lui fait un tort conſidérable. D'ailleurs, il n'eſt pas poſſible de refendre régulièrement toutes les éminences: on ne fait donc qu'un labour général. D'où il arrive qu'une partie de la ſemence ſe trouve couverte d'une trop grande épaiſſeur de terre, pendant que l'autre n'eſt pas enterrée. Auſſi, quand on examine de près un champ nouvellement herſé, apperçoit-on à ſa ſurface beaucoup de grains; qui deviennent la pâture des oiſeaux.

Au reſte, le grain demande auſſi à être recouvert avec la charrue, lorſque la terre eſt très-légere. La ſuperficie de cette terre ſe convertiſſant en poudre, & étant par-là très-ſujette à changer de place, le grain qui ne ſeroit enterré qu'à la herſe courroit riſque d'être bientôt découvert, de devenir la proie des oiſeaux, ou au moins de ne pas lever n'ayant point près de lui une humidité convenable.

Nota. Lorſqu'on paye un Laboureur pour donner les façons à la terre, il doit mettre gratis le grain en terre. Ainſi il n'y a point de nouveaux frais pour enſemencer & herſer le froment. Mais comme on ſeme les menus grains dans des terres qui ont eu moins de façons, il faut quelquefois y faire paſſer un rouleau pour écraſer les mottes: & ce roulage ſe paye à part dans beaucoup d'endroits.

On ſe ſert d'une pratique que l'on nomme *Semer ſous raies*, dans les terres qui déchauſſent, & dans les terreins fort légers où l'on craint que le vent ne découvre la ſemence ou que le ſoleil ne deſſéche les grains qui auroient germé trop près de la ſuperficie. Pour cela on répand la ſemence dans un ſillon qu'on vient d'ouvrir; & on la recouvre auſſitôt en faiſant une autre raie. Tout le grain ſe trouve ainſi placé au-deſſous de la terre remuée par les labours; mais ſur un fond dur.

En quelques Provinces on nomme *Semer à toutes raies*, la pratique que nous venons d'indiquer; lorſque la ſemence répandue dans chaque raie que le ſoc a formée, eſt recouverte par la même charrue en faiſant la raie voiſine. Par oppoſition, l'on y appelle *Semer à raies perdues*, quand ayant répandu le grain dans une raie on en forme une autre où on ne jette pas de ſemence; & on en met dans la ſuivante; deſorte que dans toute l'étendue d'un champ il y a alternativement une raie ſemée, & une qui ne l'eſt pas: ce qui donne plus d'eſpace au grain pour étendre ſes racines, raſſembler de la nourriture, & former de groſſes talles. En Auvergne, ceux qui ſement à raies perdues, donnent avec la houe un léger labour entre les rangées de froment, au mois d'Avril.

En beaucoup d'endroits où on ſe ſert de la charrue pour enterrer le grain, on ne répand quelquefois que la moitié ou le tiers de la ſemence, & on jette le reſte derriere la charrue dans les ſillons qu'elle vient de former. Cette méthode conſomme beaucoup de grain; & celui qu'on répand dans les ſillons eſt ſouvent trop enterré, pendant que la portion qu'on a jettée ſur le champ ne l'eſt pas aſſez.

Il eſt évident que toutes les pratiques dont nous venons de parler diſtribuent la ſemence aſſez irréguliérement: s'il ſe trouve une cavité, quinze ou vingt grains s'y raſſemblent, tandis qu'ailleurs il n'y a abſolument point de ſemence: celle qui ſe trouve recouverte d'une trop grande épaiſſeur de terre, ne peut en ſortir; & beaucoup de grains qui reſtent ſur le champ, ou trop près de la ſurface, ſont dévorés par les oiſeaux ou deſſéchés par le ſoleil. D'où réſulte une conſommation conſidérable de ſemence, en pure perte. Ces raiſons ont fait naître l'idée d'inſtrumens dont le méchaniſme opérât avec certitude la préciſion que l'on peut deſirer. *Voyez* SEMOIR.

On dit qu'un champ eſt *Semé en plein;* lorſqu'on l'a ſemé ſans deſſein d'y laiſſer aucune place vuide.

Nous venons de voir que l'on ſeme quelquefois à raies perdues: ce qui forme dans un champ autant de vuide que de plein.

La Méthode de M. Tull laiſſe des vuides encore plus conſidérables. Nous en avons diſcuté la pratique & les effets, dans l'article CULTURE.

Quoique les Semoirs modernes aient principalement été d'abord appliqués à cette méthode, on en a depuis fait uſage pour ſemer en plein. Nous voyons même dans le ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres*, (p. 238), que dès l'année 1752 M. Duhamel, appréciant au juſte le ſyſtême d'Agriculture de M. Tull, & voulant tirer tout le parti poſſible des découvertes que cette nouveauté faiſoit naître, conçut que le ſemoir pouvoit ſervir à ſemer en plein. Cet habile obſervateur y employa l'inſtrument de ce genre, que lui-même venoit d'inventer. Ainſi, nullement prévenu en faveur de la nouvelle méthode ſur laquelle tous ſes écrits ne faiſoient que répandre du jour pour inſtruire & pour conduire au vrai, il ſemble avoir preſſenti dès-lors ce qu'il a déclaré depuis, que dans les circonſtances où la méthode de M. Tull ſera jugée impraticable, on aura au moins dans le ſemoir un inſtrument utile & commode pour ſemer en plein: avantage dont on ſeroit probablement privé, ſi l'examen de la Nouvelle Culture n'eût pas occaſionné une ſi grande fermentation. *Conſultez* l'article SEMOIR.

A quelle profondeur on doit mettre la ſemence.

Toutes les plantes ne doivent pas être ſemées à la même profondeur.

On a observé que presqu'aucunes graines ne levent quand elles sont à plus de neuf pouces en terre.

On a aussi reconnu par expérience, que les mêmes semences peuvent être enterrées à une plus grande profondeur dans une terre légere, que dans une terre forte : & que les semences, qui seroient trop avant en terre pour en sortir dans une année séche, pourroient en sortir lorsque l'année est chaude & humide.

Il y a d'autres expériences qui prouvent que quand les semences sont à une trop grande profondeur en terre, elles s'y conservent des dix & vingt années sans altération ; de sorte que si, en remuant la terre, on les ramene près de la superficie, elles y germent bien & produisent la plante de leur espece. Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. I, ch. 10.

On doit donc semer chaque espece de graine à la profondeur qui lui convient. Le vrai moyen de connoître cette profondeur est de suivre l'exemple de M. Duhamel, dont nous venons d'indiquer les épreuves. Cet Académicien fit une tranchée de douze piés de longueur : elle avoit deux piés de profondeur à une de ses extrêmités, & l'autre se terminoit à rien. Il sema différentes graines au fond de cette tranchée, & fit remettre la terre en sa place. Les différences de profondeur lui donnerent pour la germination les résultats ci-dessus. On peut faire de même pour telle espece de semence qu'on voudra employer. Les graines étant levées dans cette tranchée, on saura la profondeur à laquelle il convient de mettre l'espece de semence que l'on se propose. On disposera alors un des nouveaux semoirs, de façon qu'il l'enterre à la profondeur précise qu'on aura reconnue être convenable.

Dans un climat chaud, il n'y a pas d'inconvénient à semer dans des sillons qui ont cinq à six pouces de profondeur, si la terre est forte ; à sept ou huit pouces, dans les terres légeres & sablonneuses ; & à six ou sept, dans celles qui tiennent le milieu entre les unes & les autres. Mais ces profondeurs seroient trop grandes dans un climat tempéré : le grain ne leveroit pas. * *Traité de la Culture des Terres*, T. I, p. 368.

Lorsqu'on y seme dans une terre forte, il suffit que la semence soit recouverte d'un demi-pouce de terre. Au lieu qu'en terre légere, elle levera encore étant à trois pouces de profondeur. Si l'on a coutume d'enterrer la semence avec la charrue dans les terres fortes & argilleuses ; ce qui la recouvre d'une plus grande épaisseur que ne feroit la herse : c'est qu'il est souvent impossible de la bien enterrer avec la herse ; à cause des grosses mottes. Mais comme la nouvelle culture donne le moyen de réussir à bien ameublir les terres fortes, on y peut placer la semence à telle profondeur que l'on juge convenable, avec les nouveaux semoirs.

Enfin, on peut poser comme un principe assez général, que les semences menues doivent être semées plus près de la superficie de la terre, que celles qui sont grosses.

Quantité de Semence qu'il convient d'employer.

Il importe beaucoup de ne répandre ni trop ni trop peu de semence. On ne peut la prodiguer sans se porter du préjudice.

L'épargne de la semence est un objet digne d'attention, surtout dans les années où le grain est cher. Le Laboureur qui la prodigue, perd encore davantage lorsque la récolte qui suit est abondante ; parce que le prix du grain tombe nécessairement, & qu'ainsi il faut donner à bas prix ce qui a couté fort cher. Si on épargne trop la semence, les mauvaises herbes se multiplient en liberté ; & prenant le dessus des plantes utiles, elles diminuent considérablement la récolte. On appelle *Semer Dru* ou *Epais*, la semaille dont la quantité de graine est telle que, quand les plantes seront levées, on les verra pressées les unes contre les autres, presque de maniere à ne pas laisser appercevoir la terre. Au contraire, quand elles sont écartées, ensorte que la terre soit bien visible dans les interstices de chacune, cela s'appelle *Semer Clair*.

L'habileté, relativement à ce point de l'art de semer, consiste à distribuer la semence, desorte qu'il y ait entre chacune des plantes un intervalle proportionné à la quantité de nourriture qui leur est nécessaire pour qu'elles fassent de belles productions, & que les unes ne dérobent pas l'aliment des autres.

Beaucoup de gens s'imaginent que, plus ils mettent de grain en terre, plus ils en recueilleront. Ceux qui pensent ainsi ont cependant vu des grains de froment, d'orge, ou d'aveine, isolés ; qui ayant la liberté d'étendre de tous côtés leurs racines, avoient produit douze, quinze, & même trente, épis : au lieu de deux ou trois que chaque grain produit lorsqu'il est semé épais dans un champ. Des piés de sainfoin ou de luzerne isolés parviennent presque à la grandeur d'arbrisseaux. Quantité d'autres observations prouvent fort bien qu'on peut faire d'abondantes récoltes en répandant très-peu de grain ; en mettant, par exemple, les grains à environ huit pouces les uns des autres. Et cela seroit exactement vrai si le fond étoit d'excellente qualité, si tous les grains réussissoient, si aucun n'étoit mangé par les insectes, si on avoit soin de donner de fréquens labours pour augmenter la vigueur des plantes & détruire les mauvaises herbes.

Quand on seme à la main, il arrive souvent qu'une poignée est plus forte que l'autre ; ou que le grain étant plus menu, il en tient une plus grande quantité dans la main du Semeur. Nous avons déja dit que si un champ est plein de mottes & inégal, la plus grande partie de la semence se ramasse dans le fond des sillons, pendant qu'il en reste peu sur les éminences : d'où il résulte que la semence est distribuée fort inégalement.

D'ailleurs, en suivant la méthode ordinaire, surtout quand on recouvre avec la charrue, on est obligé d'employer plus de semence qu'il n'en faudroit si l'on étoit sûr que tout levât. Comme elle se trouve enterrée à différentes profondeurs, celle qui l'est trop avant ne leve point ; & ce qui reste sans être recouvert, est mangé par les oiseaux.

L'invention récente des semoirs paroît propre à remédier en grande partie à ces inconvéniens. Car 1°. par leur moyen, on fait les rigoles aux distances convenables & précises, & à telle profondeur que l'on souhaite : 2°. toutes les rigoles se trouvant comblées de terre, il ne doit plus gueres rester de grain exposé aux oiseaux ; vu surtout que le grain est versé par le semoir dans le fond du sillon lorsque quelque cahos ne le dérange point par des secousses : enfin on y trouve l'avantage de ne semer, pour ainsi dire, que la quantité de grain nécessaire pour remplir l'espace qui y est destiné. On n'a donc presque plus à craindre que les insectes, qui endommageront encore le grain & les plantes ; ou même les oiseaux qui pourront gratter pour enlever soit le grain soit les prémices des plantes. Au reste, la méthode ordinaire n'est pas entiérement à l'abri de ces accidens,

ſi ce n'eſt qu'on prétende que le grain qui ſe trouve ſur terre ſoit ſuffiſant pour ſauver le reſte.

Il eſt bon de faire attention à ce que dit M. Duhamel, dans la Préface du troiſieme volume de ſon *Traité de la Culture des Terres :* que quoiqu'il ſuffiſe réellement que les piés de froment ſoient eſpacés à ſix pouces les uns des autres, il ne faut pas en conclure que tous les grains doivent être ſemés à cette diſtance. » Comme il ſe trouve toujours de mauvais » grains qui ne germent pas ; & que d'ailleurs les » mulots, les limaces, & d'autres animaux, en dé» truiſent une partie ; il eſt néceſſaire de ſacrifier » une portion de ſemence à ces accidens. » Mais il demeure conſtamment vrai que l'on pourroit, même en pratiquant la méthode commune, employer beaucoup moins de ſemence que n'en mettent la plupart des Fermiers ; & cependant avoir de meilleures récoltes, ſurtout dans les bonnes terres : quoique l'on ne puiſſe conteſter qu'on œconomiſeroit encore davantage en ſe ſervant des nouveaux ſemoirs. *Voyez* SEMOIR.

Comme il n'eſt pas toujours bien ſûr de s'en rapporter aux indices extérieurs, pour préſumer que le grain qu'on a choiſi doive germer & lever ; il eſt à propos de s'en aſſurer par l'expérience : car ſi une partie de la ſemence eſt mauvaiſe & incapable de lever, on ſemeroit trop clair en croyant ſemer ſuffiſamment épais. On doit donc ſemer cinquante ou cent grains pris au haſard dans le tas, mais bien comptés : & quand ils ſeront levés, on connoîtra par le nombre des tiges, nonſeulement ſi tous ſont capables de produire ; mais encore s'il y a dans la ſemence un dixieme, un ſixieme, ou un tiers de défectueux : ce qui guidera pour augmenter proportionnellement la quantité de celle qu'on mettra en terre. Cette pratique eſt également utile pour l'ancienne méthode d'agriculture, & pour celle de M. Tull. On peut encore, en lavant la ſemence dans de la chaux, écumer les grains qui ſurnagent : c'eſt un moyen de ſouſtraire beaucoup de mauvais grains.

Après la levée des plantes on parcourra le champ pour marquer les places vuides, & ſi elles ſont conſidérables, ſubſtituer de nouveau grain à celui qui aura été mangé par les oiſeaux, ou qui aura pourri. Celui-ci, ſemé même un mois après l'autre, viendra également bien. On peut employer des femmes à ce travail ; qui n'eſt ni pénible, ni long, ni couteux.

Nous le répétons, il faut dans tous les cas ſacrifier de la ſemence aux accidens des oiſeaux & des inſectes. Sans quoi l'on auroit lieu de reconnoître, au tems de la récolte, qu'on a répandu trop peu de ſemence. Mais on doit ſe garder de l'excès oppoſé, qui eſt de répandre un tiers plus de ſemence qu'il ne faut ; ainſi qu'il arrive très-fréquemment. N'étant pas poſſible de fixer ſur ce point une regle générale, nous ſommes réduits à établir des principes ſur leſquels chacun pourra ſe régler.

Dans les années où le froment talle beaucoup, les terres qui ſont ſemées clair produiſent plus que les autres : au lieu que dans d'autres années où le froment talle peu, celui qui eſt ſemé dru fournit une meilleure récolte. Si l'on pouvoit être aſſuré que la ſaiſon du printems ſera favorable pour faire taller les grains, on pourroit retrancher beaucoup de ſemence. Mais comme cette certitude eſt impoſſible, il faut ſe borner à répandre la ſemence proportionnellement à la fertilité de la terre. Plus une terre eſt propre à la végétation, & mieux elle a été labourée & amendée ; plus auſſi les piés tallent : & par conſéquent on eſt dans le cas d'employer moins de ſemence. Le grain placé en bon fond talle prodigieuſement : au lieu que celui qui eſt dans un terrein maigre, ne produit qu'un, deux ou trois épis. Si on mettoit alors les grains trop éloignés les uns des autres, les épis ſeroient bien rares dans ce champ ; les mauvaiſes herbes qui s'accommodent de ces mauvais terreins, prendroient bientôt le deſſus du bon grain, & l'étoufferoient. Au contraire, ſi le ſol eſt bon, chaque grain produira nombre d'épis, & le champ en ſera bien garni. C'eſt donc perdre du grain, que de mettre trop de ſemence dans les bonnes terres où le blé talle beaucoup. Outre l'expérience qui atteſte univerſellement ce principe d'agriculture, par rapport aux grains ; on voit ſouvent que dans une mauvaiſe terre un pêcher occupe au plus douze piés d'eſpalier, & que celui qui eſt dans une bonne terre garnit trente ou trente-cinq piés de mur.

Ainſi on doit avoir pour regle générale de mettre plus de ſemence (afin d'avoir plus de plantes) dans les terres légeres, que dans celles qui étant ſubſtantieuſes font produire beaucoup de talles à chaque plante ; où par conſéquent les plantes doivent être plus éloignées les unes des autres. Mais il faut éviter l'excès de part & d'autre : ſi on ſeme trop dru dans les terres légeres, on n'aura que beaucoup de petits épis : ſi on ſeme trop clair, même dans les terres ſubſtantieuſes, le terrein ne ſera pas ſuffiſamment employé : peut-être même qu'alors le blé pouſſera trop en herbe, mûrira trop tard, & courra riſque d'être charbonné. Mais comme il eſt aſſez indifférent qu'il y ait un peu plus ou un peu moins de ſemence dans un champ, l'on parviendra aiſément à une préciſion ſuffiſante en faiſant uſage des nouveaux Semoirs. D'ailleurs, ils donneront le moyen d'épargner beaucoup de ſemence : puiſqu'il ne faudra qu'à-peu-près huit boiſſeaux meſure de Paris, pour enſemencer un acre de terre en froment ; c'eſt-à-dire ſix boiſſeaux qui, ayant paſſé à la chaux, reviennent à huit.

On ſeme en Brie ſix à huit boiſſeaux de Paris par arpent. Dans le Vexin, on en met juſqu'à douze : en Gâtinois, entre dix & douze : à Troyes en Champagne, environ cinq boiſſeaux, dont chacun peſe trente-cinq à trente-ſix livres. En ſuivant la méthode commune, on met au moins dix boiſſeaux de froment, meſure de Paris, pour chaque arpent, à Pithiviers : quand ce grain eſt chotté, il ſe renfle, & remplit douze boiſſeaux. Un Cultivateur qui obſervera avec intelligence le produit de la quantité de grain uſitée dans les ſemailles de ſon canton, pourra ſe décider d'après ce que nous avons dit, ſur l'œconomie qu'il peut faire ſur la ſemence.

Les terres trop ombragées par les arbres, & celles qui ſont trop humides, ſoit naturellement ſoit par les pluies exceſſives qui auront précédé la ſemaille, ne peuvent pas être regardées comme plus fertiles que des terres maigres.

Choix de la Semence.

La bonté de la récolte dépend beaucoup de l'exactitude avec laquelle ce choix a été fait. En vain auroit-on une terre excellente, bien labourée & fumée, ſi la ſemence eſt défectueuſe.

Il faut toujours choiſir le grain bien mûr, fort peſant, de belle couleur, & nullement altéré ; lorſqu'il ne lui manque aucune de ces qualités, il ne peut que remplir l'attente de celui qui l'a ſemé. C'eſt ce qui fait que les Laboureurs jaloux de recueillir de beau blé prennent la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis défectueux, pour n'y laiſſer que ceux où le grain paroît le mieux nourri. D'autres

font éplucher leur ſemence par leurs enfans & leurs ſervantes, pour ôter toutes les mauvaiſes graines.

D'autres, encore plus attentifs, achetent pour ſemer, le blé des glaneuſes : parce qu'ayant été ramaſſé épi à épi, il eſt toujours bien trié, & ordinairement bien conditionné à tous égards.

Tous les blés qu'on deſtinera pour ſemer, ſeront tenus fort nets, & ſans mêlange d'aucun autre grain. On obſervera de ne ſemer que du blé nouveau, & rarement de vieux : le premier eſt plein de vigueur, & l'autre plus ou moins affoibli. M. de Châteauvieux ayant conſervé du blé avec ſoin pendant pluſieurs années, le ſema au bout de ce tems. Il n'y eut qu'environ le quart du grain qui ne germa point. Le reſte leva aſſez bien. Après l'hiver les plantes pouſſerent avec beaucoup de force, & réuſſirent au mieux. Voyez ce qui en eſt rapporté dans le ſecond Tome du *Traité de la Culture des Terres*, p. 109 & 110. Mais c'eſt une eſpece de prodige dû aux ſoins particuliers avec leſquels avoit été conſervé ce grain dont on vouloit faire une expérience.

Nous avons par devers nous des faits qui prouvent qu'on peut recueillir habituellement de très-beau grain ſans jamais *Changer de Semence*. Nous croyons que tout Cultivateur attentif pourra jouir des mêmes ſuccès. Attribuerons-nous aux défauts de l'Agriculture de routine, l'ancien & preſque univerſel préjugé qui établit la néceſſité de faire, à-peu-près tous les trois ans, un échange de ſon grain contre celui de ſes voiſins, éloignés de trois ou quatre bonnes lieues ? Quelque beau, net, & bien choiſi, que puiſſe être un grain provenant du même terroir que celui où on le reſeme ; il y dégénere (dit-on) preſque toujours. Je pourrois citer une vingtaine de bons Fermiers qui depuis très-longtems ne ſement jamais d'autre blé que le leur ; & dont les récoltes ſont conſtamment fort bonnes : parce qu'ils apportent les ſoins convenables pour le choix de leur ſemence & pour la préparation des terres. Combien d'autres ſans doute, auſſi ſupérieurs au préjugé qu'ils le ſont à des Laboureurs négligens, ont échapé à ma connoiſſance ! Il en eſt à cet égard, comme pour le lin. De prétendues expériences, qui paſſent de bouche en bouche, ſans examen, & accréditées par les commerçans étrangers, veulent nous faire croire que notre graine de lin ne peut produire parmi nous des plantes de bonne eſpece ; & que celle qu'on dit venir du Nord de l'Europe, dégénere même d'année en année dans notre climat. J'ai cité, dans l'article LIN, une expérience ſoutenue de ſuccès égaux pendant trois ans. La Baſſe-Normandie eſt encore une preuve conſtante, depuis un tems peut-être immémorial, que nous pouvons recueillir de très-beau & bon lin avec nos propres graines : je parle du canton du Val de Serre, où le lin eſt d'excellente qualité, vient auſſi haut que du froment, & fournit de la graine à ſes voiſins, ſans en changer pour lui-même. Un des Correſpondans de M. Duhamel lui a auſſi mandé que l'on a reconnu dans le Diocèſe de Saint-Pol-de-Léon, qu'en laiſſant ſuffiſamment mûrir les lins, la graine qu'ils donnent fournit d'auſſi belles récoltes, & même plus ſûrement, que les graines du Nord : enſorte que, depuis plus de quarante ans, un Fermier des environs de Landerneau ne ſeme que des graines qu'il recueille ſur ſa terre. J'ai vu quelque choſe de pareil en Artois. Si l'on veut abſolument prendre ailleurs le blé dont on a beſoin pour ſemer, on fera attention à une maxime aſſez générale, qui conſeille de choiſir toujours celui qui ſera venu dans un terrein plus maigre que celui où on compte le mettre. Si au contraire on achetoit pour enſemencer une terre maigre, du froment recueilli dans un bon fond ; n'y trouvant pas une nourriture abondante proportionnée à celle dont il a joui juſqu'à ſon état de perfection, il ne feroit que languir. D'autres perſonnes prétendent que, comme les plantes viennent chetives & languiſſantes dans une terre maigre, il eſt vraiſemblable que les graines participent du mauvais tempéramment des plantes qui leur ont donné l'être ; & qu'elles ne ſeront pas en état de faire d'auſſi belles productions que ſi elles venoient de plantes vigoureuſes. Nous voyons en effet de bons Cultivateurs ſoutenir que l'on doit tirer la ſemence d'un terrein meilleur que celui qu'on veut enſemencer ; & d'une terre bien cultivée, plutôt que d'une qui l'auroit été mal. Quoique le ſentiment contraire ſoit preſque univerſellement adopté, on ne peut diſconvenir que les premieres productions d'une belle ſemence étant fortes & bien conditionnées, les eſpérances ſont mieux fondées que ſur une plante chétive & délicate. D'un autre côté il eſt certain que de petit grain produit des plantes auſſi vigoureuſes que le plus gros froment. Cela poſé, du froment qu'on auroit recueilli dans une mauvaiſe terre, ſeroit auſſi bon pour ſemer que le plus beau grain ; pourvu que dans ſon état, il fût bien conditionné. Nous laiſſons aux Cultivateurs à réitérer leurs expériences ſur cet objet, que l'on voit avoir beſoin d'être bien examiné. Nous leur conſeillons ſeulement, quand ils acheteront des blés de ſemence, de les tirer toujours des cantons qui ont la réputation de produire le grain le plus parfait.

Un avantage que l'on trouve en changeant de ſemence, eſt que certaines mauvaiſes herbes, qui ſe plaiſent particuliérement en quelques terres, ne réuſſiſſent pas ſi bien dans d'autres. Si donc un Fermier ſeme le froment qu'il a recueilli, il multiplie les mauvaiſes herbes qui s'accommodent de ſon terrein : au lieu qu'en changeant de ſemence, s'il met de mauvaiſes graines dans ſa terre, elles ne feront qu'un tort médiocre au bon grain ; vu que vraiſemblablement elles ne ſeront pas dans un ſol qui leur convienne, ſi le Fermier a ſoin de connoître d'avance le terrein dont il prendra le froment.

Pour ce qui eſt des Préparations qu'il convient de donner au grain avant de le ſemer : conſultez nos articles BLÉ ; CHOTTÉ ; NIELLE ; SEMENCE.

QUAND on a commencé les ſemailles, on doit ne pas les diſcontinuer à moins qu'on n'y ſoit contraint par le mauvais tems.

SEMEUR. Celui qui Seme.

SEMIFLOSCULUS. *Voyez* DEMI-FLEURON.

SEMINAIRE : *Ancien Terme de Culture.* Voyez SEMIS.

SÉMINAL : *Terme de Botanique.* Signifie ce qui part de la ſemence.

Les *Feuilles Séminales* ſont celles qui paroiſſent immédiatement après que les ſemences ont levé. Voyez OREILLE, *Terme de Jardinage :* & COTYLEDONES.

La *Racine Séminale* ſe diſtribue dans la ſemence même, ou dans les cotyledones.

SEMINALIS *Herba.* Voyez RENOUÉE.

SEMIS : que l'on nommoit autrefois *Seminaire ;* & que quelques-uns confondent avec ce qu'on appelle aujourd'hui *Pépiniere.* Endroit où l'on ſeme des graines d'arbres, ſoit pour y former un bois, ſoit pour les lever & mettre en pépiniere quand ils auront trois ou quatre ans.

L'article BOIS a beaucoup de rapport à celui-ci. Nous y avons examiné (*pp.* 357-8) les ſortes de terreins ſuſceptibles d'être mis en bois. Balançant enſuite les avantages & les inconvéniens des Semis & des plantations, nous avons propoſé (*p.* 359) de planter & ſemer en même tems, afin de jouir plus tôt : & nous y en avons indiqué la maniere. Puis, ſous le titre de *Diſtribution & emploi du terrein*, & ſous celui de *Culture* (*p.* 359, 360-1-2) nous avons rapporté différentes méthodes que l'on peut ſuivre pour faire des Semis.

Les différentes natures de terres exigeant qu'on emploie diverſes pratiques, qui doivent encore varier ſelon les facultés & les vues de chaque propriétaire, nous avons cru que l'on trouveroit volontiers dans ce livre pluſieurs moyens d'exécuter cette opération, afin que chacun conſultant l'état de ſa fortune & la ſituation de ſon domaine, pût choiſir ce qui lui conviendroit le mieux.

Tout ce que nous avons dit à cet égard peut être ſuivi avec d'autant plus de confiance, que l'on n'y trouvera rien qui n'ait été comparé avec les principes les plus exacts, & ſurtout avec l'ouvrage que M. Duhamel a publié à Paris en 1760, chez Guerin & Delatour, *in*-4°. intitulé *Des Semis & Plantations des Arbres & de leur culture*, &c. Nous nous ſommes même fait un devoir de le citer fréquemment; comme l'unique Auteur qui ait traité cette matiere avec le ſoin & l'étendue convenables. D'ailleurs, M. Duhamel n'a donné que des pratiques ſimples, & qu'il a toutes fait exécuter ſous ſes yeux. Un ſi habile homme qui expoſe ce qu'il a vu & bien vu, eſt le meilleur guide que l'on puiſſe deſirer. C'eſt pourquoi nous nous félicitons de pouvoir parler d'après M. Duhamel, dans ce qui reſte à dire ici ſur les Semis.

La multiplication des arbres par les ſemences eſt la plus naturelle, & preſque toujours la plus avantageuſe. Elle fournit auſſi beaucoup de variétés. Pour réuſſir dans les Semis il faut joindre aux attentions que nous venons de rappeller, celle du bon choix des ſemences. L'article eſſentiel eſt qu'elles ſoient parfaitement mûres; c'eſt-à-dire, qu'elles aient atteint leur groſſeur naturelle, & qu'elles ſoient bien formées, chacune ſelon leur eſpece. On connoît que les ſemences, (ſoit pepins, ſoit amandes) renfermées dans un fruit charnu ſont mûres, quand ce fruit bien conditionné tombe de lui-même ou preſque de lui-même. Comme les ceriſes, les neffles, & quelques autres fruits ſe deſſéchent ou ſe pourriſſent ſans quitter l'arbre, les ſemences ſont ordinairement bonnes dans ces fruits deſſéchés. Celles des figues & des raiſins ſéchés au ſoleil, & qui nous viennent du Levant ou d'autres pays chauds, ſont même en état d'être ſemées & de lever. On peut être certain de la maturité des noix, des marrons, des châtaignes, des glands, des noiſettes, de la faîne, quand ces ſemences en tombant, abandonnent leur brou ou leurs cupules: ſauf celles qui tombent les premieres, qui ſont ſujettes à être verreuſes. Lorſque des fruits ou capſulaires ou ſiliqueux s'ouvrent & laiſſent échapper leurs ſemences, elles ſont parfaitement mûres. Il y a des ſiliques dont les panneaux reſtent toujours fermés, & qui tiennent toujours à l'arbre; celles du gaînier ſont de ce nombre : quand on voit leurs ſemences bien formées, bien remplies, que leur ſuperficie n'eſt point ridée, & qu'en ayant ouvert quelques-unes on trouve leurs lobes bien formés & bien nourris, on a lieu de juger qu'elles ſont parvenues à leur état de maturité. On doit ne pas ramaſſer les ſemences qui auront commencé à germer, à moins qu'on ne puiſſe les mettre bien promptement en terre. Si l'on a quelques ſemences qui ſoient ſimplement preſque mûres, elles acheveront de ſe perfectionner en les laiſſant dans leurs fruits ſoit charnus ſoit capſulaires. Lors donc que l'on ſe trouve obligé de cueillir des fruits qui conſervent un caractere de verdeur, il faut ſe donner de garde d'en tirer alors les ſemences. Souvent même il ſera avantageux de ſtratifier avec de la terre un peu humide, des ſemences cueillies encore vertes : elles s'y perfectionneront, & ſe diſpoſeront à germer. * *Des Semis*, Liv. II, Ch. VI, Art. II: que je ne fais qu'abréger, & où les Amateurs trouveront des détails intéreſſans.

La plupart des gens regardent d'un œil de préférence les ſemences qui ſont les plus groſſes dans leur eſpece. Mais ſouvent les chênes & les châtaigniers de la plus haute taille ne portent que de petits fruits; pendant que des arbres de même genre, qui de leur nature doivent reſter fort bas, en donnent de prodigieuſement gros. Lorſqu'il s'agit de Semis un peu conſidérables, la belle taille des arbres doit plus intéreſſer les propriétaires, que la groſſeur de leurs fruits. Si, par cette raiſon, on recommande de prendre les ſemences des plus grands arbres, on ne fait pas attention qu'un bel arbre renfermé dans une futaie ne porte preſque pas de ſemence : au lieu qu'un arbre iſolé ou qui a cru dans une haie ou ſur une liſiere, donne ordinairement beaucoup de ſemences propres à devenir de beaux arbres; quoique lui-même ſoit ſouvent d'une vilaine figure, parce qu'il aura éprouvé dans ſa jeuneſſe beaucoup d'accidens, ſoit par la dent du bétail, ſoit par la gelée ou par la grêle. Ce ſeroit tout différent ſi cet arbre étoit rabougri par ſon eſſence : on auroit lieu de craindre que le vice ne devînt héréditaire.

On conſeille dans les livres d'Agriculture, de ne ramaſſer les ſemences que ſur des arbres qui ſoient d'un moyen âge. Pourquoi un jeune ou un vieil arbre, qui porte des ſemences bien conditionnées, ſera-t-il proſcrit ? Dès que l'on convient que les glands pourront tenir de la nature du chêne qui les aura produits, il eſt juſte d'éviter d'en ſemer de pareils à ceux qui auroient déja donné des chênes naturellement défectueux, tels que des chênes qui produiſent beaucoup de petites branches tortues, &c. Mais ſitôt que l'eſpece d'un arbre eſt bonne, il eſt ſuperflu de s'attacher à ſon âge, ou à la ſingularité de ſa belle taille : pourvu que ſes fruits ſoient bien conditionnés, & en état de bien germer, mettons-les en terre avec confiance. Conſultez le Traité *Des Semis*, p. 85-6-7. *Voyez* auſſi notre article CHÂTAIGNIER.

Après tout, ces attentions minutieuſes ſont impraticables lorſqu'il s'agit de faire de grands Semis. L'uſage ordinaire eſt de ramaſſer les ſemences dans les bois, ſoit à la main ſoit avec un balai, & telles qu'elles ſe rencontrent. Pourvu qu'elles ne ſoient point piquées de vers, ni endommagées par la gelée, on les répute bonnes; & le plus grand nombre réuſſit. Voyez le Traité *Des Semis*, p. 87-8-9, & 90 : où M. Duhamel explique les meilleures manieres de recueillir les ſemences de diverſes ſortes d'arbres.

Suivant que les fruits ſont ſecs, charnus, ou ſucculens; on emploie différens moyens pour en retirer les ſemences & pour les éplucher. On cueille à la main, & avant qu'elles ſoient bien mûres, les ſiliques qui s'ouvrent dans le tems de leur maturité; on les étend au ſoleil ſur des draps; on les froiſſe enſuite entre les mains : & la ſemence ſe trouve

ſous les épluchures. Nous avons dit, dans les articles MURIER, PIN, SAPIN, PLATANE, & autres ſemblables, comment on retire les graines de leurs fruits. On déchire avec les doigts, les ſiliques du gaînier, & autres qui ne s'ouvrent point d'elles-mêmes. A l'égard des capſules qui s'ouvrent naturellement, il faut les cueillir à meſure qu'elles s'ouvrent : on eſt obligé de déchirer avec les doigts celles qui ne ſe ſont pas ouvertes ſur l'arbre. Certaines capſules ſéches & minces, qui reſtent fermées, donnent aiſément leurs ſemences quand on froiſſe ces capſules entre les mains. Il n'y a point d'inconvénient à mettre en terre avec leurs capſules toutes les ſemences dont les capſules ou enveloppes ſont minces. Pour tirer les pepins de poires & de pommes, on coupe ces fruits en quartiers ſur leur longueur, quand on n'a qu'un terrein médiocre à ſemer, ou lorſqu'on veut ſemer préciſément telle ou telle eſpece. Sinon, l'on s'épargne cette peine en faiſant ſécher le marc qui ſort du preſſoir à cidre; lorſqu'enſuite on le crible ſur une nappe, les pepins ſe ſéparent aiſément de la pulpe. Une voie encore plus ſimple eſt de répandre ſur terre une couche mince du marc ſortant du preſſoir, & la couvrir d'un lit de ſable. La chair de ces fruits, en ſe pourriſſant alors, produit une eſpece de fumier utile à la germination des plantes. C'eſt pourquoi M. Duhamel a ſemé ainſi avec ſuccès de petits fruits charnus; tels que les azerolles, les ſenelles, le genievre, les baies de ſureau & de *ſorbus aucuparia;* des fruits même de mahaleb, de padus, de laurier ceriſe, &c. * *Semis*, p. 90-1-2-3.

Quand les ſemences ſont nettoyées, elles exigent certaines précautions pour être conſervées juſqu'au tems de les mettre en terre. Nous en avons parlé dans les articles GRAINE : AMANDIER : CHÊNE : COCHON, p. 646. Mais nous invitons à lire un détail curieux dont M. Duhamel a rempli le ſixieme article du Chapitre cité ci-deſſus, & que nous déſirerions pouvoir faire autrement connoître que par une ſimple indication.

Quelle eſt la ſaiſon la plus avantageuſe pour ſemer les arbres? Eſt-ce le printems : ou l'automne? Les raiſons militent pour l'une ou l'autre de ces ſaiſons. Il faut varier les pratiques, ſuivant les circonſtances.

A conſidérer l'ordre de la nature, la vraie ſaiſon pour mettre les ſemences en terre eſt lorſque parvenues à une maturité parfaite elles ſe répandent d'elles-mêmes. Quand ce ſont des ſemences qui ne craignent point nos hivers, c'eſt probablement le mieux qu'on puiſſe faire, à moins que de fortes raiſons ne s'y oppoſent. Nous avons indiqué, dans les articles de chaque genre de plantes, le tems auquel mûriſſent leurs ſemences; & celui auquel il convient de les mettre en terre quand on eſt obligé de s'écarter de la regle dictée par la nature. En général, dans les terreins légers, tels que les ſables fort ſecs & peu alliés de terre, on doit ſemer en automne, préférablement au printems.

Les raiſons qui détournent de ſemer les ſemences qui mûriſſent en automne, auſſitôt qu'elles ſont recueillies, ſont 1°. la crainte que les ſemences un peu délicates, qui ſe montreroient avant la fin de l'hiver, ne fuſſent endommagées par les gelées. Il eſt vrai que, quand les Semis ne ſont pas fort étendus, on peut les couvrir de litiere; mais les inſectes & d'autres petits animaux y font beaucoup de dégât, ſous cet abri. 2°. Comme ces ſemences doivent ordinairement reſter une partie de l'hiver en terre avant d'en ſortir, elles ſont expoſées à la rapine de quantité d'animaux qui en ſont friands ſurtout dans une ſaiſon où la pâture leur manque. Les pies, les corneilles, les ramiers, les mulots, les lapins, le fauve, & beaucoup d'inſectes, en font quelquefois un dégât prodigieux. 3°. Les Semis faits en automne levent ordinairement moins épais que ceux qu'on fait au printems. 4°. Lorſque l'hiver eſt rigoureux, on eſt ſujet à perdre ſa ſemence, dans les terres qui déchauſſent. Voyez DÉCHAUSSER, *Terme d'Agriculture.* 5°. Dans les terres fortes, lorſque l'hiver eſt humide & le printems ſec, la terre battue par les pluies puis deſſéchée par le ſoleil forme une croûte dure qui empêche les tiges de ſe montrer. Si les Semis ont été faits à la charrue, on fera bien de les herſer alors, pour rompre cette croûte; mais il faut que cette opération ſoit faite avant que les arbres paroiſſent au dehors.

Ces raiſons n'ont pas lieu pour les ſemences qui mûriſſent au printems, qui levent de bonne heure, & dont les plantes deviennent aſſez fortes avant l'hiver.

Il ſeroit donc ſouvent avantageux de ne mettre en terre qu'au printems les ſemences des arbres, ſurtout celles qui ſont groſſes; telles que les châtaignes, les noix, les glands, &c. Mais auſſi il faut trouver le moyen de les conſerver pendant l'hiver; & quelque attention qu'on y apporte, ces ſoins ne réuſſiſſent pas toujours. *Voyez* la colonne précéd.

En répandant des fruits avec leur chair dans des endroits où les ſemences puiſſent recevoir de l'abri d'autres plantes; & recouvrant ces fruits avec un peu de terre ou de ſable; on hâte leur germination. On peut encore, pour obtenir le même effet, les ſtratifier avec de la terre, dans des pots, auſſitôt qu'on les a cueilli : en y fermentant avec leur chair, elles acquierent une grande diſpoſition à germer. Voyez les pp. 103-4-5 du Traité *Des Semis.*

On peut regarder comme une regle générale, qu'il faut conſerver dans du ſable ſec les ſemences qui ont une grande diſpoſition à germer, ou qui levent promptement; & garder dans de la terre un peu humide celles qui ſont longtems à ſortir de terre. Suivant le progrès des germes, on mettra auſſi certaines ſemences dans un lieu chaud; d'autres, dans un air frais : afin qu'au printems, quand la ſaiſon de les mettre en terre ſera venue, leur germe ſoit d'une longueur ſuffiſante. Si le ſable ſe trouve trop ſec; ſi l'hiver eſt froid & ſec; la germination n'avance point, & au printems on trouve les ſemences preſque dans le même état qu'elles étoient en automne. Au contraire, ſi l'hiver étoit doux & pluvieux; ou que le ſable fût entretenu humide; la germination faiſant des progrès exceſſifs, on trouveroit au printems les ſemences épuiſées par la production de longues racines qui ſeroient outre cela mal conditionnées : auquel cas tout ſeroit perdu. Voyez le Traité *Des Semis*, p. 108-9.

Au reſte pour les Semis conſidérables, & même pour preſque toutes les ſemences communes; au lieu de ſe livrer à des procédés embarraſſans, le plus court eſt de répandre plus de ſemence qu'il ne faut, & d'en ſacrifier une partie aux accidens qui peuvent arriver. Si quelque canton ſe trouve dévaſté pendant l'hiver, on le reſemera au printems avec la ſemence qu'on aura conſervée ſuivant les inſtructions ci-deſſus. Voyez le Traité *Des Semis*, p. 110.

Quand on ſeme des bois, on ſe propoſe que les arbres prennent leur accroiſſement dans l'endroit même où on répand les ſemences. Mais pour planter des avenues, des quinconces, &c; il faut néceſſairement élever les arbres en pépiniere, afin que lorſqu'ils ſeront parvenus à une certaine grandeur on puiſſe les lever de terre pour les replanter

dans le lieu de leur deſtination. Dans le premier cas, il y a plutôt de l'avantage que de l'inconvénient à répandre la ſemence telle que l'arbre la fournit : mais dans le ſecond il eſt preſque toujours plus convenable de ne la mettre en terre qu'après l'avoir fait germer dans des vaſes, en la ſtratifiant avec du ſable ou de la terre, pour pouvoir retrancher le pivot avant de la dépoſer dans la pépiniere. Nous avons parlé de ce retranchement, dans l'article PLANTER, p. 70. Mais il eſt à propos de rappeller ici qu'une ſemence qui ſe trouve dans une terre où il y a beaucoup de fond, produit d'abord une racine droite & unique, qui pénetre dans le ſol à une grande profondeur. Cette racine, nommée *Pivot*, étant fort longtems à produire des racines latérales ; les arbres qui n'ont preſque qu'une ſeule racine en forme de navet lorſqu'on les tire de la pépiniere, reprennent difficilement : au lieu que la repriſe eſt comme certaine lorſque le retranchement de la radicule des ſemences germées avant d'être diſpoſées en terre a forcé les jeunes arbres à produire des racines latérales. Il ne faut pas croire qu'un arbre privé de pivot ne s'éleve preſque plus : quantité d'obſervations & d'expériences prouvent le contraire. Voyez le Traité *Des Semis*, pp. 106-7, 114-5-6.

On voit, en quelques endroits, des Semis dont on arrache le jeune plant quand il eſt aſſez gros pour pouvoir être tranſporté en avenue ou le long des chemins ; & quoiqu'on n'ait pris aucune précaution pour retrancher le pivot des ſemences, les jeunes arbres ſe trouvent pourvus d'un bel empâtement de racines latérales. Mais ces Semis ſe trouvent dans une bonne terre qui recouvre à un pié & demi ou deux piés un banc de roche par lequel a été arrêté le progrès du pivot. *Voyez* le même ouvrage, p. 111-2.

Ailleurs, on fait de grands Semis pour en tirer du plant, ſans prendre aucune précaution pour empêcher qu'il ne ſe forme de pivots. Ce qui fait qu'il en réſulte peu d'inconvéniens, eſt qu'on arrache ces arbres extrêmement jeunes. Au reſte, il périt une grande quantité de ces jeunes arbres arrachés. *Conſultez* l'Ouvrage de M. Duhamel, p. 113-4.

Les ſemences qui ſont aſſez groſſes pour qu'on puiſſe, après leur développement, rogner l'extrêmité de la radicule (auſſi nommée *Germe*), avant de les piquer dans les pépinieres ; peuvent y reſter juſqu'à ce que les arbres ſoient aſſez forts pour être mis en place. Il n'en eſt pas de même des ſemences fines, auxquelles il ſeroit bien difficile, pour ne point dire impoſſible, de rogner le germe. Ces dernieres ſemences doivent être répandues dans des planches de potager : & dès la ſeconde année, les jeunes arbres qu'elles auront produits ſeront arrachés pour leur rogner le pivot : puis on les replantera auſſitôt. * *Semis*, p. 110.

On n'eſt pas d'accord ſur la profondeur à laquelle on doit placer en terre les ſemences. D'un côté on fait obſerver que les ſemences qui tombent naturellement des arbres ſe répandent ſur la ſurface du terrein, & qu'elles y germent : d'où l'on conclud qu'il faut dépoſer les ſemences preſque à la ſuperficie de la terre. D'autres objectent que la nature eſt ſi abondante dans ſes productions, qu'elle peut ſacrifier cent ſemences aux accidens pour une ſeule qui réuſſit ; que les gelées un peu fortes endommagent toutes les ſemences qui ne ſont point recouvertes de terre ; que ces ſemences ainſi répandues ſur un terrein, ſont expoſées à la rapine d'une infinité d'animaux : en conſéquence de quoi, & pour éviter que le ſoleil ne deſſéche les jeunes plantes, ils veulent qu'on mette ſur les ſemences une aſſez conſidérable épaiſſeur de terre. Pluſieurs expériences ont fait connoître qu'on peut mettre les groſſes ſemences un peu avant en terre ; & qu'il convient de ſemer les autres, d'autant plus près de la ſuperficie, qu'elles ſont plus fines. La nature du terrein offre encore une circonſtance qui doit faire varier la pratique ; car il faut ſemer un peu plus avant dans les terres légeres, que dans celles qui ſont fortes. * *Semis*, pp. 116-7-8-9, 120-1-3-4-5, 355-6.

Il ſemble d'abord que, comme il faut un eſpace de quatre à cinq toiſes pour le terrein qui nourrit chaque grand arbre, on devroit répandre les ſemences à une pareille diſtance quand on ſe propoſe de former une futaie. Néanmoins il eſt très-avantageux de ſemer fort épais. Car, 1°. on a l'expérience que les jeunes arbres ne commencent à pouſſer avec force, & à pouvoir ſe paſſer de culture, que quand ils forment aſſez d'ombre pour étouffer l'herbe qui eſt au deſſous d'eux. 2°. Les arbres preſſés les uns contre les autres, s'élancent & pouſſent avec beaucoup de vigueur ; au lieu que, quand ils ſont iſolés, ils produiſent quantité de branches latérales, & deviennent difformes. 3°. L'on obſerve que les arbres forts & vigoureux étouffent les arbres foibles ; & ſe procurent, par cette ſouſtraction, l'emplacement qui leur eſt néceſſaire. 4°. Les jeunes plantes qui levent ſerrées entr'elles ſe protégent mutuellement, garantiſſent par leur ombre leur pié contre l'ardeur du ſoleil, & s'oppoſent à l'accroiſſement des herbes qui peuvent pouſſer dans leurs intervalles. * *Semis*, pp. 14, 121-2. *Voyez* auſſi nos articles CHÂTAIGNIER ; CHÊNE ; BOULEAU ; FRÊNE ; HÊTRE ; BOIS, p. 361-2 ; PIN ; SAPIN ; &c.

On pourroit répandre les ſemences des arbres aux places même où l'on veut former ſoit un quinconce ſoit une avenue, &c : mais il faudroit que ce fût dans un parc fermé & inacceſſible aux voitures, aux beſtiaux, aux enfans, aux malfaiteurs. Car, dans des champs ouverts, ces arbres foibles & hors d'état de ſe défendre périroient par mille accidens avant d'avoir atteint la grandeur à laquelle nous avons dit qu'on les tire de la pépiniere pour les mettre en place. Il eſt donc plus avantageux d'élever en pépiniere les arbres qui ne doivent pas former des maſſifs conſidérables. *Voyez* PÉPINIERE.

Quand il eſt queſtion de grands objets, on ne peut ſe diſpenſer de ſemer à demeure : obſervant ce que nous avons dit dans l'article BOIS, *pp.* 359 & ſuivantes.

En finiſſant celui-ci, nous invitons à ménager le terrein, pour tirer parti de toutes les ſituations (Voyez ARCHITECTURE *de Jardinage* ; & BOIS) ; & à ſemer par préférence, autant que l'on pourra, des arbres qui viennent vîte, qui ſoient convenables à la nature du terrein, qui fourniſſent beaucoup de bois, ou dont les fruits ſoient bons à manger, &c. Les arbres étrangers à un climat pourroient dans ces vues y être mêlés, ou même ſubſtitués, à ceux qui lui ſont naturels.

SEMOIR. Inſtrument qui ſert à Semer ; & où eſt raſſemblée la ſemence. C'eſt ſouvent un grand morceau de toile, attaché devant le Semeur. D'autres ſe ſervent de Semoirs conſtruits en bois ou en métal, ſuivant un mécaniſme particulier.

Perſonne ne diſconvient que toutes les différentes manieres de ſemer, quand on le fait à la main, diſtribuent la ſemence aſſez irréguliérement ; de ſorte que s'il ſe trouve une cavité, quinze ou vingt grains s'y raſſemblent, pendant que d'autres endroits manquent abſolument de ſemence. Une partie eſt recouverte d'une trop grande épaiſſeur de terre, &

& ne peut en ſortir : au contraire, beaucoup de grains, qui reſtent ſur le champ, ou trop près de ſa ſurface, ſont dévorés par les oiſeaux ou deſſéchés par le ſoleil, ou endommagés par les fortes gelées. Il réſulte de tout cela une conſidérable conſommation de ſemence, qui eſt en pure perte.

Cette obſervation a fait imaginer un inſtrument, qui ſemant avec régularité, ne diſtribuât pas plus de grain dans un endroit qu'en un autre, enſorte que tout le champ fût également garni; & qui déposant la ſemence à une profondeur uniforme, laquelle auroit été jugée convenable, puis la recouvrant partout d'une même épaiſſeur de terre, ne laiſſât aucuns grains expoſés aux accidens auxquels on vient de voir que ſont ſujets les grains que l'on a manqué de couvrir. Cette induſtrie a effectivement réuſſi. On a reconnu qu'elle produiſoit une grande épargne de ſemence; & que les récoltes devenoient preſque toujours certaines. Les plantes juſtement eſpacées pour la grandeur qu'elles peuvent acquérir, prennent plus de vigueur, tallent beaucoup, domptent les herbes inutiles, & donnent des épis proportionnés au nombre & à la force des tuyaux.

Dans le ſiecle dernier, D. Joſeph Lucatello, Eſpagnol, rempli de ces vues, inventa donc un inſtrument qui étant ſolidement attaché à une charrue ordinaire, ouvroit le ſillon, ſemoit & herſoit en même tems. Les *Philoſophical Tranſactions* donnerent un détail de cet inſtrument, de ſon opération, & de ſes ſuccès & bons effets; dans le *n°* 60, p. 1056. Badham en parla auſſi dans la 248e page du premier volume de l'Abrégé de ces Tranſactions. Et M. Duhamel du Monceau nous a tranſmis ces faits, traduits en notre langue, dans le premier volume de ſon *Traité de la Culture des Terres ſuivant les principes de M. Tull*, édition de Paris, 1753, *pp.* 364 & ſuivantes, où eſt auſſi la figure de l'inſtrument.

Lorſque M. Tull publia ſon nouveau ſyſtême d'Agriculture, il propoſa quelques inſtrumens qu'il jugeoit propres à en ſeconder l'exécution. Un Semoir entr'autres y joua un rôle eſſentiel : *Voyez* DRILL. Ce n'étoit point le Semoir de D. Lucatello; mais un autre, que le Cultivateur Anglois avoit fait conſtruire dans un nouveau genre. On le trouve décrit dans la premiere édition du *Traité de la Culture des Terres*, Paris, chez Guérin, 1749, en un ſeul volume. Mais M. Duhamel déclaroit en même tems qu'il ne comprenoit pas la vraie mécanique de cet inſtrument : & ſa deſcription fut également inintelligible pour tous ceux qui en ſoutinrent la lecture. Voyez le *Traité de la Cult. des Terres*, T. II, p. 132-3-4 : où l'habile Académicien obſerve que ce Semoir avoit des défauts eſſentiels, dont on ne ſe garantiſſoit que par des attentions délicates. » Mais (ajoûte-t-il judicieuſement) ſitôt » qu'il faut beaucoup de préciſion, ce n'eſt plus une » machine qu'on doive introduire dans l'Agricul- » ture; où il faut des inſtrumens ſolides qui ne cou- » rent point riſque d'être briſés ni dérangés par les » mains robuſtes qui doivent les manier. De plus, » il eſt abſolument néceſſaire que ces inſtrumens » puiſſent être conſtruits par des ouvriers médio- » crement habiles, & réparés au beſoin par celui » qui s'en ſert. En un mot, en fait d'Agriculture, » il faut des choſes ſimples & dont l'uſage ſoit com- » mode & facile.

Ces conditions manquant au Semoir de M. Tull, le zele des expériences qui ont une apparence d'utilité détermina M. Duhamel à en inventer un qui les réunît. Ce nouveau Semoir ne diſtribuoit pas les grains un à un & à des diſtances préciſes; comme celui du Cultivateur Anglois : il faiſoit une traînée, que le Semeur pouvoit à ſon gré rendre plus ou moins rare. Mais le grain ſe plaçoit exactement au fond d'un ſillon pratiqué à la profondeur requiſe, & il étoit auſſitôt recouvert de terre. Toutes ces opérations s'exécutoient ſans preſque aucune induſtrie de la part du Laboureur; & aſſez vîte pour qu'un ſeul homme ſemât cinq à ſix arpens dans un jour. On peut en voir le mécaniſme, accompagné de figures, dans le ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres*, p. 135 & ſuivantes : & ſon action y eſt expliquée, depuis la p. 140 juſqu'à la 157. Cette deſcription étoit ſi facile à comprendre, qu'un Amateur fit exécuter d'après elle un pareil Semoir; dont il ſe ſervit avec tout le ſuccès poſſible, tant pour ſemer les terres deſtinées à la Nouvelle Culture, que pour celles qu'il faiſoit cultiver à l'ordinaire. * T. II, p. 157-8, 239. M. Duhamel fit enſuite des changemens à cette machine, connue aujourd'hui ſous le nom de *Semoir à Paléttes*, parce qu'il y a des palettes ou petites planches mobiles; leſquelles appuient une de leurs extrêmités ſur les fuſeaux des lanternes, & ſucceſſivement l'autre ſur les trous du fond de la boîte à ſemence. Quand elles ſont appliquées ſur ces trous, elles les bouchent. Au contraire, lorſqu'elles repoſent ſur un fuſeau, l'extrêmité oppoſée leve, & permet à la ſemence contenue dans la trémie, de tomber par les trous pour ſe rendre en terre en ſuivant la direction des ſocs du Semoir. Les figures que M. Duhamel a données de l'inſtrument entier rendent cela très-ſenſible. Pour bien connoître les motifs qui ont donné lieu aux changemens dont nous parlons, & ces changemens eux-mêmes, il faut conſulter le ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres*, pp. 240-1-4; la 375e *page* du troiſieme volume; dans le quatrieme, les pp. 68-9, 86-7, 117, 126, 458 & ſuivantes; T. V, *pp.* 269, 270, &c; T. VI, *pp.* 357 & ſuivantes; & le ſecond volume des *Elémens d'Agriculture*, p. 38, &c. Le nouveau Semoir eſt plus léger, & beaucoup moins couteux; très-facile à manier; en état de ſervir aux Payſans les moins capables de réflexion; & propre à ſemer dans toutes ſortes de terres, ſoit en plein, ſoit par diverſes diſtances, plus ou moins épais, & des ſemences de différentes groſſeurs. Voyez les *Elém. d'Agric.* T. II, p. 404.

Le même Semoir étant ſuſceptible de pluſieurs modifications, quelques perſonnes en adoptant les parties eſſentielles combinerent le reſte à leur gré. Voyez le *Traité de la Cult des Terres*, T. V, p. 283-4. M. Duhamel, pour s'accommoder au goût de nombre d'Amateurs, y mit auſſi un cylindre, qui pouvoit ſuppléer au reſſort, aux palettes, aux lanternes, & à la boîte du Semoir à Palettes. Avec ces changemens, détaillés dans le cinquieme volume du *Traité de la Cult. des Terres*, p. 277 & ſuivantes; dans le ſixieme, pp. 274-5-6-7; & dans le T. II des *Elém. d'Agric.* pp. 56, &c, l'inſtrument prit le nom de SEMOIR *à Cylindre*, ou *à Tambour*. Son ſervice eſt moins commode, en ce qu'on ne peut l'employer que pour des ſemences dont la groſſeur ſoit préciſément la même, & que la chaux dont les grains de froment ſont chargés remplit les cellules. Voyez les *Elémens d'Agricult.* T. II, p. 405.

M. De Châteauvieux, dont on voit avec étonnement & reſpect (dans tout le *Traité de la Cult. des Terres* que M. Duhamel a publié, & que je me fais honneur de citer ſi ſouvent) les ſoins d'un particulier zélé pour l'Agriculture, rendus compatibles avec les fonctions d'un Magiſtrat fort occupé; M.

De Châteauvieux a imaginé un Semoir dont on a fait grand uſage dans le diſtrict de Geneve, dans les Etats voiſins, en Allemagne, en France, & ailleurs. La préciſion de cet inſtrument n'y laiſſoit rien à deſirer à cet égard. Il étoit ſorti des mains de l'illuſtre Auteur, preſque dans un état de perfection. M. Duhamel (*Cult. des Terr.* T. III, p. xvj) n'a pas omis de faire obſerver que ce Semoir n'étoit pas auſſi compoſé qu'on auroit pu le croire, à en juger par la deſcription détaillée qu'il en donnoit d'après M. De Châteauvieux même, *pp.* 214 & ſuivantes. Nous ne devons pas négliger ici un trait qui fait honneur au déſintéreſſement de M. Duhamel. Quoique cet Académicien eût fait exécuter un bon Semoir de ſon invention, avant celui de M. de Châteauvieux, il ne laiſſe pas de dire en 1761, dans ſon ſixieme volume, *p.* 272, que » ſi cet inſtrument » (de M. le Syndic de Geneve) avoit été moins diſ» pendieux, on auroit été diſpenſé d'en imaginer » d'autres. » La jalouſie eſt incompatible avec le caractere des Grandes Ames; & l'équité eſt une de leurs vertus.

On admirera encore la noble candeur avec laquelle M. Duhamel dit, en parlant de ſon propre Semoir (T. III, p. 374). » Comme nous ſavons que » pluſieurs perſonnes ont reproché à notre Semoir » d'être trop compoſé ....., & que nous faiſons » notre poſſible pour nous prêter aux différentes » façons de penſer, nous avons cru devoir repré» ſenter & décrire le Semoir de M. De Monteſui. » Ceux qui voudront ſemer avec la plus grande ré» gularité, & n'employer que le moins de ſemence » qu'il eſt poſſible, ſeront obligés de faire exécuter » le Semoir de M. De Châteauvieux. Ceux qui ne » s'embarraſſent pas d'une ſi grande préciſion & qui » voudront un Semoir très-ſimple, adopteront celui » de M. De Monteſui. Enfin on trouvera dans le nô» tre un inſtrument qui tient le milieu entre les » deux, en ce que les cuillers ou palettes ouvrant » plus fréquemment la trémie, elles forment une » traînée de froment plus réguliere que celui de » M. De Monteſui. » Ce Cultivateur diſtingué avoit été un des premiers à célébrer le mérite du Semoir de M. Duhamel, dont il avoit reconnu les bons effets par lui-même. Dès-lors il avoit déja communiqué à l'illuſtre Inventeur ſes vues pour y faire quelques changemens (T. II, p. 157-8). Celui que M. Duhamel annonce dans le troiſieme volume, comme inventé par M. de Monteſui, n'étoit que le *Semoir à Palettes*, ſimplifié. Mais ce nouvel inſtrument avoit pluſieurs défauts. *Voyez* le quatrieme volume, *pp.* 116 & ſuivantes; &, dans le ſixieme, les *pp.* 272-3; où, après leur indication, M. Duhamel cite pluſieurs bons Cultivateurs qui chacun avoient ſçu réformer cet inſtrument & ſe le rendre utile.

M. Diancourt profita des idées de M. de Monteſui pour compoſer auſſi un Semoir; dont il tira réellement un parti avantageux pour ſes récoltes. Voyez le *Traité de la Cult. des Terres*, T. IV, pp. 14, &c, juſqu'à la vingtieme.

On voit dans le même volume, *pp.* 68 & ſuivantes, M. De Villiers imaginer quelques moyens de perfection pour le Semoir à Palettes: un autre Cultivateur, aux environs de Bayeux, y adapter quelques idées qui lui paroiſſoient neuves, & une partie des pieces du Semoir de M. De Châteauvieux; *pp.* 86, &c: MM. France, & Tulle (celui-ci d'Avignon), perfectionner le Semoir à Tambour [page précéd. col. 2], & s'en ſervir avec beaucoup de ſuccès; *pp.* 275-6-7-8-9: enfin, diverſes perſonnes témoigner leur émulation en ce genre par de nouvelles tentatives: *pp.* 280-1-4, 295-7-8-9, &c: *Elém. d'Agric.* T. I, p. 482; & T. II, p. 404: *Mémoires d'Agriculture*, publiés en 1765, Paris, chez Guerin & Delatour, à la ſuite du *Supplément au Traité de la Conſervation des grains*, par M. Duhamel, pp. 22-3, 120, 135, 150. Entre autres, le nommé Jouvet, Menuiſier, accoutumé à exécuter les deſſeins de M. Duhamel, a raſſemblé diverſes idées pour former un Semoir à Cylindre, fort ſimple: *Cult. des Terres*, T. VI, p. 298. Un Laboureur Bourguignon, le ſieur Terrier, qui exploite à Ouroux, dans l'Election de Châlons, a auſſi conſtruit par lui-même un Semoir fort ſimple, dont ſon fils âgé de ſeize à dix-ſept ans ſe ſervoit ſans fatigue, & qui ſemoit aſſez réguliérement: T. VI, p. 298-9; & pp. 15, 16, 17, 18, des *Mémoires d'Agricult.* cités ci-deſſus.

M. l'Abbé Soumille a augmenté la célébrité du nom de SEMOIR, par l'inſtrument qu'il a imaginé. Ceux dont nous avons parlé juſqu'ici, s'adaptoient aux charrues qui ont un avant-train. Comme les charrues de Languedoc n'ont pas d'avant-train, M. Soumille a fait exécuter un Semoir qui leur convient très-heureuſement; mais qu'on peut fort bien ajuſter auſſi à nos charrues, au moyen de l'inſtruction que donne M. Duhamel dans ſon ſixieme volume du *Traité de la Cult. des Terr.* p. 295, à la ſuite d'une deſcription aſſez détaillée du Semoir de M. Soumille. Cet Auteur a fait auſſi imprimer à Avignon en 1762, dans un petit format, la *Deſcription* de ſon Semoir, nommé SEMOIR *à Bras, de Languedoc;* avec des inſtructions pour l'uſage, & des indications pour les perſonnes qui voudront ſe procurer cet inſtrument. Le nom de *Semoir à Bras* vient de ce que l'on conduit cet inſtrument, comme une brouette, dans le ſillon récemment ouvert.

M. Thomé, ſans avoir rien changé au Semoir de M. de Châteauvieux, a ſçu en profiter avec toute l'habileté d'un vrai Cultivateur. Conſultez ſes deux *Mémoires ſur la Pratique du Semoir*, imprimés à Lyon en 1760 & 1762, *in*-8°.

Ne peut-on pas regarder comme une preuve de l'avantage des Semoirs, les efforts que tant de perſonnes ont faits pour en inventer de nouveaux, ou pour perfectionner ceux qui avoient déja été préſentés au Public? Il eſt à obſerver que chacun de ces Inventeurs a travaillé relativement au terrein qu'il avoit à cultiver, & aux grains deſtinés à enſemencer ſes terres. Ainſi quelques Semoirs ſe ſont trouvés convenables pour les terres qu'on ſeme à plat ou par larges planches, & où l'on enterre le grain avec la herſe: d'autres ont ſervi à répandre la ſemence dans le fond des raies, lorſque la nature du terrein exigeoit de ſemer ſous raies, & d'enterrer la ſemence avec la charrue.

Au reſte, l'uſage d'inſtrumens qui ſement & recouvrent le grain en même tems qu'ils labourent, n'eſt pas une nouveauté propre au ſiecle où nous vivons, & que l'on ne connoiſſe qu'en Europe. Les Chinois ſont en poſſeſſion de ſemblables uſages pour la culture du riz: Conſultez les *pp.* 185-8-9, 190-1 du ſecond volume du *Traité de la Culture des Terres.*

Dans les *Mémoires d'Agriculture* que nous avons déja cités, M. Duhamel (page 11) rapporte que M. de Trolly a éprouvé qu'en » ſe ſervant de Se» moir, un homme & un cheval font autant d'ou» vrage que deux hommes & quatre bœufs qu'on » emploie pour enterrer la ſemence avec une bi» nette ». Voyez-y encore les *pp.* 12, 19, 132. On lit auſſi dans le ſixieme volume du *Traité de la Culture des Terres*, p. 80 & 81, que M. France ayant

fait défricher deux pieces de ſainfoin qui ne ſont ſéparées que par une allée, & dont l'une contient 2132 toiſes quarrées, l'autre, 3003; ce Cultivateur fit labourer quatre fois, & herſer ſix fois, chacune de ces pieces..... La terre en devint extrêmement fine & meuble. On enſemença la plus petite des deux en plein avec un *Semoir* qui y répandit 87 livres & demie de froment. L'autre fut *ſemée à la main* par le Laboureur, avec 517 livres & demie du même froment, qu'il enterra avec la charrue. Les deux opérations ſe firent en même tems. Deux hommes avec un cheval furent occupés au Semoir; & un autre homme conduiſit un cheval pour faire paſſer le dos de la herſe ſur la terre enſemencée avec cet inſtrument. D'un autre côté, le Laboureur qui ſemoit, employa quatre hommes & huit chevaux pour enterrer la ſemence avec quatre charrues; plus, un homme & un cheval, pour paſſer un rouleau: & il ne finit qu'une demi-heure avant le Semoir. Voilà une épargne bien conſidérable de ſemence, de tems, d'inſtrumens, d'hommes & de chevaux, tout enſemble: objet frappant, qui démontre qu'il eſt beaucoup plus avantageux de ſe ſervir du Semoir, que de répandre le grain à la volée pour l'enterrer enſuite avec une charrue. Car l'avantage ſera moindre quand on le comparera avec la maniere expéditive dont on recouvre le grain avec une herſe.

Que l'on me permette de rappeller ici une partie de ce que M. De la Salle a avancé dans ſon *Manuel d'Agriculture*. » Il prétend (*p.* 563) que les Semoirs » ne feront jamais venir un grain de plus, vis-à-vis » d'une bonne Agriculture «. Des faits conſtans & multipliés prouvent que l'uſage de cet inſtrument produit une conſidérable épargne de ſemence: le bénéfice eſt donc déja réel de ce côté là; & cette œconomie eſt bien digne d'attention, puiſqu'on ſe prive ſoi-même & les autres de tout le grain qui, étant ſemé, ne produit pas. Qu'on achete le blé de ſemence, ou que l'on vende celui qui reſte après les ſemailles; le plus ou le moins, ſoit d'achat, ſoit de vente, a un effet réel dans l'ordre œconomique, & eſt ſenſible à proportion des facultés du Laboureur. Conſultez les *Elémens d'Agriculture*, T. I, p. 447 & ſuivantes, T. II, p. 402-3; & le *Traité de la Culture des Terres*, T. IV, p. 391-2; T. V, p. 453 & 454.

Mais 2°. il convient de faire ici ſuccinctement une mention de témoignages aſſez nombreux pour rendre certaine la ſupériorité des récoltes opérées par le Semoir. On pourroit même accumuler des faits dont il réſulteroit dans la plus grande évidence, que, vis-à-vis de la culture commune, le Semoir produit preſque le double, tant en épargne de ſemence, qu'en grain récolté, dans des champs où on l'a employé pour ſemer en plein. Les perſonnes qui voudront s'en aſſurer, conſulteront le *Traité de la Culture des Terres*, T. III, p. 141-2-3-4-5, 369, 370, juſqu'à 381, & 391; T. IV, p. 368-9, 370-1-2, 380-1-2-3; T. V, p. 34-5, 486 juſqu'à 496, 513, 519; T. VI, p. 92, 297, 493-4-5-6, 503-4-6. Depuis la *p.* 487 du cinquieme Volume, il s'agit des produits de trois années conſécutives (1754-5-6) dans 116 à 150 arpens, où l'avantage du Semoir s'eſt conſtamment ſoutenu: d'où l'on tire des conſéquences bien naturelles (*p.* 495.) « Ce particulier, » y eſt-il dit, attentif à ſes intérêts, amateur de ce » qui procure le bien le plus eſſentiel à tous les » hommes, a donc eu raiſon d'adopter une nou- » velle pratique qui a mis dans ſes greniers & dans » les marchés publics, 157942 peſant de blé, de » plus qu'il n'y en auroit eu ſans cette favorable » opération. Chacun peut calculer quelle ſomme » d'argent il aura pu retirer d'une pareille quantité » de blé, en l'évaluant au cours qu'a eu le plus beau » froment, & de la qualité la plus parfaite; car, » celui qu'il a récolté étoit fort beau ». *Voyez* encore le quatrieme Volume, p. 391 & 392.

Pour revenir aux termes mêmes de M. De la Salle, qui prétend que le Semoir ne peut pas faire venir un grain de plus, *vis-à-vis d'une bonne culture*: obſervons que, ſuivant les principes de cet Auteur une bonne agriculture eſt celle qui ameublit la terre autant qu'il eſt poſſible, relativement à ſa qualité & au beſoin des plantes. Il s'agit donc d'examiner ſi les terres diſpoſées en planches, ſuivant la nouvelle culture, rapportent plus de grains, que celles que l'on ſe contente de ſemer en plein avec le Semoir, quoique ces dernieres ſoient dans un bon état d'ameubliſſement & de culture à tout autre égard. Pour établir l'affirmative, il ſuffiroit preſque de rapporter le ſuffrage reſpectable de M. de Châteauvieux. Cet amateur du bien public a adreſſé à M. Duhamel, pour inſérer dans le *Tr. de la Cult. des Terr.* (T. V, p. 498 & ſuivantes) une ſuite de calculs, en comparaiſon de terres ſemées les unes en plein, les autres en planches; relativement aux travaux, & aux produits nets, de pluſieurs années: où l'on voit que le produit des planches ſurpaſſe étonnamment celui des terres ſemées en plein avec le Semoir, & que celles-ci ont l'avantage ſur la pratique ordinaire.

M. d'Elbene a pareillement fourni pour le ſixieme Volume du même ouvrage un détail très-circonſtancié, où, après avoir expoſé le produit commun de certaine quantité de ſes terres depuis l'année 1677 juſques & compris 1756; il compare ſes récoltes à celles qu'il a eues dans les mêmes champs en 1757, 1758, & 1759; en ayant toujours ſemé une partie ſuivant l'ancienne façon, une autre partie en plein avec le Semoir; & une troiſieme conformément à la nouvelle culture. Puis il dit (p. 133): » Le réſultat de ces trois années paroît établir clai- » rement l'avantage de la bonne ſur la médiocre » culture; celui du Semoir en plein, ſur la méthode » ordinaire de répandre la ſemence; & de la nou- » velle culture, ſur l'ancienne..... Les terres ſe- » mées en planches ont donné plus de grain que » celles qui l'ont été à l'ancienne façon, & avec le » Semoir. Ce bénéfice ne peut avoir été procuré » que par cette méthode, puiſque je n'ai mis du » fumier nulle part; ..... & qu'une partie des » champs en plate-bandes eſt reconnue pour être un » terrein de la moindre qualité, & qui comme tel, » étoit deſtiné par mes fermiers à porter du ſeigle.

Des épreuves ſi bien faites, & en grand, ſont ſans doute des témoins irréprochables. Ce que nous venons de rapporter, quelque avantageux qu'il ſoit à la Nouvelle Culture, ſert néanmoins de témoignage en faveur des Semoirs lors même qu'on les emploie pour ſemer autrement que par rangées. En effet, quand on voit agir un *Semoir*, on reconnoît que cet inſtrument fait des ſillons proportionnés à la profondeur que l'on juge convenable pour que chaque eſpece de ſemence ſoit à portée de bien germer; 2°, que tout le grain y eſt dépoſé ſur un même niveau, où toutes ſes racines ſe trouvent enſuite également à l'abri du ſoleil; aucune plante ne pouvant être plus près de la ſuperficie que les autres; 3°, le Semoir rempliſſant de terre chaque rigole, il n'y a point de grain qui demeure découvert. Ajoûtons que cet inſtrument ne verſe dans chaque rigole, que la quantité préciſe de ſemence que l'on a jugée être convenable.

Ces faits, dont l'œil juge ſans appel, diſpoſent à croire les allégations qui aſſurent que l'uſage du Semoir produit conſtamment des récoltes ſupérieures à celles qui réſultent du grain ſemé à la volée, ſuivant l'uſage ordinaire.

Auſſi M. Duhamel & beaucoup d'autres Cultivateurs, regardent-ils comme une branche réelle de la Nouvelle Culture, & un article important pour l'Agriculture en général, que l'on ſe reſtreigne (ſi l'on veut) à l'uſage du Semoir, ſans rien changer à la façon de labourer les terres; pourvu que l'on ait ſoin de leur procurer tout l'ameubliſſement dont elles ſont ſuſceptibles, & de les bien nettoyer d'herbes. Nous avons déja dit (*p.* 410, col. 2) que, dès 1752, M. Duhamel imagina d'employer le Semoir pour enſemencer en plein: le champ fut très-bien ſemé; & quoiqu'on eût mis moins de ſemence que dans les terres ſemées à l'ordinaire, il ſe trouva autant fourni d'épis que les autres, dans le tems de la moiſſon: * *Cult. des Terr.* T. II, p. 238. Ainſi on auroit tort de regarder comme un dernier effort pour ſoutenir le Semoir, ce que M. Duhamel a dit dans les derniers Volumes & dans ſes *Elémens d'Agriculture*; que la bonne culture pourroit être réduite aujourd'hui à l'uſage du Semoir en plein, dans des terres bien ameublies & nettoyées par les labours. Voyez encore le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. III, p. 63 & 64.

Cette méthode, plus aiſée à pratiquer que celle de M. Tull, aura toujours des avantages réels, du côté de la récolte, & pour l'épargne de la ſemence. Dans des cultures abſolument égales, celle où tous les grains ſeront placés de maniere à germer & à produire des plantes, ne manquera jamais de fournir une récolte beaucoup plus avantageuſe, que celle des champs dont une partie du grain n'aura pas été bien couverte. Car, indépendamment de celui que les oiſeaux enlevent, une autre portion placée trop avant dans la terre y eſt étouffée, & l'on ne voit réuſſir que les grains placés par hazard à une profondeur convenable. Avec le Semoir, l'opération eſt meſurée, réfléchie, uniforme; en un mot, tout devient profitable par cette méthode; & il y a toujours de la perte réelle, dans l'autre.

On trouve beaucoup de choſes qui peuvent intéreſſer, concernant les Semoirs, dans un petit volume *in*-12, intitulé *Défenſe de pluſieurs Ouvrages ſur l'Agriculture*, &c, Paris, chez Guérin & Delatour, 1765.

En terminant cet article nous devons obſerver qu'il convient de ne pas faire uſage du Semoir dans les terres où il y a beaucoup de groſſes pierres, ou des mottes fort dures.

SEMOUM. *Voyez* SAM-YELI.

SEMPERVIVUM. *Voyez* JOUBARBE: ALOËS, *p.* 65, *col.* 2.

SEN

SENA (*Bladder*). Voyez BAGUENAUDIER.

SÉNÉ. *Voyez* SENNÉ.

SENEÇON: en Latin SENECIO; & *Herba Pappa*: *Groundſel*, en Anglois. Nous avons donné le caractere de ce genre de Plantes, ſous le mot BACCHANTE, ou Baccharis, de M. Linnæus. Il ne reſte donc qu'à indiquer certaines *Eſpeces*.

1. *Senecio minor vulgaris* C. B. L'*Erigeron* des Grecs. Le Seneçon de nos campagnes, où on le trouve par-tout. Ses feuilles ſont d'un verd foncé, un peu rudes, ondées, longuettes, déchiquetées ſur leurs bords. La tige a environ un pié de haut. Cette plante porte des fleurs jaunes, depuis le printems juſqu'en automne, ſur des individus différens qui ſe ſuccedent ainſi preſque toute l'année. Ces fleurs paſſent vîte. Quand les ſemences ſont mûres, le calyce ſe renverſe entiérement; & laiſſe à découvert une eſpece de tête blanche, formée par les aigrettes des ſemences. Ces aigrettes ſont en broſſe, & longues d'environ deux lignes. Les ſemences ſont brunes, cannelées, & ont à-peu-près une ligne de longueur.

2. *Senecio Maderaſpatanus*, *Rapi folio*, *floribus maximis*, *cujus radix a nonnullis China dicitur* H. Eltham. Sa racine eſt vivace, & compoſée de gros tubercules charnus, d'où partent quantité de fibres. Les feuilles ſont charnues, épaiſſes, larges, & reſſemblantes à celles des raves; mais ſont liſſes. La tige eſt menue, haute d'environ un pié & demi, preſque nue, terminée par quelques fleurs jaunes. On a prétendu que cette plante étoit la vraie *Squine*.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt rafraîchiſſant & un peu réſolutif. Toute la plante cuite dans du vin que l'on boit enſuite, guérit les douleurs d'eſtomac qui ſont cauſées par la bile. Le ſuc des feuilles provoque les mois; auſſi bien que la décoction, & l'eau, de la plante. Les feuilles & les fleurs ſont rafraîchiſſantes; & bonnes à appliquer en cataplaſme ſur les mammelles enflammées, ou dans leſquelles le lait eſt grumelé: elles ſont encore utiles pour les douleurs de la goute, & celles des hémorrhoïdes: dans ces cas on fait frire le Seneçon avec du beurre frais, ou on le fait bouillir dans du lait. Comme cette plante eſt adouciſſante, émolliente, & réſolutive, elle entre dans les décoctions ordinaires des lavemens, & dans les cataplaſmes propres à avancer la ſuppuration des tumeurs.

SÉNÉGAL (*Gomme du*). Voyez GOMME, p. 198.

Huile du SÉNÉGAL. Voyez ſous le mot PALMIER, p. 815.

SENEGRÉ. Voyez FENUGREC.

SENELLE. C'eſt le fruit de l'Aubepin.

SENEVÉ. *Voyez* MOUTARDE.

SENILLE. *Voyez* PIÉ-D'OISON.

Fauſſe SENILLE. Voyez RENOUÉE.

SENNÉ; ou *Séné*: en Latin & en Anglois, SENNA. Ce genre de plantes porte des fleurs ordinairement compoſées de cinq pétales arrondis, creuſés en cuilleron, & diſpoſés en roſe; dont le calyce conſiſte en cinq pieces. Dans l'intérieur ſont dix étamines, ſurmontées de ſommets oblongs & courbes. L'ovaire ou embryon eſt arrondi, applati, & terminé par un ſtigmate court. Il y ſuccede une capſule membraneuſe, applatie, preſque toujours un peu contournée en arc, ſéparée en deux loges; dont chacune contient quelques ſemences longuettes, terminées en pointe, & faites à-peu-près en pepins de raiſin. Cette capſule eſt ce qu'on nomme *Follicule*.

Eſpeces.

1. *Senna Alexandrina*, *ſive foliis acutis* C. B. Le Senné *du Levant*. C'eſt une plante annuelle, qui vient ſans culture en Egypte. Elle porte une tige droite, haute d'environ un pié, ou un pié & demi, garnie de rameaux menus & ſouples. Ses feuilles ſont compoſées de quatre paires de petites folioles longuettes & pointues. Les fleurs naiſſent par bou-

quets lâches, au ſommet de la plante ; & ſont d'un jaune pâle, avec quelques raies rouges. Toute la plante a une ſaveur aſſez ingrate, un peu amere, chaude, & ſéche : lorſqu'on la mâche, elle rend la ſalive mucilagineuſe. Ses feuilles encore récentes, étant froiſſées entre les mains, répandent une odeur fort déplaiſante.

2. *Senna Italica, ſive foliis obtuſis* C. B. Le Senné *de Toſcane* ou *d'Italie :* Plante annuelle, qui ne vient pas ſans culture en Italie. Sa tige reſſemble à celle de la précédente. Ses feuilles, auſſi empennées, ont cinq rangs de folioles dont la baſe eſt pointue & l'extrêmité arrondie & échancrée : ces folioles ſont fermes, & d'un verd de mer. Les fleurs ſont plus grandes & d'un jaune plus coloré, que celles du Senné du Levant.

3. Le *Dartrier*, de nos Iſles, eſt un Senné ; dont le feuillage eſt très-grand, & les ſemences accompagnées de membranes.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt apéritif, laxatif, emménagogue. Il purge la bile, & la pituite ; nettoie le cerveau, le foie, la rate, les poumons ; fortifie l'eſtomac ; & peut être donné à tout âge, & preſque pour toutes ſortes de maux. On ſeconde ſon action, en le donnant avec de la rhubarbe, de la manne, ou de la caſſe ; ou en le faiſant infuſer dans du petit lait de chevre. C'eſt de ſes feuilles que l'on ſe ſert pour tout cela. On les emploie auſſi en infuſion, ou en décoction, depuis un gros juſqu'à deux, dans un demi-ſetier d'eau : & pour en faciliter l'action & corriger l'âcreté, on y ajoûte un peu d'anis étoilé ou de cannelle ; avec un peu d'abſinthe, ou de ſel végétal. Il eſt à propos d'aſſocier toujours aux purgatifs compoſés de Senné, ſoit en poudre ſoit en décoction ou même en infuſion, des ſubſtances propres à diſſiper les ventoſités, & à lubréfier un peu les inteſtins : car le Senné adminiſtré ſeul, ſurtout en infuſion, eſt ſujet à exciter, même parmi les gens du peuple, des flatuoſités dans les inteſtins & dans l'eſtomac. Cet inconvénient fait que l'on ſubſtitue volontiers les Follicules aux feuilles ou folioles, comme opérant plus doucement. Les feuilles purgent davantage ; ſurtout quand on les a fait ſimplement infuſer : mais nous venons d'obſerver qu'elles occaſionnent des tranchées ſi elles n'ont point bouilli dans l'eau.

L'Extrait de Senné ſe donne depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme : & ſa Poudre, en bol, depuis un ſcrupule juſqu'à demi-gros.

Le Senné eſt nuiſible dans les diſpoſitions inflammatoires, dans les hémorrhagies, & les maladies de poitrine.

Voyez VIN *de Senné :* SIROP *de Senné.*

Purgatif excellent ; qui a toutes les bonnes qualités du Senné, ſans en avoir l'odeur ni le goût.

Mettez une chopine d'eau commune dans un vaiſſeau de terre ; & l'ayant fait chauffer juſqu'à ce qu'on n'y puiſſe plus tenir la main, jettez-y deux gros de Senné, avec autant de feuilles ſéches de ſcrophulaire aquatique. L'infuſion étant faite, retirez-la du feu ; & la prenez quand elle ſera refroidie.

La meilleure maniere de *faire ſécher la Scrophulaire* pour cet uſage, eſt de la tenir d'abord à l'ombre, pendant dix ou douze jours, & l'expoſer enſuite au ſoleil, juſqu'à ce que l'humidité qu'elle contient encore ſoit entiérement évaporée.

En Italie, on cultive le *n.* 2 ; pour ſe ſervir de ſes feuilles, à titre de purgatif. Mais en général on en fait moins de cas, que du Senné du Levant.

Dans nos Iſles on emploie le *n.* 3, en bouillons & en tiſanne, pour les dartres.

SENNÉ *Grec.* Voyez FENUGREC.

SENTE-*à-Pié.* Voyez FAUX-FUYANT.

SENTEUR. *Voyez* ODEUR ; & ODORANT.

Sachet de Senteur.

Prenez iris de Florence une livre & demie, bois de roſes ſix onces, *calamus aromaticus* demi-livre, ſantal citrin quatre onces, benjoin cinq onces, cloux de girofle demi-once, & cannelle une once. Réduiſez en poudre : & empliſſez-en vos ſachets.

Sachets pour donner une bonne odeur au linge.

Prenez roſes deſſéchées à l'ombre, cloux de girofle concaſſés, fleurs de muſcade. Mêlez le tout enſemble, & mettez-le dans des ſachets.

Maniere de faire différens Sachets.

On peut employer dans les Sachets différentes parties des plantes aromatiques : comme les feuilles d'auronne, d'eſtragon, de baume, de menthe ſauvage & friſée, d'ivette, de dictame, de lierre grimpant, de lierre terreſtre, de laurier, d'hyſſope, de livêche, de marjolaine, de méliſſe, d'origan, de pouliot, de thim, de romarin, de ſauge, de ſarriette, de *ſcordium*, de ſerpolet : les fleurs d'orange, de cédra, de citronier, de ſafran, de lavande, de roſe, de muguet, d'œillet rouge, de giroflée jaune, de jonquille, de tilleul, de macis : les ſemences d'anis, de fenouil, &c : les écorces de citron, d'orange, &c : les petites oranges vertes, les baies de genievre, la muſcade, le girofle : les racines d'acorus, d'angélique de Bohême, de *coſtus* oriental, de ſouchet, d'iris, de zédoaire : les bois de Rhodes, de genievre, de cannelle, de Sainte-Lucie : l'encens, la myrrhe, le ſtorax, le benjoin, l'ambre gris, le ſuccin.

Il faut avoir le ſoin que toutes ces drogues ſoient bien ſéchées, & ſoient conſervées dans un lieu ſec. Pour les empêcher de ſe moiſir, on doit y mettre un peu de ſel commun. Lorſqu'on veut qu'il s'y trouve quelque odeur dominante, il faut mettre une grande quantité de la choſe dont l'odeur plaît davantage.

Voyez l'article ROSIER.

[En général, les Sachets compoſés d'un petit nombre d'ingrédiens réuſſiſſent mieux, que ceux qui ſont très-compoſés. Ceux-ci prennent ſouvent une odeur de thériaque, peu agréable.]

Pot-Pourri, à ſec.

Prenez fleurs d'oranges une livre ; roſes communes, dont on ôte l'ongle qui eſt jaune, une livre ; œillets rouges, dont on retranche auſſi la baſe de chaque pétale, qui eſt blanche, une demi-livre ; marjolaine & myrthe épluchées, demi-livre de chaque ; roſes muſcades, thim, lavande, romarin, ſauge, camomille, mélilot, hyſſope, baſilic, baume, de chacun deux onces ; laurier, quinze ou vingt feuilles ; jaſmin, deux ou trois poignées ; écorces extérieures de citrons, une bonne poignée ; autant de petites oranges vertes ; ſel, une demi-livre. Mettez le tout dans un vaſe, & laiſſez pendant un mois, ayant ſoin de le remuer deux fois par jour avec une cuiller de bois.

Au bout d'un mois ajoûtez douze onces d'iris en poudre ; & autant de benjoin ; cloux de girofle & cannelle en poudre, deux onces de chaque ; macis, ſtorax, *calamus aromaticus*, poudre de Chypre, de chacun une once ; ſantal citrin & ſouchet, de chacun ſix gros. Mêlez bien le tout comme ci-devant : & vous aurez un Pot-pourri d'une odeur très-agréable.

Poudre de Violettes.

Prenez poudre d'iris de Florence, une livre ; roſes pâles, ou muſcates, quatre dragmes ; *calamus aromaticus*, deux dragmes ; bois d'aloës, une dragme ; petites oranges ſéches, une dragme & demie ; ſtorax calamite, dix ſcrupules ; laudanum, ſix ſcrupules ; coriandre, deux ſcrupules ; feuilles de laurier, demi-ſcrupule. Pulvériſez toutes ces drogues : & les ayant bien mêlé enſemble ajoûtez-y un peu de muſc, ou d'ambre. Si l'odeur des autres ingrédiens dominoit, vous y ajoûteriez encore de la poudre d'iris, autant que vous le jugeriez néceſſaire.

Suivant une *autre Recette :* Prenez iris de Florence, une livre ; roſes, deux livres ; bois de roſes, une once & demie ; ſantal citrin, une once ; benjoin, deux onces ; *calamus aromaticus*, & ſouchet, une once & demie de chaque ; pour environ deux liards, de coriandre ; & une noix muſcade.

Poudre de Senteur, des plus ſuaves ; & en même tems des plus utiles dans les maladies contagieuſes.

Prenez poudre d'iris de Florence, ſix onces ; poudre de bois d'aloës, ſix ſcrupules ; poudre de cloux de girofle, trois ſcrupules. Pilez dans un mortier avec un pilon de bois, d'une part, trois ou quatre cent roſes rouges incarnates, fraîches, cueillies avant la roſée, & bien mondées ; & d'une autre part, une once de bois de rameau de cyprès. Les roſes & le cyprès étant à-demi-pilés, vous y ajoûterez les poudres ci-deſſus ; & acheverez de piler, pour incorporer le tout enſemble ; en l'arroſant de tems en tems d'un peu d'eau, ou de ſuc de roſes. Ces drogues étant bien incorporées enſemble, vous y ajoûterez un peu de muſc, & d'ambre gris, que vous aurez diſſouts auparavant dans le ſuc de roſes : & vous formerez des paſtilles, ou des boules, que vous ferez ſécher à l'ombre, & que vous garderez dans une boîte, pour vous en ſervir dans le beſoin. Leur odeur, fréquemment aſpirée, garantit de la maladie.

SENTIER : *Terme de Jardinage.* C'eſt un petit eſpace vuide qu'on laiſſe entre les planches d'un quarré, pour pouvoir y paſſer & repaſſer, en allant ſoit arroſer ſoit cueillir ce que les planches produiſent. Il a ordinairement la largeur de la moitié des plate-bandes.

S'EN-VA, *Chiens.* Expreſſion dont ſe ſervent les Piqueurs, pour ſe faire entendre des chiens qui chaſſent. Voici encore d'autres termes qui ſignifient la même choſe : *Il va là : chiens, outre vaux ; chiens.* Le Piqueur doit les prononcer les uns après les autres, & ſuivant qu'il le juge à propos.

SEP

SEP. Partie du ſoc d'une charrue. *Voyez* l'article CHARRUE.

SEP : ou CEP. Souche ou pié de la Vigne, qui porte des ſarmens & des pampres. *Voyez* VIGNE.

SÉPARER *les Quêtes :* Terme de Venerie. C'eſt diſtribuer aux Veneurs & aux Valets de limiers une forêt par cantons, ou pluſieurs buiſſons ; après les avoir écrits, les leur avoir donnés par billets ; pour aller aux bois détourner les bêtes dont on traite. *Voyez* QUÊTER.

SÉPARATION (*Bain de*). Voyez *Bain de ſable ;* dans l'article BAIN, *terme de Chymie.*

Séparer l'Or, &c, d'avec le Mercure. Voyez les mots OR : PLOMB.

SEPÉE. *Voyez* CEPÉE.

SEPTEMBRE. Neuvieme mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Le ſoleil entre dans le ſigne de la balance vers le vingt-deux de ce mois. C'eſt alors que commence l'automne. Ce mois a trente jours. Au trentieme, le jour eſt de douze heures ſept minutes. Il dure ainſi alors une heure ving-huit minutes de moins qu'au trente-un d'Août.

Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas eu leur derniere façon, on la leur donue.

Les ſemailles de ſegle ſe commencent ordinairement dans ce mois ſous un climat tempéré.

On fait les autres ſemailles d'automne ; à moins que le mauvais tems n'en empêche.

Les bœufs vont encore deux fois le jour à la charrue.

On peut encore ſemer de groſſes raves ; ou les tranſplanter.

En pays chaud on ſeme des pois, des veſces, du ſenegré, &c.

On ſeme du trefle parmi du froment.

On caſſe les terres pour le ſainfoin. On fait de nouveaux prés : & on raccommode les vieux.

Comme la terre devient aſſez meuble, on doit préparer & fumer le terrein qu'on deſtine pour une pépiniere.

On laboure vers la mi-Septembre les bois nouvellement plantés.

On brûle toutes les mauvaiſes productions des landes qu'on veut défricher.

On acheve de récolter les grains & les chanvres.

Ce mois eſt la vraie ſaiſon de faucher les regains, & d'amaſſer les riz & les millets.

Les lupins commencent à mûrir, à la fin du mois.

On recueille le houblon, le ſenevé, les pommes, les poires, les noix, & autres fruits d'automne.

Au cas que les vendanges arrivent vers ce mois, on a ſoin de préparer d'avance le preſſoir & les cuves.

On aura ſoin de ne rien négliger pour bien conditionner tout ſon vin, qui alors ſera bien vendu.

On recueille le guy, & l'agaric de chêne.

On chaſſe aux alouettes avec les miroirs.

On ramaſſe le chaume pour couvrir les toîts.

L'hieble croît alors dans les terres nouvellement labourées.

On cueille & prépare le paſtel, la garence, le ſafran d'automne.

On tire de terre les patates.

On achete des cochons maigres, pour la glandée.

Ce mois eſt un bon tems pour mettre le bélier dans le troupeau, afin que les brebis puiſſent s'accoupler.

On continue à engraiſſer des moutons.

On achete des ruches pleines.

En pays froid, on vendange les ruches, à la fin de Septembre.

La fin de ce mois eſt auſſi le tems du paſſage des biſets.

Juſqu'au huit de ce mois, on ſalera, & on fondra encore le beurre; & huit jours après on l'enverra vendre au marché. Pour les fromages, ils ſe ſécheront toujours.

Tous les œufs que pondront les poules juſqu'après le huit de Septembre, ſeront gardés pour l'hiver. Le bétail gras ſera envoyé aux foires; & tous les veaux, vendus. Il y a encore des pigeonneaux à vendre dans ce mois; ainſi que de la cire & du miel.

Sur la fin de ce mois, on commence à chercher le débit des moutons que l'on a achetés en Mai; & du jeune bétail qu'on a engraiſſé depuis ce tems.

Les cochons de lait ſe vendent bien en ce mois.

Les pois ſemés en Juin, donnent en Septembre.

Les fruits de cette ſaiſon commencent à devenir moins communs que ceux d'Eté, & par conſéquent plus chers; c'eſt pourquoi il fait bon les vendre. Il y a encore des poires & des prunes qu'on fait ſécher au four dans ce mois: ce que l'on conſeille de faire; ne pouvant avoir trop de ces ſortes de proviſions en Carême, tant pour manger à la maiſon, que pour vendre; ſurtout lorſque l'on a pris ſoin de les ſécher avec les attentions que nous avons indiquées dans les articles POIRIER, & PRUNIER, leſquelles ne coûtent gueres, & néanmoins rendent beaucoup de profit.

La terre des jardins doit être univerſellement couverte à la fin de ce mois-ci, enſorte qu'il n'y ait point un ſeul endroit dégarni de plantes potageres, ſoit ſemées, ſoit replantées: ce qui néanmoins n'eſt pas ſi néceſſaire que dans le mois précédent; tant parce qu'on en réſerve beaucoup pour les replanter l'hiver, ſavoir les laitues, chicorées, pois, &c; que parce que certaines plantes demandent un aſſez long tems pour ſe perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas aſſez avant la fin de l'automne.

On fait dans les potagers les mêmes travaux qu'au mois précédent.

On fait des couches de champignons.

On replante beaucoup de chicorées. Il faut en mettre dans preſque toutes les places vuides, dès le commencement du mois juſques vers le quinze ou le vingt. On en mêle encore parmi les laitues à pommer: celles-ci doivent être conſommées avant que les chicorées aient acquis leur perfection. Les arroſemens doivent être faits à l'ordinaire, pendant qu'il fait chaud & ſec.

La bonne chicorée pour l'hiver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis la mi-Août juſqu'à la *Saint-Lambert* qui eſt le dix-ſept de ce mois; & ſi c'eſt en terre forte, elle doit avoir été ſemée un peu plus tôt.

On plante des laitues à coquille, vers la fin du mois; ainſi que des royales, & de celles de Gênes.

A la fin du mois on ſeme des épinars pour la troiſieme fois; leſquels ſeront bons en Carême.

On replante encore des choux d'hiver; ſurtout ceux qui ſont d'une eſpece plus verte.

On recueille la graine de bete-rave.

Pendant tout le mois, on met des fraiſiers de la pépiniere à la place des touffes qui ont péri: & on les arroſe auſſitôt; comme il faut faire en tout tems à l'égard des plantes qu'on déplace.

On en met dans les pots vers le vingt, ſi on veut en échauffer pour l'hiver.

On greffe vers le quinze du mois les pêchers ſur amandiers, & ſur d'autres pêchers en place. La ſeve y eſt alors aſſez diminuée pour ne pas noyer les écuſſons.

On lie le celeri, & on le bute.

On commence à lier les cardes d'artichaux vers la mi-Septembre.

On lie auſſi les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commence à paroître formée.

On couvre de terreau les oſeilles coupées.

On ſeme des mâches pour le Carême. Mais les raiponces ne valent preſque pas la peine d'être ſemées dans un jardin, on en trouve aſſez au printems dans les blés & le long des haies.

On peut planter des rejettons d'arrête-bœuf; à cauſe de ſes propriétés pour la Médecine: on choiſit pour cela quelque mauvais coin de terre, d'où ſes racines ne puiſſent pas aiſément nuire aux autres plantes.

On arrache les racines de guimauves, pour la Pharmacie.

On plante de l'aunée à la fin de ce mois.

C'eſt particuliérement en ce mois-ci & pendant toute l'automne que les Jardiniers ſouhaitent de la pluie.

On tâche de faire périr avec des phioles pleines d'eau miellée, les mouches & les guêpes qui mangent les figues, les muſcats, les poires, & autres fruits.

On ſeme des pavots & des piés-d'alouette, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet avant ceux qu'on ſeme en Mars.

On tranſplante les orangers, les myrthes, les laurier-roſes, les jaſmins, & toutes les autres eſpeces d'arbriſſeaux, qui ſont ſujets à la gelée ou toujours verds; & auſſi toutes ſortes de plantes fibreuſes, comme les hépatiques, les oreilles d'ours, l'ellébore, les capillaires, les matricaires.

Il faut ſemer les graines d'oreilles d'ours, de renoncules, d'alaternes, d'iris, de couronne impériale, de martagons, d'hémérocale, de tulipe, de nigelle, de thlaſpi de Candie, d'anémone tardive, des belles anémones, d'œillets doubles, & généralement des plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gelée.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour marcotter les œillets, la géroflée, l'aurone, l'aſpic, & autres plantes ligneuſes.

On plante toutes ſortes d'anémones après les premieres pluies qui viennent en ce mois; & auſſi les renoncules de Tripoli.

L'amarante eſt en graine.

On replante des œillets.

On peut commencer à planter les tulipes: mais il vaudroit encore mieux attendre à les mettre en terre en Novembre; parce qu'en ce dernier mois elles ne ſe preſſent pas tant de pouſſer en hiver, & par ce moyen elles ne ſont point ſi ſujettes à la pourriture, qui en fait périr pluſieurs.

Les arbres de haute tige ont à craindre les vents, qui jettent bas une partie des fruits.

Il eſt encore tems de chercher des Sources.

La Roſée de Septembre eſt auſſi bonne à ramaſſer, que celle de Mai.

Quoique les plus grandes chaleurs ſoient paſſées, on ne laiſſe pas de ſe ſentir encore des maladies épidémiques; à cauſe de la différence des degrés de chaleur entre le jour & la nuit.

A la mi-Septembre, on marque dans les pépinieres les arbres qu'on veut tranſplanter.

Les œufs d'araignées éclоſent encore en ce mois.

SEPTIER, ou *Setier*. Meſure qui eſt différente ſelon les lieux ou ſelon l'eſpece des choſes meſurées.

Le Septier qui ſert à meſurer le blé, les graines,

les noix, les châtaignes, & autres ſemblables marchandiſes, ſe diviſe à Paris en deux mines; la mine contient deux minots; le minot, trois boiſſeaux; le boiſſeau, quatre quarts; & le quart, quatre litrons. Le litron contient environ trente-ſix pouces cubiques. Le muid contient douze Septiers. *Voyez* MESURE.

Le Septier *en fait de Liqueurs*, eſt (à Paris) la même choſe que la chopine, ou la moitié de la pinte. Il contient deux demi-Septiers; & le demi-Septier, deux poiſſons, ou roquilles.

Le Septier *en matiere de Jauge*, contient huit pintes de liqueur. Trente-ſix Septiers font le muid. Vingt-ſept Septiers & demi font le quarteau, qui eſt la moitié de la queue.

Le Buſſard, ou la Buſſe d'Anjou, qui eſt égale à la demi-queue d'Orleans, contient auſſi vingt-ſept Septiers.

La Demi-Queue de Champagne contient vingt-quatre Septiers; & le quarteau de la même Province, douze Septiers.

La Pipe de Poitou, qui eſt double de la demi-queue d'Orleans, contient cinquante-quatre Septiers.

ON *diviſe un Terrein* en Septiers, mines & minots. C'eſt l'étendue de terre qu'on peut ſemer avec un Septier, ou une mine, de grain. Voyez *Séterées*, dans l'article MESURE, p. 523, col. 2.

SEPTŒIL. *Voyez* LAMPROIE.
SEPTUM. *Voyez* CLOISON.

SER

SERAN. *Voyez* AFFINOIR : & l'article CHANVRE.
SERAPIAS. *Voyez* ORCHIS.
SEREIN. *Voyez* ROSÉE.
SERENTO. *Conſultez* l'article SAPIN.
SERETTA. Voyez LIERRE *Terreſtre*.

SERF : *Terme de Juriſprudence Féodale.* Les *Serfs de main-morte*, ſont de deux ſortes : les uns le ſont par la naiſſance; & on les appelle auſſi dans quelques Coutumes *Gens de Pourſuite*, parce qu'ils peuvent être pourſuivis partout pour le paiement des droits pécuniaires qu'ils doivent au Seigneur. Les autres ne ſont Serfs qu'à cauſe des héritages qu'ils poſſedent; & deviennent libres en les abandonnant. Les perſonnes, ſouvent de grande famille, ayant de ces ſortes de biens qui ſont dans une telle redevance à l'égard de certaines mutations de Seigneurs qui ont vendu des fiefs à des hommes de fortune; ces perſonnes de famille conſidérable, dis-je, pour être diſpenſées de ces redevances à l'égard des nouveaux-venus, ſe défont bien vîte de ces ſortes de biens qui les ſoumettroient à des gens que les grandes acquiſitions ont mis en état d'acheter des titres, fonds & héritages les plus honorables, à force d'argent.

En Pologne, les Payſans ſont Serfs. Les Serfs ſont abſolument abolis en France à l'égard de l'eſclavage perſonnel. Cependant on appelle *Serf de Peine*, celui qui eſt condamné à une peine afflictive; comme aux galeres. Les Romains léguoient ſouvent la liberté. Il y a encore en Bourgogne des gens de condition ſerve & main-mortables, qui ſont dans une grande dépendance de leur Seigneur, à l'égard des terres qu'ils poſſedent; qu'ils ne peuvent donner ni léguer, & qui ſont reverſibles au Seigneur. On voit des manumiſſions aſſez récentes données à cette eſpece de Serfs. Dans le ſens adjectif, *Serf* ſe dit des Héritages : un héritage Serf eſt celui pour lequel il eſt dû au Seigneur Laïc dont il eſt tenu, argent ou taille payable à trois termes, aveine & geline à chaque an; comme il eſt dit & marqué dans la *Coutume de la Marche*, art. 125.

Voyez SERVITUDE.

SERFOUETTE, ou *Cerfouette :* Terme de Jardinage. C'eſt un petit inſtrument de fer qui a deux branches ou dents renverſées & pointues, toutes deux poſées parallelement, du même côté : il eſt au bout d'un manche d'environ quatre piés de long. On s'en ſert pour remuer la terre; c'eſt-à-dire, donner un léger labour autour des petites plantes, comme ſont les laitues, chicorées, pois, & autres. Cela s'appelle SERFOUIR. *Voyez* BEQUILLER : & BINETTE.

SERGENS *Dangereux.* Dans les forêts on nommoit anciennement ainſi des Sergens traverſiers qui alloient examiner ſi les autres Sergens ou Gardes faiſoient leur devoir pour la conſervation des bois qui étoient en tiers & danger.

SERGENT. *Voyez* VERDIER.

SERINGA; ou SERINGUA : en Latin *Syringa;* & *Philadelphus*, ſelon Athénée & M. Von Linné. Les Anglois lui donnent auſſi le nom de *Syringa*, outre ceux de *Pipe Tree*, & *Mock Orange.*

Le calyce de la fleur des plantes de ce genre eſt d'une ſeule piece diviſée en quatre ou cinq parties; il ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit. Ce calyce, qui eſt aſſez grand, porte quatre ou cinq grands pétales arrondis & diſpoſés en roſe. On apperçoit dans la fleur une vingtaine d'étamines terminées par des ſommets découpés en quatre parties. Au milieu de ces étamines eſt un embryon aſſez gros, ſurmonté de quatre ſtyles, & qui fait partie du calyce. Il devient une capſule ovale, dont le grand diametre eſt entouré des échancrures du calyce. Cette capſule s'ouvre en quatre par la pointe, & laiſſe voir intérieurement quatre loges, où ſont contenues beaucoup de ſemences menues & longuettes.

Eſpeces.

1. *Syringa alba; ſive Philadelphus Athenæi* C. B. Cet arbriſſeau paſſe pour être originaire du Levant. Il jette quantité de baguettes longues de ſept à huit piés, branchues, griſâtres; garnies de feuilles aſſez larges, ovales, terminées par une longue pointe, dentelées en ſcie, oppoſées par paires, rudes, d'un verd obſcur en-deſſus, pâles en-deſſous, attachées par des pédicules fort courts. Ces feuilles ont un goût de concombre. Vers le haut des branches, naiſſent latéralement en bouquets peu ſerrés, des fleurs blanches qui font un très-joli effet, & dont l'odeur approchante de celle des fleurs d'orange eſt aſſez agréable au loin, mais eſt ſujette à incommoder de près. Ces fleurs ſont en état à la fin de Mai, & ſubſiſtent pendant preſque tout le mois de Juin.

Il y en a une variété dont les feuilles ſont *panachées de jaune.*

2. *Syringa nana, nunquam florens* Cat. Hort. Angl. M. Miller dit que ce Syringa fleurit, mais rarement. Il n'a gueres que trois piés de haut. Ses feuilles, plus courtes que celles du *n.* 1, ſont moins aiguës à leur extrêmité, & n'ont que quelques dentelures. Ses fleurs naiſſent ſolitaires, & ont deux ou trois rangs de pétales : elles ont la forme, l'étendue, & l'odeur, de celles de l'eſpece précédente; on les nomme *fleurs Doubles.*

3. *Syringa Caroliniana, flore albo majore inodoro : vel Philadelphus foliis integerrimis* Linn. Sp. Plant. Cette eſpece vient ſans culture à la Caroline. Elle forme un arbriſſeau, d'environ ſeize piés de hauteur;

teur ; dont les branches ſont menues, & oppoſées ſur la tige. Les feuilles ſont douces, reſſemblantes à celles du poirier, entieres, oppoſées, & portées par d'aſſez longs pédicules. Les branches ſont terminées par de grandes fleurs blanches, dont les étamines ſont courtes & les ſommets jaunes : mais on n'y trouve pas d'odeur.

Culture.

Les *nn.* 1 & 2 ne ſont nullement délicats ſur la nature du terrein, & pour l'expoſition. Ils profitent cependant davantage dans une bonne terre légere, que dans un ſol peſant.

On a coutume de les multiplier par les drageons enracinés qui ſe trouvent en grand nombre autour des gros piés, & que l'on ſevre en automne. Après les avoir laiſſé en pépiniere pendant deux ou trois ans, on les tranſplante à demeure ; preſque toujours dans des boſquets de printems, où ils font un agréable effet, parmi des arbriſſeaux de même taille.

Le *n.* 3 étoit encore fort rare en Angleterre, en 1759. M. Miller dit que l'on y en avoit inutilement ſemé la graine pluſieurs fois. Il ajoûte qu'en faiſant venir des plantes entieres de la Caroline, on pourroit les multiplier par des marcottes ; ainſi qu'il y a réuſſi en 1738 dans le jardin de Cheſſea : mais l'hiver de 1740 fit périr les plantes provenues de ces marcottes.

SERIPHIUM. *Voyez* ABSINTHE.

SERKIS, ou *Serquis*. On nomme ainſi, en Turquie, une eſpece de Pié-de-chat, qui ſe prend en forme de thé, & que l'on appelle *Thé des Sultanes*. Le goût de cette liqueur eſt très-gracieux. M. Le Camus, Médecin, (*Abdeker*, T. I), ſe fiant aux eſſais que Paul Lucas en a fournis, dit que le Serkis préſente à-peu-près le goût d'un mêlange d'une cuillerée d'eau vulnéraire ſpiritueuſe avec deux cuillerées d'eau de riviere.

On attribue au Serkis la vertu de conſerver la fraîcheur du teint, la fermeté & l'embonpoint, de ſorte qu'une perſonne de ſoixante-dix ans en paroît à peine trente-cinq.

Cette plante vient au pié d'une montagne voiſine de la Mecque ; & eſt gardée avec un ſoin extrême.

SERMONTAIN. Voyez SESELI *de Marſeille*.

SERPE. Sorte de grand & large couteau, recourbé par l'extrêmité ; lequel a un manche court, & que l'on manie avec une main. La Serpe ſert à élaguer les arbres, & à débiter le menu bois. *Voyez* SERPETTE.

SERPENTAIRE ; *Serpentine ;* ou *Targon :* en Latin *Dracunculus ; Dracontium ; Anguina ; Draccuntia ;* SERPENTARIA : & en Anglois, *Dragon.*

Ce genre de plantes a un ſi grand rapport avec l'Arum, que M. Tournefort ne l'en diſtingue que par les feuilles : celles de la Serpentaire étant découpées en pluſieurs lobes & comme en main ouverte.

M. Linnæus, ne s'attachant qu'à examiner les parties qui ſervent à la reproduction, réunit les Dracunculus de M. Tournefort au genre des Arum. Mais ce Sçavant a formé, ſous le nom de *Dracontium*, un genre particulier auquel il rapporte diverſes plantes que d'habiles Botaniſtes avoient appellées Arum. *Voyez* PIÉ DE VEAU, *n.* 12.

Quelques-unes des Eſpeces indiquées par M. Tournefort.

1. *Dracunculus polyphyllus* C. B. Il vient naturellement dans nos Provinces Méridionales, & dans les autres pays chauds de l'Europe. Sa racine eſt groſſe & charnue. Au printems il en ſort une tige droite, haute d'environ trois piés, toute tachée comme une peau de ſerpent : au ſommet de laquelle ſont des feuilles profondément découpées en pluſieurs lobes étroits, & diſpoſés en main ouverte. C'eſt encore en cet endroit que naiſſent la fleur & le fruit : qui ſont d'un pourpre foncé. Mais la fleur a une odeur extrêmement forte, que bien des gens ne peuvent pas ſoutenir.

Il y a une Variété de cette plante ; dont les feuilles & la tige ſont *panachées :* que M. Miller ne déſigne pas autrement. M. Tournefort indique pluſieurs Dracunculus panachés.

Au reſte ce n'eſt pas un caractere des Dracunculus, que d'avoir la tige tachetée : on voit pluſieurs eſpeces qui ne l'ont point.

2. A Paris, au Jardin Royal des Plantes, où l'on démontre ſous la dénomination de Dracunculus l'eſpece précédente, & celle que M. Tournefort appelle *Dracunculus polyphyllus major Indicus, ſerotinus, immaculato caule ;* on démontre encore une eſpece dont la tige eſt peu tachetée, & que les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences appellent *Dracunculus ſive Serpentaria triphylla, Braſiliana.*

Serpentaires de M. Lennæus.

Les plantes que ce Sçavant appelle *Dracontium*, ont la fleur enfermée dans une grande gaîne, épaiſſe, & faite à peu-près en nacelle. Cette fleur vient en épi très-court : où les fleurs femelles ſont ſéparées des mâles. On y trouve cinq pétales en cuillerons, de forme ovale, courts, colorés, & tous à-peu-près d'égale grandeur ; ſept étamines menues, applaties, droites, égales entre elles, tantôt plus longues que les pétales, tantôt de même longueur qu'eux ; & terminées par des ſommets oblongs, droits, doubles, & marqués de quatre angles. L'embryon eſt preſque oval : ſon ſtyle eſt ſurmonté d'un ſtigmate triangulaire. Cet embryon devient une baie preſque ronde ; où ſont contenues pluſieurs ſemences.

Les eſpeces de ce genre n'ayant aucun mérite, ni aucun uſage qui nous ſoit connu, & d'ailleurs étant la plupart difficiles à élever dans nos climats ; nous n'en parlerons point. On peut conſulter ce qu'en dit M. Miller, dans ſon *Gardener's Dictionary*, article DRACONTIUM.

Uſages des autres Serpentaires.

La racine du *n.* 1 eſt employée pour évacuer la pituite épaiſſie, & les viſcoſités. On la prend en poudre, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Ses feuilles ſont regardées comme déterſives vulnéraires, & particuliérement utiles pour guérir les plaies faites par les ſerpens.

On fait ſécher la racine, pour en compoſer du fard.

Quelques-uns prétendent que l'odeur de cette plante peut faire avorter des femmes.

L'eſpece *n.* 2 eſt uſitée en Canada, comme alexipharmaque.

Culture.

La premiere eſpece vient à l'ombre, auprès des haies. Elle s'accommode néanmoins de preſque toutes ſortes de terres & d'expoſitions.

On la multiplie aiſément par les tubercules, que

l'on détache de la racine en automne quand la plante perd ſes feuilles.

Elle fleurit en Juin & Juillet.

Les eſpeces panachées dégénerent bientôt dans de bonne terre : il leur en faut de maigre.

Il paroît que la culture des autres eſpeces, dans des climats ſemblables à celui qui leur eſt naturel, revient à celle que nous venons d'indiquer pour le *n.* 1. Mais il y en a beaucoup qui ne peuvent ſoutenir nos climats, qu'avec les ſoins qu'exigent les plus délicates des plantes étrangeres.

Petite SERPENTAIRE. Voyez LANGUE DE SERPENT.

SERPENTAIRE *de Virginie* : en Anglois *Snake-Root*. Voyez ARISTOLOCHE, *n.* 8.

SERPENTIN : Inſtrument de Chymie. *Voyez* DISTILLATION, *p.* 819, *col.* 2 ; & *p.* 801.

SERPENTINE. *Voyez* SERPENTAIRE : & SALSIFI.

SERPETTE. Petit couteau courbé en arc ; dont on ſe ſert pour tailler les arbres & la vigne. Il y en a qui ſe ferment dans leur manche ; & celles-là ſont fort portatives. D'autres, qui ne ſe ferment pas, ſont moins commodes ; il leur faut une gaîne, autrement elles bleſſeroient dans la poche. Quand la Serpette eſt bonne, on dit : *qu'elle paſſe bien, & qu'elle eſt bien affilée*. Voyez SERPE.

SERPIGO. *Voyez* DARTRE.

SERPOLET : en Latin SERPILLUM : que les Anglois appellent *Mother of Thyme*. Il n'y a peut-être pas d'autre différence entre le Thim & le Serpolet, que celui-ci a ſa tige plus baſſe, ſouvent rampante, & moins ligneuſe. C'eſt pourquoi nous réunirons le caractere de ces deux plantes, ſous le mot THIM.

Eſpeces.

1. *Serpillum folio Thymi* C. B. Le Serpolet ordinaire des pays chauds.

2. *Serpillum foliis Citri odore* C. B. L'*odeur de Citron* eſt quelquefois très-ſenſible & gracieuſe, dans cette plante : que l'on trouve dans des ſables & autres lieux arides, où elle forme des gazons.

3. *Serpillum vulgare majus* C. B. Sa feuille eſt aſſez large. La couleur de ſes fleurs varie, & eſt tantôt purpurine, tantôt lavée de couleur de chair, tantôt blanche.

Il y en a une variété, dont les feuilles ſont joliment *panachées* de blanc.

Une autre variété ne donne que de *petites fleurs* : dont la levre ſupérieure eſt un peu échancrée ; ſelon M. Vaillant.

En général, les Serpolets ont plus ou moins d'odeur aromatique, & de ſaveur piquante. Ils fleuriſſent depuis le mois de Mai juſqu'à la fin de l'Eté.

Uſages : & Culture.

Ces plantes forment des bordures, & peuvent tapiſſer des endroits arides. On les tient auſſi en pots.

On en met dans des bouquets.

La décoction de Serpolet dans du vin provoque l'urine & les mois, nettoie les humeurs viſqueuſes des reins, diſſout les ventoſités, appaiſe les douleurs des inteſtins, guérit les ruptures intérieures, & déſopile le foie & la rate. Cette plante peut être utile à l'eſtomac ; c'eſt pourquoi on s'en ſert dans les alimens & dans les ſauſſes. Son odeur ſeule fortifie le cerveau, ſurtout ſi cette odeur eſt citronée.

Le Serpolet cuit dans du vinaigre & de l'huile roſat, appaiſe les douleurs de tête, ſi on en frotte les tempes. Cuit avec du miel, il nettoie les poumons, & ſoulage le mal caduc. Sa décoction eſt bonne aux ventoſités, enflures & duretés de rate. Le parfum de Serpolet fait mourir les bêtes venimeuſes, & chaſſe les puces. Le poids d'une dragme de la poudre de Serpolet deſſéchée, bue avec de l'eau, appaiſe les tranchées, & guérit la difficulté d'uriner.

On peut aiſément multiplier le Serpolet, par marcottes, & en éclatant les racines. On peut encore en ſemer la graine. Souvent même on peut laiſſer les plantes ſe ſemer naturellement, ou ſe multiplier par leurs traces.

SERQUIS. *Voyez* SERKIS.

SERRAGINE. *Voyez* CONSOUDE MOYENNE, *n.* 1.

SERRATULA. *Voyez* JACÉE, *n.* 2.

SERRE : *Terme de Jardinage.* Gallerie, ou grande ſalle, bien expoſée & cloſe, dans laquelle on tient renfermées en hiver les plantes qui craignent la gelée. *Voyez* ORANGERIE. Pour les plantes plus délicates, on a des Serres échauffées par des poëles, & que l'on nomme *Etuves*, ou *Serres Chaudes*.

L'hiver le plus rude ne nous ravit plus la jouiſſance des arbres ou des fruits qui paroiſſoient faire l'honneur particulier d'un autre climat. Par le ſecours de *Serres chaudes*, nous ſommes parvenus non ſeulement à conſerver les plantes & les arbres contre les plus fortes gelées, mais encore à mettre la ſeve en mouvement par une branche introduite du dehors dans la Serre ; lors même que le tronc & la racine couverts de neige demeurent expoſés aux intempéries de l'air & au froid extérieur, les feuilles & les fleurs dont ſe charge la branche introduite, dévoilent les ſecrets de la nature, & en partie celui de la végétation.

Par la chaleur artificielle des ſerres & des verrieres, un Jardinier entendu & vigilant nous préſente en hiver les fleurs & les légumes du printems ; & au printems les fruits de l'été, quelquefois même ceux de l'automne.

Conſultez l'article OCTOBRE.

Les plantes de la zone tempérée froide ne s'accommodent pas de la chaleur des Serres, portée au-delà de trente-trois degrés ; ſelon M. Linnæus. Les plantes de la zone glaciale ſoutiennent les plus fortes gelées : & la chaleur des Serres leur eſt nuiſible. Celles qui croiſſent ſur les plus hautes montagnes, ſont de même nature.

Ce Naturaliſte ſouhaite donc qu'un jardin ait trois Serres différentes : l'une, deſtinée aux plantes qui viennent ſous la zone torride ; dont la chaleur ſoit toujours de cinquante-ſix à ſoixante-dix degrés. La ſeconde, pour les plantes de la zone tempérée voiſine de la torride, ne demande que trente-cinq à quarante degrés de chaleur. La troiſieme, où ſeront conſervées les plantes de la zone tempérée voiſine de la glaciale, n'a pas beſoin de chaleur ; elle ne ſert qu'à garantir d'une gelée trop rude. On doit regarder comme très-utile, de pouvoir renouveller de tems à autre l'air des Serres pendant l'hiver. C'eſt un moyen qu'on ne ſait pas encore être pratiquable, ſans y introduire en même tems le froid. Mais le *Journal Œconomique* (Mars 1751) a publié l'invention d'un poële propre à renouveller l'air dans les Serres en les échauffant : on peut y voir ſa deſcription, ſa figure & ſon uſage.

Aux plantes originaires des pays ſitués au-delà de la ligne, il faut donner de la chaleur en hiver : à

celles qui croiſſent ſur les montagnes, ce doit être au printems; & en automne à celles qui viennent ſous la ligne.

Les Serres communes ne ſervent pas ſeulement aux arbuſtes en caiſſes ou en pots, & aux plantes élevées de même: on tranſporte auſſi, avant les fortes gelées, certaines plantes élevées en pleine terre dans le potager, mais que le froid endommageroit, ou dont on ne pourroit pas jouir ſi la terre venoit à s'endurcir conſidérablement. Tels ſont les artichaux, les cardons, les choux-fleurs, &c.

SERRE, que quelques-uns nomment SERRE-FRUIT, eſt ſynonyme de *Fruiterie*.

SERRES: *Terme de Fauconnerie*. Ce ſont les ongles & griffes d'un oiſeau de proie.

SERRIETTE. *Voyez* JACÉE, *n.* 2.

SERROT, ou *Sarot*: Terme d'Oiſeleur, & de Payſan Chaſſeur. C'eſt un bâton long d'un pié; qui tient, ou ſerre, la guide qui ſert à prendre des oiſeaux.

Voyez l'article PLUVIER.

SERRURE. Principale piece des menus ouvrages de Serrurerie: qui a différens noms, garnitures & formes, ſelon les portes qu'elle doit ouvrir & fermer; & qui eſt au moins compoſée d'un pêne qui la ferme, d'un reſſort qui le fait agir, d'un foncet qui couvre ce reſſort, d'un canon qui conduit la clef, & de pluſieurs autres pieces renfermées dans ſa cloiſon, avec une entrée ou écuſſon au-dehors. Les Serrures *benardes* s'ouvrent de deux côtés; celles *à pêne dormant* de pluſieurs façons, ne ſe ferment & ne s'ouvrent qu'avec la clef; *celles à clenche* ſont pour les porte-cocheres; & celles qu'on nomme *paſſe-par-tout*, pour les portes d'entrée de maiſon.

SERRURERIE. *Voyez* MONTANS.

SERVICE (*Bois de*). Voyez BOIS *de Charpente*.

SERVICE: mot Anglois.

Wild SERVICE. Voyez ALIZIER.

SERVITUDE: *Terme de Coutume*. On diſtingue les ſervitudes en *perſonnelles; réelles;* & *mixtes*. La Servitude *perſonnelle* eſt celle qui eſt dûe par la perſonne; comme par un eſclave à ſon maître. Aujourd'hui cette ſervitude perſonnelle n'eſt plus en uſage en France, elle ſe réduit à quelques corvées. La Servitude *mixte* eſt dûe à la perſonne par la choſe; comme un uſufruit. Les Servitudes *réelles* ſont des Servitudes ou *urbaines*, ou *ruſtiques*. La Servitude *urbaine* eſt celle qui eſt dûe par un bâtiment ou une maiſon, en quelque lieu qu'elle ſoit ſituée, ou à la ville ou à la campagne: comme de ſouffrir une vue, un égoût; de porter une gouttiere; ſoutenir le toît ou les ſommiers de la maiſon voiſine; ne pouvoir hauſſer le toît ou les murailles, ni élever aucune choſe qui empêche la vue, &c. Les Servitudes *ruſtiques* ou *prédiales* ſont dûes par le fonds où il n'y a aucun édifice: comme le droit de paſſage dans les terres d'autrui par un petit chemin ou un ſentier, pour aller à ſes héritages, ou pour ſe promener à pié ou à cheval; le droit d'y prendre un chemin & d'y faire paſſer des chariots; le droit d'y faire paſſer toute ſorte de voitures. Les autres Servitudes prédiales ſont le droit d'aqueduc, ou de faire paſſer de l'eau dans des tuyaux par l'héritage d'autrui; puiſer de l'eau à la fontaine ou au puits de ſon voiſin; abreuver ſes beſtiaux aux eaux de ſon voiſin; les faire paître ſur ſes terres; &c. On voit, dans la Coutume de Paris, au Tit. 9, *Des Servitudes & rapports des Jurés*, les regles qui établiſſent le Droit commun ſur cette matiere. Il y a auſſi des Servitudes *naturelles*: par exemple, ſi l'on ne peut recueillir les fruits de ſon champ, ou réparer ſa maiſon, ſans paſſer ſur les terres de ſon voiſin qui l'environnent de tous côtés; en ce cas le voiſin eſt obligé de ſouffrir le paſſage, comme une Servitude naturelle. Telle eſt encore la décharge & l'écoulement de l'eau du fonds ſupérieur ſur l'inférieur. Le fonds aſſujetti à une Servitude s'appelle *le fonds ſervant;* & le fonds à qui elle eſt dûe, eſt appellé *le fonds dominant*. Comme les Servitudes *paſſives* ne ſont pas favorables, on les reſtraint autant qu'on peut: par cette maxime générale, *odia ſunt reſtringenda*. Dans l'ancien Droit Romain, les Servitudes urbaines ne ſe pouvoient point non plus acquérir par l'uſurpation. Quelques Juriſconſultes tiennent que les Servitudes apparentes ſeulement, & non les Servitudes occultes, peuvent être preſcrites; parce que pouvant être apperçues, l'on ne préſume pas que le propriétaire les eût ſouffertes ſans être contraint par le titre & par le droit légitime du poſſeſſeur.

L'eſpece de Servitude eſt déclarée & expliquée par le titre où elle eſt établie. C'eſt pourquoi il eſt aiſé d'en ſavoir la nature. Suivant l'Article 186 de la Coutume de Paris, le Droit de Servitude ne s'acquiert point par une longue jouiſſance ſans titre; encore que l'on eût joui pendant cent ans: au lieu que la liberté s'acquiert par trente ans contre le titre, entre non-privilégiés. L'article 215 veut que le pere de famille qui met hors de ſes mains une partie de ſa maiſon, déclare ſpécialement quelles Servitudes il retient ſur la portion qu'il aliene, ou quelles Servitudes il conſtitue ſur la portion qu'il conſerve: & il doit nommer & ſpécialement déclarer, tant l'endroit, grandeur, hauteur, meſure, que l'eſpece de Servitude. Suivant cette diſpoſition de la Coutume, toutes conſtitutions de Servitudes ſans les déclarer, ne ſont point valables. L'article ſuivant porte que la deſtination du pere de famille vaut titre, quand elle eſt par écrit; & non autrement. On doit entendre par le pere de famille, le propriétaire de l'héritage.

Voyez SERF.

SES

SESAMOIDES. *Voyez* ſous le mot RESEDA.

SESELI; ou *Siſelen*. Nom attribué à des plantes fort différentes.

SESELI *d'Ethiopie*, & *d'Alexandrie*. } *Voyez* PERCEFEUILLE, *n.* 2.

SESELI *de Marſeille;* ou *Sermontain*. C'eſt le *Fœniculum tortuoſum* de J. Bauhin. Il vient ſans culture fort communément dans nos Provinces Méridionales, & dans les autres pays chauds. Sa racine eſt groſſe & ligneuſe. Elle produit une tige haute d'environ quatre piés, & branchue, laquelle eſt coudée à chaque nœud. Les feuilles de cette plante ont de longues queues, & ſont découpées en une multitude de lobes étroits, comme celles du fenouil. Au printems & en automne, ſes ombelles portent de petites fleurs jaunes.

Uſages.

La graine & la racine ont la vertu d'échauffer. Priſes en breuvage, elles ſont propres à la difficulté d'uriner, & à l'orthopnée. La graine bue avec du vin aide la digeſtion.

Le SESELI *de Morée*, ou *de Péloponeſe*, eſt nommé dans Gaſpard Bauhin *Cicutaria latifolia fœtida*. Il vient ſur les montagnes humides du Péloponeſe. Sa racine eſt charnue, fort groſſe, & en

long pivot. Les feuilles ſont très-grandes, ſurcompoſées d'une multitude de folioles empennées & terminées en pointe, leſquelles ſont d'un verd obſcur, & étant froiſſées rendent une odeur fétide. Les tiges, hautes de cinq à huit piés, ſont creuſes, fort groſſes, bien écartées, & terminées par de larges ombelles de fleurs jaunes, dans le mois de Juin, & même beaucoup plus tard. Il y ſuccede des ſemences oblongues, cannelées, larges, épaiſſes, & qui ont de l'odeur. Cette plante eſt vivace.

Son grand rapport avec la *Cicuta major*, a donné lieu de ſoupçonner que c'étoit la ciguë des Anciens; ſurtout parce qu'on trouve ce Seſeli en quantité d'endroits de l'Italie.

Uſages.

Bien des gens lui ont attribué une propriété dangereuſe, comme à la *Cicuta major.*

D'autres en enterrent les feuilles, pour les manger, comme le céleri.

Divers Auteurs diſent que la graine, priſe dans du vin, fortifie & échauffe l'eſtomac, aide la digeſtion, guérit les tranchées & douleurs de ventre, fait uriner, & eſt très-bonne à ceux qui ne peuvent uriner que goutte à goutte, & pour la chaudepiſſe. Elle provoque les mois, fait ſortir l'enfant mort, eſt fort utile pour le mal caduc, guérit les fievres précédées de friſſon, aide la tranſpiration, calme les toux invétérées. On en donne à boire aux bêtes à quatre piés, pour qu'elles mettent bas avec moins de peine.

SESELI *des Prés.* Conſultez l'article ANGÉLIQUE.

SET

SETIER. *Voyez* SEPTIER.

SETTER-*Wort.* Voyez ELLÉBORE NOIR, *n.* 2.

SEV

SEVE. On nomme ainſi vaguement l'humeur qui ſe trouve dans le corps des plantes. Mais il y a ſenſiblement différentes liqueurs dans les plantes: tels ſont la lymphe, le ſuc propre, &c. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, T. I, pp. 60-1 & ſuivantes, juſqu'à la p. 78 : où M. Duhamel raſſemble beaucoup de bonne phyſique & des détails très-curieux ſur l'anatomie des végétaux. Voyez auſſi NUTRITION *des Plantes :* FEUILLE, p. 40-1 : PLANTE, p. 54.

Plus on examine les végétaux avec attention, plus on trouve qu'ils ont quelque ſorte d'analogie avec les corps du regne animal. Les organes de la nutrition, & ceux de la circulation, ſont les principales puiſſances dont l'action convertit l'aliment en un fluide qui, dans les plantes, porte le nom de *Seve;* & celui de *Sang*, dans les animaux.

La fertilité que les différens engrais donnent à la terre, ſemble prouver que la Seve eſt compoſée de ſels, d'huile, & des autres ſubſtances que la Chymie ſait tirer des plantes. D'autre part, la fertilité des terres ſabloneuſes lorſque l'eau ne leur manque pas, & le ſuccès avec lequel M. Duhamel & d'autres Naturaliſtes ont élevé différentes eſpeces de plantes dans de l'eau très-pure, ſont des faits qui ſemblent indiquer que la Seve eſt plus ſimple qu'on ne ſe l'imagine, & que les ſucs doivent leur modification aux organes de la plante.

C'eſt ainſi, qu'un jeune citron gros comme un pois, que M. Duhamel greffa par la queue ſur une branche d'oranger, y groſſit, mûrit, & conſerva ſa qualité de citron ſans rien participer de l'oranger: Voyez la *Phyſique des Arbres*, Liv. IV, chap. 4, art. 8.

Nous convenons donc qu'il eſt difficile de déterminer la nature du ſuc nourricier que les plantes tirent de la terre.

On n'eſt pas moins embarraſſé pour réſoudre le problême ſur l'identité ou la diverſité de l'aliment des plantes. Ceux qui penſent que chaque eſpece de végétaux ſe nourrit de ſucs particuliers, ne regardent pas comme vraiſemblable qu'une matiere homogene puiſſe fournir tant de plantes qui different les unes des autres par leur port extérieur, par leur forme, leur ſaveur, & même par leurs propriétés. Par une ſuite d'obſervations on aſſigne encore des ſucs propres à chaque partie, non ſeulement d'une plante, mais même d'un fruit. Quelle différence (dit-on) entre la chair d'une pêche, le bois de ſon noyau, & la ſubſtance de ſon amande! Ne ſont-ce pas trois ſucs différens qui nourriſſent ces trois parties? Les racines doivent donc n'admettre que les ſucs qui conviennent à une plante; & chaque partie de la plante, s'approprier l'eſpece de ſuc qui lui eſt analogue. D'où il ſuit qu'une terre peut être épuiſée pour une ſorte de plante, & ne pas l'être pour les autres. Si les Cultivateurs remarquent que l'orge épuiſe plus la terre pour le blé ſuivant, que ne fait l'aveine; c'eſt, dira-t-on, qu'il y a plus de reſſemblance entre les ſucs dont l'orge ſe nourrit, & ceux qui conviennent au froment, qu'entre les ſucs nourriciers du froment & ceux de l'aveine. On obſerve auſſi que, quand une terre a été longtems occupée par une eſpece d'arbres, ceux de même eſpece qu'on y plante réuſſiſſent mal; au lieu qu'on peut ſe promettre plus de ſuccès en les remplaçant par des arbres fort différens. Ces faits, & beaucoup d'autres, ſemblent ne pas convenir à l'identité de la Seve pour toutes les plantes.

Mais il y a nombre d'obſervations qui lui ſont favorables. Par exemple, perſonne n'ignore que les plantes ſe dérobent, pour ainſi dire, mutuellement la nourriture qui eſt dans la terre. Si une laitue y puiſe une autre ſubſtance que la chicorée, pourquoi cette laitue plantée entre des chicorées ne viendroit-elle pas mieux qu'en compagnie d'autres laitues, ou même auſſi bien que ſi elle étoit abſolument iſolée à l'égard de toutes ſortes de plantes? Or on a l'expérience qu'une telle laitue réuſſiroit mal; & que des plantes, quoique de différentes eſpeces, ſe nuiſent ſouvent les unes aux autres. Il eſt inconteſtable que le ponceau, les chardons, & beaucoup d'autres plantes, font périr le froment parmi lequel elles croiſſent: ce qui devroit probablement ne pas arriver, dit-on, ſi chaque plante ne tiroit de la terre que le ſuc qui lui eſt ſpécialement propre.

Pour s'inſtruire ſur la diſcuſſion de ces objets, on fera bien de conſulter le premier volume du *Traité de la Culture des Terres*, chap. 3, 4, & 5; les *Conſidérations* de M. Bonnet *ſur les Corps Organiſés*, T. I, p. 67 & ſuivantes; la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, Liv. V, ch. premier. Il ne nous conviendroit pas de prendre parti pour l'un ou l'autre ſentiment. Juſqu'à préſent le problême n'a été rien moins que réſolu: & cette queſtion mérite bien que les Phyſiciens amateurs de l'Agriculture en faſſent l'objet de leurs recherches.

M. Bonnet a fait des expériences qui prouvent que la Seve s'éleve avec beaucoup de viteſſe dans les plantes. Conſultez ſes *Recherches ſur l'uſage des feuilles*, p. 254-5. A quoi il eſt bon d'ajoûter l'obſervation de M. Duhamel, que depuis que l'aveine eſt entrée en fleur, juſqu'à ce que le grain ſoit

formé, le tuyau qui porte l'épi, hauſſe d'un pouce tous les jours; mais qu'il ceſſe ſubitement de croître quand le grain eſt formé. Il y a des moyens de reconnoître ces progreſſions des plantes : *Voyez* ACCROISSEMENT.

Dans tous les cas où la Seve eſt portée avec abondance dans un arbre, ou dans quelque partie d'un arbre, les couches ligneuſes ou les couches d'aubier y ſont plus épaiſſes, ſelon l'abondance de la Seve; qui dépend de la bonté du terrein, de l'expoſition avantageuſe, de la bonne conſtitution de l'arbre, de ſon âge, de la poſition de ſes branches ou de celle de ſes racines. Et l'aubier ſe convertit d'autant plus promptement en bois, que la Seve eſt plus abondante dans le corps de l'arbre, ou ſeulement dans une partie du même arbre. * *Phyſique des Arbres*, T. I, p. 49.

Nous avons fait obſerver l'indéciſion des Naturaliſtes par rapport à quelques objets qui concernent la Seve. La Circulation de ce fluide n'eſt pas encore bien prouvée; & elle fait une queſtion. Pluſieurs bons Phyſiciens penſent que les plantes n'ont point, comme les animaux, des arteres qui portent la Seve des racines aux feuilles, & des veines pour rapporter la Seve des feuilles & de toutes les parties d'une plante juſqu'aux plus petites racines. Selon ces Naturaliſtes, la Seve éprouve un mouvement d'oſcillation ou balancement, qui dépend des différens états de l'air.

Ceux qui tiennent pour la circulation diſent que dans le ſentiment contraire il faut ſuppoſer que la Seve ſe prépare à meſure qu'elle monte dans la plante. Or, diſent-ils, il n'y a aucune expérience qui prouve que la Seve ſoit plus parfaite au haut de la plante qu'auprès des racines : & néanmoins il ſeroit étonnant que la Seve qui entre par les racines, fût tout d'un coup tellement préparée qu'elle pût nourrir les différentes ſubſtances qu'on obſerve dans les plantes. Ainſi, ſelon eux, il faut que la Seve, après avoir paſſé par les feuilles, retourne dans le corps de la plante, & qu'elle revienne aux feuilles; comme le ſang des animaux retourne aux poumons, après avoir parcouru toute l'étendue de l'animal.

Nous avons rapporté ci-deſſus le fait d'un citron nouvellement noué, puis greffé ſur un oranger : ce fait peut être regardé comme indépendant de toute circulation; car la Seve qui auroit dû former une orange, eſt devenue pareille à celle qui forme les citrons; & la métamorphoſe ſemble comme néceſſairement avoir été opérée dans le corps du citron.

Toujours eſt-il vrai que les racines pompent la Seve avec beaucoup de force; que les branches des arbres, détachées de leur tronc, conſervent une grande force de ſuccion; que la Seve monte dans les plantes, &c. Ces curieuſes obſervations de l'Œconomie des Végétaux ſont excellemment traitées par M. Duhamel, dans ſa *Phyſique des Arbres*, Liv. V, ch. 2; Liv. II, ch. 3, art. 5 & 6. Mais ce qui rend bien précieuſes de telles diſcuſſions, eſt que le ſavant Naturaliſte qui les a faites a marqué les bornes préciſes où ſont reſtées à cet égard les vraies connoiſſances. En les préſentant aux Amateurs dans cet état, il les invite à eſſayer de franchir la barriere qui arrête. Loin de blâmer les ſages indéciſions que M. Duhamel avoue, on ne peut que les approuver. Il auroit pu employer les moyens uſités qui ont ſervi à faire ſi ſouvent paſſer des apparences pour des réalités. Mais il étoit indigne de M. Duhamel de vouloir faire illuſion; ou prétendre qu'un nouveau mot puiſſe tenir lieu d'une explication phyſique. Cet excellent Naturaliſte, toujours ſincere & vrai, annonce avec confiance une vérité que de bonnes obſervations ont découverte : mais il n'héſite pas à dire avec la même aſſurance, *on ne ſait que cela.* Cette réſerve & cette bonne foi ſervent beaucoup à éclairer la Phyſique, & à produire de nouveaux efforts qui ſont rarement infructueux. Voyez encore la p. 9 des *Additions* que M. Duhamel a miſes rélativement à la *Phyſique des Arbres*, à la fin de ſes *Semis & Plantations.*

M. De la Quintynie a beaucoup traité de la Seve, dans ſes *Réflexions ſur l'Agriculture.* Mais il ne faut les lire qu'après avoir bien compris ce que M. Duhamel a dit ſur cette matiere. On ſera alors plus en état de diſcerner le vrai d'avec le faux, & le bon d'avec le médiocre.

Il y a deux ſaiſons où la Seve agit avec force dans les arbres; le commencement du printems, & environ la moitié de l'été. Les arbres font alors de nouvelles productions en bois & en feuilles. Tel arbre qui a langui juſqu'à l'été, ou que les inſectes avoient dépouillé, ſe renouvelle par la Seve de Juillet. Celle du printems détermine la floraiſon & la fructification des arbres. Celle d'été perfectionne le bois & beaucoup de fruits : *Voyez* AOÛTÉ. Elle produit auſſi des boutons pour l'année ſuivante. L'abondance de Seve fait que le ſuc s'épanche au dehors; & quelquefois en conſiſtance ſolide : *Voyez* SUC; GOMME; RÉSINE; PIN; SAPIN; CERISIER; TÉRÉBINTHE; VIGNE; ORME; ERABLE; BOULEAU; &c.

On profite du mouvement de la Seve, ou de ſon repos, pour diverſes opérations de Jardinage; telles que la Taille & la Greffe. *Voyez* ces articles; & DECLIN *de la Seve.* On peut conſulter auſſi l'*Inſtruction* de M. de la Quintynie *pour les Jardins*, Part. IV, ch. 3, 27 & 29.

Les fréquens labours, faits à propos, fourniſſent habituellement beaucoup de Seve aux arbres, ainſi qu'aux autres plantes que l'on cultive.

SEUIL. La partie inférieure *d'une Porte;* ou la pierre qui eſt entre ſes tableaux; & qui ne differe du *pas*, qu'en ce qu'elle eſt araſée d'après le mur. Le Seuil a quelquefois une feuillure, pour recevoir le battement de la porte mobile.

SEUIL *d'une Ecluſe.* Piece de bois qui, poſée de travers entre deux poteaux au fond de l'eau, ſert à appuyer par le bas la porte ou les aiguilles d'une écluſe ou d'un pertuis.

SEUIL *de Pont-levis.* Groſſe piece de bois avec feuillure arrêtée aux bords de la contre-eſcarpe d'un foſſé, pour recevoir le battement d'un pont-levis quand on l'abaiſſe. On l'appelle auſſi *Sommier.*

SEUR, ou SÉUR; qu'en quelques endroits on prononce SÉU. C'eſt le Sureau. Voyez MORT-BOIS: SUREAU.

SEVRER *une branche greffée en approche :* SEVRER *une Marcotte :* Termes de Jardinage. C'eſt ſéparer cette branche ou cette marcotte d'avec l'arbre auquel elles tenoient. Cette ſéparation ſe fait en les coupant, quand cela ſe peut faire, avec le couteau; ou en les ſciant, quand la ſcie y eſt néceſſaire à cauſe de la groſſeur & de la dureté du bois, &c.

Il faut ne ſevrer les greffes que quand elles ont bien repris; & les marcottes, lorſqu'elles ont produit ſuffiſamment de racines pour fournir à leur ſubſiſtance.

On dit Sevrer une marcotte de Vigne, de Figuier, d'Œillet, &c.

SEVRER *un Enfant.* Voyez ſous le mot RÉGIME.

SEVRER *un Poulain.* Conſultez l'article HARAS.

SEX

SEXE *des Plantes.* Voyez ce que nous en avons dit dans l'article PLANTE, p. 54, col. 2, & p. 55, col. 1.

SEXTELAGE. Droit qui ſe paye pour chaque ſeptier de grain. Le Sextelage eſt un droit Seigneurial.

SFE

SFERRA-CAVALLO. *Voyez* FOUGERE FLEURIE, *n.* 2.

SHA

SHADDOCK. *Voyez* ORANGER, *n.* 7.

SIC

SICCATIVE (*Huile*). Voyez au mot PEINDRE.

SICOMORE, ou *Figue d'Egypte.* Voyez FIGUIER, *n.* 2.

SICOMORE: eſpece d'Erable. *Voyez* ERABLE.

SICOMORE *d'Eſpagne & d'Italie.* Voyez LILAS *des Indes.*

SICULA. *Voyez* BETE, *n.* 2.

SID

SIDA. Voyez *Fauſſe* GUIMAUVE.

SIE

SIEGE. *Voyez* FONDEMENT.

Herbe du SIEGE. Voyez SCROPHULAIRE.

SIF

SIFFLET (*Greffe en*). Conſultez le mot GREFFER.

SIFFLET, pour la Chaſſe. *Conſultez* les articles PLUVIER; & APPEAU.

SIG

SIGILLUM *Salomonis.* Voyez SCEAU *de Salomon.*

SIGNES *du Zodiaque.* Les Aſtronomes ont diviſé le Zodiaque en douze Signes, à chacun deſquels ils ont donné le nom de quelque figure d'homme ou d'animaux, excepté la balance: le premier Signe commence à l'interſection de l'écliptique & de l'équateur, lorſque le ſoleil eſt dans l'équinoxe du printems; & contient trente degrés de l'écliptique. Les autres Signes commencent autant de degrés. Les voici ſelon leur ordre, & diſtingués par leurs différens caracteres. *Aries*, le Belier ♈, eſt le premier. Le ſecond eſt *Taurus*, le Taureau ♉. Le troiſieme, *Gemini*, les Jumeaux ou Gémeaux ♊. Le quatrieme, *Cancer*, le Cancre ou plutôt l'Ecreviſſe ♋. Le cinquieme *Leo*, le Lion ♌. Le ſixieme *Virgo*, la Vierge ♍. Le ſeptieme *Libra*, la Balance ♎. Le huitieme *Scorpius*, le Scorpion ♏. Le neuvieme *Arcitenens*, le Sagittaire ♐. Le dixieme *Caper*, le Capricorne ♑. Le ouzieme *Amphora*, le Verſeur d'eau, ou le Verſeau ♒. Le douzieme *Piſces*, les poiſſons ♓. On peut les raſſembler tous ſous ces deux vers pour les retenir plus aiſément.

Sunt Aries, Taurus, Gemini, Cancer, Leo, Virgo,
Libraque, Scorpius, Arcitenens, Caper, Amphora, Piſces.

On doit bien diſtinguer les Signes du Zodiaque, des conſtellations du Zodiaque. Autrefois les Signes étoient les mêmes que les conſtellations. Celles-ci ſont demeurées dans leurs places, puiſqu'on les diſtingue toujours par les étoiles qui les compoſent; mais les Signes ont changé de lieu, à meſure que l'écliptique & l'équateur ſe ſont coupés en différens points. A préſent le ſigne du Belier eſt preſque tout entier dans la conſtellation du Taureau.

L'ordre des Signes eſt d'Occident en Orient, le premier commence à celui des points équinoxiaux, où le ſoleil allant d'Occident en Orient paſſe de la partie Méridionale du monde dans la partie Septentrionale.

SIGNES *ſur le Viſage.* Conſultez les mots VISAGE; & SEIN.

SIL

SILAUS. *Conſultez* l'article ANGÉLIQUE.

SILER. *Voyez* ſous le mot ANGÉLIQUE.

SILIQUA *Sylveſtris rotundifolia.* Voyez SILIQUASTRUM.

SILIQUA: en François SILIQUE. *Voyez* COSSE: GOUSSE: CORNICULATÆ.

Pour parler exactement on doit n'appeller *Siliques* que les fruits en gaîne & à battans, qui ne ſuccedent pas à des fleurs légumineuſes. M. Marchand a le premier propoſé cette diſtinction; qui a été ſuivie par MM. Tournefort, Von Linné, & autres. Toute Silique eſt donc compoſée de deux panneaux qui s'ouvrent de la baſe vers la pointe, étant ſéparés par un diaphragme ou cloiſon membraneuſe, à laquelle les ſemences ſont attachées par le cordon ombilical; de ſorte que cette cloiſon peut être regardée comme un *placenta.*

M. Von Linné nomme *Plantæ* SILIQUOSÆ les plantes qui produiſent de longues ſiliques avec un ſtyle peu apparent; & *Plantæ Siliculoſæ*, celles dont les ſiliques ſont petites, ſous-orbiculaires, & garnies d'un ſtyle qui répond à toute leur longueur.

SILIQUASTRUM; ou *Arbor Judæ;* que M. Von Linné nomme *Cercis.* On l'appelle en François *Guaînier;* ou *Arbre de Judée:* & *Judas Tree*, en Anglois. Ses fleurs ſont comme légumineuſes. Leur calyce eſt court, d'une ſeule piece, renflé par le bas, & diviſé en cinq. Le pavillon ou pétale ſupérieur, eſt oval, étendu, terminé par une pointe mouſſe. Les aîles ſont grandes, & attachées au calyce par un long appendice, enſorte que, contre l'ordinaire des fleurs légumineuſes, elles ſurmontent le pavillon. La nacelle eſt compoſée de deux pétales courts, larges, bien diſtincts l'un de l'autre, qui ſe rapprochant par le bas repréſentent la figure d'un cœur. On apperçoit outre cela un corps glanduleux, eſpece de *nectarium*, auprès de l'embryon. Dans l'intérieur de la fleur ſont dix étamines bien diſtinctes, dont quatre ſont plus longues que les autres: leurs ſommets ſont oblongs. L'embryon ou ovaire eſt allongé, menu, & terminé par un ſtyle dont le ſtigmate eſt obtus. Il y ſuccede une gouſſe large, longue, mince, très-applatie, & relevée de boſſes aux endroits des ſemences; qui ſont plates & à-peu-près ovales.

Eſpeces.

1. *Siliquaſtrum* Caſt. Durant. que G. Bauhin nomme *Siliqua ſylveſtris rotundifolia.* Cet arbre vient ſans culture dans nos Provinces Méridionales, en Eſpagne, en Italie. M. Miller dit que les Eſpagnols lui donnent un nom qui répond à celui de *Arbre d'Amour.* Sa tige, haute de huit juſqu'à quinze piés, & dont le diametre eſt quelquefois de neuf à dix pouces, a l'écorce brune & un peu rougeâtre, ne s'éleve pas ordinairement bien droite quand on n'a pas ſoin de la redreſſer, & forme ſa tête de branches peu régulieres. Cela n'empêche pas que ce ne ſoit un bel arbre. Ses feuilles ſont bien arrondies, échancrées à leur baſe, liſſes, fermes, d'un verd clair en-deſſus, griſâtres en-deſſous, placées ſans beaucoup d'ordre ſur les branches mais dans l'ordre alterne, quelquefois dentelées à leur extrêmité, & portées par de longues queues ſuffiſamment fortes pour bien les ſoutenir. Elles tombent en automne. Les fleurs naiſſent de toutes parts le long des branches, & ſouvent ſur le tronc même, par gros bouquets qui ſont d'un beau pourpre : c'eſt principalement au mois de Mai que cet arbre eſt dans toute ſa beauté, à cauſe de la prodigieuſe quantité de ſes fleurs, qui conſervent leur éclat pendant près de trois ſemaines ; & qui paroiſſant un peu avant les feuilles, ſont preſque entiérement paſſées quand celles-ci parviennent à leur grandeur naturelle.

Il y en a deux variétés ; l'une, à *fleurs blanches ;* l'autre, dont les fleurs ſont de *couleur de chair.* Mais elles ont beaucoup moins d'éclat que les fleurs pourpre.

2. *Siliquaſtrum Canadenſe* Inſt. R. Herb. Les Anglois l'appellent *Red Bud Tree.* Cette eſpece, commune dans l'Amérique Septentrionale, y devient médiocrement grande. M. Miller dit qu'en Angleterre ce Guaînier ne forme preſque jamais de tige, mais produit ſes branches tout près de la racine. Parmi nous il réuſſit mieux. Seulement il eſt moins beau que le *n.* 1 ; ſes fleurs ſont plus petites, ſes branches plus menues : & ſes feuilles, velues, & moins fortes, ſe terminent un peu en pointe.

Culture.

Les Guaîniers s'élevent aiſément de graine.

Ils viennent bien dans les terreins un peu ſecs, pourvu que cette terre ſoit bonne. On en a mis à Saint Cloud, dans le parc de Mgr le Duc d'Orléans, autour d'une enceinte ſouvent arroſée par la pluie d'une très-grande & groſſe gerbe d'eau : & il paroît qu'ils y profiteront. On multiplie encore ces arbres par boutures. Mais la repriſe des marcottes eſt plus certaine.

Le Guaînier branche beaucoup quand on le tond aux cizeaux & au croiſſant : c'eſt pourquoi l'on peut en faire des paliſſades, des boulles, &c ; & en couvrir des tonnelles.

M. Miller dit que la ſemence, miſe en terre au printems, leve rarement dans la même année. Ce n'eſt apparemment qu'en Angleterre. Cette graine leve parmi nous aſſez vîte, dans du terreau ; & à la fin de l'Eté les jeunes arbres ont au moins quatre pouces de tige.

Les arroſemens un peu fréquens en accélerent les progrès.

Juſqu'à ce que le plant ait acquis de la vigueur, il eſt à propos de le tenir dans une ſerre, ou bien abrité, pour le garantir des fortes gelées. Mais il faut lui donner de l'air dès que le tems devient doux.

On tranſplante ces jeunes arbres à demeure, au mois d'Avril, ſelon M. Miller. Peut-être que cette opération, faite aux approches de l'automne, avanceroit la pouſſe des racines, & feroit paroître des fleurs au printems ſuivant. En levant de terre ces arbres, il faut uſer de précaution pour ménager les racines ; & ne pas les laiſſer longtems expoſées à l'air.

Ces arbres donnent quantité de gouſſes. Il faut de la chaleur pour que les graines mûriſſent.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt une des principales décorations des boſquets de printems. Il doit y être placé de maniere qu'aucuns autres arbres ne le couvrent, ni l'empêchent de bien paroître. On en met auſſi en différens endroits, où ils peuvent faire leur effet. En eſpalier, ils fleuriſſent de très-bonne heure, ſi le mur eſt bien expoſé.

Leurs feuilles ne ſont pas ſujettes à être endommagées par les inſectes : ce qui eſt un agrément bien conſidérable dans les années où la plupart des autres arbres ſont dépouillés.

Le bois du Guaînier eſt médiocrement dur, aſſez caſſant, bien marbré de noir & de verd ; & il prend bien le poli.

Les fleurs du *n.* 1 ſont aigrelettes, & bonnes à manger en ſalade quand elles ſont épanouies. Mais leurs boutons, confits au vinaigre, ont peu de goût, & ſont ordinairement fort durs.

En Amérique on met auſſi dans les ſalades les fleurs du *n.* 2 ; quoique aſſez inſipides.

SILIQUE. *Voyez* SILIQUA.

SILK *Cotton-Tree.* Voyez COTTONIER FROMAGER.

SILLÉE : *Terme de Vigneron.* En nombre d'endroits c'eſt la même choſe que le Sillon d'une Vigne, la partie baſſe qui eſt entre deux paillots.

SILLER : *Terme de Fauconnerie.* C'eſt coudre les paupieres d'un oiſeau de proie, afin qu'il ne voie point du tout, & qu'il ne ſe débatte pas. Voyez OISEAU *de proie.*

SILLON : *Terme d'Agriculture.* Raie profonde, qu'on fait en labourant. Suivant la nature des terres on donne aux ſillons plus ou moins de largeur & de profondeur. *Voyez* SILLÉE : CULTURE : LABOURER.

SILLONER. Former des ſillons bordés par des éminences, qu'aſſez ſouvent on nomme *Billons.*

SILVER-*Bush.* Voyez EBENE, *n.* 1.

SILYBUM. Voyez CHARDON-*Marie.*

S I M

SIMBLEAU. *Voyez* ſous le mot TRACER.

SIMPATIE. *Voyez* SYMPATHIE.

SIMPLE : *Terme de Botaniqne.* C'eſt le nom général qu'on donne aux plantes d'uſage, parce qu'elles forment un médicament ſimple.

Voyez REMEDE, pp. 251-2-6-7.

S I N

SINAPI. *Voyez* MOUTARDE.

SINCOPE. *Voyez* SYNCOPE.

SINUS : *Terme de Botanique.* C'eſt l'échancrure qui forme un angle rentrant, dans une feuille.

SIR

SIROP, ou *Syrop*. Compoſition à laquelle on donne une conſiſtance un peu épaiſſe ; & qui eſt faite avec des eaux, des ſucs, ou des teintures de fruits, de fleurs, & d'autres mixtes. Il y a des Sirops qui ne ſervent que pour le plaiſir du goût ; les autres ſont employés à conſerver la ſanté, ou la rétablir.

Obſervations ſur les Sirops.

1°. Quand on veut clarifier un ſuc avant de procéder au Sirop, il faut n'en prendre que trois ou quatre onces ; & les laiſſer refroidir dans une baſſine ou dans un plat de terre verniſſé, pour empêcher que le blanc-d'œuf ne ſe cuiſe, ce qui arriveroit ſi la liqueur étoit chaude. Enſuite on bat avec des verges de bouleau, le blanc-d'œuf & cette partie de la liqueur, juſqu'à ce que le tout ſoit converti en écume. Alors on met le ſucre, & le reſte de la liqueur ; & on fait jetter quelques bouillons au mêlange, afin que le blanc-d'œuf qui eſt gluant ſe charge de la craſſe & ſe ſépare aux côtés du vaiſſeau. On ôte cette craſſe ou écume avec une cuiller ; enſuite on coule le Sirop, & on le fait cuire, comme nous le marquons à chaque article ; ayant ſoin d'écumer encore pendant la cuite, s'il eſt néceſſaire. Si on emploie plus de trois livres de ſucre, il faut plus d'un blanc-d'œuf, pour le clarifier ; on en met davantage à proportion d'une plus grande quantité de ſucre.

2°. On connoît que le Sirop eſt cuit, lorſqu'en le verſant doucement avec une cuiller, il forme de groſſes gouttes ſur la fin, & un filet court. *Voyez* LISSE.

3°. Les Sirops acides, comme ceux de verjus, de berberis, & autres ſemblables, ne veulent qu'une légere coction. On fait cuire davantage les autres, afin de les mieux conſerver : il faut pourtant bien prendre garde, de ne pas les faire trop cuire ; parce qu'ils ſe candiroient en refroidiſſant.

4°. Le Sirop qu'on fait avec la caſſonade eſt moins ſujet à ſe candir, que celui qu'on fait avec le ſucre.

5°. Pour empêcher le Sirop de ſe candir, il faut y mêler environ une demi-once de bon miel blanc pour chaque livre de ſucre ; & le remuer encore avec une cuiller ou autre inſtrument, dans le tems qu'il eſt refroidi.

6°. Il ne faut jamais boucher les bouteilles où l'on veut garder le Sirop, avant qu'il ſoit entiérement refroidi.

Sirop d'Abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs, la quantité de ſix livres ; les couper par morceaux ; puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir enſemble juſqu'à ce que les abricots ſoient preſque cuits, les laiſſer à-demi refroidir, & les paſſer par un tamis. Cela fait, vous en prendrez le ſuc ; que vous paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans une poële à confitures avec quatre livres de ſucre fondues dans cette liqueur : que vous ferez cuire juſqu'à ce qu'une goutte du Sirop tombe juſqu'au fond d'un verre d'eau. Il faut avoir ſoin de bien l'écumer pendant ſa cuiſſon ; & lorſqu'il ſera fait, le laiſſer refroidir, puis le mettre dans des bouteilles pour vous en ſervir lorſque vous en aurez beſoin.

Sirop d'Abſinthe : qu'on peut faire ſur le champ.

Prenez parties égales de vin d'abſinthe, & de ſucre en poudre : ajoûtez-y un peu d'eau de cannelle ; & agitez ce mêlange, juſqu'à ce que le ſucre ſoit entiérement fondu.

On emploie ce Sirop intérieurement ; & extérieurement, comme déterſif. On le donne depuis une demi-once juſqu'à une once ; pour fortifier l'eſtomac, faciliter la digeſtion, provoquer l'urine & les regles ; diſſiper les vents, tuer les vers, & arrêter la diarrhée.

Sirop d'Acacia.

Il ſe fait de la même maniere que celui *de Roſes*.

Il purifie le ſang ; & purge doucement les férosités.

Sirop pour ceux qui ſont Agonizans, & pour les perſonnes fort Abattues.

Prenez eau-roſe autant que de celle de la Reine d'Hongrie, & du ſucre candit, que vous ferez fondre à petit feu : il s'en fera un Sirop, qui mêlé avec de l'eau de cannelle, produit alors des eſpeces de miracles.

Sirop d'Alleluia, ou *d'Oxytriphyllon.*

Ce Sirop ſe fait de la même maniere que celui de berberis (Voyez ci-deſſous) : excepté qu'on dépure le ſuc, en le faiſant un peu bouillir, & le paſſant pluſieurs fois par le blanchet.

Ce Sirop convient dans les fievres ardentes, & malignes. Il purifie le ſang, fortifie le cœur, rafraîchit, & déſaltere les malades. La doſe eſt la même que celle du Sirop de berberis.

Sirop d'Althea, ou *de Guimauve.*

Prenez de l'infuſion de racines de Guimauve, faite dans de l'eau chaude ; ajoûtez-y poids égal de ſucre blanc : & faites cuire doucement en conſiſtance de Sirop.

Ce Sirop convient parfaitement dans le rhume, & dans les maladies de poitrine : il eſt rafraîchiſſant, adouciſſant, propre à tempérer l'ardeur & l'âcreté du ſang. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie. Il entre dans les tiſannes, juleps, & autres compoſitions pectorales, & pour le rhume.

Sirop d'Antimoine, ou *Antimonial.*

Voyez ANTIMOINE, p. 129, col. 1.

Sirop pour les Aſthmatiques.

Prenez deux onces d'orge mondée ; racines de pétaſite (ou herbe aux teigneux), d'aunée, d'ache, de fenouil, de réglisſe, avec des raiſins de Damas mondés de leurs pepins, une once & demie de chacun ; une douzaine de dattes mondées de leurs noyaux ; des jujubes & des ſebeſtes, une trentaine de chaque ; feuilles de tuſſilage, de pulmonaire, ſommités d'hyſſope, marrube blanc, capillaire de Montpellier, de chacune une poignée ; ſemences d'anis & de coing, de chacune une demi-once ; fleurs de tuſſilage & de pié de chat, de chacune une demi-

demi-poignée. Faites la décoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine ; coulez & exprimez à la maniere ordinaire ; puis clarifiez la colature avec un blanc-d'œuf dans cinq livres de ſucre ; & faites-la cuire en conſiſtance de Sirop : que vous aromatiſerez par l'addition de ſix gouttes d'huile diſtillée d'anis, & deux gouttes d'huile de cannelle, incorporées avec du ſucre en poudre.

Opération. On fait bouillir pendant une demi-heure l'orge mondée dans neuf livres d'eau : puis ayant ajoûté les racines de pétaſite, d'aunée, d'ache, & de fenouil, mondées & coupées en morceaux ; & les ayant fait bouillir encore une demi-heure, on y ajoûte les dattes mondées de leurs noyaux & briſées, avec les jujubes, les ſebeſtes, & les raiſins de Damas mondés de leurs pepins. Après qu'ils ont bouilli parmi le reſte environ un quart-d'heure, on y met les herbes hachées ; qu'on fait bouillir encore un quart-d'heure. Après quoi on ajoûte la réglisſe & les ſemences, écraſées ; puis le capillaire & les fleurs : & après quelques bouillons, on ôte du feu la décoction, & on la coule à-demi froide. Puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de beau ſucre, on les fait cuire à petit feu en conſiſtance de Sirop. Enfin lorſqu'il eſt refroidi, on l'aromatiſe avec les huiles d'anis & de cannelle, incorporées avec environ une once & demie de ſucre fin en poudre.

Propriétés. Ce Sirop eſt propre à inciſer & détacher la pituite froide, viſqueuſe & tenace de la poitrine & de toutes les parties qui ſervent à la reſpiration. Il ſoulage les aſthmatiques, & la toux invétérée, en débouchant les conduits & faiſant ſortir le phlegme qui les embarraſſoit. C'eſt un vrai baume pour la poitrine des vieillards. On en prend ordinairement une cuillerée à la fois, à toutes heures de nuit & de jour, loin des repas ; & on continue, ou l'on en renouvelle l'uſage, ſuivant le beſoin.

REMARQUE. Ceux qui auront ce Sirop & ceux de jujubes & de tuſſilage, pourront ſe paſſer des Sirops de *marrube*, d'*hyſſope*, & de *réglisſe* : dont on n'a pas inféré ici la deſcription.

Sirop Aſtringent.

Voyez ſous le mot de Sirop *Magiſtral.*

Sirop de Berberis ; ou *d'Epine-Vinette.*

Ecraſez dans un mortier de pierre des grains d'épine-vinette bien mûrs ; laiſſez-les trois ou quatre heures en digeſtion à froid, & exprimez-en le ſuc ; que vous expoſerez deux ou trois jours au ſoleil dans une bouteille, pour le dépurer. Enſuite l'ayant filtré, vous le mettrez dans un plat ou autre vaiſſeau de terre verniſſé, avec égal poids de ſucre blanc ; & ferez cuire à un feu doux, en conſiſtance de Sirop.

Il eſt cordial, aſtringent, rafraîchiſſant ; & réſiſte à la malignité des humeurs. On l'emploie dans les juleps, pour arrêter le cours de ventre. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie.

Voyez EPINE-VINETTE, p. 926. Conſultez auſſi l'article *Sirop de jus de Citrons.*

Sirop de Bétoine.

Conſultez l'article BÉTOINE.

Sirop du Calabrois.

Voyez ÂGE, p. 33.

Sirops de Capillaires.

1. Prenez une demi-livre ou davantage de feuilles de capillaires bien mondées de leurs branches, & une livre de caſſonnade ou de ſucre fin. Pilez le tout dans un mortier de marbre, pendant un quart-d'heure ; & mettez cette conſerve dans un pot de terre pour vous en ſervir comme il s'enſuit. Prenez une chopine & demie d'eau commune, quatre onces de cette conſerve, une livre & demie de caſſonnade ou ſucre fin, & un blanc d'œuf ; battez le tout enſemble ; faites-le cuire lentement ſur le feu juſqu'à la conſiſtance de Sirop : que vous coulerez, & conſerverez pour le beſoin.

Une excellente *Conſerve de Capillaire* eſt celle qui nous vient du Languedoc. Voici la maniere de s'en ſervir. Faites infuſer chaudement une demi-livre de cette conſerve dans deux livres d'eau commune, l'eſpace de cinq ou ſix heures. Enſuite coulez l'infuſion avec expreſſion, & mettez-y une livre & demie de ſucre fin : clarifiez ce mêlange avec un blanc-d'œuf ; & faites-le cuire à un feu doux, en conſiſtance de Sirop.

2. Prenez deux onces de feuilles de capillaires de Canada : & les ayant coupé menu, faites-les infuſer chaudement, pendant deux heures, dans ſix livres d'eau commune. Enſuite ayant coulé l'infuſion, vous la ferez bouillir juſqu'à diminution d'un tiers. Alors vous la paſſerez avec expreſſion ; & y ajoûterez ſix livres de ſucre fin ; puis vous clarifierez ce mêlange, à l'ordinaire ; & le paſſerez par le blanchet, pour le faire cuire juſqu'à conſiſtance d'électuaire. Vous ajoûterez enſuite une nouvelle infuſion d'une demi-once de capillaire dans quatorze onces d'eau chaude. L'ayant retiré du feu, ajoûtez-y un peu d'eau de fleurs d'orange.

On emploie ce Sirop dans les émulſions, les juleps, les tiſannes pectorales. Il adoucit les humeurs âcres qui affectent la poitrine, la matrice & la rate ; on le donne mêlé avec l'huile d'amandes douces, aux enfans, & aux femmes nouvellement accouchées. Les autres malades peuvent quelquefois le prendre pur, par cuillerées ; pourvu qu'il n'y ait pas d'inflammation. On peut rendre ce Sirop plus coloré & plus pectoral, en y ajoûtant, lorſqu'on le fait, une demi-once de réglisſe ; mais il eſt moins agréable alors.

Sirop de Ceriſes.

Ce Sirop ſe fait de même que celui de groſeilles ; à l'exception qu'il ne faut point le laiſſer cuver. Pour ce qui eſt des ceriſes griottes, ou aigriottes, il faut en tirer le ſuc, avant qu'elles ſoient parvenues à leur parfaite maturité, & le laiſſer dépurer pendant deux jours au ſoleil. Enſuite on le filtre par le papier gris ; puis on le cuit avec poids égal de ſucre blanc.

Le Sirop de ceriſes eſt utile dans les fievres, & autres maladies provenantes de chaleur ; pour détremper la bile, rafraîchir, & déſaltérer les malades. La doſe en eſt depuis une once, juſqu'à deux.

Sirop de Chicorée, Compoſé.

Vous prendrez 1°. de l'orge entiere ; des racines d'ache, de fenouil, d'aſperges ; du tartre blanc crud ; de chacun deux onces : 2°. des feuilles de chicorée, de piſſenlit, d'endive ou ſcariole, de laiteron doux, de laitue ſauvage & épineuſe, d'hépatique, de fumeterre, de houblon ; de chacune une poignée : 3°. du capillaire de Montpellier, du politrich, du capillaire commun, du ceterach, de la

régliſſe ratiſſée ou en filets, des bayes de coquerelle, de la ſemence de cuſcute; de chacun ſix gros. Faites cuire le tout dans dix livres d'eau de fontaine, juſqu'à la diminution du tiers : puis coulez ; & exprimez le marc de la décoction; que vous clarifierez avec un blanc-d'œuf parmi ſix livres de ſucre, lui donnant une cuite moyenne entre l'électuaire mou & le ſolide. En même tems il faut faire infuſer ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre verniſſé en-dedans & bien couvert, ſix onces de bonne rhubarbe & une once de tartre blanc de Montpellier, pulvériſé, dans trois livres d'eau diſtillée de chicorée : les faire enſuite un peu bouillir ; puis couler ; exprimer la décoction ; & clarifier la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de ſucre royal, pour la mêler avec le Sirop que vous venez de faire, & cuire le tout enſemble juſqu'à une bonne conſiſtance.

Il n'y a peut-être point de Sirop plus uſité en tous lieux que celui de chicorée compoſé ; on le trouve auſſi décrit dans tous les diſpenſaires, mais différemment à cauſe des divers ſentimens des Auteurs. On y ajoûte ici le tartre, de même qu'à pluſieurs autres Sirops, pour bien pénétrer les plantes, mieux communiquer leur vertu à l'eau, arrêter leurs parties volatiles & en empêcher la diſſipation.

On commencera la décoction par l'orge entiere & bien nourrie ; qu'on fera bouillir avec le tartre pilé, dans dix livres d'eau pendant une bonne demi-heure. Puis y ayant ajoûté les racines d'ache, de fenouil & d'aſperges, mondées de leur cœur & de leur écorce, & bien inciſées ou écraſées, on les fera bouillir pendant une demi-heure. On y joindra enſuite les baies de coquerelle écraſées, & les herbes coupées menu, qu'on fera bouillir un quart-d'heure parmi tout le reſte : après quoi on y jettera la régliſſe, la cuſcute & le capillaire, qu'on aura réſervés ; & leur ayant fait jetter quelques bouillons, on tirera la décoction du feu. Lorſqu'elle ſera à-demi-refroidie on la coulera, & exprimera ; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc-d'œuf parmi ſix livres de beau ſucre, on les fera cuire ſur un feu modéré juſqu'à la conſiſtance de Sirop : qui ſera ce que nous appellons *Sirop de Chicorée compoſé, ſans Rhubarbe :* mais ſi on veut qu'il ſoit compoſé *avec la Rhubarbe*, il faut en continuer la cuite juſqu'à une conſiſtance mitoyenne entre celles d'électuaire mou & d'électuaire ſolide.

On aura cependant mis infuſer durant vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes dans un pot de terre verni en dedans, étroit d'embouchure, & bien couvert, ſix onces de rhubarbe choiſie, & une once de tartre bien pulvériſé, dans trois livres d'eau diſtillée de chicorée. Après que le tout aura un peu bouilli, qu'on l'aura coulé avec expreſſion, & qu'on aura clarifié cette liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre onces de ſucre fin ; on joindra cette liqueur clarifiée au Sirop cuit comme il a été dit, & encore chaude : en cas qu'il ne ſe trouve pas alors aſſez épais, on en continuera la cuite juſqu'à une bonne conſiſtance de Sirop, que l'on ſerrera lorſqu'il ſera bien refroidi. Il y en a qui réſervent une partie de leur décoction pour y infuſer la rhubarbe, (& outre cela, du ſpica-nard).

Propriétés du Sirop de Chicorée, compoſé de Rhubarbe.

Quelques-uns ont appellé ce Sirop le *Baume du foie & de la rate*, à cauſe qu'il en ouvre puiſſamment les obſtructions ; de même que celles du pancreas & du meſentere. Il eſt bon pour l'hydropiſie, la jauniſſe, la cachexie ; & pour amollir & diſſiper la groſſeur & la dureté du ventre, qui arrive ſouvent aux petits enfans par les obſtructions ou par les vers. On s'en ſert avec ſuccès dans les juleps, les émulſions, & les apozemes que l'on fait pour préparer les mauvaiſes humeurs à la purgation, particuliérement les bilieuſes, & pour ouvrir les conduits néceſſaires à leur évacuation. Il eſt purgatif, principalement lorſqu'il eſt compoſé avec la rhubarbe : ce qui fait qu'on le donne quelquefois ſeul aux petits enfans ; & qu'on le mêle quelquefois parmi les infuſions purgatives, ſurtout dans les diarrhées, lienteries, dyſenteries, & autres maladies bilieuſes des inteſtins. Ce Sirop, en évacuant les mauvaiſes humeurs, fortifie toutes les parties du bas ventre. Sa doſe ordinaire eſt depuis une once juſqu'à deux.

Ceux qui deſireront avoir un *Sirop de Chicorée, ſimple*, pourront le préparer avec parties égales de ſucre fin & de ſuc de chicorée dépuré par le repos, clarifiés enſemble avec un blanc-d'œuf, & cuits en conſiſtance de Sirop.

Sirop de jus de Citrons, ou de Limons.

Vous prendrez trois livres de jus de citron, acide, bien clair, bien dépuré, & nouvellement exprimé ; & ſix livres de ſucre du plus fin ou ſucre royal.

Les Anciens ont cru que la doſe des ſucs acides des fruits dans les Sirops devoit être plus grande que celle du ſucre, & que les mêmes ſucs demandoient une longue cuite, tant pour conſumer une partie de leur humidité qu'ils croyoient ſuperflue, que pour trouver la conſiſtance néceſſaire aux Sirops qui en étoient compoſés. C'eſt cette penſée qui les a obligé à faire bouillir longtems les ſucs. Il n'eſt pas douteux que les ſucs acides évaporés en partie dans un vaiſſeau de verre au bain-marie, ne perdent de leur aquoſité, & que ce qui reſte dans le vaiſſeau ne ſe trouve alors plus acide que le ſuc n'étoit avant que ſa partie aqueuſe fût évaporée : mais, outre qu'il n'eſt pas toujours néceſſaire de rechercher cette acidité extraordinaire, les ſucs perdent de leur beauté par la cuite & deviennent moins rafraîchiſſans ; d'ailleurs la partie aqueuſe n'eſt pas inutile dans la compoſition de ces ſucs, puiſqu'elle eſt fort rafraîchiſſante, & que par ſa jonction les acides ſont portés plus commodément aux parties éloignées, & ſans offenſer par leur acrimonie celles par où ils doivent paſſer.

Les Sirops qui ſont ſeulement compoſés de ſucs acides & de ſucre, ne demandant pas une conſiſtance tout-à-fait ſi épaiſſe que celle des autres Sirops, on ne doit pas les tenir longtems ſur le feu, de peur de les altérer. La deſcription de ce Sirop peut ſervir d'exemple pour tous les Sirops qui ne ſont compoſés que des ſucs acides des fruits, & de ſucre.

Opération. On peut préparer ce Sirop en deux façons ; l'une, en prenant ſix livres de caſſonnade bien blanche & bien ſéche, la clarifiant avec un blanc-d'œuf & avec ſix livres d'eau de fontaine, & la cuiſant ſur un feu modéré, juſqu'à la conſiſtance d'un électuaire ſolide bien cuit ; puis mêlant hors du feu trois livres de ſuc de citron bien dépuré, & remuant le Sirop avec un pilon de bois juſqu'à ce qu'il ſoit preſque refroidi. L'autre ſe fait en mettant trois livres de ſuc de citron bien dépuré dans un vaiſſeau de terre bien verni ; y faiſant diſſoudre ſix livres de ſucre fin en poudre ; & remuant le tout avec un pilon de bois juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien diſſout & incorporé avec le ſuc : il faut continuer l'agitation hors du feu de même qu'au premier Sirop. Au reſte, on doit éviter d'employer

pour la préparation de ce Sirop & pour tous ceux qui ſont compoſés de ſucs acides, aucun vaiſſeau qui ne ſoit de verre ou de terre verniſſée.

Propriétés. Le Sirop de citrons rafraîchit & humecte beaucoup, étanche la ſoif, éteint ſenſiblement l'ardeur des fievres bilieuſes, fortifie l'eſtomac & les entrailles débilitées par l'intempérie chaude des humeurs, réſiſte à la corruption & au mauvais air; il eſt bon contre les vers, les venins; & les maladies contagieuſes & épidémiques. Sa doſe ordinaire eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie, dans un verre de tiſanne ou de quelque autre liqueur. Il ſert de baſe à quelques compoſitions; & on le mêle dans des potions, & dans pluſieurs autres remedes.

II. On fait un excellent Sirop de Citrons, en rapant avec un morceau de ſucre l'écorce de citrons bien frais: ce ſucre s'aromatiſe ainſi de l'huile eſſentielle des citrons. On exprime du jus de citrons ſur ce ſucre en poudre, juſqu'à ce que toute la maſſe ſoit en conſiſtance de marmelade. On la met dans des pots bien bouchés avec du parchemin; & elle peut ſe garder pendant un an, pourvu qu'elle ſoit au frais. Cette marmelade, battue dans de l'eau, fait une limonade exquiſe.

Sirop de Coings.

Vous prendrez du ſuc de coings, bien raſſis & bien dépuré, la quantité de deux livres; & autant de ſucre royal. Mettez le tout dans un pot de terre verni, ſur un petit feu clair; & faites-le cuire en conſiſtance de Sirop. Cela fait, retirez le pot du feu; & ayant laiſſé refroidir à-demi le Sirop, ajoûtez-y, ſi vous le jugez à propos, de l'huile diſtillée de cannelle & de celle de girofle, deux gouttes de chacune, incorporées avec une once de ſucre en poudre.

Si l'on vouloit préparer un Sirop moins chargé de ſuc de coings, & par conſéquent moins aſtringent; on pourroit le préparer de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de ſuc de coings ſur deux livres de ſucre. Mais parce qu'on recherche principalement l'aſtriction en ce Sirop, il eſt à propos de rendre la doſe du ſuc pareille à celle du ſucre; afin que le ſuc ſe trouvant concentré & dépouillé de la plupart de ſon humidité ſuperflue par la coction qui lui étoit néceſſaire pour obtenir la conſiſtance du Sirop, il devienne plus aſtringent & plus propre aux intentions pour leſquelles il eſt préparé.

Propriétés. Ce Sirop guérit la foibleſſe d'eſtomac, arrête le vomiſſement, aide la digeſtion des alimens, donne de l'appétit, digere les mauvaiſes humeurs & les met en état d'être expulſées, fortifie les entrailles; & eſt heureuſement employé dans les dyſenteries, diarrhées & toutes ſortes de flux de ventre cauſés par l'acrimonie des humeurs ou par la foibleſſe des parties. Sa doſe ordinaire eſt depuis une once juſqu'à une once & demie. On peut le prendre ſeul dans une cuiller; ou le mêler dans les potions, ou dans la boiſſon ordinaire.

Sirop de Conſoude.

Voyez ſous le mot CONSOUDE.

Sirop de Coquelico.

Voyez, ci-après, Sirop *de Pavot-Rheas.*

Sirop Cordial.

Conſultez le mot CARDIAQUE.

Sirop pour le Crachement de Sang.

Voyez *Crachement de* SANG, nn. 4, 5, & 8.

Sirop d'Ellebore.

Voyez ſous le mot Sirop *de Pommes.*

Sirop Emétique.

On prépare ce Sirop avec une infuſion de verre d'antimoine faite dans le ſuc de coings, ou dans celui de limons avec du ſucre. Si on ſe ſert de vin au lieu de ces ſucs acides, le Sirop ſera un peu plus vomitif.

Opération. L'on prend pour ſix livres de ſuc de coing ou de limon, trois onces de verre d'antimoine. On fait infuſer le tout, pendant vingt-quatre heures, au bain de cendres modérément chaud; après quoi, la liqueur filtrée ſe cuit en Sirop dans la même cucurbite au bain de cendres plus chaud, avec deux livres de ſucre; puis on l'aromatiſe avec deux gouttes d'huile de cannelle incorporée avec demi-once de ſucre fin en poudre: & on le garde dans une bouteille de verre bien bouchée.

Propriétés. Ses effets ſont d'exciter le vomiſſement, & de vuider l'eſtomac des mauvaiſes humeurs qui y ſont quelquefois fortement attachées. Après qu'on a vomi, il excite pour l'ordinaire à évacuer par les ſelles. Il arrive quelquefois qu'on ne vomit point; & que ce Sirop n'agit que par le bas.

Il n'y a point de préparation d'antimoine, qui opere plus doucement & plus commodément que ce Sirop. On peut le donner à tout ſexe & à tout âge, même aux enfans qui ſont à la mammelle, & aux vieillards dans leurs maladies qui viennent de plénitude, particuliérement de l'amas des mauvaiſes humeurs dans l'eſtomac.

La doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once; ou au plus une once & demie, pour des perſonnes fort robuſtes. On le donne ſeul dans une cuiller; ou bien on le mêle dans du vin blanc, ou dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur.

Sirop Emétique Fébrifuge.

Prenez deux onces de chair de coings coupés par tranches, une once de racine de ſouchet, & une dragme de cannelle. Coupez & pilez le tout; puis faites-le bouillir dans une livre & demie de vin blanc & d'eau. L'expreſſion étant faite, vous ferez infuſer durant vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine ſubtilement pulvériſé; que vous lierez dans un nouet de linge, & envelopperez ce nouet avec un autre nouet de papier. Ayant ôté le nouet d'antimoine, vous ajoûterez une demi-livre de ſucre, pour faire le Sirop.

Ce Sirop purge doucement & ſans violence, quoique compoſé de verre d'antimoine. Ceux qui en uſent, y reconnoiſſent cette qualité. Mais le moyen de le préparer contribue beaucoup à le ſéparer de ce que le verre d'antimoine lui pourroit donner de corroſif. Car, comme il eſt doublement enfermé, dans le linge & le papier, il ne communique ſa vertu que par leur entremiſe, enſorte que ſon acrimonie eſt émouſſée, & ſon activité ralentie.

On donne ce Sirop aux enfans depuis deux dragmes juſqu'à une demi-once; & aux adultes, depuis une once juſqu'à une once & demie. Il guérit

la fievre quarte, quand il eſt donné avec l'infuſion de ſenné, cinq heures avant l'accès; & de même, dans l'intermiſſion, pour les fievres tierces, quotidiennes, & chroniques, qui ne cedent pas aux remedes ordinaires. Il purge les enfans, des vers qui les rongent, & par ce moyen guérit les douleurs & convulſions qui en dépendent, ou de quelque autre matiere putride. Il a ſouvent chaſſé ce grand ver appellé *tænia*, qui cauſoit l'un & l'autre ſymptômes.

Sirop pour l'Enrouement & la Toux opiniâtre.

Prenez une pinte d'eau-de-vie. Mêlez-y deux onces de fleurs de ſoufre bien lavé, & douze onces de ſucre royal. Verſez le tout dans un plat de terre verniſſée. Mettez le feu à l'eau-de-vie: & remuez continuellement juſqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même. Paſſez à travers une étamine la liqueur qui reſtera; & la conſervez dans une bouteille de verre.

On prend une cuillerée de ce Sirop le matin à jeûn, mêlé dans un petit verre d'eau; & une autre, le ſoir en ſe couchant. Il facilite l'expectoration, dégage l'organe de la voix, & appaiſe la toux.

Conſultez l'article TOUX.

Sirop d'Epine-Vinette.

Voyez, ci-devant, Sirop *de Berberis.*

Sirop Fébrifuge.

Voyez ſous le mot Sirop *Emétique.*

Sirop Fortifiant.

Prenez deux onces de rhubarbe choiſie, coupée par morceaux; & une once & demie de bayes de myrthe, concaſſées. Ajoûtez-y poids égal de roſes rouges. Mettez le tout dans un pot de terre verniſſé, avec trois pintes d'eau ferrée; bouchez le pot; & mettez la matiere en digeſtion ſur les cendres chaudes, l'eſpace de vingt-quatre heures. Enſuite faites-la un peu bouillir: & après l'avoir coulée avec expreſſion, faites-y fondre deux livres de ſucre blanc. Clarifiez ce mêlange à l'ordinaire; & faites-le cuire à un feu doux, en conſiſtance de Sirop.

Il fortifie les viſceres, & arrête le flux de ſang & le cours de ventre. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

Sirop de Fraiſes.

Ecraſez dans un mortier de marbre, telle quantité qu'il vous plaira de fraiſes, qui commencent ſeulement à mûrir. Laiſſez-les en digeſtion à froid, pendant trois ou quatre heures; exprimez-en le ſuc; & prenez-en deux livres, que vous ferez dépurer au ſoleil, dans une bouteille de verre. Etant dépuré, filtrez-le; & ajoûtez-y poids égal de ſucre fin. Faites cuire ce mêlange dans un plat de terre verniſſé, en l'écumant de tems en tems, juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Il eſt très-agréable, réjouit le cœur, fortifie l'eſtomac; & eſt propre à purifier le ſang, en pouſſant les mauvaiſes humeurs par les urines. La doſe eſt depuis une once, juſqu'à une once & demie.

Sirop de Framboiſes.

Il ſe fait comme celui de *Ceriſes.*

Sirop de Genievre.

Voyez Tome II, p. 183.

Sirop de Gratiola.

Voyez REMEDE, p. 259.

Sirop pour la Gravelle.

Conſultez l'article GRAVELLE.

Sirop de Grenades.

Il ſe fait comme celui *de jus de Citrons.* Voyez Tome II, p. 237.

Sirops de Groſeilles rouges.

1. Il faut les écraſer dans un tamis, au-deſſus d'une terrine: puis la porter à la cave, & la mettre ſur un tonneau ou ſur une planche; enſorte qu'elle ne touche pas à terre. Vous laiſſerez ainſi cuver ce jus, l'eſpace de trois ou quatre jours. Au bout de ce tems, vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par-deſſus un tamis; puis le paſſerez dans une chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair. Enſuite vous prendrez quatre livres de ſucre, que vous mettrez dans une poële à confitures: vous l'y arroſerez avec de l'eau, pour le faire fondre; & le ferez cuire juſqu'au caramel, c'eſt-à-dire, à la plus forte cuiſſon; en prenant bien garde qu'il ne ſe brûle. Lorſqu'il ſera en cet état, vous y mettrez deux pintes de jus de groſeilles bien clair, en paſſant l'écumoire par-deſſus, de peur que le ſucre cuit ne s'attache au fond: vous le laiſſerez repoſer un moment. Cela fait, vous le mettrez ſur un bon feu; & le pouſſerez à la cuiſſon. Prenez bien garde de ne pas trop le faire cuire, & de le bien écumer juſqu'à ce qu'il ſoit cuit. Pour connoître quand il le ſera, il faut en prendre dans une cuiller trois ou quatre gouttes; que vous coulerez l'une après l'autre dans un verre d'eau: lorſqu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau, ſans ſe diſſoudre que fort peu, vous tirerez votre Sirop & le laiſſerez refroidir. Puis vous le mettrez dans des bouteilles: & il ſe gardera tant que vous voudrez.

2. Verſez le jus de vos groſeilles dans des bouteilles de verre; mais ne les rempliſſez que juſqu'au cou; & mettez par-deſſus le jus, environ deux doigts d'huile d'amandes douces. Enſuite bouchez bien vos bouteilles; & portez-les à la cave, pour laiſſer dépurer le jus pendant quinze jours ou trois ſemaines. Quand vous jugerez que toutes les impuretés ſeront précipitées au fond, vous verſerez le jus par inclination dans un plat, ou autre vaiſſeau de terre verniſſé, & commode: & ayant peſé la liqueur, vous y mêlerez le double de ſon poids, du meilleur ſucre blanc. Vous placerez le vaiſſeau ſur un feu doux. Auſſitôt que le ſucre ſera entiérement fondu, le Sirop ſera fait. Alors il faudra le bien écumer, le couler, & le verſer dans des bouteilles de verre double, ou dans des vaiſſeaux de fayance, pour le conſerver.

Il ſeroit à propos de filtrer le jus par le papier gris, avant de le faire cuire: le Sirop en ſeroit beaucoup plus clair, & plus agréable. Il faut obſerver auſſi, de le laiſſer refroidir avant de le verſer dans les bouteilles: qu'on doit boucher exactement, pour le mieux conſerver. Voyez Sirop *de jus de Citrons.*

Le Sirop de groſeilles rafraîchit. Il eſt un peu aſtringent; & utile dans les diarrhées, ainſi que dans la colique bilieuſe. La doſe en eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie; pur, ou mêlé dans l'eau.

Sirop de Guimauve.

Voyez Sirop *d'Althea.*

Sirop de Joubarbe.

Pilez, dans un mortier de marbre, telle quantité qu'il vous plaira de grande joubarbe. Laiſſez-la quelques heures en digeſtion à froid. Enſuite exprimez-en le ſuc; le faiſant un peu bouillir, & le paſſant pluſieurs fois par le blanchet. Ajoûtez deux parties de ſucre ſur trois parties de ſuc dépuré, & faites cuire doucement en conſiſtance de Sirop.

Il eſt fort rafraîchiſſant; & propre à calmer la trop grande agitation du ſang & des humeurs. On l'emploie dans la ſoif ardente, dans les ſéchereſſes de bouche, & dans les occaſions où il faut tempérer les ardeurs des parties de la génération. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once.

Sirop de Jujubes.

Prenez 1° ſoixante jujubes; 2° de l'orge mondée, de la réglisſe, du capillaire de Montpellier, de chacun une once; 3° une poignée de violettes nouvelles; 4° des ſemences de mauve, de coings, de pavot blanc, de laitue, de chacune trois gros. Faites cuire le tout dans ſix livres d'eau commune; puis coulez la décoction; & la clarifiez avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de ſucre, lui donnant enſuite la cuite & la conſiſtance des Sirops ordinaires.

Si l'on faiſoit la décoction des médicamens ordonnés pour ce Sirop, ſans avoir égard à la ſubſtance viſqueuſe des ſemences, & ſans bien ſuivre l'ordre qui doit être obſervé dans la décoction; on pourroit la rendre ſi viſqueuſe, que le Sirop qu'on en feroit ne ſeroit pas en état d'être longtems conſervé. Il ſe conſerveroit encore moins, & ſa conſiſtance ſeroit moins réguliere, ſi ſuivant la coutume des Anciens, on y ajoûtoit la gomme adraganth; puiſque trois dragmes de cette gomme ſeroient capables de donner au Sirop une conſiſtance de looch, ſans qu'il ceſſât d'être tranſparent.

On fera donc bouillir à petit feu l'orge mondée, dans ſix livres d'eau, pendant une bonne demi-heure, dans un pot de terre verniſſé: puis on y ajoûtera les jujubes coupées en morceaux; & on les fera bouillir un bon quart-d'heure; enſuite on y ajoûtera la réglisſe tiſſée & écraſée, le capillaire haché, & les ſemences briſées: & leur ayant fait jetter quelques bouillons, on mettra les violettes qu'on plongera dans la décoction; tirant en même tems le pot du feu: & lorſque la décoction ſera un peu refroidie, on la coulera. L'ayant clarifiée avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de bon ſucre, on les cuira à petit feu en conſiſtance de Sirop.

Propriétés. Ce Sirop ſoulage les perſonnes qui ont la toux ſéche; qui ſont ſujettes à des défluxions ſur les poumons: calme la pituite, en adoucit l'acrimonie, & aide à l'expectoration. On le prend ordinairement ſeul, dans une cuiller, depuis une demi-once juſqu'à une once: on peut auſſi le délayer dans les tiſannes pectorales; dans les juleps, & dans les apozemes; & le mêler avec les loochs.

Sirop de Lierre Terreſtre.

Pilez huit ou dix poignées de ce lierre dans un mortier de marbre; en les humectant peu-à-peu, avec huit ou dix onces d'eau chaude. Laiſſez enſuite la matiere en digeſtion dans le mortier couvert, pendant dix ou douze heures. Ayant exprimé le ſuc, vous le dépurerez en le faiſant bouillir très-légerement, & le paſſant pluſieurs fois par un drap; puis vous y ajoûterez poids égal de ſucre blanc; & ferez cuire doucement ce mêlange en conſiſtance de Sirop.

Au lieu d'eau commune, on feroit mieux de ſe ſervir de l'eau diſtillée de ce lierre; ou d'une forte décoction de la même plante; pour l'humecter dans le tems qu'on la pile.

On peut auſſi compoſer ce Sirop avec deux parties de ſuc pur, & une partie de ſucre; le Sirop en eſt meilleur.

Le Sirop de Lierre Terreſtre eſt ſudorifique; & propre pour exciter les urines, provoquer les regles, lever les obſtructions des viſceres & de la matrice. Il eſt ſpécifique pour l'aſthme qui provient d'une pituite âcre & trop épaiſſe.

Voyez LIERRE TERRESTRE.

Sirop de Limons.

Voyez Sirop *de jus de Citrons.*

Sirop de Luther.

Voyez l'article AVEINE.

Sirop Magiſtral.

Le Sirop *du Calabrois* (ci-devant) porte quelquefois ce nom: & nous l'avons indiqué dans l'article REMEDE, *p.* 261.

Voyez encore entre les Sirops *de Pommes.*

Syrop Magiſtral Aſtringent.

Prenez trois gros de roſes rouges, une once de rhubarbe coupée par petits morceaux, trois gros d'écorce de grenade, & demi-once de mirobalans citrins concaſſés. Faites infuſer le tout dans trois chopines d'eau de plantain diſtillée, l'eſpace de trois ou quatre heures. L'infuſion étant faite, vous la ferez bouillir légerement; & l'ayant coulée avec forte expreſſion, vous y ajoûterez trois ou quatre onces de ſuc de berberis, avec deux livres de ſucre blanc. Enſuite vous clarifierez avec le blanc-d'œuf; & ayant paſſé le mêlange par le blanchet, vous le ferez cuire en conſiſtance de Sirop.

Il eſt propre pour la dyſenterie, & autres flux de ventre; il dégage l'eſtomac, & le fortifie; il purge doucement la bile en reſſerrant. La doſe en eſt de trois cuillerées ou d'une once & demie, tous les matins à jeûn, pendant huit ou dix jours. Si l'on ne veut pas employer tant de tems à ſe purger, on peut doubler la doſe.

Sirop Magiſtral pour l'Hydropiſie, &c.

Voyez entre les REMEDES *qui purgent les ſéroſités*, p. 260.

Sirop de Marrube blanc.

Voyez Tome II, p. 483: & la fin de l'article Sirop *pour les Aſthmatiques.*

Sirop de Menthe.

Prenez de la menthe récente; qu'il faut piler &

arroſer d'un peu d'eau de cannelle, ou d'eau-de-vie: exprimez enſuite le ſuc; que vous purifierez par réſidence au bain-marie: & cuiſez-le à conſiſtance de Sirop, auquel vous joindrez de l'eſprit de menthe tiré par la fermentation.

Ce Sirop guérit toutes les obſtructions, & affections froides de l'eſtomac, augmente la chaleur naturelle, purifie le ſang, fortifie le foie, & en guérit toutes les indiſpoſitions. Son uſage continué retarde la vieilleſſe, renouvelle le corps, & corrige les vices des digeſtions. La doſe eſt d'un ou deux gros dans du bouillon, à jeûn. Il faut s'abſtenir de manger pendant neuf heures: mais on peut boire, de tems à autre, un peu de bouillon ou de tiſanne.

Sirop de Muguet.

Il ſe fait comme celui de Sureau.

Il réjouit le cœur; fortifie le cerveau & l'eſtomac; & eſt propre pour la léthargie, l'apoplexie, l'épilepſie, & la paralyſie.

Sirop de Mûres.

Exprimez du ſuc de mûres qui ne ſoient pas encore noires: ajoûtez-y poids égal de ſucre blanc; & faites cuire doucement en conſiſtance de Sirop.

Pour qu'il ſoit plus beau, on laiſſe digérer les mûres à froid, pendant ſept ou huit heures; & on fait dépurer le ſuc au ſoleil.

Les mûres de haies, ou ſauvages, ſont meilleures que les cultivées, pour faire ce Sirop.

Il eſt propre pour le rhume, les inflammations, & les ulceres de la bouche & de la gorge. On l'emploie dans la dyſenterie, parce qu'il eſt rafraîchiſſant & aſtringent. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie.

Sirop de Navets.

Voyez NAVET.

Sirop de Nénufar.

On choiſira le ſeul blanc des fleurs de nénufar; on en péſera deux livres: & les ayant miſes dans un pot de terre verniſſé en dedans, & étroit d'embouchure, on y verſera neuf livres d'eau bouillante, plongeant bien les fleurs dans l'eau. Ayant bien couvert le pot, on le tiendra ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; puis ayant fait un peu bouillir l'infuſion, on la coulera avec expreſſion; & on la verſera chaudement ſur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de nénufar, miſes dans le même pot. L'ayant couvert on réitérera l'infuſion, l'ébullition, & la colature: puis on clarifiera la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau ſucre; & on les cuira en conſiſtance de Sirop, en y ajoûtant ſur la fin de la cuite, du ſuc de grenades bien dépuré. Ce Sirop doit être un peu plus cuit que pluſieurs autres; pour empêcher que la viſcoſité de l'infuſion ne le corrompe.

Propriétés. Ce Sirop rafraîchit & humecte beaucoup; d'où vient qu'il eſt uſité dans les fievres tant continues qu'intermittentes. Il tempere la bile, & appaiſe les douleurs de tête qui en proviennent. Il éteint la ſoif, & les ardeurs du feu qui la cauſe. Il aide à vivre chaſtement. Il modere les cours de ventre cauſés par des ſels âcres & bilieux; arrête les hémorrhagies; procure un ſommeil tranquille; remédie à la chaleur des reins; épaiſſit les humeurs & en émouſſe l'acrimonie. On peut le donner ſeul, depuis une demi-once juſqu'à une once & demie: mais on le diſſout ordinairement dans des eaux diſtillées, dans des émulſions, ou dans des décoctions en façon de julep.

Sirop de Nerprun.

1. On prendra une bonne quantité de ſes baies bien mûres; on les mettra macérer dans un pot de terre verniſſé, ſur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures; les agitant de tems en tems avec une ſpatule de bois, afin qu'elles s'échauffent également par-tout: puis les ayant exprimées, on prendra ſix livres de beau ſucre, & on les fera cuire enſemble à petit feu dans le même pot juſqu'à la conſiſtance de Sirop. L'ayant retiré du feu, bien écumé, & laiſſé refroidir, on l'aromatiſera avec quatre gouttes d'huile diſtillée de cannelle & autant de celle de girofle, incorporée avec une once & demie de ſucre fin en poudre: puis on gardera le Sirop dans un vaiſſeau de verre ou de fayance, pour le beſoin.

2. D'autres mettent égales parties de ſuc de nerprun & de celui d'hieble avec du miel; & ajoûtent, par livre de Sirop, deux dragmes ſoit de cannelle en poudre, ſoit de racine de ſouchet auſſi pulvériſée.

Ce Sirop purge puiſſamment les férosités de tout le corps. On l'emploie dans la cachexie, & dans les maladies des jointures; mais particuliérement pour la guériſon de l'hydropiſie aqueuſe, & des rhumatiſmes. Sa doſe ordinaire eſt depuis une demi-once juſqu'à une once. On le prend ſeul, par cuillerées; ou bien on le mêle parmi des décoctions ou d'autres liqueurs convenables: mais il eſt mieux de manger une légere ſoupe après avoir avalé de ce Sirop ſeul; qui, ſans cela altere beaucoup. On peut encore en mêler, depuis une demi-once juſqu'à une once, avec une once ou une once & demie de manne diſſoute dans une décoction appropriée à l'état du malade.

Ce Sirop eſt nommé, dans des diſpenſaires, *Syrupus Domeſticus*; & Syrupus de *Spinâ Corvinâ*.

Sirop de Nicotiane (ou *de Tabac*).

Pilez des feuilles de nicotiane dans un mortier de marbre; & laiſſez-les en digeſtion à froid, pendant trois ou quatre heures. Exprimez le ſuc; & dépurez-le, en le faiſant un peu bouillir, & le paſſant enſuite pluſieurs fois par le blanchet. Mettez égal poids de ſucre avec le ſuc dépuré; & faites cuire à un feu doux juſqu'à conſiſtance de Sirop, en l'écumant autant de fois qu'il eſt néceſſaire.

Ce Sirop eſt propre pour lever les obſtructions de la rate, & purger le cerveau & l'eſtomac. Il fait quelquefois vomir. La doſe eſt depuis quatre dragmes, juſqu'à une once. On l'emploie, comme déterſif, pour nettoyer les vieux ulceres; il ne cauſe alors aucune douleur.

Sirop d'Œillet.

Prenez deux livres de fleurs d'œillets rouges, mondées de leur partie blanche. Faites-les infuſer pendant dix ou douze heures dans trois pintes d'eau commune, qu'il faut verſer deſſus toute bouillante. L'infuſion étant faite, mettez-la un peu bouillir; & coulez avec expreſſion. Faites-y infuſer encore pareille quantité de fleurs d'œillets; coulez & exprimez cette ſeconde infuſion, comme la premiere; & faites-y diſſoudre quatre livres de ſucre blanc.

Clarifiez le mêlange : & l'ayant paſſé par le blanchet, faites-le cuire à un feu doux juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Il eſt fort agréable au goût & à l'odorat. Il réſiſte au venin, réjouit le cœur, fortifie l'eſtomac ; & eſt ſudorifique. On l'emploie dans les fievres malignes, le pourpre, la rougeole, la petite vérole, & les maladies contagieuſes. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once.

Sirop d'Opium.

Voyez l'article NARCOTIQUE.

Sirop d'Oxytriphyllon.

Voyez Sirop *d'Alleluia.*

Sirop Panchymagogue.

Prenez feuilles de ſenné mondé, deux onces ; trochiſques d'agaric écraſés, une once ; avec autant de rhubarbe coupée en petits morceaux. Faites infuſer le tout, l'eſpace de vingt-quatre heures, dans deux livres d'eau bouillante : il faut que le pot ſoit couvert pendant l'infuſion. Quand elle ſera faite, vous la ferez bouillir légerement ; & la coulerez avec expreſſion. Enſuite vous laiſſerez repoſer la colature ; puis l'ayant paſſée par le filtre, vous y ferez diſſoudre une livre & demie de ſucre blanc ; & ferez cuire le mêlange en conſiſtance de Sirop.

Il eſt propre pour la léthargie, l'épilepſie, l'apoplexie, & la paralyſie. Enfin il purge toutes les humeurs ; & principalement celles du cerveau.

Sirop de Pavot Blanc.

Voyez au mot NARCOTIQUE.

Sirop de Pavot Rheas (ou *de Coquelico*).

Faites infuſer une livre de fleurs récentes de coquelico, dans deux pintes d'eau de fontaine, bouillante. Il faut couvrir le pot ; & faire digérer la matiere chaudement, l'eſpace de ſept ou huit heures, ou même davantage. Après cela vous ferez bouillir légerement l'infuſion ; & l'ayant coulée avec expreſſion, vous y ferez infuſer ſur les cendres chaudes une pareille quantité de fleurs de coquelico ; puis vous ferez bouillir légerement cette ſeconde infuſion, vous la coulerez avec expreſſion, & y ferez fondre quatre livres de ſucre blanc, & environ deux onces de miel écumé. Vous clarifierez à l'ordinaire ; & ferez cuire doucement juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Le Sirop de coquelico eſt ſpécifique pour les maux de poitrine, les rhumes, la ſquinancie, & les inflammations de gorge. On l'emploie dans la pleuréſie, la phthiſie, le crachement de ſang. Il eſt un peu ſudorifique, & ſoporatif. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie. Il épaiſſit les crachats.

Sirops de Fleurs de Pêcher ; ſans feu.

1. Pilez groſſiérement une livre de fleurs de pêcher, dans un mortier de marbre : mettez-les dans un pot verniſſé ; & verſez par-deſſus deux pintes d'eau commune, chaude ; bouchez le pot ; & laiſſez la matiere en digeſtion, pendant dix ou douze heures. La digeſtion étant faite, vous coulerez la liqueur, avec expreſſion ; & ferez infuſer encore dans la colature, une autre livre de fleurs de pêcher macérées dans le mortier comme les premieres : puis vous coulerez & exprimerez de même cette ſeconde infuſion. Vous en ferez encore une troiſieme ; & même davantage, s'il eſt néceſſaire, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'après la derniere infuſion les fleurs ſoient auſſi colorées qu'elles y étoient entrées ; car c'eſt une marque que l'eau eſt aſſez empreinte de leur ſubſtance, & que ſes pores ſont tout-à-fait remplis. Alors vous ferez diſſoudre quatre livres de ſucre blanc dans la colature ; vous clarifierez le mêlange, à l'ordinaire ; & le ferez cuire en conſiſtance de Sirop.

2. On peut faire un Sirop de fleurs de pêcher auſſi bon que le précédent en écraſant les fleurs dans le mortier de marbre, & exprimant enſuite le ſuc à la preſſe. On clarifie ce ſuc à l'ordinaire, & on le fait cuire avec poids égal de ſucre, juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Sirop de Fleurs de Pêcher ; par infuſion.

Ecraſez, dans un mortier, telle quantité qu'il vous plaira de fleurs de pêcher, avec égal poids de ſucre. Le tout étant bien mêlangé, ajoûtez-y autant d'eau qu'il en faudra pour faire une conſerve liquide. Il faut que vous ayez un pot, ou autre vaiſſeau de terre verniſſé, dont l'ouverture ſoit grande, & couverte d'un tamis ou d'un linge clair, lequel vous lierez autour du bord, laiſſant une cavité au milieu du linge. Vous mettrez votre conſerve deſſus ; & vous la porterez à la cave ou dans quelqu'autre endroit humide. Vous aurez au bout de quelques jours un Sirop excellent.

LE *Sirop de Fleurs de Pêcher* eſt propre à purger doucement les ſéroſités, lever les obſtructions ; & dégager l'eſtomac & les inteſtins, des vers, & des matieres vermineuſes. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux. *Voyez* ÂGE, *n.* VI.

ON peut faire avec les *Feuilles de Pêcher* un Sirop, encore plus purgatif que celui qu'on fait avec les fleurs.

Sirop pour la Pierre.

Voyez dans l'article REIN.

Sirop de Plantain.

Prenez deux onces de racine de plantain nouvellement cueillie ; & une demi-once de ſemence de plantain : concaſſez-les, & les faites bouillir à petits bouillons dans une chopine d'eau de plantain diſtillée, juſqu'à diminution de la troiſieme partie de la liqueur. Enſuite vous paſſerez la décoction par un linge ; & vous y ajoûterez une livre de ſuc de plantain exprimé récemment, avec une livre ou cinq quarterons de ſucre blanc : puis ayant clarifié ce mêlange à l'ordinaire, vous le ferez cuire doucement en conſiſtance de Sirop.

Ce Sirop eſt aſtringent : on l'emploie dans les gonorrhées, les cours de ventre, & les hémorrhagies. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

Sirop de Pommes, ſimple.

Prenez deux livres de ſuc épuré de pommes qui aient bonne odeur, & quatre livres de ſucre fin en poudre : mettez-les dans un pot de terre verniſſé, ſur un petit feu ; les y tenant juſqu'à ce qu'ils ſoient bien unis enſemble & réduits en conſiſtance de Sirop. La préparation de ce Sirop eſt ſemblable à celle du Sirop *de jus de Citrons.* Ayant le ſuc de pommes, il ſuffit de l'expoſer au ſoleil pour qu'il s'y épure ; le verſer enſuite par inclination, & le filtrer ; puis procéder comme nous avons dit. Les pommes de

reinette doivent être en ceci préférées à preſque toutes celles que l'on voit à Paris.

Autre Sirop de Pommes.

On les coupe en rouelles aſſez minces ; rejettant les pepins : & ayant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un baſſin creux, d'argent ou de fayance, on couvre la toile du tamis avec ces rouelles de pommes ; enſuite on y met du ſucre en poudre juſqu'à la hauteur de leur épaiſſeur. Si on met ſur ce ſucre, de nouvelles rouelles, & que l'on continue de ſtratifier ainſi, en finiſſant par le ſucre, juſqu'à ce qu'on ait aſſez employé de rouelles de pommes ; puis couvrant le tamis d'un autre plat ou baſſin ; & laiſſant le tout, deux ou trois jours en un lieu frais : on trouvera au fond du baſſin un très-beau Sirop, fort agréable, & de bonne conſiſtance : lequel ayant été fait ſans feu, n'a reçu aucune altération, & ſe trouve doué de toutes les bonnes qualités qu'on en doit eſpérer.

Le Sirop de pommes eſt cordial ; & d'un bon uſage, contre les palpitations de cœur, particuliérement lorſqu'elles ſont cauſées par des vapeurs qui s'élevent de la rate. Il réjouit toutes les parties nobles, étanche la ſoif, tempere l'ardeur des fievres bilieuſes. On peut en prendre par intervalles une cuillerée ; ou le mêler avec des décoctions ou d'autres liqueurs convenables. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

Sirop de Pommes, Magiſtral.

Prenez trois livres de ſuc de pommes de reinette bien dépuré : ajoûtez-y eaux diſtillées de bourrache & de bugloſe, de chacune une livre & demie. Faites-y infuſer chaudement, pendant trois jours, demi-livre de feuilles de ſenné mondé ; du plus blanc agaric, & de la rhubarbe, demi-once de chacun ; tartre ſoluble, une once & demie. L'infuſion étant faite, vous lui ferez jetter quelques bouillons ; puis vous la coulerez avec expreſſion. Enſuite vous ferez diſſoudre dans la colature quatre livres de ſucre blanc ; que vous clarifierez à l'ordinaire, & ferez cuire en conſiſtance de Sirop. Quand vous ſerez près de le retirer de deſſus le feu, vous y ajoûterez deux ſcrupules de cannelle, quatre ſcrupules de macis, & demi-dragme de ſafran, enfermés dans un nouet, qui doit reſter toujours avec le Sirop, & que vous aurez ſoin de preſſer de tems en tems avec une cuiller, afin que ſa teinture & ſa vertu ſe répandent dans le Sirop.

Ce Sirop purge toutes les humeurs ; & particuliérement la bile. Il a d'ailleurs les mêmes propriétés que le précédent, mais dans un plus haut degré. La doſe en eſt la même.

Sirop de Pommes, Compoſé ; du Roi Sabor, ou Sapor.

Ce Sirop a été inventé en faveur d'un Roi des Medes nommé Sapor. On y fait entrer les mêmes choſes que pour le Sirop magiſtral ; à l'exception de la rhubarbe & de l'agaric. Voici la maniere de le compoſer. Prenez ſuc de pommes de reinette, deux livres ; ſucs de bugloſe, & de bourrache, de chacun une livre : mêlez-les enſemble ; & après les avoir fait bouillir légerement, dépurez-les, en les paſſant par le blanchet. Enſuite mettez dans un pot de terre verniſſé, quatre onces de ſenné mondé, & une once de tartre ſoluble ; verſez la colature deſſus ; ayant bouché le vaiſſeau, mettez la matiere en digeſtion au bain de vapeur, l'eſpace de deux fois vingt-quatre heures. La digeſtion étant faite, vous mettrez le mêlange ſur le feu ; & le ferez bouillir pendant un quart-d'heure : puis l'ayant coulé avec expreſſion, vous y ajoûterez deux livres de bon ſucre, que vous clarifierez avec le blanc-d'œuf ; & vous ferez cuire la matiere, juſqu'à conſiſtance de Sirop. Sur la fin de la cuite vous y jetterez un peu plus d'un demi-gros de ſafran enfermé dans un nouet, que vous laiſſerez dans le Sirop, comme ci-deſſus.

Ce Sirop purge la mélancolie : il eſt apéritif, déſopilatif, & hyſtérique. La doſe eſt la même que celle des précédens.

Il faut que le nouet qu'on jette dans le Sirop, ſoit large, & d'une toile mince ; afin que le Sirop pénetre le ſafran avec plus de facilité, & qu'il en prenne toute la vertu.

Voyez Sirop *Purgatif.*

Sirop de Pommes, & d'Ellébore.

Prenez racine d'ellébore noir concaſſée, demi-once ; autant des écorces de caprier & de tamariſc ; trois dragmes de ſemence d'agnus caſtus ; deux onces de feuilles de ſenné mondé ; & demi-once de ſel d'abſinthe. Mettez le tout dans un pot de terre verniſſé ; & verſez par-deſſus quatre livres de ſuc de pommes de reinette dépuré, tout chaud. Couvrez le pot ; & laiſſez la matiere en digeſtion, pendant trois fois vingt-quatre heures. L'infuſion étant faite, vous la ferez bouillir juſqu'à la diminution d'un tiers : enſuite vous la coulerez avec forte expreſſion ; & y ferez diſſoudre deux livres de ſucre. Puis, ayant clarifié ce mêlange à l'ordinaire, vous le ferez cuire en conſiſtance de Sirop ; & ſur la fin vous y jetterez le petit nouet comme dans les préparations précédentes.

Ce Sirop eſt purgatif, hyſtérique, propre à lever les obſtructions des viſceres, & modérer les accès de folie. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie.

Sirop pour les maladies du Poumon.

Voyez Phthisie.

Sirop Purgatif.

Prenez des pommes de court-pendu : fendez-les en quatre, pour en ôter les pepins ; & pilez-les pour en faire une pinte de jus : pilez de la bugloſe & de la bourrache, autant de l'une que de l'autre, pour obtenir une chopine de ſuc ; que vous mêlerez avec celui de pommes. Faites bouillir le tout, trois ou quatre bouillons ; & ôtez-en l'écume. Puis mettez ſur chaque demi-ſetier une once de ſenné mondé ; & laiſſez-le tremper pendant vingt-quatre heures dans les trois chopines de ſuc. Prenez enſuite une demi-livre de ſucre ; & le jus de deux gros citrons : faites cuire le tout enſemble.

Voyez Sirop *Royal :* & Sirop *de Pommes.... du Roi Sapor.*

Sirop de Raves.

Conſultez l'article Toux.

Sirop Reſtaurant : ou *de Tortue.*

Prenez une livre de chair de tortue de bois ; huit onces d'écreviſſes de riviere ; orge mondée, chair de dattes, & raiſins de Damas, deux onces de chacun ; jujubes, & ſebeſtes, une douzaine de chaque ; une once de réglisſe ; pignons & piſtaches mondées, ſemences

ſemences de carthame, de melon, de concombre, de citrouilles, & fleurs de nénufar & de violettes, de chacune une demi-once; ſemences de laitue & de pavot blanc, deux gros de chaque.

On doit ne préparer ce Sirop qu'à meſure que l'on en a beſoin, & pour l'uſage particulier du malade; car on ne peut pas le conſerver longtems.

Opération. On prendra la chair des tortues, ſéparée des os, de la peau & des entrailles. Pour les écreviſſes, on les lavera bien; & on les mettra dans un pot de terre verniſſé, avec deux onces d'orge mondée: on verſera par-deſſus, ſix livres d'eau de fontaine; & ayant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout, ſur un petit feu pendant deux heures; puis on ajoûtera les fruits mondés & en morceaux, qu'on fera bouillir parmi le reſte un quart-d'heure ou environ: enſuite on y mettra les pignons, les piſtaches, & les ſemences, écraſées; & après elles, la réglisſe & les fleurs de nénufar, enfin celles de violettes; & les ayant fait un peu bouillir, on ôtera le pot de deſſus le feu. Lorſque la décoction ſera un peu refroidie, on la coulera; & l'ayant clarifiée avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de ſucre roſat, on les cuira en conſiſtance de Sirop, que l'on aromatiſera lorſqu'il ſera froid, en y mêlant ſix gouttes d'huile diſtillée d'anis, incorporées avec environ une once de ſucre fin en poudre.

Ce Sirop eſt recommandé pour rétablir les perſonnes deſſéchées & atténuées par de longues maladies, ou par quelque fievre lente. Il ſoulage les phthiſiques, & ſert à rétablir les malades qui ſont dans le maraſme; il humecte, rafraîchit, & éteint la chaleur exceſſive. On en uſe par cuillerées entre les repas. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à une once. L'uſage en doit être long, & aſſez fréquent. On peut auſſi le mêler dans des juleps, ou dans des émulſions, comme on y mêleroit un autre Sirop.

Sirop contre le Rhume provenant de cauſe froide.

Prenez une livre d'eau-de-vie, quatre onces de ſucre, deux dragmes de cannelle; faites-les infuſer pendant quatre heures. Si vous voulez y donner une teinture, le gros vin eſt préférable à l'eau-de-vie. Pour y donner de l'odeur il faut faire infuſer pendant toute une nuit quatre grains de muſc ou d'ambre gris; & en verſer dans la compoſition, deux, trois, ou quatre gouttes. *Voyez* RHUME.

Sirop de Roſes pâles; ou Sirop de Roſes, ſolutif.

Prenez des fleurs de roſes pâles ſimples, nouvellement épanouies: ſéparez-les de leurs calyces: pilez-les dans un mortier de marbre; & les laiſſez en digeſtion pendant trois ou quatre heures. La digeſtion étant faite, tirez-en le ſuc par expreſſion; & dépurez-le en le laiſſant repoſer, ou en l'expoſant pendant quelque tems au ſoleil ou dans quelque lieu chaud. Etant dépuré, verſez-le par inclination, & paſſez-le par le blanchet. Enſuite mettez ce ſuc dans un plat de terre verniſſé, ou dans quelque autre vaiſſeau convenable; ajoûtez-y égal poids de ſucre; & faites cuire à petit feu, juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Il eſt propre à fortifier l'eſtomac, & purger doucement les ſéroſités. La doſe en eſt depuis une once juſqu'à deux.

Si l'on veut faire un Sirop de roſes plus ſolutif, c'eſt-à-dire, plus purgatif; il faut y employer des Roſes *Muſcates.*

Sirop de Roſes ſéches.

Mettez neuf ou dix onces de roſes ſéches dans un pot de terre verniſſé; & faites-les infuſer pendant huit ou neuf heures dans trois chopines d'eau bouillante. Enſuite vous ferez bouillir légerement l'infuſion: puis l'ayant coulée avec expreſſion, vous y ferez fondre deux livres de ſucre fin. Vous clarifierez avec le blanc d'œuf; & vous ferez évaporer l'humidité juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Il fortifie l'eſtomac. Mais on l'emploie principalement pour la ſquinancie, la diarrhée, & le vomiſſement de ſang. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

Sirop de Ros-Solis.

Il ſe fait comme celui *de Tuſſilage.* Voyez ROS-SOLIS.

Sirop Royal purgatif: ou Sirop de Scammonée.

Mettez dans un matras ſix gros de ſcammonée réduite en poudre groſſiere; & trois gros de réglisſe concaſſée, ou effilée. Verſez par-deſſus, trois demi-ſetiers d'eau-de-vie. Bouchez bien le matras; & mettez la matiere en digeſtion, dans du fumier de cheval, ou à l'étuve, pendant trois jours, ayant ſoin de l'agiter de tems en tems. Enſuite coulez la liqueur; & l'ayant paſſée par le filtre, mettez-la dans un plat de terre verniſſé, que vous poſerez ſur un petit feu, pour y faire diſſoudre deux livres de ſucre blanc, & faire cuire ce mêlange juſqu'à conſiſtance de Sirop.

Il purge toutes les humeurs; mais principalement la mélancolie, & la bile noire. Il eſt propre pour la léthargie, l'affection hypocondriaque, l'apoplexie.

Sirop de Sapor.

Voyez Sirop *de Pommes, compoſé.*

Sirop de Scammonée.

Voyez Sirop *Royal Purgatif.*

Sirop de Senné.

Faites infuſer chaudement pendant vingt-quatre heures, quatre gros de ſenné mondé, & trois dragmes de tartre ſoluble, dans trois demi-ſetiers d'eau commune. Faites bouillir légerement l'infuſion: enſuite coulez-la avec expreſſion; & l'ayant laiſſé repoſer, vous la filtrerez par le blanchet. Enfin vous y ferez diſſoudre une livre de ſucre blanc; & ferez cuire doucement ce mêlange juſqu'à la conſiſtance de Sirop.

Il purge la bile, & la mélancolie. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à deux onces.

Sirop pour la Suffocation de Matrice.

Voyez GRAVELLE, p. 224, col. 1.

Sirop de Sureau.

Mettez une livre de fleurs de ſureau dans une cucurbite de verre: & y verſez trois livres d'eau diſtillée de fleurs de ſureau. Après avoir bien bouché & luté la cucurbite, mettez-la en digeſtion au bain-marie, pendant trois jours. Enſuite vous diſtillerez environ une livre de liqueur, à un feu très-doux: puis ayant laiſſé refroidir les vaiſſeaux, vous verſe-

rez le réſidu dans une baſſine ; & après y avoir ajoûté deux livres d'eau vous ferez bouillir légerement, puis vous coulerez le jus avec expreſſion. Vous y mêlerez trois livres de ſucre blanc : & ayant clarifié le mêlange avec un blanc-d'œuf, vous le ferez cuire juſqu'à conſiſtance d'opiate ; que vous laiſſerez refroidir, & réduirez en Sirop avec l'eau diſtillée.

Il eſt regardé comme ſpécifique pour toutes ſortes de flux. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie.

On peut faire du Sirop avec le ſuc des bayes de ſureau ; auſſi bon que celui des fleurs.

Sirop de Tabac.

Voyez Sirop *de Nicotiane.*

Sirop de Thim.

Il ſe fait comme celui *de Sureau.*

Sirop de Tortue.

Voyez Sirop *Reſtaurant.*

Sirop de M. le Prince de Vaudemont, pour la Toux.

Prenez une once de ſuccin en poudre groſſiere : mettez-la dans un plat de terre verniſſé, ſur un feu doux : lorſqu'il commencera de ſentir la chaleur, preſſez-le avec le plat d'un couteau ; & laiſſez-le en cet état juſqu'à ce qu'il ſoit ramolli & de couleur tannée : ajoûtez-y pour lors une once d'opium coupé par petites tranches ; & remuez le tout avec votre couteau, juſqu'à ce que tout ſoit bien incorporé enſemble en une eſpece de marmelade. Mettez-y enſuite une demi-dragme d'ambre gris, en poudre ; & mêlez bien le tout, pour l'incorporer enſemble : couvrez votre plat, & retirez-le du feu : & lorſque la matiere ſera refroidie, vous la ramaſſerez, & la conſerverez dans une bouteille de verre bien bouchée & double. Quand vous voudrez vous en ſervir : prenez une dragme de cette poudre ; faites-la bouillir avec une livre d'eau de fontaine, environ un demi-quart-d'heure, juſqu'à ce que l'eau ait pris la couleur tannée. Paſſez-la pour lors par le filtre : ajoûtez-y autant peſant de ſucre ; & faites-en un ſirop : duquel une cuillerée, donnée le ſoir, appaiſe la toux ; & la guérit, étant réitérée trois ou quatre fois.

Sirop de fleurs de Tuſſilage, ſimple.

Prenez une livre de fleurs de tuſſilage (ou pas-d'âne) nouvelles : mettez-les dans un pot de terre verniſſé en dedans & étroit par le haut : verſez-y trois livres d'eau de fontaine, bouillante ; puis tenez le pot couvert, en digeſtion ſur les cendres chaudes, pendant ſix heures : au bout deſquelles vous ferez un peu bouillir l'infuſion, vous la coulerez & exprimerez, puis la reverſerez dans le même pot ſur pareille quantité de nouvelles fleurs de tuſſilage ; les laiſſant infuſer enſemble ; puis leur laiſſant jetter quelques bouillons : coulez enſuite & exprimez le tout, comme la premiere fois. Cela fait, vous clarifierez la colature avec un blanc-d'œuf parmi deux livres & demie de ſucre fin ; & la ferez cuire à petit feu en conſiſtance de Sirop.

Ce Sirop inciſe & détache la pituite viſqueuſe de la trachée artere & des poumons : d'où vient qu'il ſoulage beaucoup les aſthmatiques, & ceux qui ont les conduits de la reſpiration embarraſſés. On le prend ſeul dans une cuiller par intervalles, loin des repas, depuis deux dragmes juſqu'à une demi-once : on le mêle auſſi parmi les loochs & les tiſannes pectorales.

Sirop de Tuſſilage, Compoſé.

Il faut prendre une demi-livre de racines de tuſſilage ; feuilles & fleurs de la même plante, quatre poignées de chaque ; deux poignées de capillaire de Montpellier ; une once de régliſſe ; huit livres d'eau de fontaine.

Opération. La diverſité de ſubſtance des ſimples qui entrent dans la compoſition de ce Sirop demandant des degrés différens de cuite, empêche qu'on ne puiſſe les infuſer ni les cuire enſemble en même tems, à moins qu'on ne veuille mépriſer les principales regles de la Pharmacie, qui nous enſeigne de commencer les infuſions & les décoctions par les médicamens les plus ſolides. Et parce qu'on ne peut cueillir en un même tems les racines, les fleurs & les feuilles du tuſſilage, qui eſt la baſe de ce Sirop, & que cette plante pouſſe ſes fleurs avant les feuilles : il faut, pour bien préparer ce Sirop, cueillir les racines vers la fin de l'hiver, lorſqu'elles ſont prêtes à pouſſer leurs fleurs ; & les fleurs, lorſqu'elles ſeront pouſſées ; faire ſécher les racines & les fleurs ; & les garder juſqu'à ce que les feuilles ſoient en état. Alors il faut bien écraſer les racines ; les faire bouillir pendant une demi-heure dans huit livres d'eau : puis, ayant ajoûté les feuilles hachées, & les ayant fait bouillir un quart-d'heure parmi les racines, on y joindra la régliſſe ratiſſée & écraſée, le capillaire haché, & la fleur de tuſſilage. Après une légere ébullition, l'on ôtera la décoction de deſſus le feu ; on la coulera & exprimera lorſqu'elle ſera un peu refroidie : & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de beau ſucre, on les cuira à petit feu juſqu'à la conſiſtance de Sirop ; qui doit être un peu plus cuit que les Sirops ordinaires, à cauſe de la viſcoſité des tuſſilages.

Propriétés. On peut attribuer à ce Sirop les mêmes vertus qu'au précédent ; il agit même avec plus de force, à cauſe de la jonction des racines & des feuilles de tuſſilage, de la régliſſe, & du capillaire. Il eſt auſſi un peu plus déſagréable. Sa doſe & ſes uſages ſont à-peu-près ſemblables à ceux du Sirop ſimple.

Sirops de Verjus.

1. Prenez du verjus en grains ; pilez-le promptement ; & le jettez ſur un tamis dans une terrine. Au-deſſus du tamis, vous preſſerez bien le marc, & le paſſerez au plus vîte à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair. Vous mettrez enſuite dans une poële à confitures quatre livres de ſucre ; que vous ferez fondre, & cuire juſqu'à la groſſe plume (c'eſt-à-dire, approchant du caramel ; mais il ne faut pas qu'il aille juſques-là). Vous mettrez deux pintes de votre ſuc de verjus bien paſſé dans la poële où eſt le ſucre ; que vous pouſſerez promptement juſqu'à la cuiſſon ci-deſſus, de peur qu'il ne jauniſſe. Il faut prendre garde que la goutte que vous jetterez dans le verre d'eau de tous les Sirops ci-deſſus qui ſont acidules ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre : ſi elle tomboit trop à plomb, au lieu d'être trop cuit, le Sirop courroit riſque de ſe candir. Voyez l'article Sirop *de jus de Citrons.*

2. On fait dépurer le ſuc au ſoleil, pendant deux jours ; puis l'ayant filtré, on le fait cuire à petit feu, avec égal poids de ſucre fin : & quand on juge que toute l'humidité eſt évaporée, on le retire du

feu. Il faut toujours avoir ſoin de bien écumer ce Sirop, ainſi que les autres ; & de les laiſſer refroidir avant de les mettre dans les vaiſſeaux où on veut les conſerver.

Ce Sirop eſt aſtringent, rafraîchiſſant ; propre pour arrêter le vomiſſement, & tempérer l'ardeur de la bile. La doſe eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie.

Sirop de longue Vie.

Voyez AGE, *n.* II.

Sirop de Vin, cordial.

Conſultez l'article CARDIAQUE.

Sirop de Vinaigre.

Mettez dans un plat de terre verniſſé deux parties de ſucre, ſur une partie de vinaigre. Mettez le plat ſur le feu ; & retirez-le auſſitôt que le ſucre ſera fondu.

Ce Sirop eſt utile dans les crachemens de ſang, & autres hémorrhagies ; réſiſte au venin ; & convient dans les fievres ardentes, pour rafraîchir & déſaltérer les malades.

Sirops Violat, ou *de Violette ; ſimple.*

1. Broyez dans un mortier de marbre, une livre ou environ de fleurs de violettes préparées comme pour la Conſerve (Voyez au mot CONSERVE). Puis vous les mettrez dans un linge aſſez fort pour réſiſter à la preſſe ; afin d'exprimer tout le ſuc des violettes. De cette livre, vous retirerez plus d'un quarteron de ſuc, ſi les violettes ſont fraîchement cueillies. Pendant qu'on les pilera & paſſera, vous ferez cuire une livre de beau ſucre, juſqu'à la conſiſtance de conſerve. Etant cuit, vous le tirerez du feu ; lui laiſſerez paſſer ſon bouillon, & enſuite y verſerez peu-à-peu ce jus de violette, remuant avec la ſpatule par toute la poële. Lorſqu'il ſera un peu froid, vous le mettrez dans des bouteilles de verre ; que vous boucherez bien avec des bouchons de liege, & de la cire molle par-deſſus.

2. Broyez des fleurs de violettes fraîchement cueillies : mettez-les ſur un tamis ; & verſez du ſucre cuit un peu moins qu'en conſerve. Pendant que l'un verſera, un autre froiſſera les violettes avec une cuiller de bois, pour en exprimer le ſuc : qui tombera dans une terrine verniſſée. Après que tout ſera paſſé, il faudra mettre l'étamine à la preſſe, pour ne rien perdre. Vous laiſſerez bien refroidir le tout : puis vous le ſerrerez dans des bouteilles comme le précédent.

On mettra ſécher à l'étuve le marc de ces violettes. Il eſt aſſez agréable à manger.

Nota. Pour que le Sirop prenne une belle couleur, il faut le cuire dans une baſſine d'étaim. Moyennant cette attention l'on ſe diſpenſe de le colorer avec de l'Indigo.

Une petite pincée d'Iris de Florence, en poudre bien fine, releve l'odeur des violettes.

Sirop Violat, par Infuſion.

Faites infuſer pendant ſept ou huit heures, une livre de fleurs de violettes, dans deux livres d'eau chaude. Le pot doit être verniſſé, & couvert pendant l'infuſion : laquelle étant faite, vous la ferez chauffer au bain-marie : puis, l'ayant coulée avec expreſſion, vous y mettrez infuſer encore une livre de fleurs de violettes. Ayant coulé & exprimé cette ſeconde infuſion, comme la premiere, vous la laiſſerez repoſer pendant quatre ou cinq heures. Enſuite vous la verſerez par inclination : & la remettrez dans le même pot, après l'avoir lavé. Vous y ajoûterez égal poids de ſucre blanc réduit en poudre ; & ferez cuire au bain de vapeur, en remuant toujours la liqueur avec une cuiller d'argent, juſqu'à ce que tout le ſucre ſoit fondu. Alors votre Sirop ſera fait : & vous le coulerez, pour le garder.

Si on remue la liqueur avec une cuiller d'étaim, au lieu de cuiller d'argent, la couleur du Sirop ſera plus ſatisfaiſante.

On le donne dans le rhume, les maladies de poitrine, & les fievres ardentes. Il humecte, rafraîchit, & adoucit l'humeur âcre qui irrite les poumons & les autres parties internes. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie. On le donne auſſi quelquefois pur, par cuillerées.

Sirops de Violette, Compoſés.

Voyez l'article VIOLETTE.

SIS

SISARUM : en François, *Chervi ; Cheruis ;* ou *Chirouis :* que les Anglois nomment *Skirrets.* Le caractere de cette plante revient à celui de la BERLE. La racine eſt compoſée de groſſes fibres charnues, aſſemblées par leur tête en forme de botte de navets, noueuſes, & comme tailladées dans toute leur longueur. Les feuilles ſont compoſées de deux ou trois rangs de folioles oblongues & entieres, diſpoſées par paires ſur une côte ſimple qui eſt terminée par une pareille foliole. La tige, haute d'environ un pié, eſt terminée par une ombelle de fleurs blanches, qui ſont en état vers le mois de Juillet. Il y ſuccede de petites ſemences cannelées.

Culture.

On multiplie cette plante par ſes ſemences ; ou par les fibres charnues de ſa racine. Les plantes élevées de ſemence donnent communément de plus belles racines, & moins ſujettes à être cordées.

Pour l'ordinaire, quoique la graine ſoit mûre en automne, on attend à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, pour la ſemer. On la répand à la volée ; ou par rayons. La terre doit être légere & humide : ſi elle étoit ſéche, les racines deviendroient maigres, à moins que l'année ne fût pluvieuſe. De bonne graine leve au bout de ſix ſemaines, pour le plus tard. Quand les jeunes plantes ſont aſſez grandes pour pouvoir être diſtinguées des herbes inutiles, on y donne un léger labour : & on les éclaircit, lorſqu'elles ont été ſemées à la volée ; il leur faut à-peu-près quatre ou ſix pouces d'eſpace. On ſarcle ainſi trois ou quatre fois dans le cours de l'année, choiſiſſant pour cela un tems ſec, autant que l'on peut. Les feuilles périſſent en automne. C'eſt un indice de la perfection des racines. Celles qui ont donné de la graine ne ſont plus bonnes à manger, étant devenues cordées & comme ligneuſes. Celles qu'on ne conſomme pas en hiver, repouſſent au printems, & ſe diſpoſent à fleurir & à grainer.

Quand on veut replanter des racines, on prévient le tems de leur pouſſe. Ainſi, de bonne heure au printems, on les leve pour en éclater les fibres ; ſur chacune deſquelles on doit ménager un œilleton. On les plante, eſpacées à quatre ou ſix pouces, par rangées diſtantes d'un pié.

Uſages.

On conſomme en hiver les racines tendres. On les regarde comme un aliment ſain. Cependant on a obſervé qu'elles ſont ſujettes à donner des vents. Cette conſidération, jointe à leur ſaveur trop douce, détournent beaucoup de perſonnes d'en faire uſage. On y ſubſtitue la ſcorzonere. Ces deux racines s'apprêtent l'une comme l'autre.

M. Mills (*Pract. Husb.* Vol. III, p. 178) croit que le chervi pourroit utilement être donné au bétail; attendu que cette racine eſt nourriſſante & fort douce. En convenant de ce fait, nous devons obſerver que l'Auteur confond ici le chervi avec la ſcorzonere: ce qui, après tout, n'eſt d'aucune conſéquence dans cet endroit.

SISELEN. *Voyez* SESELI.

SISYMBRIUM. Voyez MENTHE, *n.* 14: CRESSON *Aquatique.*

SISON. *Voyez* AMMI: BERLE.

SIU

SIUM. *Voyez* AMMI: BERLE: CARDAMINE, *n.* 2: CIGUË AQUATIQUE, *n.* 1.

SKI

SKIRRETS. *Voyez* SISARUM.

SKIRRHE; *Scirrhe; Schirrhe;* ou *Squirrhe.* Tumeur dure, peſante; qui ſe forme & croît lentement dans les différentes parties du corps, tant internes qu'externes.

Le Skirrhe interne s'engendre ordinairement dans le foie, la rate, le méſentere, le pancréas, la matrice, &c. Le Skirrhe externe prend ſouvent naiſſance dans les glandes; quelquefois auſſi au viſage.

Toutes les fois qu'une tumeur ne ſe termine point par la gangrene, la réſolution, ou la ſuppuration, elle degenere en Skirrhe.

Ce qui peut épaiſſir, coaguler, deſſécher, la liqueur que les glandes ont ſéparée; & la mettre hors d'état de ſortir par leur émonctuaire; ſuffit pour cauſer un Skirrhe. Ainſi un air lourd & épais; des alimens farineux, ou viſqueux; le trop grand uſage des liqueurs ſpiritueuſes, & des acides; l'exercice immodéré; trop de repos, ou de ſommeil; les veilles exceſſives, la ſuppreſſion des évacuations périodiques; les paſſions; la bile âcre, la vie mélancolique; enfin une diſpoſition héréditaire; contribuent à faire naître des Skirrhes.

Les effets du Skirrhe formé ſont d'occuper & preſſer par ſon volume les parties voiſines; troubler leurs fonctions ainſi que celles de la partie où il eſt; occaſionner enſuite des inflammations, des ſuppurations, de la gangrene, la paralyſie, l'atrophie, &c.

Le Skirrhe devient plus ou moins dangereux, proportionnellement à la partie qu'il attaque. Celui du foie produit ordinairement des ſuites fâcheuſes, & ſe guérit difficilement. Ceux de la rate, ou du pancréas, ſont moins importans pour la vie. Mais les Skirrhes du méſentere, & de la matrice, ſont fort dangereux. *Voyez* auſſi CANCER.

Remedes.

1. Il faut obſerver un régime de vivre oppoſé à celui qui a occaſionné le Skirrhe; ſe nourrir de poulets, chapons, veau, mouton, agneau, chevreau, & œufs frais; aſſaiſonner les bouillons de bugloſe, bourrache, houblon, épinars, mauve, ſouci, & câpres; rejetter toutes ſortes de ſalures, d'épiceries, & tous légumes chauds & venteux. L'on évitera les chagrins, & ce qui peut contriſter. Il eſt de même néceſſaire d'éviter les exercices qui affoibliroient les forces, & acheveroient de diſſiper la chaleur naturelle, qui eſt d'un grand ſecours dans cette occaſion. Le vin blanc & le clairet, bus avec modération, un peu plus abondamment même que l'on ne feroit en d'autres indiſpoſitions, peuvent être utiles. Après quoi l'on viendra à la ſaignée du bras, & s'il eſt beſoin, à celle du pié. Enſuite on ſe purgera avec l'infuſion de ſenné, d'épithime, de polypode; ou avec la confection hamech; ou avec la poudre d'hiere, mêlée avec quelque conſerve.

A l'extérieur, on appliquera les emplâtres & autres remedes indiqués dans l'article RATE.

2. Pour le Skirrhe de la *matrice*, en fera recevoir par en bas la fumée d'eau-de-vie & de vinaigre, jettés ſur une brique ou un caillou fort chauds. Si après une ou deux fois que l'on aura mis en uſage ce remede, on ne s'en trouve pas ſoulagé, on ne laiſſera pas de le continuer. Cette maladie demande beaucoup de patience.

Voyez auſſi l'article PARFUM.

SLO

SLOANEA. *Voyez* CHÂTAIGNIER, *n.* 8.

SLOE-*Tree.* Voyez PRUNIER *n.* 1.

SMO

SMOCK (*Ladies*). Voyez CARDAMINE.

SMY

SMYRNIUM. *Voyez* MACERON.

SNA

SNAKE-ROOT. *Voyez* SERPENTAIRE *de Virginie.*

SNAKE-WEED *Voyez* BISTORTE: CHARDON ROLAND, *n.* 7.

SNAP-DRAGON. *Voyez* MUFLE *de Veau.*

SNAP-*Tree.* Voyez NOYER *des Indes*, *n.* 2.

SNAUDRAP. *Voyez* SNOWDROP.

SNE

SNEEBAUM. *Voyez* CHIONANTHUS.

SNEEZWORT. Voyez HERBE *à éternuer.*

SNO

SNOWBALL-*Tree.* Voyez OBIER, *n.* 2.

SNOWDROP-*Tree.* Voyez CHIONANTHUS. Quelques Etrangers, n'ayant égard qu'à la prononciation de ce mot Anglois, l'écrivent *Snaudrap.*

SOB

SOBRIÉTÉ. *Voyez* FRUGALITÉ.

SOC

SOC. Piece de fer acéré, plate, terminée en pointe, tranchante par les côtés, & qui fait partie d'une charrue. *Voyez* l'article CHARRUE.

SOCIÉTÉ. Il y a trois ſortes de Sociétés dans le négoce des choſes qui ſont l'objet de ce livre. La premiere eſt celle qui ſe fait entre deux, trois, ou quatre perſonnes; pour faire le commerce ſous

leurs noms collectifs, qui ſont connus d'un chacun; c'eſt-à-dire, que la raiſon de la Société eſt ſous les noms de Pierre, François, & Paul, en compagnie.

La ſeconde, eſt celle qu'on appelle *en commandite;* qui ſe fait entre deux perſonnes, dont l'une ne fait que mettre ſon argent dans la Société ſans faire aucune fonction d'Aſſocié, & l'autre donne quelquefois ſon argent, mais toujours ſon induſtrie, pour faire ſous ſon nom le commerce des marchandiſes dont ils ſont convenus enſemble.

La troiſieme, eſt celle que l'on appelle *anonyme;* c'eſt-à-dire, qui ſe fait ſans aucun nom. Ceux qui font ces Sociétés, travaillent chacun de leur côté ſous leurs noms particuliers, pour ſe rendre enſuite raiſon l'un à l'autre des profits & pertes qu'ils ont faites.

Les conditions d'une Société, qui ſe contracte entre Commerçans, dont l'un porte de l'argent comptant pour ſon fonds capital, & l'autre des marchandiſes & dettes actives contenues dans l'inventaire qui doit précéder la Société, ſont bien différentes de celles qui ſe font ordinairement entre deux Négocians, leſquels en s'aſſociant portent l'un à l'autre de l'argent comptant, comme il a été dit ci-deſſus. A l'égard de la marchandiſe, la premiere choſe que l'on doit conſidérer eſt le prix qu'elle peut valoir; afin de la réduire ſur le pié qu'elle vaudroit en argent comptant, ſi celui à qui elle appartient la vouloit vendre à une perſonne qui ne l'acheteroit que pour gagner. La raiſon eſt, qu'il eſt juſte & raiſonnable que la marchandiſe portée en la Société par celui à qui elle appartient & dont ſon fond capital eſt compoſé, produiſe du profit auſſi bien que l'argent comptant qui eſt apporté par l'autre dont il forme le capital.

La ſeconde conſidération eſt de ſavoir ſi, à la fin de la Société, la marchandiſe qui reſtera de celle qui aura été apportée par l'un des Aſſociés, ſera partagée entre eux ſuivant les parts & portions qu'ils auront dans la Société; ou bien ſi celui qui les a apportées, devra les reprendre pour le prix mentionné dans ſon inventaire; ou bien ſuivant le prix qui ſera pour lors arbitré à leur juſte valeur, comme ayant pu diminuer de prix pendant le tems qu'a duré la Société. Il eſt néceſſaire de ſavoir ces choſes, afin qu'il y ait un article dans l'acte des volontés des contractans, pour éviter les procès qui pourroient ſurvenir dans la ſéparation des Aſſociés, laquelle ſe fait bien ſouvent avant le tems porté par l'acte de Société, ainſi qu'il eſt arrivé pluſieurs fois, ſur de pareilles queſtions.

Il faut que toutes Sociétés ſoient rédigées par écrit par devant Notaires. Ces ſortes d'actes ſe font ordinairement ſous ſignature privée; mais il ſera mieux de les faire reconnoître par devant Notaire, pour deux raiſons; la premiere eſt que, ſi après la diſſolution de la Société il arrivoit quelque conteſtation entre les Aſſociés, héritiers ou ayans-cauſe, l'acte de ſociété ne ſeroit point ſujet à reconnoiſſance, ni trouvé ſuſpect de faux, ou d'y avoir augmenté aucun article depuis la poſſeſſion d'icelui: la ſeconde, eſt qu'un acte ſous ſignature privée n'eſt point ſuſceptible d'hypotheque. Ainſi l'acte de Société étant reconnu par devant Notaires, les Aſſociés auront hypotheque du jour de cette reconnoiſſance, ſur tous les biens meubles & immeubles de l'un & de l'autre pour l'exécution des conditions mentionnées dans la Société. Après que l'acte aura été ſigné & reconnu pardevant Notaire (ſi bon ſemble aux Aſſociés) il doit s'en faire un extrait que les Aſſociés feront enregiſtrer au greffe de la Juriſdiction Conſulaire, s'il y en a aux lieux où ſe fera la Société; ainſi que le commerce convenu entre les Aſſociés: ſinon au greffe de la Juriſdiction Royale ou de celle du Seigneur; pour être ledit extrait inſeré dans un tableau expoſé en lieu public. Il eſt néceſſaire que tous les Marchands & Négocians ſachent la raiſon des Sociétés, pour plus grande ſûreté de leur commerce, & de l'expoſition de leurs deniers ſur la place. C'eſt ce que produit l'extrait regiſtré au Greffe, & expoſé en lieu public, afin que perſonne n'en prétende cauſe d'ignorance: on connoît alors ceux qui compoſent les Sociétés, & à qui on a affaire: ainſi perſonne ne ſera déçu ni trompé. L'extrait de l'acte de Société doit être ſigné des Aſſociés; ou de ceux qui ſeront intervenus en l'acte, en vertu de leurs amis, pour y conſentir: & il doit contenir les noms, ſurnoms, qualités, & demeures, des Aſſociés; les clauſes extraordinaires, s'il y en a; & le tems qu'elle doit commencer & finir. Pour les autres conditions qui regardent le fonds capital que chacun doit apporter en la Société, ou celles qui regardent les parts & portions qu'ils y ont, & autres conditions qui ne regardent point le public; il n'eſt pas néceſſaire qu'elle ſoient miſes dans l'extrait: n'étant pas raiſonnable qu'elles ſoient connues de tout le monde. Mais ſi l'un des Aſſociés demeuroit à Lyon, pour le fait du commerce de la compagnie, pour l'achat ou pour la vente de la marchandiſe; il faudroit auſſi que l'extrait de la Société fût enregiſtré au Greffe de la Conſervation de Lyon: car il faut que les ſtipulations qui regardent le public ſoient connues aux endroits où les Aſſociés ſont actuellement demeurans, afin que les Négocians ne puiſſent pas être ſurpris dans leurs négociations. Ils doivent donc avoir connoiſſance du nombre des Aſſociés qui leur ſeront obligés & garans, ſolidairement avec celui de la Société qui négociera avec eux, & des autres ſtipulations qui regardent le public. Dans tous les actes qui ſe font par l'un des Aſſociés, pour emprunt, achat de marchandiſe, vente d'icelle, & toute autre choſe; quand il ſigne, par exemple, *Pierre Jacques, & Compagnie;* tous les Aſſociés y ſont obligés ſolidairement.

Voyez ASSOCIÉS.

SOD

SODA. *Voyez* SOUDE.

SOI

SOIE; ou SOYE. Production d'Inſecte. Conſultez l'article VER *à Soie.*

SOIE: *Terme d'Ecuyer.* Voyez SEIME.

SOIF *immodérée.* Sentiment cauſé par une ſi grande ſéchereſſe, qu'elle porte à boire inceſſamment.

Elle tire ſon origine de cauſe interne ou externe. Si ſa cauſe eſt interne, elle vient de l'eſtomac, du poumon, de l'œſophage, des reins, &c; d'une intemperie généralement chaude & ſéche, d'une acrimonie bilieuſe. Cette Soif eſt un des ſymptômes de la phrénéſie, de la manie, & des paſſions violentes.

Si la cauſe de la Soif eſt externe; elle vient par l'ardeur du ſoleil, par un grand travail, le chagrin, l'excès du vin & des viandes ſalées & épicées; ou par une forte médecine, un poiſon, une piquûre ou morſure venimeuſe, ou pour avoir beaucoup bu à la glace, ou avoir demeuré long-tems ſans boire.

Si la Soif eſt excitée par la bile, on s'en apperçoit à l'amertume de la bouche. Si la ſalive eſt ſalée,

la cauſe de la Soif eſt une pituite de la même qualité. Si la Soif vient des poumons, on ſent une petite fievre; on crache du ſang; & on a de la peine à reſpirer. Si elle vient des reins, il prend à tout moment des envies d'uriner. Vient-elle du foie, on eſt pâle, & les urines ſont jaunes. Quand on a une obſtruction au meſentere, plus on boit plus on eſt alteré.

La Soif immodérée, dans un fébricitant dont le corps eſt extrêmement aride, eſt un mauvais pronoſtic.

Si la Soif vient à ceſſer, que la fievre continue, que la langue ſoit ſéche & noire; c'eſt une marque que le ſentiment s'éteint.

A l'égard de ceux qui ont accoutumé de boire la nuit, s'ils dorment après, c'eſt un bon ſigne. Mais on prétend qu'ils deviennent hydropiques ou meurent ſubitement s'ils ne peuvent point s'endormir après avoir bu.

Si on ſouffre la Soif & qu'on ne boive bas en ſe mettant au lit, on ſe porte beaucoup mieux le lendemain.

Celui qui aura pris médecine, & qui boira avant qu'elle ait operé, ne manquera preſque pas de vomir.

Quand nous avons grande Soif & grande faim, il faut prendre une plus grande quantité d'alimens; tant pour détremper le chyle afin qu'il fermente mieux dans les viſceres, que pour lui ſervir de véhicule & le porter plus facilement dans la maſſe du ſang.

Remedes contre la Soif.

1. Voyez TISANNE; & *Chaleur d'*ENTRAILLES.

2. Pour guérir la Soif qui viendra de *l'obſtruction du meſentere;* on boira à jeûn pendant pluſieurs jours, d'une tiſanne apéritive: & les matins, de bonne eau pure, pour appaiſer la Soif qui proviendra *des reins.*

Quant à celle qui ſera cauſée, ſoit par le *poiſon*, ſoit par une *piquûre* ou *morſure* venimeuſe, ou par des *choſes ſalées* & *poivrées*, ou par un *remede violent:* on procurera d'abord le vomiſſement; on donnera enſuite des cordiaux; on fera uſer des ſirops de limons, de groſeilles, de grenades, d'épine-vinette; on indiquera l'uſage du petit lait; on fera boire de la tiſanne de chicorée, d'ozeille, de nénuphar; & on donnera de la caſſe dans une décoction de tamarins.

Pour la Soif cauſée par une pituite ſalée & putride; on purgera avec le catholicon double, ou le diaphenic, ou la confection hamech; on fera uſer de tiſanne d'orge, avec de la crême de tartre, ou de l'eſprit de ſoufre.

Si l'altération vient *des poumons*, *de l'eſtomac*, ou *de l'œſophage;* ſi vous êtes à la campagne, mâchez des feuilles d'alleluia, de celles d'épine-vinette, ou de l'écorce de dulcamara: mais n'avalez pas la ſalive que cette écorce vous fera venir dans la bouche. Vous pourrez encore mâcher des racines récentes du polypode; elles ont un goût de réglisſe, & humectent beaucoup la bouche.

3. Si vous êtes *fort échauffé*, & enſuite bien alteré; ſéchez-vous premiérement, prenez une chemiſe bien chaude, encore que vous ne fuſſiez que moite; chauffez-vous enſuite à un feu clair, dans un endroit où le vent ne donne point ſur vous. Après quoi, buvez deux ou trois doigts de bon vin pur, qui ne ſoit pas trop frais; & gardez-vous de boire de l'eau fraîche, de peur de quelque accident fâcheux.

4. La langue ſe trouvant chargée de pituite ſalée, râclez-la avec une cuiller d'argent; ſinon, prenez un linge net & rude, avec lequel vous la frotterez; & ſi vous n'avez pas beaucoup de peine à vomir, mêlez un peu d'huile d'olives avec une écuellée d'eau tiede, que vous avalerez pour provoquer le vomiſſement & vous décharger ainſi l'eſtomac de l'humeur qui cauſe la Soif.

5. Vous pouvez auſſi, étant extraordinairement alteré, vous rincer la bouche avec du vin un peu âpre; ou avec de l'oxycrat, ou du ſuc d'oſeille: ſi ce n'eſt que vous aimiez mieux rouler dans votre bouche l'os triangulaire & plat qui eſt dans la tête des carpes, ou celui qui ſe trouve dans la tête des limaces.

6. Pour ôter la Soif qui procede de la chaleur de l'air, il ſuffit ſouvent de tenir dans la bouche du cryſtal, du corail, de l'argent pur, du ſucre blanc, ou un caillou qui a un peu demeuré dans l'eau froide de fontaine.

7. Le julep de roſes, ou de violettes, avec de l'eau; la racine de réglisſe, tirée récemment de terre, & mangée & bue avec de l'eau; appaiſent la Soif.

8. A l'égard de celle qui vient de ſéchereſſe, il eſt bon de ſe laver la bouche avec de l'eau froide.

9. Les figues nouvelles, les noyaux de pin, les feuilles de pourpier miſes ſous la langue, les fraiſes, poires, prunes, ceriſes, pepins de grenades, laitues, ſemences de concombres, le pain trempé dans de l'eau froide & pris avec du vin: moderent ſenſiblement la chaleur accidentelle, & éteignent la Soif.

10. Quand on fait un exercice violent, durant de grandes chaleurs, on ſent quelquefois une peſanteur d'eſtomac & un étouffement qui ôtent toutes les forces. On eſt ſur le champ ſoulagé & même guéri (ainſi que déſaltéré), par une cuillerée de liqueur forte. Un verre de bonne bierre forte peut auſſi produire cet effet.

Remedes contre la Soif de la Fievre Tierce.

Faites tremper dans du vin blanc, de la racine de parelle; ou des feuilles d'oſeille ronde, des feuilles de pourpier ou de joubarbe; ou des graines pelées de concombre: & donnez de ce vin au malade.

SOL

SOL: *Terme d'Agriculture.* Voyez TERRE.

SOL: *Terme de Juriſprudence.* Aire, ſuperficie de la terre, ſur laquelle on bâtit. C'eſt le rez-de-chauſſée. Un créancier du Sol qui a vendu la place pour bâtir, eſt plus privilégié que celui qui a fourni les deniers pour le bâtiment qui eſt deſſus. La Coutume de Paris dit, *Qui a le Sol*, c'eſt-à-dire la propriété d'un fonds, d'un héritage, *a le deſſous & le deſſus, s'il n'y a titre contraire.*

SOLANUM. *Voyez* RAISIN DE RENARD: MORELLE: ALKEKENGE: BELLADONA.

SOLE: *Saiſon;* ou *Roie:* Termes d'Agriculture. Etendue de terre, deſtinée à une certaine culture. On dit la Sole des Blés; des Aveines; &c: Diviſer des terres par Soles. Chaque Sole eſt le tiers des terres d'une ferme, quand la totalité eſt partagée en trois; enſorte que de quatre-vingt dix arpens, trente ſont chaque année mis en froment, trente autres en aveine ou autres menus grains, & le reſte en jacheres. Où cet uſage eſt établi, le Fermier ne peut pas en changer l'ordre: ce qu'on nomme *Deſſoler;* ou *Deſſaiſonner.* Voyez DESSOLER.

De fort habiles Cultivateurs penſent qu'il n'eſt

point néceſſaire de changer de terre les plantes, d'une année à l'autre ; par exemple mettre de l'aveine dans la terre qui a porté du froment l'année précédente : pourvu que l'on ait ſoin de bien cultiver la terre. On pourroit même alléguer nombre d'exemples de froment qui a très-bien réuſſi dans une même terre, pluſieurs années de ſuite, ſans aucune interruption. On convient néanmoins que, ſuivant la pratique ordinaire d'Agriculture, il y a de l'avantage à ſemer ſucceſſivement différentes plantes dans une même terre : tant à cauſe de la quantité de nourriture, néceſſaire à certaines plantes ; que pour la délicateſſe de quelques-unes, & la quantité de labours que chaque plante exige.

On pourroit encore mettre toujours du froment dans une même terre ; pourvû qu'on ne l'enſemençât que tous les deux ans, & qu'on la laiſſât vuide une année pour avoir le tems de lui donner quatre labours. Moyennant quoi on n'en auroit jamais que de bonnes récoltes.

Enfin, comme on remarque ſouvent qu'une partie des terres d'une groſſe ferme eſt très-propre pour le froment, pendant qu'une autre n'eſt bonne que pour les menus grains ; dans ce cas un propriétaire feroit l'avantage de ſon Fermier, en lui permettant de déranger les Soles pour les employer à produire l'eſpece de grain qu'il ſaura par expérience y mieux réuſſir.

SOLE : Corne dure ſituée ſous la fourchette du pié d'un Cheval, & qui tapiſſe tout le deſſous du pié. *Voyez* l'article CHEVAL : DESSOLER : SOLLE.

SOLE : Poiſſon de Mer, allongé à-peu-près en ligne droite, fort plat ; & qui eſt un manger exquis.

Le plus ſimple APPRÊT de la Sole, & qui eſt en même tems le meilleur & le plus ſain, eſt de la *frire*. Comme ſa chair eſt très-ſerrée, elle prend peu de friture.

2. On peut, après qu'elle eſt frite, la mettre en *ragoût*.

3. Cuite au *court-bouillon*, elle eſt encore excellente à manger à l'huile, ou avec une ſauſſe blanche.

4. On la fait mariner ; puis rôtir *ſur le gril*.

5. Voyez TOURTE *de Soles*. ANCHOIS.

SOLE : Piece de Charpente. *Voyez* SOLES.

SOLEIL. Aſtre lumineux, qui communique ſa lumiere aux autres planetes. On a vu dans l'article AIR, l'influence du Soleil ſur l'air qui nous environne. *Voyez* encore PLUIE ; & PRÉSAGES. Cet Aſtre contribue à mûrir les mottes de terre expoſées à ſon action ; mais il durcit l'argille. Sa force, durant l'Eté, mûrit les grains, les fruits, le jeune bois ; ſéche promptement l'herbe coupée, & toutes les ſubſtances humides ; tarit les eaux ſtagnantes ; occaſionne plus ou moins de fermentation dans les corps qu'elle frappe ; & échauffe quelquefois juſqu'à rôtir, exciter de la flamme, & réduire en cendres, par l'intermede des miroirs & des verres qui ont un foyer. Un mouvement ſi violent détruiroit les plantes, ſi les roſées, les pluies, & les arroſemens ne réparoient les pertes qu'il y occaſionne. On a coutume d'attribuer en partie à des Coups de Soleil la Nielle proprement dite : Voyez le *Traité de la Cult. des Terres*, de M. Duhamel, T. II, p. 164. Il paroît plus vrai que de ces coups, ſurvenus après de grandes pluies, peuvent échauder le blé : Voyez le même ouvrage, T. II, p. 273-4. Nous avons encore obſervé d'après cet illuſtre Auteur, dans notre premier Volume, p. 161, col. 2, qu'un coup de Soleil vif peut occaſionner un bourſoufflement local dans quelque partie des arbres : & nous y en avons indiqué un bon préſervatif.

Conſultez nos articles AVANCER *les Plantes* : EXPOSITION : & chacun de ceux qui traitent de la Culture reſpective des diverſes Plantes.

SOLEIL : *Plante*. Conſultez le mot TOURNESOL.

SOLEN. Coquillage un peu plus long que le doigt, & gros comme le pouce ; compoſé de deux pieces jointes enſemble par un bout, creuſées en forme de gouttiere voûtée par-deſſus, minces, repréſentant enſemble un étui ou petit coffre ; polies, luiſantes, de couleur blanche ou bleuâtre en-dehors, blanches en-dedans. Il y en a de diverſes eſpeces. Ces coquillages ſe trouvent communément ſur le ſable des rivages de la mer. Ils enferment un petit poiſſon de leur même figure ; lequel quand il veut prendre ſa nourriture, pouſſe ſa tête dehors par le bout qui n'eſt point joint ; & la retire comme fait la tortue.

Ce poiſſon eſt bon à manger. On s'en ſert pour guérir les vapeurs.

Voyez COUTELIER ; dans le *Dict. d'Hiſt. Natur.* de M. de Bomare : & le comparez avec la *Conchyliologie* de M. d'Argenville, pp. 127, 130, 139, 178, 338-9, 340-1-2-3, 390.

SOLES : *Terme de Charpenterie*. On appelle ainſi toutes les pieces de bois poſées de plat, qui ſervent à faire les empatemens des machines, comme de grues, engins, &c. On les nomme *Racinaux*, quand au lieu d'être plates, elles ſont preſque quarrées.

SOLINS. Ce ſont les bouts des entre-voux des ſolives, ſcellées avec du plâtre ſur les poutres, ſablieres, ou murs.

Ce ſont auſſi les enduits de plâtre, faits pour retenir les premieres tuiles d'un pignon.

SOLIVE : *Terme de Charpenterie & d'Architecture*. C'eſt une piece de bois de brin ou de ſciage, dont on peuple les planchers. Il y en a de pluſieurs groſſeurs, ſelon la longueur de leur portée.

Une SOLIVE *de Brin* eſt faite de tout l'arbre équarri ſimplement, & non ſcié. *Voyez* BRIN.

La SOLIVE *Paſſante*, eſt celle de bois de brin, qui fait la largeur d'un plancher ſans poutre. *Voyez* SOLIVEAU.

On nomme SOLIVE *de Sciage*, celle qui eſt débitée dans un gros arbre ſuivant ſa longueur.

Les SOLIVES *d'Enchevêtrure* ſont les deux plus fortes Solives d'un plancher ; qui ſervent à porter le chevêtre, & ſont ordinairement de brin.

On donne auſſi ce nom aux plus courtes, qui ſont aſſemblées dans les chevêtres.

Dans les Ventes, on fait débiter de cinq à ſix pouces de groſſeur les Solives de ſciage. Leur longueur eſt arbitraire : on en débite cependant de plus longues les unes que les autres. Pour être bonnes, il faut qu'on en ait choiſi les bois bien forts ; à cauſe des fardeaux qu'elles ſont obligées de ſupporter. Les *Solives de brin* ont ſeulement depuis ſept juſqu'à neuf pouces de groſſeur ; & depuis quinze piés juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demie de longueur. De telles pieces ſont fort recherchées : & tout Marchand ne doit point négliger d'en faire proviſion ; étant à préférer à celles qui ſont de ſciage.

Voyez AUBIER. Conſultez auſſi le *Traité de l'Exploitation des Bois*, donné par M. Duhamel du Monceau, en 1765, Paris, Guerin & Delatour, 2 vol. *in*-4°.

SOLIVEAU. Moyenne piece de bois, d'environ cinq à ſix pouces de gros ; plus courte qu'une ſolive ordinaire.

SOLIVEAUX *Paſſans*. Conſultez l'article BRIN.

SOLLE : *Terme de Venerie.* C'eſt le milieu du deſſous du pié des groſſes bêtes. *Voyez* SOLE.

SOLOMON's *Seal. Voyez* SCEAU *de Salomon.*

SOLSEQUIUM. *Voyez* CHICORÉE, *n.* 1.

SOLSI-RORA. *Voyez* ROS-SOLIS.

SOM

SOMMAGE : *Terme de Coutume.* Droit Seigneurial, dont on s'acquite par ſervice de cheval & bêtes de ſomme ; comme ſont pluſieurs Vavaſſoreries tenues pour vilains ou ruſtiques ſervices.

SOMMAGER *une Futaille.* Voyez au mot SOMMIER.

SOMMÉE : *Terme d'Agriculture.* Voyez SAUMÉE.

SOMMÉES : *Terme de Fauconnerie.* Se dit des pennes du faucon, qui ont entiérement pris leur croît. On dit, par exemple, *les pennes de cet oiſeau ſont toutes Sommées.*

SOMMEIL. C'eſt une ſuſpenſion des ſens, tant intérieurs qu'extérieurs ; qui eſt inſtituée de la nature pour le repos & le rétabliſſement des forces de tous les animaux. En général, on peut comparer le Sommeil au repos : il répare cependant les forces beaucoup plus efficacement, & affecte davantage le cerveau. Si le Sommeil eſt renfermé dans de juſtes bornes, les actions vitales en reçoivent une nouvelle énergie, les organes des ſens ſont plus tendus & plus vifs, & il ſe ſépare une quantité de ſuc nerveux ſuffiſante pour ſubvenir à tous les beſoins dans l'occaſion. Si au contraire le Sommeil excede les limites que lui preſcrivent l'âge, le ſexe, les tempéramens, la ſaiſon, le tems, la nature des travaux ; ſes effets ſont préjudiciables : alors la chaleur naturelle diminue ſenſiblement, le ſang devient plus ſéreux, & chargé d'un grand nombre de parties qui devroient être enlevées par les ſécrétions, tous les mouvemens s'exécutent avec moins de facilité & de ſoupleſſe, les ſens ſont engourdis ; & l'ame affoiblie par la pareſſe languit dans une oiſiveté dont elle ne peut ſe retirer par elle-même. Auſſi Platon diſoit-il qu'un trop long Sommeil nuiſoit autant à l'ame qu'au corps. C'eſt pourquoi il ſe levoit de grand matin, & ne dormoit que le tems qu'il falloit pour éviter les maux qu'entraîne avec ſoi une trop longue veille. Plus on fatigue, plus on a beſoin de repos. En conſéquence de cette maxime, on voit de ſavans Médecins ſoutenir que les gens de Lettres doivent dormir plus longtems, que ceux qui exercent davantage leurs corps que leurs eſprits : obſervant néanmoins que ce Sommeil ne ſoit pas trop prolongé.

Pour procurer le Sommeil ; ſans crainte d'aucun accident fâcheux.

1. Prenez des têtes de pavot vertes, récentes, & dépouillées de leurs fleurs. Tirez-en l'extrait ſans ébullition : quatre onces de ces têtes vous donneront cinq gros d'un extrait ſolide ; dont il ne faut prendre que deux, trois, ou quatre grains, ſuivant le tempérament du malade, & le caractere de la maladie.

2. Prenez onguent roſat, & populeum, de chacun une once ; extrait liquide d'opium, une dragme ; huile de ſemence de juſquiame tirée par expreſſion, deux dragmes. Agitez & mêlez bien ces drogues enſemble juſqu'à ce qu'elles ſoient liées ; & gardez ce liniment, pour l'appliquer ſur le front, & ſur les tempes : il calme la trop grande agitation des eſprits, procure le Sommeil, & appaiſe les grandes douleurs de tête. *Voyez* EMBROCATION : POUDRE *Somnifere :* LOTION : PILULE : DORMIR : NARCOTIQUE.

SOMMELIER *d'une Maiſon.* C'eſt celui qui a la garde de toute la vaiſſelle d'or & d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office, & de tous les uſtenciles. C'eſt au Maître-d'Hôtel qu'il doit rendre bon compte de tout. Il a auſſi le ſoin du pain ; il doit le recevoir du Boulanger, le diſtribuer ſuivant les ordres du Maître-d'Hôtel, & prendre garde qu'il ne s'en faſſe aucun dégât. On lui donne encore la clef de la cave ; il a ſoin & rend compte de chacune des pieces de vin dont il a la direction, & en fait la diſtribution à ceux qu'il eſt ordonné : ce qui ſe pratique ainſi. Par exemple, un muid de vin doit tenir deux cent quatre-vingt pintes ; & par la diſtribution il n'en doit rendre compte que de deux cent ſoixante-cinq tout au plus ; à cauſe qu'il eſt diſtribué par petites meſures, & à cauſe de la lie : par-là on ne peut le tromper, ni le Maître-d'Hôtel. Il eſt auſſi de ſon office de ſavoir faire toutes ſortes de confitures ſéches & liquides, compotes, crêmes, biſcuits, maſſepains, ſirops, eaux, & liqueurs. C'eſt à lui à mettre le couvert ; bien rincer ou faire rincer les verres ; & prendre garde à ce que l'eau deſtinée pour boire ſoit toujours bonne, bien propre, & bien nette. Enfin, ayant la charge de la vaiſſelle d'or & d'argent, il doit la faire bien nettoyer ſoir & matin, la compter tous les jours, & la faire ſerrer ; & s'il en manque quelque piece, il faut qu'il en avertiſſe auſſitôt, pour en faire faire la perquiſition néceſſaire.

Cet Officier ne peut prétendre que les gages dont il eſt convenu en entrant, avec le Seigneur ou ſon Maître-d'Hôtel. Quant à ſes droits & profits, c'eſt le treizieme du pain, qui lui eſt dû par le Boulanger qui en fournit la maiſon ; cependant en lui faiſant faire ſon devoir, & tenant la main à ce que le pain ſoit du poids & de la qualité requiſes, ſuivant le marché fait avec lui. C'eſt encore à lui qu'appartiennent les lies & les futailles du vin conſommé, & dont il a fait la diſtribution. Voilà tout ce que, ſans faire tort au Seigneur, il peut légitimement prétendre ; & ce qu'on ne peut légitimement lui refuſer : attendu que c'eſt même en quelque façon l'intérêt du Seigneur, & que cela eſt attribué à cet Officier pour l'aider à fournir à ſes dépenſes particulieres. [Cet article eſt tout entier de M. Chomel.]

SOMMET : *Terme de Botanique.* Voyez ETAMINE.

SOMMIER : *Terme d'Architecture.* Pierre qui poſant ſur un pié droit, ou ſur une colonne, eſt en coupe pour recevoir le premier claveau d'une platebande. *Voyez* BANDER : ARCHITRAVE.

SOMMIER : *en Charpenterie.* C'eſt une groſſe piece de bois, qui portée ſur deux piés-droits de maçonnerie, ſert de linteau à une porte ou à une croiſée.

C'eſt auſſi la piece de bois qui portant une groſſe cloche, ſert de baſe à la hune ; & aux bouts de laquelle ſont attachés les tourillons de fer.

Voyez TRAVONS : BANDER : SEUIL *de Pont-levis.*

SOMMIERS *d'une Futaille.* Ce ſont deux Cercles, dont chacun a été lié ſéparément, & qu'enſuite on lie & retient tous deux enſemble.

L'action de les placer ſur une futaille, ſe nomme SOMMAGER.

Voyez l'*Art du Tonnelier ;* publié en 1763 par M. Fougeroux de Bondaroy, comme faiſant partie de la Deſcription des Arts entrepriſe par l'Académie des Sciences, de Paris.

SOMNIFERE. Voyez NARCOTIQUE : SOMMEIL ; PLANTES *Aſſoupiſſantes.*

SON *de Froment.* Enveloppe immédiate du grain. *Voyez* FROMENT, *p.* 141, *col.* 2 : PAIN.

Le Son de farine ſe meſure ras : mais on le rade ſimplement avec la main.

SON *du cor du gros ton : Son du cor du grele.* Termes de Chaſſe ; qui déſignent le Son plus ou moins bas ou clair, que l'on exprime du cor. *Voyez* SONNER.

SONCHUS. *Voyez* LAITERON.

SONNANT (*Etaim*). Voyez ETAIM.

SONNANT (*Rendre le Plomb*). Voyez l'article PLOMB.

SONNER *un mot, ou deux, du gros ton.* C'eſt quand le Piqueur donne le ſignal à quelqu'un de ſes compagnons, pour le faire venir à lui.

SONNETTE : *Terme de Charpenterie.* Machine compoſée de deux montans à plomb avec poulies, ſoutenus de deux arcboutans & d'un rancher ; le tout porté ſur un aſſemblage de ſoles : laquelle machine, par le moyen du mouton que des hommes enlevent à force de bras avec des cordages, ſert à enfoncer des pieux & des pilotis. A chaque corvée que ces hommes font pour frapper, on leur crie après certain nombre de coups, *au renard*, pour les faire ceſſer en même tems ; & *au lard*, pour les faire recommencer.

SOP

SOP (*Saur*) & SOP (*Sweet*). } *Voyez* ASSIMINIER.

SOPE-ALOË. *Voyez* ALOËS, *n.* 4.

SOPHIA *Chirurgorum.* Voyez TALITRON.

SOPORATIF. *Voyez* NARCOTIQUE.

SOR

SOR : *Terme de Fauconnerie.* Se dit d'un oiſeau dans ſa premiere année, où il porte encore ſon premier pennage qui eſt roux. Ce terme ne ſe dit point des oiſeaux niais, ni des branchiers ; mais ſeulement des oiſeaux de paſſage.

SOR (*Harang*). Conſultez l'article HARANG.

SORBET. Voyez ROB *des Turcs.*

SORBIER. *Voyez* CORMIER.

SORBIER *des Alpes.* Voyez ALIZIER, *n.* 2.

SORBUS. *Voyez* CORMIER.

SORBUS *Torminalis.* C'eſt l'ALIZIER, *n.* 1.

SORET (*Harang*). C'eſt la même choſe que Harang ſor.

SORGO ; *Millet d'Inde ; Millet d'Outremer ;* ou *Grand Millet :* le *Milloco*, du Bordelois. Quelques-uns lui donnent auſſi le nom de *Blé Barbu.* Ce genre de plantes a été regardé comme appartenant au *Millet*, par beaucoup d'habiles Botaniſtes. Des obſervations récentes ont décidé pour en faire un genre ſéparé : attendu que ſes fleurs, au lieu d'être toutes hermaphrodites, comme dans le Millet ; ſont, les unes hermaphrodites, & les autres caractériſées mâles, à côté de celles-là. Les fleurs mâles ont leur calyce porté ſur un pétiole : au contraire, le calyce des hermaphrodites n'a point de pétiole ; & il eſt applati ſur une de ſes faces. Voyez M. Adanſon, *Familles des Plantes*, T. II, p. 38. Du reſte, il eſt aiſé de confondre le panicule du Sorgo avec celui du Millet. M. Linnæus a appellé *Holcus* ce nouveau genre : qui eſt le *Melica* de Dodonée. Les Anglois lui donnent une dénomination qui répond à celles de *Blé d'Inde*, & *Millet d'Inde* (*Indian Millet ; Indian Corn*).

Ces plantes forment des tiges hautes de cinq à ſix piés, & fermes comme celles des roſeaux. Leurs feuilles ſont longues de plus de deux piés, larges d'environ trois pouces à leur partie moyenne, ſemblables à celles des plantes graminées, mais profondément creuſées en gouttiere. Les ſemences ſont groſſes, arrondies ; les unes noirâtres, d'autres jaunes, ou tirant ſur le rouge.

2. Le *Dora* de J. Bauhin porte des graines blanches, longuettes, & applaties. Sa tige, haute comme la précédente, forte, groſſe & noueuſe, eſt creuſe, & remplie d'une ſubſtance ſucrée : c'eſt pourquoi autrefois on a cru que c'étoit la *Canne à Sucre.*

Culture.

Il faut à ces plantes un Eté chaud ; pour que leur graine ſe perfectionne. La ſéchereſſe les empêche de profiter.

Leur culture eſt la même que celle du Millet. Mais comme elles deviennent plus hautes & plus étendues en largeur, que lui, il faut les tenir eſpacées à un bon pié.

Uſages.

On donne aux oiſeaux, tant de voliere que de baſſe-cour, les graines du *n.* 1. Il y a des Payſans qui en font un pain, aſſez ſouvent rougeâtre, peſant, indigeſte, & d'aſſez mauvais goût.

SORTIR *du fort :* Terme de Chaſſe. C'eſt lorſqu'une bête débuche de ſon fort ; qui eſt le lieu où elle a demeuré pendant le jour.

SORREL. *Voyez* OZEILLE.

SOU

SOUCHE. Tronc d'un vieux arbre coupé à un ou deux piés de terre. On dit : *Arracher une Souche.* Voyez ETOC : ESSOUCHER : SOUCHETAGE.

Les vieilles Souches ne produiſent que de mauvais bois.

Baliveau ſur Souche. Voyez BALIVEAU.

On dit une SOUCHE *de Vigne ;* pour dire un Pié, un Cep.

SOUCHE *de cheminée.* C'eſt un ou pluſieurs tuyaux de cheminée enſemble, qui paroiſſent au-deſſus d'un comble, & qui ne doivent être que de trois piés plus hauts que le faîte.

La SOUCHE *ronde*, eſt un tuyau cylindrique, en maniere de colonne creuſe ; qui ſort hors du comble : comme il s'en voit quelques-unes au Palais à Paris. Ces ſortes de Souches ne ſe partagent point par des languettes pour pluſieurs tuyaux ; mais ſont accouplées ou groupées, comme celles du Château de l'Eſcurial à ſept lieues de Madrid.

SOUCHET : en Latin, *Cyperus.* Genre de plantes Graminées qui n'a point de pétales ; & dont le calyce de chaque fleur eſt une ſeule écaille anguleuſe par le dos. Ces fleurs ſont raſſemblées en épis qui forment un panicule plus ou moins applati. Au bas de l'épi ſont quelquefois deux fleurs avortées, dont les écailles repréſentent alors une ſorte de calyce commun, tel qu'on en obſerve dans quelques autres Graminées. Dans l'intérieur de chaque fleur non avortée, ſont deux ou trois étamines ; & un ſtyle diviſé en deux ou trois ſtigmates cylindriques. Ce défaut d'uniformité influe ſur la figure des ſemences : qui ſont petites, aiguës ; triangulaires lorſque le ſtyle a été diviſé en trois ; & applaties, ou à-peu-près ovales, quand il n'y a eu que deux diviſions.

La gaîne des feuilles de ces plantes eſt entiere & ſans aucune fente.

Les tiges ſont ordinairement triangulaires, & ſans nœuds ou articulations.

Preſque toujours les racines ſont à-peu-près cylindriques, noueuſes par intervalles, & creuſes dans ces endroits : enſorte qu'ils reſſemblent à de petites coupes.

Eſpeces.

1. *Cyperus vulgatior, panniculâ ſparſâ* Inſt. R. Herb. Ce Souchet ſe trouve à la campagne. Sa racine, qui a quelques tubercules, eſt privée de goût & d'odeur. Les épis ſont raſſemblés en panicule écarté & renflé. Ses feuilles ſont larges.

2. *Cyperus odoratus, radice longâ; ſive Cyperus Officinarum* C. B. Le Vrai Souchet, uſité en Médecine. Il vient à la campagne dans des endroits marécageux, le long des rivieres. Sa racine eſt longue, aſſez groſſe, rampante, tortueuſe, articulée, flexible, brunâtre au-dehors, cendrée en-dedans; d'une odeur aromatique, douce, & gracieuſe, qui approche de celle du nard; & accompagnée d'une ſaveur un peu âcre, aromatique, & aſſez ſéche. Les feuilles ſont longues, dures, terminées en pointe fine, & creuſées en gouttiere. La tige eſt droite, triangulaire, haute d'environ deux piés, quelquefois auſſi marquée de quatre angles, & intérieurement pleine de moëlle blanche : à ſon ſommet eſt un panicule applati & rouſſâtre.

3. *Cyperus rotundus, eſculentus, anguſtifolius* C. B. Celui-ci, originaire d'Eſpagne, trace beaucoup. Sa feuille eſt fort étroite.

Il y en a un dont les feuilles ſont plus larges; & les tubercules de ſes racines ſont gros, & blancs en-dedans. L'une & l'autre plantes n'ont point d'odeur. Cette derniere eſt le *Traſi* de Vérone & de Veniſe. En Afrique on la nomme *Hab-alſelim*. Voyez De Lobel *Stirp. Adv. nova*, p. 37-8.

4. *Voyez* PAPIER.

Uſages.

On vante, pour la Médecine, un Souchet aquatique, qui nous vient de Syrie & d'Alexandrie. A ſon défaut, nous nous ſervons du *n.* 2, comme d'un remede fortifiant, modérément aſtringent, & apéritif. La décoction de ſa racine dans de l'eau eſt diurétique, emménagogue, utile aux hydropiques & aux graveleux. On fait des fumigations de ces racines pour lever les obſtructions du foie, ranimer l'action de ce viſcere, & diſſiper les vents. On met cette racine dans des gargariſmes deſtinés à raffermir les dents. M. Boerhaave regardoit le Souchet comme extrêmement propre à rendre le ton aux fibres de l'eſtomac.

On mange, en Eſpagne, les tubercules des racines du *n.* 3. Mais ceux de l'eſpece à feuille large, & que nous avons dit être gros, ont une ſaveur plus agréable. Les Vénitiens & les habitans du Véroneſe les mangent ſoit cuits ſoit cruds, au deſſert. De Lobel dit qu'on y en recommande l'uſage dans les fluxions d'humeurs âcres; & que pour cela on en fait quelquefois une tiſanne où l'on ajoûte de la graine de coriandre, & un peu d'iris.

Préparation des Racines de Souchet.

Prenez une ſuffiſante quantité de ces racines, au printems : leſquelles vous mettrez dans une cucurbite de verre, adaptée à ſon récipient; y mêlant une ſuffiſante quantité d'eau. Vous diſtillerez à feu gradué, juſqu'à faire bouillir ce qui eſt dans le vaiſſeau. Et lorſque la racine ſera cuite & molle, vous la confirez au ſucre; pour en faire un remede propre à fortifier l'eſtomac. Vous pourrez auſſi battre la racine dans un mortier de marbre, & la paſſer par le tamis; pour en tirer la pulpe, & en faire une conſerve. L'eau que vous aurez tirée par la diſtillation de la racine, étant de nouveau diſtillée, fournira une eau ſpiritueuſe & un ſel volatil dont elle eſt empreinte; & qui ont une vertu apéritive pour dégager les reins & la veſſie, du phlegme qui les embarraſſe.

Extrait des Racines de Souchet.

Ayant tiré l'eſprit & l'eau ſpiritueuſe, vous évaporerez ce qui reſtera dans le vaiſſeau, juſqu'à la conſiſtance d'extrait : qui retenant la vertu de ce qu'il y a de fixe dans cette racine, fortifie particuliérement l'eſtomac, & aide la digeſtion.

SOUCHET *des Indes, de Malabar, de Babylone.* Voyez TERRE *Mérite.*

SOUCHETAGE. Viſite & recherche que les Marchands, ou les Officiers de la Maîtriſe, font faire avant l'exploitation des bois, pour marquer les arbres qu'on doit abattre; & après l'exploitation, pour connoître ſi on l'a faite ſuivant l'ordonnance. En vérifiant ainſi les ſouches qui ſe trouvent dans les ventes ou aux environs, les Marchands ne ſont pas reſponſables des délits commis par le paſſé : chacun devant ſeulement répondre de tous ceux qui ſe commettent au ſon & à l'ouie de la coignée, durant qu'il fait exploiter, & juſqu'au recollement.

Les Experts nommés pour faire cette viſite ſont nommés SOUCHETEURS.

SOUCI : en Latin, *Caltha;* & *Calendula : Marigold* en Anglois. Genre de plantes, qui porte des fleurs radiées. Les fleurons femelles, qui bordent la fleur, ont un embryon triangulaire, & un ſtyle menu dont les deux ſtigmates ſont courbes. Le diſque de la fleur eſt garni de fleurs hermaphrodites, qui ſont des tuyaux découpés en cinq parties à leur ouverture ſupérieure : en-dedans de chaque tuyau ſont cinq étamines ſurmontées de ſommets cylindriques : l'embryon ou ovaire, placé ſous le pétale, a un ſtyle fourchu. Les ſemences ſont tantôt arrondies, tantôt faites en cœur, courbées en arc, accompagnées d'une membrane anguleuſe, & portées par le calyce qui eſt pour lors applati, à-peu-près orbiculaire, & dont les pointes ſe rapprochent en courbure vers les ſemences.

Eſpeces.

1. *Caltha vulgaris* C. B. Le Souci des *Jardins.* La couleur de ſes fleurs varie beaucoup. Il y en a de Simple; de Double; de fort Grand & très-Double; les uns & les autres, jaune foncé : on en voit auſſi de couleur de citron. Certaines monſtroſités, dont les fleurs donnent immédiatement naiſſance à d'autres fleurs, ſont diſtinguées en Grandes & Petites. La plupart de ces différences ſe ſoutiennent, dit M. Miller, quand on a eu ſoin d'en recueillir exactement les graines ſans les confondre, & d'arracher avant l'exploſion des étamines les piés dont les fleurs ne ſont pas bien franches telles qu'on veut les avoir.

2. *Caltha arvenſis* C. B. Cette plante, commune à la campagne, dans les terres enſemencées, les vignes, &c, forme une touffe conſidérable & branchue, qui s'éleve peu. Ses feuilles ſont plus ou moins larges, velues, pleines de ſuc, un peu termi-

nées en pointe, arrondies vers leur partie moyenne; & ſans pédicules. Toute la plante eſt velue, & a une odeur aſſez déſagréable. A l'extrêmité des branches, naiſſent des fleurs ordinairement jaune-pâles, portées par de longs péduncules, & dont les fleurons ainſi que les pieces du calyce ſont étroits. Les graines ſont armées de piquans par-dehors. La racine eſt annuelle. Toute la plante périt après le tems de la maturation des ſemences.

Culture.

Pour multiplier les plantes proliferes du *n.* 1, il faut les tenir dans des endroits éloignés d'autres Soucis; ne laiſſer mûrir que la graine des fleurs produites du diſque même & qui aient un air de vigueur; & abandonner à la nature le ſoin de les ſemer.

On peut ſemer les autres Soucis de Jardin, aux mois de Mars & Avril. On les ſeme à demeure. Ils ne demandent que le ſoin de les éclaircir & de ſarcler à propos. Leurs fleurs donnent depuis le mois de Mai ou Juin au plus tard, juſqu'aux gelées. Si on les laiſſe ſe ſemer d'eux-mêmes, il leve une multitude de jeunes plantes, au printems ſuivant. Mais comme les variétés qui en réſultent ſont néceſſairement un mêlange de bon & de mauvais, les Curieux ramaſſent les graines qu'ils choiſiſſent, & les ſement pour être plus ſûrs des eſpeces.

Ces plantes viennent bien par-tout.

Quand on veut ſe procurer de grandes fleurs, on diminue le nombre des branches & des boutons. Ces fleurs principales étant en état, on laiſſe enſuite venir celles qui pouſſent aux environs; leſquelles garniſſent ſuffiſamment la plante.

On tranſporte quelquefois le *n.* 2 dans les jardins. Sa graine, en tombant d'elle-même, fournit quantité de plantes qui fleuriſſent ſucceſſivement depuis le mois de Mai juſqu'en automne.

Uſages.

La fleur de Souci fortifie le cœur; réſiſte au venin, & eſt utile pour les fievres peſtilentielles, de quelque façon qu'on la prenne. Avec du vin, elle provoque les mois. Son parfum fait ſortir l'arriere-faix. La Teinture qu'on tire de cette fleur avec l'eſprit de vin, eſt utile dans la jauniſſe, les pâles-couleurs, & dans toutes les maladies cauſées par quelque obſtruction des viſceres: la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux. L'Extrait ſe donne dans les mêmes maladies: ſa doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à demi-once. La Conſerve s'emploie de même.

Ses feuilles, mangées en potage, échauffent. Une once de ſuc de ces plantes, mêlée avec une once de poudre de vers de terre, guérit ſouvent la jauniſſe. L'eau de la plante diſtillée lorſqu'elle eſt en fleur, eſt bonne contre la rougeur & l'inflammation des yeux, ſi on y en met dedans ou deſſus: mais il vaut peut-être mieux ne point en introduire dans les yeux. Les feuilles & les fleurs ſont quelquefois employées dans les ſalades, & dans des bouillons.

Le jus de Souci, mêlé avec très-peu de vin ou de vinaigre tiede, eſt ſouverain pour appaiſer l'extrême douleur de tête, & des dents, ſi l'on en uſe en forme de lotion. La poudre des feuilles deſſéchées, miſe dans la cavité d'une dent, en guérit (dit-on) la douleur.

Le ſuc de la fleur, bu à la quantité de deux onces, au commencement de la fievre peſtilentielle, guérit le malade, pourvu qu'il ſe couche auſſitôt après, & ſe faſſe ſuer bien couvert dans le lit. C'eſt auſſi un bon remede pour les fievres quartes. Ce même ſuc, bû à jeûn depuis une once juſqu'à quatre, fait venir les regles, & ſortir les vuidanges qui doivent ſuivre l'accouchement. On peut ajoûter à une once de ce ſuc, un gros de poudre de vers de terre, imbibée auparavant avec quelques gouttes d'eſprit volatil de ſel ammoniac. On ſeringue le ſuc de Souci dans les oreilles, pour faire mourir les vers qui s'y forment. Les fleurs en bouton, confites dans le vinaigre, ſont bonnes pour rétablir l'appétit. Les feuilles du Souci ſont émollientes, & fondantes; on peut les appliquer ſur toutes ſortes de tumeurs, & ſur les ulceres qui ont les bords calleux. La ſemence a les mêmes propriétés que les feuilles. On fait manger avec ſuccès en ſalade, aux enfans, les feuilles du *n.* 2. On diſſipe les verrues récentes, en les frottant pendant ſix ou ſept jours avec les fleurs de Souci.

SOUCI *d'Eau*, ou *de Marais*: en Latin, *Caltha paluſtris*; & *Populago*. Cordus l'appelle *Chelidonia paluſtris*: & les Anglois, *Marsh Marigold*.

Ce genre de plantes a paru juſqu'ici ne pas comprendre pluſieurs eſpeces; & être ſeulement diſtingué par quelques Variétés dans ſes individus. Il ſort immédiatement de la racine pluſieurs queues ſouples, vertes, nerveuſes, creuſées en gouttiere: dont chacune ſoutient une ſeule feuille très-échancrée à ſa baſe, arrondie, en forme de pié de cheval, large, dentelée, d'un verd obſcur, mate en-deſſous, & abondamment fournie de nervures diſtribuées en tout ſens. Ses fleurs ſont plus ou moins grandes, ſelon les Variétés: compoſées de cinq ou ſept pétales réguliers, jaunes, diſpoſées en roſe; ce nombre eſt plus conſidérable dans les Doubles. Au centre de la fleur eſt placé le piſtil, ou aſſemblage de pluſieurs ſtyles, environnés d'étamines en nombre indéterminé. Ces ſtyles deviennent enſuite des gaînes ou ſiliques, courbes à leur extrêmité; terminées par une pointe, leſquelles ordinairement repréſentent toutes enſemble comme une eſpece de carcaſſe de paraſol tendue. Elles ſont intérieurement garnies de deux rangs de ſemences oblongues. La racine de cette plante eſt fibreuſe, blanche, & un peu amere. *Voyez* la 145e Planche de M. Tournefort, *Inſt. R. Herb.*

Le Souci d'Eau vient dans les prairies preſque partout, près des eaux courantes; & ſouvent au pié des peupliers: ce qui lui a fait donner le nom de *Populago*. Sa fleur paroît au mois d'Avril: & la Double, en Mai.

Propriétés.

On ſe ſert des feuilles, en pédiluve, dans les affections ſcorbutiques. La fleur donne au beurre une couleur jaune.

Culture.

La beauté des fleurs Doubles du Populago, fait cultiver cette variété.

On la multiplie en éclatant ſes racines, durant l'automne, pour les planter à l'ombre dans une terre humide. Ses fleurs paroiſſent au mois de Mai, & continuent juſques vers la mi-Juin, quand il ne fait pas trop chaud.

SOUCOUPE. On nomme ainſi dans l'uſage commun une jatte dont les bords ſont peu relevés. Les Botaniſtes y comparent des fleurs qui ont à-peu-près cette forme: ils les appellent fleurs en Soucoupe; & *Hypocrateriformes*, en Latin. La partie poſtérieure du pétale de ces fleurs forme un tuyau

médiocrement long, & dont les découpures ſont évaſées de maniere qu'elles ſe recourbent vers le dedans. Telles ſont les fleurs du Houx.

SOUCRION. En quelques Provinces on nomme ainſi une eſpece d'Orge dont les grains ſe dépouillent entiérement de leurs balles. L'Auteur du *Manuel de Botanique*, imprimé à Paris en 1764, *in*-12, la regarde comme une variété de l'*Hordeum diſtichum*; p. 7, des Plantes utiles pour la nourriture. Voyez ce que nous avons dit concernant cette Orge, dans le ſecond volume, *p.* 769, col. 1, au *n.* 3. Nous avons rapporté (*pp.* 770-1) d'après M. Mills, une obſervation qui peut favoriſer le ſentiment de l'Auteur du Manuel.

SOUDE; ou *La Marie*: en Latin, *Soda; Kali; Salſola*: & *Glaſs-wort*, en Anglois. Dans les plantes de ce genre le calyce de la fleur ſubſiſte avec la graine, & eſt formé de cinq pieces ovales dont l'extrêmité eſt colorée. Il n'y a point de pétales. Cinq étamines ſont implantées entre les diviſions du calyce. L'embryon ou ovaire eſt à-peu-près rond, & ſurmonté d'un ſtyle fourchu, dont les branches ſont courbées. Il y ſuccede une capſule ronde, qui n'a intérieurement qu'une ſeule loge, & une ſemence unique aſſez groſſe.

Eſpeces.

1. *Kali vermiculatum Hiſpanicum, viride, fruteſcens* Barrel. Cet arbriſſeau eſt entiérement verd. Ses ſiliques ſont roulées en forme de tireboure.

2. *Kali Siculum lignoſum, floribus membranaceis* Bocc. Les Siciliens l'appellent *Liuta*. Ses racines deſcendent profondément en terre, & ſont quelquefois auſſi groſſes que nos cuiſſes. Il en ſort des baguettes ligneuſes, diviſées en beaucoup de rameaux menus: où ſont diſtribuées de petites feuilles blanchâtres, oppoſés par paires. A chaque nœud des branches, pendant l'Eté, naiſſent quatre feuillets membraneux, blancs, bien écartés, qui ornent beaucoup toute la plante, & ſemblent faire partie de la fleur. La graine eſt couverte d'une peau fine & rouge. *Comparez* la figure qu'en a donnée Boccone *Ic. & Deſcr. rarior. plant.* Tab. 31; avec Barrelier *Pl. per Gall. Hiſp. & Ital. Obſerv.* p. 49, & Ic. 10034.

3. *Kali ſpinoſum, foliis longioribus & anguſtioribus* Inſt. R. Herb. La Soude ordinaire de Languedoc & de Provence. Elle vient ſur des rives ſablonneuſes. C'eſt une plante annuelle, qui forme une touffe très-abondante de branches, leſquelles peuvent avoir un pié & demi de long. Les feuilles ſont très-étroites, longues d'environ un pouce, terminées par un aiguillon; & ont deux piquans à leur baſe.

4. *Kali Ægyptium non ſpinoſum, tomentoſum & incanum* Lip. Ses feuilles ſont blanches, velues & ſans épines.

5. *Kali majus, cochleato ſemine* C. B. Sa tige eſt herbacée, haute d'environ trois piés quand elle eſt cultivée, ſinon reſtrainte à un pié & demi, toute garnie de rameaux velus & rougeâtres, en forme de pyramide ou de cône. Sur le corps de la plante & au bas des branches, les feuilles ſont longues, étroites, charnues, ſucculentes, terminées en pointe, mais rarement piquantes: celles d'en-haut ſont courtes & tortillées. Les fleurs ſont très-petites, jaunâtres, & naiſſent dans l'aiſſelle des feuilles. Chaque ſemence eſt roulée en ſpirale. Cette plante croît en abondance ſur les bords de la mer, en Provence; & le long du Rhône, à Arles. Elle y fleurit au mois de Juin: & ſa graine eſt mûre à la fin d'Août.

6. *Kali fruticoſum Hiſpanicum, Tamariſci folio* Inſt. R. Herb. Cette eſpece croît d'elle-même en Eſpagne. Elle forme un arbriſſeau vivace, haut de trois à quatre piés, garni de nœuds, & branchu. Ses feuilles ſont charnues, ovales, terminées en pointe, diſtribuées par paquets le long des branches, & velues. Les fleurs naiſſent d'entre elles, vers l'extrêmité des branches, & ſont fort petites.

7. *Kali humile, alis purpureis florem roſaceum mentientibus* Buxb. On trouve cette plante en Tartarie, où elle vient ſans culture. Elle eſt annuelle. Ses tiges ſont herbacées, rarement hautes de plus de ſix pouces. Ses feuilles, extrêmement fines, ſe terminent par un piquant. Les fleurs ſont couleur de roſe, petites, & paſſent promptement: elles ſont accompagnées d'épanouiſſemens purpurins que l'on prendroit pour des fleurs en roſe.

8. *Voyez* PIÉ-D'OISON, *n.* 7.

Uſages.

Le *n.* 1 fournit une grande partie de la Soude d'Eſpagne.

Boccone dit que l'on ſe ſert beaucoup des cendres du *n.* 2, en Sicile, pour nettoyer & blanchir le linge.

Nous avons obſervé, *p.* 4, que les *Chenopodium* indiqués ſous les *nn.* 6 & 7 donnent de la Soude. Voyez auſſi VAREC.

En général, dans les endroits où il croît des Soudes de différentes eſpeces, on les brûle indiſtinctement toutes enſemble pour en obtenir un ſel alkali. Le *n.* 5 eſt beaucoup eſtimé pour cet objet, en France. Voici le *Procédé*. Ayant creuſé une foſſe près de la mer, on y met des lattes en croix; ſur leſquelles on fait un monceau de ces plantes, cueillies dans leur parfaite croiſſance: enſuite on y allume un feu ſuffiſant pour les réduire en cendres: leſquelles ſont ou noirâtres ou cendrées, d'une ſaveur très-ſalée, & brûlante. Quand elles ſont bien durcies & comme en pierre, on les nomme Soude, Salicote, &c. On les emploie dans les Verreries, les Savoneries, les Blanchiſſeries. Voyez ALUN *Catin*.

L'article SEL, *p.* 406, détaille diverſes manieres de tirer le ſel fixe alkali des plantes. Nous pourrons en parler encore, au mot VAREC.

M. Duhamel du Monceau a donné en 1766, à l'*Acad. R. des Sc.* de Paris un Mémoire qui ſert de preuve à ce qu'il avoit annoncé dès 1755 dans ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 75: que les plantes Maritimes qui fourniſſent le ſel alkali nommé Soude, contiennent plus ou moins de ſel marin; mais que quand ce ſont des plantes éloignées de la mer, leur ſel alkali eſt plus analogue au ſel de tartre. Dans le Mémoire de 1766, M. Duhamel rapporte qu'ayant ſemé dans ſes terres, voiſines de la Beauce, la même eſpece de kali qui, cultivée en même tems près de la mer, donna un ſel où ſe manifeſtoit ſenſiblement la baſe du ſel marin; ſes plantes lui en donnerent un qui étoit preſque tout de la nature du ſel de tartre. Cette théorie n'eſt pas indifférente pour les uſages auxquels la Soude eſt employée. Par exemple, on ſait que les ſels alkalis analogues au ſel marin produiſent du ſavon fort ſec; tandis que les autres ne peuvent faire que du ſavon liquide, ou peu ſolide.

La meilleure Soude eſt celle qui ſe met d'elle-même en pierre dure & ſonnante, de couleur griſe, tirant ſur le bleu, parſemée de petits trous. Telle eſt celle d'Alicante. La Soude de Carthagene eſt plus noire, & moins eſtimée. Quand on mouille avec de la ſalive un morceau de bonne Soude, on doit

ſentir une odeur de violette mêlée de volatil urineux. *Voyez* BARILLE.

La Soude eſt un *Remede* très-apéritif & déterſif, utile dans les maladies de la peau. On en fait des pierres à cautere qui détergent aſſez bien.

A Paris la plupart des Blanchiſſeuſes l'emploient dans leur leſſive, au lieu de cendres de bois. Mais le linge eſt bientôt élimé & détruit, ſi l'on n'a pas beaucoup d'attention pour proportionner la quantité d'eau convenable pour bien étendre la Soude: & ſi l'on met trop peu de ce ſel, le linge eſt ordinairement fort mal blanchi, parce qu'en même tems on a la mauvaiſe habitude de ne le laver & frotter pas aſſez entre les mains. Souvent même la mauvaiſe Soude y fait des taches brunes.

SOUDE *Blanche.* Voyez ANATRON: PIÉ D'OISON, *n.* 7.

SOUDER. C'eſt joindre & lier ſi étroitement les parties de deux morceaux du même métal, ou de différens métaux, qu'ils ne compoſent plus qu'une même piece.

Pour Souder à chaud deux morceaux de fer.

Après les avoir refoulé, puis amorcé en bec de flûte, on étire en flûte les deux endroits qu'on veut réunir, enſorte que poſés l'un ſur l'autre ils ſemblent preſque avoir été originairement une ſeule piece. Si c'eſt de gros fer, il peut être à propos de *marteller* les faces qui doivent ſe toucher; c'eſt-à-dire, y faire des entailles avec un ciſeau, une tranche, ou la panne du marteau. D'autres forgent les deux pieces enſorte qu'elles s'accrochent, afin que l'une ne puiſſe pas couler ſur l'autre. Mais ces crochets & le martellage ſont regardés comme preſque inutiles par d'habiles Forgerons, attendu que, comme il faut donner une forte chaude, les bavures s'effacent à la forge, & qu'elles pourroient être nuiſibles ſi elles contribuoient à retenir le fraſil.

Les deux pieces étant bien amorcées, & tenues plus groſſes qu'elles ne doivent être, on les chauffe à blanc ſans les brûler; obſervant qu'elles ſoient également chaudes & dans toutes les parties qui doivent ſe réunir, & que la chaleur s'étende peu au-delà, afin que le fer ne s'amaigriſſe pas auprès de la Soudure.

Etant bien chaudes, on les tire doucement de la forge, prenant garde qu'il ne s'attache du fraſil ſur les faces qu'on veut ſouder; on les porte promptement à l'enclume, contre laquelle on les frappe pour faire tomber les craſſes ſi l'on y en apperçoit: deux ouvriers placent les morceaux l'un ſur l'autre, dans la poſition où ils doivent reſter après qu'ils ſeront ſoudés; puis ils frappent d'abord à petits coups, mais répétés le plus diligemment qu'il eſt poſſible, ſur toute l'étendue de la ſoudure: enſuite ils frappent plus fort. La réunion doit ſe faire d'une ſeule chaude: quand la ſoudure eſt manquée à la premiere, on y revient difficilement. Cependant ſi quelque endroit paroît n'être pas ſoudé, il faut l'ouvrir avec un ciſeau ou un poinçon, pour aviver l'intérieur & faire ſortir les craſſes ou écailles qui l'ont rendu pailleux; & y introduire une miſe de fer doux ou d'acier. Quelques-uns couvrent enſuite le tout avec de la terre franche détrempée dans de l'eau. D'autres, quand le fer eſt preſque chaud à forger, ôtent doucement le charbon de deſſus, & jettent avec une palette ſur l'endroit qui reſte à ſouder, ſoit du ſablon ou du grès pilé fin & ſec, ſoit de la terre franche pulvériſée, remettent le charbon par-deſſus comme auparavant, & continuent à chauffer juſqu'au blanc. Après quoi ils battent très-vîte & à petits coups l'endroit qu'il faut ſouder.

Quand on a jetté du ſable ſur les ſoudures, la lime y mord difficilement; ce qui n'arrive pas quand on s'eſt ſervi de terre franche en poudre.

Pour reſſouder une piece d'argent doré.

Comme il eſt néceſſaire de la mettre rougir au feu, l'or pénetre l'argent, s'y cache, & fait que l'argent ne paroît plus que d'un blanc ſale ou de lait: ce qui oblige à redorer la piece quand elle eſt reſſoudée; & fait une dépenſe quelquefois conſidérable.

Mais on peut l'*épargner*, en *conſervant l'or*, par l'un des deux moyens ci-deſſous.

1. Enduiſez la piece avec de l'ochre; que vous laiſſerez ſécher. L'or ne ſe perdra point, quand vous mettrez enſuite la piece au feu.

2. Prenez autant de jus d'ail, que de blanc-d'œuf; & en faites une pâte avec du blanc d'Eſpagne. Enduiſez-en la piece. Et la reſſoudez quand elle ſera ſéche.

Cette pâte ſert auſſi à *Mettre en Couleur une piece d'Or où il y a des chattons ou appliques d'argent.* Alors on a ſoin de n'en enduire que l'argent: & on donne la couleur lorſque l'enduit eſt ſec.

Quoique les deux méthodes qui viennent d'être décrites conſervent l'or ſur les pieces qu'on reſſoude, elles ne diſpenſent pas de donner enſuite une couleur. Mais la différence des frais eſt bien grande.

* *Journal Œcon.* Novembre, 1751.

SOUER. C'eſt la même choſe que *Saillir* pour l'accouplement. On ſe ſert de ce terme à l'égard des truies. *Conſultez* l'article COCHON.

SOUFFLÉES (*Amandes*). Voyez dans l'article AMANDIER.

SOUFFLEUR; ou *Cachalot.* Voyez BALEINE.

SOUFFRANCE: *Terme de Juriſprudence.* C'eſt 1° la permiſſion que le Seigneur donne au Vaſſal qui n'a pas encore fait la foi & hommage, de jouir du revenu du fief. *La Souffrance vaut foi & hommage tant qu'elle dure*, diſent les Coutumes. La Souffrance ſe demande ordinairement par les Tuteurs, pour tout le tems de la minorité de leurs Pupilles, & juſqu'à ce qu'ils ſoient en âge de rendre en perſonne la foi & hommage. Qui demande Souffrance, doit déclarer les noms & âges de ceux pour qui il la demande: *Art.* 41 *de la Coutume de Paris.*

2. SOUFFRANCE eſt le Délai que donne le Roi ou un Seigneur aux gens de main-morte, pour vuider leurs mains des fiefs ou héritages qu'ils ont acquis; juſqu'à ce qu'ils aient payé le droit d'amortiſſement ou d'indemnité.

3. On dit auſſi, en matiere de Comptes, qu'un *Article* eſt en SOUFFRANCE. Ce ſont les délais qu'on donne aux Comptables, pour rapporter les quittances des ſommes mentionnées. On tient les parties en Souffrance pendant ſix mois.

Vue de SOUFFRANCE. Conſultez le mot VUE.

SOUFRE; ou *Souphre.* Minéral unique de ſon eſpece; qui a cela de commun avec les bitumes, qu'il prend feu bien aiſément, & qu'il ſe diſſout dans les huiles. Mais il differe eſſentiellement des bitumes en ce que ceux-ci ſont compoſés d'acides, d'huile, de terre, & d'eau: au lieu que le Soufre ne contient aucune ſorte de matiere graſſe ou huileuſe, & qu'il n'entre abſolument rien autre choſe dans ſa compoſition que le principe phlogiſti-

que, & l'acide vitriolique parfaitement déphlegmé. M. Stahl a mis cette vérité dans le plus grand jour. Voyez, dans la *Chymie de Lémery*, p. 555, les Notes de M. Baron; où cet Académicien indique divers moyens de produire du *Soufre artificiel*, inconteſtablement le même que celui qui eſt l'ouvrage de la Nature. Ces procédés ne laiſſent aucun doute ſur la vraie connoiſſance des principes qui compoſent le Soufre naturel; où la terre & l'huile ne ſe trouvent jamais mêlées qu'accidentellement. Voyez encore les *Notes* des *pp.* 556-8.

La couleur propre du Soufre *commun*, lorſqu'il eſt bien pur, eſt la couleur *jaune*. Mais cette couleur eſt ſouvent altérée par des alliages; qui conſtituent différentes eſpeces de ce minéral. Le Soufre *blanc* eſt un mêlange de Soufre avec de la terre calcaire, ou de l'alun. Il y en a de *verd*; qui contient des particules cuivreuſes. On en trouve même de *noir*: il n'eſt tel qu'à cauſe de ſon union avec du bitume terreſtre. Le Soufre *rouge* eſt un mêlange de Soufre & d'arſenic. Le *gris*, que l'on qualifie vulgairement de Soufre *vif*, eſt une eſpece de Soufre impur, ou une argile ſulphureuſe, qui s'enflamme bien plus difficilement que le Soufre purifié.

Les Siciliens recueillent le Soufre jaune des environs du Mont Véſuve, & l'ayant liquefié, le verſent dans des moules pour le former *en canons* ou *bâtons*, que l'on nomme auſſi *Magdaleons*.

Tant le Soufre jaune, que le gris, doivent être aiſés à rompre, & luiſans dans l'intérieur.

Le Soufre commun, mêlé avec du charbon pilé, change un fer doux en un fer intraitable; & empêche que le charbon ne le rende acier. Mais la même quantité de charbon, mêlée avec un poids d'acide de Soufre, égal à celui qu'on eût mis de Soufre commun, change le fer en acier groſſier & qui ſe ſoude difficilement.

La vapeur du Soufre donne à l'acier une belle couleur bleue.

Elle ſert auſſi à conſerver le blé, & à faire périr des inſectes. *Voyez* BLÉ, p. 313, 316, 318.

Tout le monde connoît l'uſage du Soufre pour ſe procurer promptement du feu. *Voyez* ALLUMETTE.

Le Soufre vif, brûlé dans des tonneaux, fait que le vin qu'on y met enſuite ſoutient mieux d'être tranſporté par mer.

Les Médecins ne ſont pas bien d'accord ſur les vertus du Soufre. Pluſieurs le regardent comme une ſubſtance indiſſoluble dans les premieres voies, & par conſéquent incapable de s'inſinuer dans les vaiſſeaux lactés & de paſſer dans la maſſe du ſang pour y produire les effets qu'on a coutume de lui attribuer. Cartheuſer, qui eſt de ce ſentiment, prétend néanmoins (*Fundamenta Materiæ Medicæ*) que l'action du ſuc gaſtrique, concourant avec la chaleur & le mouvement périſtaltique des premieres voies, eſt capable de détacher du Soufre pris intérieurement quelques particules odorantes très-volatiles, qui pénetrent enſuite en forme de vapeur dans la maſſe du ſang. M. Baron a auſſi adopté cette théorie (*Chym.* de Lémery, p. 259, col. 2). Du moins ne peut-on conteſter que la tranſpiration des malades qui font uſage du Soufre intérieurement, exhale une odeur ſenſiblement ſulphureuſe & qui noircit l'argent. Il paroît donc indubitable que le Soufre parvient juſques dans la maſſe du ſang par la route des vaiſſeaux lactés & autres veines abſorbantes des inteſtins. Mais ne s'y inſinue-t-il que ſous la forme de vapeurs: & ne peut-il pas y entrer auſſi ſous la forme de ſolution? M. Baron, que je me fais honneur de copier, obſerve (*p.* 557) que la bile, qui eſt une réſine liquide extrêmement huileuſe, ſemble avoir tout ce qu'il faut pour diſſoudre le Soufre; mais que c'eſt à l'expérience à en décider.

En attendant il importe, dit cet Académicien, de ſavoir que le Soufre pris intérieurement échauffe beaucoup, & met le ſang dans une très-grande agitation; & que par conſéquent on doit ne pas en faire uſage quand il y a beaucoup de feu & d'ardeur dans les viſceres, & de ſéchereſſe dans les fibres. [Ce peut être pour cette raiſon que j'ai toujours vu le Soufre irriter la gratelle; au lieu d'y remédier; comme tant de livres l'indiquent.]

M. Baron ajoûte que le Soufre, appliqué au dehors en forme d'Onguent, & que l'on vante ſi fort pour la guériſon des maladies de la peau, ſurtout de la gale, ne produit le plus ſouvent que de mauvais effets, en obſtruant les pores de la peau, & faiſant rentrer au dedans l'humeur morbifique; qui ſe porte alors ſur quelques-unes des parties nobles. [Je croi que cette répercuſſion peut ſouvent n'avoir aucun effet nuiſible, quand la gale n'eſt pas invétérée. Il eſt certain que dans les armées, l'uſage externe du Soufre eſt alors ſalutaire: Voyez, entre autres, ce qu'en dit M. Pringle (*Obſerv. ſur les Mal. des Arm.* T. II, p 146-7-8-9); où il indique les précautions convenables pour empêcher le mal que pourroit faire le retour interne des humeurs dans le ſang déja échauffé par le Soufre. J'ai auſſi remarqué, dans l'article GALE, le peu de ſuccès que j'ai vu de certains uſages externes du Soufre, quoique vantés dans pluſieurs livres. Mais il n'en eſt pas de même de ce que dit M. Pringle: on peut le ſuivre avec une entiere confiance.]

On regarde le Soufre comme un remede pénétrant, atténuant, réſolutif, apéritif, propre à deſſécher, antiſeptique, utile dans les maladies du poumon & celles de la poitrine. *Voyez* ASTHME, *n.* 12: la *Chymie* de Lemery, p. 559, avec la Note (*l*) de M. Baron; & ſa Note (*c*) ſur la p. 560.

Huile de Soufre.

Voyez l'article TEIGNE.

Préparation de Soufre, pour l'Accouchement, & pour les Coliques.

Voyez l'article MAL *d'Enfant.*

Soufre Solaire.

Voyez ESSENCE *Solaire*, T. I, p. 938.

Fleur de Soufre.

C'eſt le plus pur du Soufre; qui s'attache au chapiteau de la cloche ou au haut de l'aludel, quand on en fait la ſublimation. Si l'on mêle du nitre fixe ou du ſel polychreſte avec le Soufre, on aura des fleurs de Soufre blanches.

La fleur de Soufre paſſe pour avoir les mêmes vertus que le Soufre même; mais dans un plus haut degré. On l'emploie en tablettes; ou en opiate. La doſe eſt depuis dix, juſqu'à trente grains. Cette fleur entre auſſi dans les onguens pour les dartres, la gale, la gratelle, &c. *Voyez* ŒIL, p. 688, col. 2.

Magiſtere, ou Lait, de Soufre.

On appelle ainſi, le Soufre diſſout dans une quantité ſuffiſante d'eau avec du ſel de tartre, & précipité par le moyen de l'eſprit de vinaigre ou de quelque autre acide. Il a été nommé Lait de Sou-

fre, parce qu'il eſt blanc comme du lait. On l'indique pour pluſieurs maladies du poumon & de la poitrine.

Huile diſtillée, ou Eſprit, de Soufre.

1. Prenez un pot ou creuſet bien fort, & grand; empliſſez-le de Soufre; & l'expoſez à un feu moderé : ou mettez-y le feu avec un charbon. Placez le creuſet dans un vaſe de terre bien large, net & verniſſé : mettez au-deſſus une cloche panchée. Chaque livre de Soufre vous rendra une once d'huile ou d'eſprit.

2. Prenez une livre de Soufre, une demi-livre de chaux vive, & quatre onces de ſel ammoniac : mêlez le tout enſemble : tirez-en doucement l'eſprit; & pouſſez le feu, pour avoir l'huile. Vous aurez alors une belle & bonne teinture.

Propriétés de cette huile de Soufre. Elle blanchit les dents. Priſe en ſirop, elle eſt (dit-on) bonne pour les maladies des poumons : mais c'eſt de quoi ne conviennent ni Lémery, ni M. Baron ſon habile & judicieux commentateur.

Emplâtre de Soufre.

Voyez ſous le mot EMPLÂTRE.

Soufre de Saturne.

Conſultez l'article PLOMB.

SOUFRE *Végétal.* Voyez LANGUE DE SERPENT.

SOUFRER. *Voyez* SOUPHRER.

SOUGAILLES. *Conſultez* l'article CHEPTEL.

SOUILLE : *Terme de Venerie.* C'eſt quand la bête noire ſe met ſur le ventre dans l'eau, & dans la bourbe.

SOULAIRE : ou *Souslaire.* Vent de Sud-Eſt. Ce mot peut être une corruption de celui de *Solaire.*

SOULIERS *de grande durée, & qui ne ſe gâtent point.* Albert dit de les faire de cuir d'âne, & le prendre de la partie du dos ſur laquelle cet animal porte les charges : car ils ne ſe gâteront ni par la longueur du tems, ni par le chemin qu'on pourroit faire ſur les pierres ou ſur les épines. Cependant, ajoûte-t-il, avec le tems ils s'endurciſſent ſi fort, qu'on ne peut plus s'en ſervir.

On en fait avec le cuir ordinaire de bœuf ou de vache préparé avec certaines huiles, dans le Dioceſe de S. Gal; qui ſont d'une longue durée. Mais ces ſortes de Souliers ne veulent pas être portés dans l'eau, ni dans la boue.

SOUPE. *Voyez* POTAGE.

Soupe au lait de Beurre.

Conſultez l'article BEURRE.

Soupe à la Bourgeoiſe.

Mettez dans un pot de terre quatre livres de bœuf, & le faites écumer : aſſaiſonnez-le enſuite de ſel, quelques cloux de girofle, une demi-douzaine de carottes, autant d'oignons, & trois ou quatre piés de céleri lavés dont vous ferez un bouquet. Il faut garder les cœurs de céleri, dont vous ferez un bouquet pour mettre ſur le potage. Après l'aſſaiſonnement ci-deſſus, vous mettrez dans le pot un jarret de veau, & un collet de mouton, l'un & l'autre aſſez petits pour que le bœuf, le veau & le mouton, peſent enſemble environ ſix livres. Enſuite ajoûtez-y les cœurs du céleri. Faites cuire le tout bien doucement, tenant le pot devant le feu, enſorte qu'il ne bouille que d'un côté. Vous pouvez ajoûter un paquet de deux ou trois laitues. La viande étant cuite, & le bouillon d'un bon goût, vous mitonnerez du pain avec de votre bouillon, & mettrez les cœurs de céleri par-deſſus; avec quelques oignons & quelques morceaux de carottes.

Une autre fois vous pouvez mettre cuire dans un petit pot de terre, une poignée d'oſeille, quelques laitues, de la chicorée, du cerfeuil; & y verſerez de votre bouillon : cela ſervira à mettre ſur votre potage.

Il faut que le pot où vous mettrez la viande, ne ſoit pas trop grand : autrement il y auroit trop de bouillon; & la ſoupe ne vaudroit rien.

Soupe ſans eau.

Mettez dans une marmite bien étamée une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix; le tout bien retrouſſé, & les groſſes viandes battues. Rangez-les dans la marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & de perſil; & aſſaiſonnez de ſel, & de cloux de girofle. Bouchez bien avec de la pâte & du papier, afin qu'il n'entre & ne ſorte aucun air. Il faut avoir une autre marmite où celle-ci puiſſe entrer; & qu'il y ait de l'eau, & du foin pour empêcher que celle où eſt la viande ne s'agite en bouillant. Etant donc ainſi bien ſerrée par le foin, & l'eau bouillant continuellement pendant cinq ou ſix heures, la viande ſe cuira. Après ce tems, découvrez la marmite; paſſez tout le jus, dégraiſſez-le bien : & vous en ſervez pour de petits potages. Ce bouillon eſt bon pour des convaleſcens.

SOUPENTE. Eſpece d'entre-ſole; qui ſe fait de planches jointes à rainure & languette, & portées ſur des chevrons & ſoliveaux; & qu'on pratique dans un lieu bien exhauſſé, pour avoir plus de logement.

SOUPENTE *de Cheminée.* Eſpece de potence ou lien de fer, qui retient la *hotte* ou le faux manteau d'une cheminée de cuiſine.

SOUPENTE *de Machine.* C'eſt une piece de bois, qui retenue à plomb par le haut, eſt ſuſpendue pour ſoutenir le treuil & la roue d'une machine; comme les Soupentes d'une gruë, qui ſont retenues par la grande moiſe, pour porter le treuil & la roue à tambour. Dans les moulins à eau, ces Soupentes ſe hauſſent & baiſſent par des coins & des crans, ſelon la crue & décrue des eaux; pour en faire tourner les roues par le moyen de leurs *clichons.*

SOUPHRE. *Voyez* SOUFRE.

SOUPHRER *une Etoffe.* Voyez ſous le mot BLANCHIR *les Etoffes.*

SOUPIRAIL. Ouverture en glacis, entre deux jouées rampantes; pour donner de l'air & un peu de jour à une cave, ou à un cellier.

SOURCES *d'Eau.* Voyez EAU : FONTAINE : & leurs Renvois.

On nomme SOURCES, dans un Boſquet planté ſans ſymmétrie ſur un terrein en pente, pluſieurs Rigoles de plomb, de rocaille, ou de marbre, bordées de mouſſe ou de gazon; qui par leurs ſinuoſités

& détours forment une eſpece de Labyrinthe d'eau, & ont quelques jets aux endroits où elles ſe croiſent : comme les Sources du jardin de Trianon.

SOURCIL. C'eſt la partie du front, garnie de poils, qui ſert de couronnement aux yeux.

Pour faire Tomber le Poil des Sourcils, il faut (dit-on) les frotter de poil de chevre, ou de bouc; celui-ci eſt meilleur : dans peu de jours ſi l'on continue, le poil tombera entiérement. *Voyez* plutôt DÉPILATOIRE.

Cire pour les Sourcils. Voyez *Cire griſe parfumée*, dans l'article BARBE.

Tumeur aux Sourcils. Voyez EMPLÂTRE *admirable pour les plaies*, &c.

Noircir les Sourcils.

1. Il faut les frotter ſouvent avec des baies de ſureau.
2. On ſe ſert de liége brûlé.
3. On les frotte de gérofle brûlé à la bougie.
4. On emploie le noir d'encens, de réſine, de maſtic. Ce noir ne s'en va pas avec la ſueur.
5. *Voyez* CHEVEU.

SOURIS. *Voyez* RAT : MOUCHE *à Miel.*

SOUS-ARBRISSEAU : en Latin, *Suffrutex.* Voyez ARBUSTE.

SOUS-BAIL *Voyez* BAIL, formule V.

SOUS-CHEVRON. Piece de bois d'un dôme ou d'un comble ; dans laquelle eſt aſſemblé un bout de bois appellé *Clef*, qui retient deux chevrons courbés.

SOUSLAIRE. *Voyez* SOULAIRE.

SOUS-FAITE *Conſultez* l'article FAÎTE.

SOUSTRACTION. *Voyez* ſous le mot ARITHMÉTIQUE.

SOUTENELLE. *Voyez* ARROCHE.

SOUTHERNWOOD. *Voyez* AURONE.

SOUTIRER *le Vin.* Conſultez l'article VIN: & POMPE.

SOW

SOW-BREAD. *Voyez* PAIN DE POURÇEAU.

SOW-*Thiſtle.* Voyez LAITERON.

SOY

SOYE : ou *Soie.* Voyez au mot VERS.

SPA

SPADIX : Terme de Botanique. *Voyez*-le dans l'article PIÉ-DE-VEAU.

SPARADRAP. Emplâtre enduite des deux côtés. On l'appelle autrement *Toile à Gautier ;* du nom de ſon inventeur. On peut en faire de toute ſorte d'onguent. Pour s'épargner la peine d'enduire les deux côtés, on prend une ſuffiſante quantité d'onguent ; qu'on fait fondre : après quoi on y trempe de la toile uſée, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement imbibée : on la retire enſuite, pour la laiſſer refroidir : & on la polit ſur un marbre avec un biſtortier. La raiſon de cette forme d'emplâtre eſt que l'on peut la rendre la moins épaiſſe & la plus légere qu'on ſouhaite ; & qu'elle peut ſervir des deux côtés.

SPARAGUS. *Voyez* ASPERGE.

SPARROWGRASS. *Voyez* ASPERGE.

SPARTE, en Latin *Spartum.* Voyez GRAMEN, *nn.* 13 & 14.

SPARTIUM. *Voyez* GENÊT, *n.* 4 : GENÊT-CYTISE.

SPARTUM. *Voyez* SPARTE.

SPASME. *Voyez* CONVULSION.

SPATHA. *Voyez* CALYCE, p. 437, col. 1.

SPATULA. *Voyez* PASSERAGE, *n.* 1.

SPATULE. Oiſeau aquatique : ainſi nommé à cauſe de la forme de ſon bec, qui a ſix à huit pouces de long, depuis ſix lignes juſqu'à un pouce de large vers la tête, & environ deux ou deux & demi vers l'extrêmité qui eſt arrondie & plate. La Spatule n'eſt pas tout-à-fait auſſi groſſe qu'une Oye ſauvage. Ses cuiſſes & ſes jambes ſont hautes comme celles du Dindon. L'eſpece que l'on nomme Spatule *Couleur de Roſe*, & que l'on trouve dans la Guyane, au Bréſil, & à la Louiſiane, eſt preſqu'entiérement de couleur de roſe ; mais ſes aîles ſont d'un rouge plus vif. Sa chair eſt bonne à manger.

Conſultez l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. V, p. 351 & ſuivantes.

SPE

SPEAUTRE. C'eſt la même choſe qu'*Epeautre.*

SPECIES. *Voyez* ESPECE.

SPÉCIFIQUES. *Voyez* ce mot dans l'article REMEDE.

SPÉE. *Voyez* CEPÉE.

SPERAGE. *Voyez* ASPERGE.

SPERGULA. *Voyez* MORGELINE, *n.* 3, 6, 8, 9, 10.

SPERMA : Terme de Botanique ; qui ſignifie *Semence.* On dit *Monoſperma ; Biſperma ; Triſperma ;* &c : ſelon qu'il y a une, deux, trois, ou davantage de ſemences dans un fruit.

SPERME, *Nature*, ou *Blanc*, *de Baleine :* en Latin, SPERMA *Ceti.* Voyez BALEINE.

SPH

SPHACELE. *Conſultez* le mot GANGRENE.

SPHACELUS *Theophraſti.* Voyez SAUGE, *n.* 1.

SPHONDYLIUM. Voyez BRANCHE URSINE *bâtarde.*

SPHONDYLIUM *majus.* Voyez PANACES *Heraclien.*

SPI

SPIC. *Voyez* ASPIC.

SPIC-NARD *d'Allemagne.* Voyez ASPIC.

SPICA. *Voyez* EPI.

SPICA-NARDI. *Voyez* ASPIC.

SPIGNEL. *Voyez* MEUM.

SPINA. *Voyez* EPINE.

SPINA *Hirci.* Voyez ADRAGANTH.

SPINA *Solſtitialis.* Voyez CHARDON *Etoilé.*

SPINACIA. *Voyez* ÉPINAR.

SPINDLE-*Tree.* Voyez FUSAIN.

SPIPOLETTA. *Voyez* ALOUETTE, *n.* 2.

SPL

SPLEENWORT *Voyez* SCOLOPENDRE.

Rough SPLEENWORT. Voyez LONCHITE.

SPLENIQUES. *Voyez* PLANTE : REMEDE.

SPO

SPODE. Trochiſque, auquel on attribue les mêmes propriétés qu'au corail & autres abſorbans.

On

On le regarde particuliérement comme un bon cardiaque. C'eſt de l'ivoire brûlée ou calcinée en blancheur, puis broyée ſur une écaille de mer ou ſur une pierre, & réduite en trochiſque. Le bon Spode doit être blanc en dedans & au dehors, peſant, facile à caſſer, en belle écaille, & peu mêlé de menu & d'ordure. On le contrefait avec des os de bœuf, ou de chien : mais il n'eſt alors d'aucune valeur.

Les Anciens nommoient *Spode ;* & *Antiſpode :* non-ſeulement l'ivoire brûlée, mais encore les cendres de cannes, (ou *Alcanna*) ; celles de racines de roſeau ; une eſpece de cendre qui ſe ramaſſe au bas des fourneaux où l'on fait l'airain ; & un compoſé de noix de galles, & de quelques autres drogues calcinées. Voyez *Spodium d'Avicenne* dans l'article TUTHIE.

SPONSA *Solis.* Voyez ROS-SOLIS.

SPOON-*Wort.* Voyez HERBE *aux Cuillers.*

S P R

SPRAT. *Voyez* ORGE, *n.* 1.

SPRUCE-FIR. Voyez *Epicia*, dans l'article SAPIN.

S P U

SPURREY ; ou SPURRY. *Voyez* ESPARGOUTE.

SPUTUM *Lunæ.* Voyez NOSTOC.

S Q U

SQUAMA. *Voyez* ECAILLE.

SQUARROSUS *Calyx.* Les Botaniſtes Latins nomment ainſi un Calyce dont les écailles s'ouvrent de toutes parts ; comme à pluſieurs Chardons.

SQUASH. *Voyez* GIRAUMON.

SQUILLE ; *Scille ; Stipoulle ; Scille rouge ; Oignon ſauvage ;* ou *Oignon marin :* en Latin *Scilla vulgaris radice rubra ; Scilla rufa ; Ornithogalum maritimum.*

Les feuilles de cette plante ſortent immédiatement de la racine ; & ſont preſque larges comme la main, épaiſſes, creuſées en forme de gouttiere, longues d'environ un pié, ſouvent recourbées en arc, d'un verd jaunâtre : on les compare à celles d'aloës. D'entre elles s'éleve une tige droite, haute d'un pié & demi : au ſommet de laquelle eſt une eſpece d'épi, garni de fleurs purpurines, qui ont la forme de celle de lys : leurs ſix pétales ſont diſpoſés en rond. Le piſtil devient un fruit un peu allongé en forme de poire, cannelé, un peu anguleux, intérieurement diviſé en trois loges, où ſont contenues des ſemences noires, preſque rondes. La racine eſt une groſſe bulbe, écailleuſe, extérieurement rouge.

Il y a d'autres eſpeces de Scille : mais celle-ci eſt preſque ſeule d'uſage. Les Anciens l'ont nommée *Femelle ;* la blanche, c'eſt-à-dire celle dont la fleur eſt blanche, étoit le *Mâle :* c'eſt celle de Languedoc & Provence.

Culture.

La Scille Rouge vient ſur les bords de la mer, dans des endroits ſabloneux. Elle eſt très-commune ſur les côtes d'Eſpagne & autres des pays chauds : & fleurit trois fois l'année. Elle ſe multiplie par ſes cayeux.

Uſages.

On ne ſe ſert que de l'Oignon pour la Médecine. Il faut le choiſir nouveau, peſant, ferme, bien nourri ; & prendre garde qu'il ne ſoit pas pourri vers la tête : à quoi il eſt très-ſujet. Son ſuc eſt viſqueux, & fort amer. Le cœur paſſe pour une eſpece de poiſon : c'eſt pourquoi, avant de ſe ſervir de l'oignon, on le fend en deux, on jette le cœur, & on laiſſe le milieu expoſé à l'air pendant quelque tems afin de conſommer une partie de ſon phlegme, qui affoibliroit le vinaigre avec lequel on le met enſuite. Si l'oignon étoit entiérement ſec, il ne ſeroit plus propre aux uſages auxquels on le deſtine. On en fait un Vinaigre, & un Oxymel, auxquels on a donné le nom de Scillitics. Quelquefois on couvre l'oignon avec de la pâte ou de la terre graſſe, pour le faire cuire au four ; & le faire enſuite entrer dans des remedes vomitifs, diurétiques, & ſtomachiques, & dans la thériaque ; depuis un ſcrupule juſqu'à deux. Le vinaigre ou l'oxymel Scillitics, pris tous les jours depuis une demi-once juſqu'à une once, ou même davantage ſelon les circonſtances (Voyez la *Pharmac.* de Lémery), fortifient l'eſtomac & la vue, inciſent les flegmes de la poitrine, purifient le ſang, corrigent la mauvaiſe haleine, empêchent les ventoſités, donnent belle couleur au viſage, entretiennent la liberté du ventre ; & ſont utiles pour le mal caduc, le venin, la goute, les duretés de foie & de rate, l'apoplexie, & la pierre. On met l'eau diſtillée dans des appâts pour faire mourir les rats : attendu ſa qualité corroſive.

Conſultez le mot VINAIGRE.

SQUINANCIE. *Voyez* ESQUINANCIE.

SQUIRRHE. *Voyez* SKIRRHE.

S T A

STACHYARPAGOPHORA. *Voyez* CELOSIA.

STACTE : ou STACTEN. *Voyez* MYRRHE *Liquide.*

STAFF-*Tree.* Voyez CELASTRUS.

STAMEN. *Voyez* ETAMINE.

STAMINEUS (*Flos*). Conſultez l'article ETAMINE.

STAPHISAGRIA & STAPHISAIGRE. Voyez PIÉ D'ALOUETTE, *n.* 5.

STAR : Plante. *Voyez* ORNITHOGALE.

STATICÉ ; en François & en Latin. Genre de Plantes qu'on nomme en Anglois, *Thrift ;* & *Sea Pink.* Les Staticés ont leur fleur en œillet : le calyce eſt allongé, & à cinq découpures : il y a cinq pétales entiers & réguliers ; & cinq étamines. L'embryon eſt ſurmonté de cinq ſtyles très-fins & pointus. Le calyce ſubſiſte pour ſervir d'enveloppe à une ſemence unique, arrondie, terminée en pointe par les deux extrêmités. Pluſieurs de ces fleurs ſont raſſemblées en forme de tête, & ſoutenues par un calyce écailleux.

Eſpeces.

1. *Statice* Lugd. Hiſt. Cette plante eſt vivace. On la trouve communément ſur les montagnes élevées, & expoſées au froid. Sa racine eſt rouge, longue, & compoſée de fibres dures : elle produit quantité de feuilles pointues, douces, d'un verd foncé, (quelquefois cendrées), longues d'environ quatre pouces, & tout au plus larges de ſix lignes. Ces feuilles ſont très-ſerrées les unes contre les au-

tres par en bas. D'entre elles s'éleve une tige nue, droite, assez ferme, haute d'environ un pié, quelquefois même de deux; & terminée par une tête de fleurs, dont les unes sont rouges, & d'autres plus pâles, qui sont en état au mois de Juin. Il y en a aussi qui fleurit blanc.

Voyez la troisieme *Herborif.* de M. Tournefort.

2. *Statice montana minor* Inst. R. Herb. Celle-ci se trouve pareillement sur des montagnes, mais surtout exposées au midi : on en rencontre aussi en quelques endroits à l'exposition du Levant. Elle forme une touffe, qui n'a gueres que deux pouces de haut. La culture fait qu'elle produit des gazons considérables dans nos jardins. Ses racines, vivaces & fibreuses, se divisent par le haut en plusieurs corps, d'où sortent des paquets de feuilles bien fines, pointues, triangulaires à leur base, & dont la plupart se courbent en-dehors. Les tiges, hautes d'environ six pouces, donnent des fleurs purpurines pâles vers la fin de Mai, lesquelles subsistent un mois entier quand la saison n'est pas trop chaude.

Il y en a une variété qui donne des fleurs bien rouges & presque écarlates. C'est le *Gazon d'Olympe.*

3. *Statice montana minima* Inst. R. Herb. On trouve cette Staticé sur des endroits où parviennent les flots de la mer, tant sur des rives hautes, que dans des marais salins. Ses feuilles sont très-fines & courtes; les tiges rarement hautes de plus de trois à quatre pouces; les fleurs fort pâles. Mais ces fleurs sont plus tardives que celles des especes précédentes.

4. *Statice Lusitanica, fruticosa, maritima, magno flore* Inst. R. Herb. Celle-ci vient en Portugal, dans le voisinage de la mer. Sa tige, vivace, assez grosse, devient à la longue une espece d'arbrisseau, qui peut avoir un pié & demi de hauteur. Ses feuilles sont entieres, pointues, pyramidales comme celles des autres especes, mais beaucoup plus larges. Les tiges des fleurs s'élevent au-dessus des tiges à un pié & demi de haut, sont nues, & terminées par de grosses têtes de fleurs rouges assez pâles.

Culture.

On multiplie ces plantes en éclatant leurs racines, d'assez bonne heure en automne pour qu'elles aient repris avant la gelée. Quand on ne fait cette opération qu'au printems, les fleurs sont bien moins apparentes, & les plantes même courent beaucoup de risque si le printems est sec. On éclate ainsi les racines tous les ans: sans quoi le pié est sujet à pourrir; principalement dans de bonne terre. Dans les tems de sécheresse on arrose ces plantes à propos.

Le *n.* 4 soutient médiocrement le froid de nos climats.

Usages.

On commence à faire moins de cas des Staticés, que ci-devant, pour la décoration des jardins.

Le *Gazon d'Olympe* avoit constamment la préférence. On la lui continue encore; parce qu'il est longtems en fleur, que ses fleurs sont belles, & qu'il s'accommode de presque toutes sortes de terre & d'exposition.

Le *n.* 3 méritoit aussi une place, parce qu'il fleurissoit tard.

C'étoit en général moins pour les fleurs que pour le gazon, que l'on estimoit ces plantes. On en faisoit des bordures, des massifs de broderie, &c.

On attribue au *n.* 1 quelques propriétés Médicinales. On l'a regardé comme fort dessiccative, & propre à arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. Sa racine est d'usage dans des tisanes apéritives & diurétiques.

STATION. C'est, dans le *nivellement*, l'endroit où l'on pose le niveau, pour faire l'opération. Un *Coup de niveau* est compris entre deux Stations.

STATUES. *Les Blanchir.* Voyez BLANC.

S T E

STEATOMA. *Voyez* LOUPE.

STÉCAS *Arabique :* en Latin *Stœchas purpurea* J. B. On a donné à cette plante le titre d'Arabique, parceque les Médecins Arabes la recommandoient beaucoup. Le nom de *Stœchas* lui a été donné à cause des Isles d'Yeres en Provence, où elle est abondante, & que l'on croit être les Isles Stœchades des Anciens. On trouve ce Stécas en beaucoup d'autres endroits de Provence : où on l'appelle *Quereillets.* Elle est particuliérement commune tout le long de la côte maritime depuis la Ciotat & Toulon jusqu'à Cannes & Antibes. Il y en a aussi en Espagne. Les Anglois lui donnent les noms de *Cassidony ; French Lavender ;* & *Stickadore.*

On ne remarque d'autre différence entre la lavande & le Stécas, par rapport aux organes de la fructification, qu'en ce que les fleurs de lavande forment des épis simples; au lieu que celles du Stécas sont plus serrées, & rangées par bandes regulieres autour d'une espece de colonne qui est surmontée de quelques feuilles.

La forme des feuilles de Stécas varie suivant les especes. Ces feuilles sont toujours opposées sur les branches.

Celles du *Stœchas purpurea* sont fort étroites, longues d'environ un pouce, cottoneuses, pointues, faites en navette. Leurs aisselles donnent naissance à des paquets de feuilles beaucoup plus petites. Toute la plante a une odeur aromatique, qui approche de celle de la térébenthine. Elle forme un sous-arbrisseau, garni de branches ligneuses dans toute sa longueur, & haut d'environ deux piés. Les rameaux sont terminés par de gros épis purpurins, quarrés, qui ont un bon pouce de longueur, & couronnés par quelques feuilles purpurines. Ces fleurs sont en état dans les mois de Mai & Juin.

On en trouve de blanches; & souvent de bleues.

2. *Stœchas cauliculis non foliosis* C. B. M. Miller ayant élevé de graine cette plante, pendant plusieurs années, sans y appercevoir de changement, il assure que ce n'est pas une variété du *n.* 1. Ce Stécas vient sans culture, en Espagne. Il ne différe du précédent que par ses hampes, qui sont nues, & trois fois aussi longues que celles du Stécas Arabique. Les épis sont plus longs, moins gros; & ont à leur sommet une touffe plus considérable de feuilles colorées, qui aussi sont plus longues & d'un pourpre plus éclatant.

Il y a de ces fleurs qui sont blanches : & d'autres, bleues.

3. *Stœchas folio serrato* C. B. Cette espece, originaire de l'Andalousie & des environs de la Murcie, en Espagne, s'éleve à la hauteur de deux ou trois piés. Ses branches sont quarrées, & distribuées dans toute la longueur de la tige. Les feuilles, longues d'environ un pouce, grisâtres, larges d'environ quatre lignes, sont découpées finement & réguliérement jusques auprès du nerf, enforte qu'on

les prendroit pour des feuilles empennées. Elles ont une forte odeur de térébenthine, & une saveur chaude & âcre. Les fleurs sont purpurines, & subsistent pendant une grande partie de l'Eté.

Culture.

Ces plantes aiment un sol léger & sec.

On peut en semer la graine au mois de Mars.

Dans les cantons où on a à craindre un hiver rigoureux, il est à propos de les garantir par des paillassons, du pezat, &c.

Quand on les transplante, ce doit être par une saison chaude & humide. Si elles restent quelque tems hors de terre, leur reprise devient incertaine.

Plus le terrein où on les met est maigre & naturellement chaud, mieux elles résistent au froid. En Eté elles prennent beaucoup de vigueur dans un sol substantieux & humide; mais elles fleurissent moins abondamment, & leurs fleurs sont moins odorantes.

Elles peuvent être encore multipliées de marcottes, ou de boutures, que l'on sevre au mois d'Avril.

Leurs graines, excepté celles du *n.* 3, mûrissent parfaitement en Angleterre même.

Usages.

Les épis du *n.* 1 entrent dans la thériaque, & servent à nombre d'autres usages médicinaux. Quand on peut cultiver ces plantes avec succès, il vaut toujours mieux le faire, que de s'en rapporter à des marchands, dont les envois sont rarement bien conditionnés. On cueille les épis en pleine fleur; & on les étend à l'ombre pour les faire sécher.

Cette plante est très-propre à fortifier le cerveau, & le genre nerveux. On l'emploie avec succès dans l'apoplexie séreuse, les affections léthargiques, la paralysie, les vapeurs & autres maladies hystériques. Elle est emménagogue, & diurétique. Elle incise & atténue les viscosités des bronches du poumon, & en facilite l'expectoration. On l'emploie, avec du vinaigre scillitique, pour l'épilepsie.

La décoction, le sirop, l'eau distillée de Stécas, fortifient le cerveau & la mémoire; & guérissent les opilations du foie. Ceux qui sont bilieux n'en doivent pas user; parce qu'il les tourmente, les fait vomir, les altere beaucoup, & leur communique une grande chaleur par tout le corps.

Consultez Garidel *Histoire des Plantes d'Aix*, p. 449.

STEEPLE *Bel-flower.* Voyez CAMPANULA, *n.* 10.

STELLARIA. *Voyez* PIÉ DE LION.

STÉRILE. Qui ne porte point de fruit.

On dit, un Arbre Stérile; une Terre Stérile; une Fleur Stérile; une Année Stérile. *Voyez* FLEUR: TERRE: BRANCHE: BRAS, Terme de Jardinage.

STÉRILITÉ *des Femmes.*

La cause la plus ordinaire de la Stérilité, est, ou la sécheresse des entrailles; ou la trop grande humidité des parties destinées à la génération.

Elle vient quelquefois de s'être livré inconsidérément aux plaisirs de l'amour.

S'il y a trop de graisse aux environs de la matrice; que les flancs soient resserrés & le ventre étroit; que la matrice soit obstruée par les cicatrices d'un fâcheux accouchement, ou par l'abaissement de l'*os Pubis*: ce sont encore des causes de Stérilité.

Remede.

Si la Stérilité vient réellement de la femme, & non du mari: faites-lui boire un petit verre d'eau distillée de sauge, pendant quatre ou cinq jours, avec tant soit peu de sel commun. Il faut observer de commencer ce remede, après que ses ordinaires sont passés; & qu'elle n'habite point avec son mari, jusqu'à ce qu'elle ait achevé la quantité de boisson indiquée ici.

Les Eaux minérales ferrugineuses sont recommandées pour rendre les femmes fécondes.

STERNUTATOIRES; ou *Errhines.* Remedes qui font éternuer. Ils excitent une vive irritation sur la membrane pituitaire: ce qui provoque l'éternuement, & une plus abondante sécrétion de l'humeur qui lubréfie l'intérieur & les différentes cavités du nez. La membrane pituitaire est parsemée d'une infinité de petites glandes, qui séparent l'humeur vulgairement appellée *morve.* Cette membrane reçoit les nerfs olfactifs, des rameaux des nerfs maxillaires supérieur & inférieur. Les nerfs ne sont nulle part plus à découvert. C'est par leur moyen que la membrane pituitaire reçoit l'impression des objets odoriférans, & qu'elle entretient une sympathie avec les organes de la respiration.

Toutes les plantes Sternutatoires sont âcres & irritantes. Aussi l'ébranlement qu'elles produisent sur les nerfs olfactifs & sur les rameaux de la cinquieme paire de nerfs, qui se répandent dans la membrane pituitaire, entraîne-t-il sympathiquement les muscles de la respiration. Il se fait alors une forte inspiration. Et à peine est-elle achevée, qu'elle est subitement interrompue par une expiration forcée; qui chasse l'air avec violence dans les différentes cavités du nez. Cette irritation est encore suivie de la contraction des fibres nerveuses de chacune des glandes pituitaires. Il se fait ainsi une plus abondante excrétion de morve.

L'éternuement dégage le poumon & les cavités du nez, en détachant les matieres qui y croupissent. L'air, qui sort du poumon avec violence & qui parcourt avec rapidité les anfractuosités des narines, entraîne & balaie ce qu'il rencontre dans son passage. Enfin l'éternuement est un mouvement convulsif, qui ébranle puissamment le genre nerveux: & tout le corps se ressent des secousses dont cette convulsion est accompagnée.

Les Sternutatoires peuvent donc être employés utilement dans les affections soporeuses, dans l'apoplexie, dans les accouchemens laborieux & difficiles, & lorsque les forces d'un malade sont très-affoiblies. L'évacuation abondante qui s'excite par le moyen des Sternutatoires, dégage la membrane pituitaire; prévient les dépôts, l'engorgement des glandes, & les excroissances polypeuses; & procure une révulsion utile pour les parties voisines, menacées & attaquées de fluxion.

Les Sternutatoires violens peuvent causer plus d'émotion que d'évacuation. Et comme celle-ci ne peut pas se faire suffisamment lorsque les conduits sont trop agités, il est à craindre que les humeurs attirées par le grand ébranlement ne se déchargent sur les parties voisines. Quand même cela n'arriveroit pas, on doit toujours appréhender d'occasionner une plénitude dans les ventricules du cerveau; & de les échauffer plutôt que de les dégager: ce qui peut causer la goute sereine.

Un moyen de rendre les Sternutatoires bien efficaces, est de faire auparavant respirer par le

nez la fumée de quelque parfum ; comme encens, bois de genievre, ſoufre, &c.

Lorſque le malade ne peut attirer le Sternutatoire, on lui en ſouffle dans le nez par le tuyau d'une plume.

Sternutatoires.

I. Tabac, en poudre groſſiere.
II. Bétoine, en poudre groſſiere.
III. Sauge, en poudre groſſiere.
IV. Racine d'ellébore blanc, en poudre groſſiere.
V. Eſprit volatil de ſel ammoniac.
VI. Eſprit volatil huileux aromatique.
VII. Eau de la Reine d'Hongrie.
VIII. Eau-de-vie.
IX. Eſprit de vin.
X. Girofle, en poudre groſſiere.
XI. Eau d'arquebuſade.
XII. Poudre de muguet.
XIII. Poivre, en poudre groſſiere.
XIV. Gingembre pulvériſé.
XV. Décoction compoſée de ſauge, laurier, romarin, thim, & rhue.
XVI. Racine de cyclamen, en poudre.
XVII. Pyrethre pulveriſée.
XVIII. Poudre d'euphorbe.
XIX. Jus de poirée, mêlé avec du jus de feuilles de ſureau, & une demi-dragme de muſcade rapée.
XX. Le ſuc de poirée, ſeul.
XXI. *Voyez* PLANTES *Errhines :* ETERNUEMENT : BETOINE : ORIGAN.
XXII. Si l'on froiſſe entre ſes mains, de l'abſinthe ſortant du four où on l'a miſe ſécher ; on éternue beaucoup, ſuppoſé que l'on ſoit à portée de recevoir les particules qui s'en élevent.

S T I

STICKADORE. *Voyez* STÉCAS.

STIGMATE : *Terme de Botanique.* Voyez l'article PISTIL.

STIL *de grain ;* ou *de grun.* Conſultez l'article MIGNATURE.

STILLICIDIUM. *Voyez* BATTELLEMENT.

STINKING *Bean Trefoil.* Voyez ANAGYRIS.

STIPOULLE. Voyez SQUILLE.

STIPTIQUE. On écrit auſſi *Styptique.* Voyez ASTRINGENT.

STIPULE ; en Latin STIPULA : *Terme de Botanique.* Les Stipules ſont de petites productions, de la nature des feuilles ; qui ſe trouvent à la naiſſance des vraies feuilles, ou à une petite diſtance ſur le bourgeon.

Les Stipules du Tulipier ſont ovales, & ont quelquefois plus de deux pouces de longueur. Le Poirier & le Cerifier Padus en ont d'étroites. Celles du Platane forment une eſpece de manchette ou de fraiſe, qui enveloppe les branches. D'autres plantes en ont de longues & pointues. Enfin la forme des Stipules varie beaucoup.

Il y a des plantes qui conſervent leurs Stipules juſqu'à la chute des feuilles. D'autres les perdent beaucoup plus tôt.

Lorſque les feuilles du Charme ſont encore fort petites, elles ſont recouvertes par les Stipules ; qui s'ouvrant enſuite, laiſſent paroître les feuilles.

Les écailles intérieures des boutons de l'Erable s'allongent, ſubſiſtent aſſez longtems, & forment des eſpeces de Stipules.

S T O

STOLONES. *Voyez* DRAGEONS.

STOMACAL : *ou* STOMACHIQUE, Remede propre pour les maladies de l'eſtomac ; ſoit qu'elles proviennent de la foibleſſe de cette partie, ſoit de la mauvaiſe diſpoſition de ſes levains.

Voyez DÉCOCTION : ESTOMAC : ANTIDOTE *de Paracelſe :* ARCANUM DUPLICATUM : PLANTES *Stomachiques :* REMEDES *Stomachiques :* TABLETTES *Stomachiques :* ELIXIR, *pp.* 884-5 : FOMENTATION, *p.* 108.

Comme la *Quint-eſſence d'Abſinthe* eſt un excellent Stomachique, nous avons cru qu'on nous ſauroit gré d'en donner ici la préparation.

Prenez deux poignées de feuilles d'abſinthe ſéchées à l'ombre ; demi-once de ſucre candit ; deux gros de cloux de girofle ; & un gros d'ambre gris. Réduiſez le tout en poudre ſubtile : & l'ayant mis dans un matras avec une chopine d'eſprit de vin tartariſé, vous le laiſſerez en digeſtion au bain-marie à une chaleur douce, pendant quinze jours. Il faut boucher exactement le matras avec une veſſie mouillée, avant de mettre la matiere en digeſtion : laquelle étant faite vous laiſſerez refroidir le matras ; & paſſerez le tout par une étamine, avec expreſſion. Enſuite vous filtrerez la liqueur par le papier gris ; & vous la conſerverez dans des bouteilles bien bouchées.

Propriétés. Elle convient dans les foibleſſes d'eſtomac, & dans les maladies cauſées par la corruption de ſon levain ; dans les aigreurs & indigeſtions ; dans les maladies cauſées par les vers, ou par des matieres vermineuſes ; dans les vomiſſemens qui ſurviennent à toutes ſortes de perſonnes, & même aux femmes groſſes, au commencement, pendant le cours & à la fin de leur groſſeſſe ; dans les ſuppreſſions des regles ; les cours de ventre, coliques, & douleurs d'eſtomac ; enfin dans preſque toutes les maladies qui proviennent de la mauvaiſe coction des alimens.

Uſage. Il faut mêler douze ou quinze gouttes de cette quint-eſſence dans trois cuillerées de vin, & autant d'eau ; & prendre ce mêlange le matin à jeûn : autant, demi-heure après avoir dîné ; & encore autant, demi-heure avant le ſouper. On peut diminuer ou augmenter la doſe ſuivant l'âge ou le tempérament des perſonnes. Il faut donner la quint-eſſence dans l'eau pure à ceux qui ſont d'un tempérament chaud, ou qui ſont ſujets à de fréquentes aigreurs.

Dans les violentes douleurs d'eſtomac, & dans les indigeſtions, on peut donner la quint-eſſence à toute heure, pourvu que ce ſoit à quelque diſtance du repas : mais ſi l'on en veut uſer ſeulement par précaution, ou pour corriger la mauvaiſe odeur de l'haleine, on n'en prendra que le matin à jeûn, dans du thé, du caffé, du vin, ou quelque autre liqueur convenable.

Vin d'Abſinthe.

Prenez une pinte de bon vin rouge, ou blanc ; & mêlez-y deux gros de quint-eſſence d'abſinthe.

Uſage de ce vin. On en prend le matin à jeûn, & trois ou quatre heures après le dîner. La doſe eſt de deux ou trois bons travers de doigt, dans un verre. On réitere ce remede, autant de tems qu'on le juge néceſſaire. Pendant l'uſage qu'on en fait, on ſe purge, & l'on prend des lavemens, au-

tant de fois qu'on le juge à propos : on doit manger modérément à dîner, ſouper légérement ; & s'abſtenir de toute nourriture crue, maigre, ou indigeſte ; auſſi-bien que de fruits confits, & de pâtes ſucrées. On uſera pour boiſſon ordinaire, de l'*Infuſion* ſuivante.

Prenez vingt-quatre grains de genievre bien gros & bien noirs, & autant de coriandre ; concaſſez-les, & les mettez dans une bouteille de gros verre contenant une pinte : rempliſſez la bouteille d'eau de fontaine ; & l'ayant bien bouchée, laiſſez infuſer à froid pendant quatre ou cinq jours ; ayant ſoin de remuer de tems en tems. On uſe de cette infuſion hors des repas, & aux repas même en y ajoûtant du vin.

Il faut avoir pluſieurs bouteilles de la même infuſion préparées à différens jours, afin de n'en pas manquer.

Propriétés de ce remede. La Quint-eſſence d'abſinthe employée, & priſe de la maniere que nous venons de marquer, eſt très-ſalutaire dans les pâles couleurs, dans les cours de ventre lienteriques, & généralement dans toutes les maladies qui dépendent des mauvais levains de l'eſtomac.

Conſultez les articles ABSINTHE ; & VIN.

M. DUHAMEL conſeille aux gens de mer, des *Vins Stomachiques* & Aromatiques amers, où entreront le quinquina, le genievre, l'abſinthe, la fleur de chauſſetrape, l'*enula campana*. Voyez la 172e. page de ſon Traité ſur les *Moyens de conſerver la ſanté aux équipages des vaiſſeaux*, Paris, Guérin & Delatour, 1759, *in*-12.

Stomachique de Poterius.

C'eſt un des meilleurs remedes qu'on ait encore trouvé pour les maladies de l'eſtomac. Il étoit la baſe d'une des fameuſes opiates de feu M. de Saint-Donat : avec laquelle il avoit fait pluſieurs belles cures.

1. Prenez la quantité qu'il vous plaira de beaux cryſtaux de nitre ; mettez-les dans un grand creuſet, que vous ferez rougir ; & le détonez enſuite avec un peu de charbon groſſiérement pilé, juſqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus ; laiſſez refroidir le creuſet ; pilez la maſſe ; & faites-la diſſoudre par défaillance dans un lieu humide. Filtrez enſuite la liqueur ; & verſez de bon eſprit de nitre ſur cette matiere juſqu'à ce qu'il ne s'y faſſe plus d'effervescence. Faites enſuite évaporer le tiers de la liqueur ; cryſtalliſez le reſte en un lieu frais. Répétez tout le procédé juſqu'à trois fois. Vous ferez diſſoudre les derniers cryſtaux dans de l'eſprit de vin de genievre ; c'eſt-à-dire, de bonne eau-de-vie, que vous aurez diſtillée avec des baies de genievre concaſſées ; que vous aurez cohobée trois fois, & la derniere fois juſqu'à ce qu'il reſte une poudre ſéche : qui eſt (dit-on) le véritable Stomachique de Potérius.

La doſe eſt de dix à vingt-quatre grains dans un véhicule convenable, ou dans de la conſerve de roſes. En continuant ce remede quelque tems, on guérit les indigeſtions & crudités d'eſtomac : ce remede donne de l'appétit, procure une bonne digeſtion, & guérit par ce moyen la plupart des maladies chroniques qui ne proviennent que du chyle crud & indigeſte qui communique ſes mauvaiſes qualités au ſang, & remplit les principaux viſceres de mauvais ſucs, ſource ordinaire de nos maladies.

Autre Procédé.

2. Prenez du nitre bien rafiné & bien ſec ; pilez-le ; & verſez-y dans une cornue un peu forte de l'eſprit de vin bien déflegmé ; diſtillez-le à feu de ſable lent juſqu'à ſiccité, cohobant cinq ou ſix fois avec de nouvel eſprit de vin, juſqu'à ce que le nitre s'éleve en terre foliée. Caſſez pour lors la cornue, & retirez le nitre ; que vous renfermerez dans une bouteille bien bouchée & de verre double. La doſe eſt de demi-dragme juſqu'à une dragme.

Notez que ſi les deux dernieres cohobations ſe font avec l'eſprit de vin que l'on aura chargé de la teinture de cloportes ſéchés, juſqu'à ce qu'il devienne roux ou tanné ; l'eſprit qui a été repaſſé pluſieurs fois ſur ce nitre, a les mêmes vertus que lui.

STOPAROLA. *Voyez* ALOUETTE.

STORAX. *Voyez* STYRAX.

S T R

STRANGURIE. *Voyez* dans l'article VESSIE.

STRATIFIER. *Terme de Chymie ;* qui ſignifie Mettre lit ſur lit. Ce mot eſt tiré du Latin, *Stratum ſuper Stratum.*

STRATIOTES. *Voyez* MILLEFEUILLE : & ALOÏDES, p. 68, col. 2.

STRAWBERRY. *Voyez* FRAISIER.

STRAWBERRY-*Tree.* Voyez ARBOUSIER.

Pine Apple STRAWBERRY. Voyez FRAISIER, *n.* 2.

STRIÆ & STRIURE. *Voyez* CANNELURE.

STRUMARIA. Voyez *Petite* BARDANE.

STRUMEA. *Voyez* PETITE ECLAIRE.

STRUMES. *Voyez* ECROUELLES.

STRYCHNON *manicum.* Voyez l'article BELLADONA.

S T U

STURNUS. *Voyez* ETOURNEAU.

S T Y

STYLE : *Terme de Botanique.* Voyez le mot PISTIL.

STYPTIQUE. *Voyez* STIPTIQUE.

STYRAX ; ou *Storax ;* en Latin, & en François : nommé en Anglois *Storax Tree.* Dans les fleurs des plantes de ce genre le calyce eſt une eſpece de tuyau diviſé en cinq par les bords. Le pétale, figuré comme en entonnoir, eſt découpé par le haut en cinq grandes pieces oblongues. Il y a environ douze étamines, terminées par des ſommets allongés. L'embryon ou ovaire eſt arrondi. Il devient une baie preſque ronde, aſſez reſſemblante à une petite aveline, couverte d'une pulpe ou d'un brout un peu ſucculent, dont l'extérieur eſt revêtu d'un duvet très-fin & ſoyeux. Ce fruit contient ordinairement deux noyaux, dont chacun a une aſſez groſſe amande : ces noyaux ſont applatis, du côté par lequel ils ſe touchent ; & convexes de l'autre.

On n'indique qu'une Eſpece de ce Styrax. G. Bauhin la nomme *Styrax folio Mali Cotonei.* Cet arbre ſe plaît dans les climats chauds. On en trouve beaucoup dans diverſes forêts de Provence : où on le nomme, tantôt *Aliboufier*, tantôt *Aligoufier.* Il croît auſſi aux environs de Rome, ailleurs en Italie, en Syrie, en Paleſtine, dans pluſieurs Iſles de l'Archipel, en Ethiopie, en Perſe, &c : & il fructifie très-bien chez MM. Duhamel, dans le Gâtinois ;

ainſi qu'à Paris dans le Jardin du Roi. Le Styrax eſt de la hauteur du Coignaſſier; auquel on a ſuppoſé qu'il reſſembloit. Mais ſes feuilles ſont beaucoup plus petites, veloutées, blanchâtres-en-deſſous, alternes, ſans dentelures. Ses fleurs ſont très-blanches, & par bouquets de cinq ou ſix: elles ſont en état vers le mois de Juin.

On a envoyé à M. De Juſſieu, des fruits & des branches de Styrax qui croiſſent à la Louiſiane: mais les noyaux étoient plus petits que ceux de Provence.

Culture.

Le Styrax peut ſe multiplier par marcottes; ainſi que l'on fait dans le Levant, aux environs de Stanchir.

On peut auſſi en ſemer la graine, vers la fin de l'automne, dès qu'elle eſt mûre. Par ce moyen elle leve au printems de l'année ſuivante. Pour y réuſſir dans les climats un peu froids, on la ſeme en terre légere; & on tient les pots ou terrines dans de la tannée, ou dans une couche médiocrement chaude. Les plantes étant levées, on les accoutume doucement au grand air: puis vers la fin du printems, on les y expoſe tout-à-fait, mais abritées des vents & du froid; & on les mouille à propos pour qu'elles ne ſouffrent point de la ſéchereſſe. En automne on les retire ſous des chaſſis; ſans les priver d'air abſolument. Ces arbres perdent leurs feuilles en automne. Avant qu'il en repouſſe au printems, on dépote les jeunes plantes; on ſépare avec précaution toutes leurs racines; on met chaque plante dans un pot, avec de nouvelle terre légere; on les tient dans une couche très-douce; & on les arroſe & abrite juſqu'à ce qu'elles aient bien repris. Enſuite on les expoſe par degrés à l'air. Au mois de Juin, on les plante au midi. On les ſerre à la fin d'Octobre. Elles ſoutiennent aſſez bien le froid. Cependant il eſt à propos de les garantir des fortes gelées, pendant qu'elles ſont jeunes. Au bout de trois ou quatre ans on les met en pleine terre, à l'expoſition du midi, contre un mur que leurs branches tapiſſeront par la ſuite. On fera toujours bien de leur donner de légers abris quand l'on aura à craindre des froids rigoureux.

M. Duhamel a réuſſi à élever des Styrax, en les tenant à l'ombre ſous de grands arbres.

Uſages.

Il y a un vermiſſeau qui s'attache à l'arbre du Styrax, dont il ronge l'écorce; & en ſe retirant il laiſſe un trou, d'où découlent des larmes balſamiques, alors toutes couvertes d'une ſubſtance farineuſe. * Page 288 du ſecond vol. du *Tr. des Arbr. & Arbuſtes.*

On donne lieu à un pareil écoulement, en faiſant des inciſions au tronc & aux branches de cet arbre.

Ce ſuc balſamique, nommé *Storax*, a une odeur agréable à certaines perſonnes, & qui déplaît à d'autres. On le met dans la claſſe des gomme-réſines. Nous le recevons toujours ſous une forme *Solide.* Il faut le choiſir net, mollaſſe, gras, & d'une odeur douce & gracieuſe.

Nombre de Levantins le falſifient, en mêlant avec une portion de cire celui qui eſt le plus gras, & expoſant ce mêlange à l'ardeur du Soleil pendant pluſieurs jours: quand ces deux ſubſtances ſont bien incorporées, & dans l'inſtant que cette matiere eſt toute chaude, ils la paſſent par le tamis, & la reçoivent dans de l'eau fraîche. L'odeur du Storax eſt ſi forte, qu'on s'apperçoit difficilement de cette fraude, ſurtout quand il eſt nouveau.

Le Storax ſolide eſt réſolutif: & on l'emploie comme aromate. Voyez, ci-deſſous, *Styrax Calamite.*

L'arbre dont on le tire, produit un joli effet au printems, lorſqu'il eſt chargé de fleurs.

Le STYRAX, ou *Storax*, *Calamite* eſt ainſi nommé de ce qu'autrefois on l'apportoit en Europe dans des cannes. Son origine eſt incertaine pour nous. M. Cartheuſer, auteur d'un excellent Traité Latin de Matiere Médicale, obſerve que nous ne recevons que d'Aſie cette ſubſtance odorante, quoiqu'elle provienne du *Styrax folio Mali Cotonei*, arbre qui ſe trouve également en pluſieurs cantons de l'Europe Méridionale. Mais il paroît que les Naturaliſtes déſireroient de nouveaux éclairciſſemens ſur cet article. D'ailleurs, M. Cartheuſer paroît n'avoir pas été informé de l'uſage qu'on fait aſſez habituellement de celui de Provence. M. Garidel (*Hiſt. des Plant. d'Aix*) dit avoir obſervé que ce Storax conſolide fort vîte les plaies récentes; & que, pris intérieurement, il eſt diurétique. Il a l'équité de dire qu'il préſume ſimplement qu'on pourroit s'en ſervir à déterger les ulceres internes, & que peut-être on y reconnoîtroit les mêmes vertus qu'au Storax en larmes.

Le Storax Calamite entre dans des compoſitions de parfums. Sa principale vertu eſt de fortifier le cerveau, les tendons, & les nerfs. La doſe eſt d'un demi-gros, diſſout à petit feu dans ſix onces de bon vin blanc; qu'on fait avaler au malade.

On l'emploie auſſi en opiate, ou en bol; depuis quinze juſqu'à vingt grains. Il eſt utile dans l'aſthme; & dans la toux invétérée.

L'huile ou l'Eſſence diſtillée de Storax, a toutes les mêmes propriétés. La doſe eſt depuis huit juſqu'à douze gouttes, dans quelque liqueur appropriée.

Baume de Storax. Voyez BAUME, p. 273.

Confection de Storax, de Meſué. Elle eſt décrite, ſous le mot CONFECTION.

Il y a un STYRAX, ou *Storax* LIQUIDE: que l'on nomme auſſi *Liquidambar.* Son odeur eſt preſque la même que celle du Storax ſolide.

Il paroît que pendant un tems conſidérable on ne connoiſſoit que dans l'Amérique Méridionale l'arbre d'où on tire par inciſion ce précieux baume.

Les Naturaliſtes ayant porté ailleurs leurs obſervations, on a trouvé le Liquidambar en beaucoup de pays de l'Amérique Septentrionale. M. Peyſſonnel ſemble avoir auſſi découvert dans le Levant, des arbres dont l'écoulement paroît être preſque abſolument le même, & dont les feuilles ne préſentent aucune différence qui puiſſe les faire diſtinguer de celles du Liquidambar de la Louiſiane. * Voyez ce qu'en dit M. Duhamel, dans ſon *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 289 & 290.

L'arbre de la Louiſiane & du Mexique a été regardé par pluſieurs Botaniſtes comme un *Platane.*

Il porte des fleurs mâles, & de femelles, ordinairement ſur les mêmes piés. Les fleurs mâles ſont raſſemblées de maniere qu'elles forment un épi ou chaton un peu ramifié; qui ſort d'un calyce compoſé de quatre feuilles ou folioles ovales, creuſées en cuilleron, & alternativement plus grandes l'une que l'autre. On n'apperçoit pas de pétales; mais beaucoup d'étamines courtes qui font une eſpece de houpe. Les fleurs femelles ſont raſſemblées en boules, à la baſe des épis mâles. Leur calyce eſt ſemblable à celui des fleurs mâles. Elles n'ont point de pétales; mais beaucoup d'embryons allongés, réunis ſous une forme

ſphérique, & ſurmontés chacun de deux ſtyles qui ont un ſtigmate velu, courbé, & auſſi long qu'eux. Chaque embryon devient une capſule oblongue, qui n'a qu'une loge : & chaque capſule eſt renfermée dans des alvéoles qui ſont creuſées dans le fruit, qui a la forme d'un globe hériſſé de pointes. Ces capſules contiennent des ſemences oblongues, anguleuſes, & terminées par un appendice membraneux.

Les arbres de ce genre ſont nommés en Anglois *Liquidambar ; Sweet Gum ;* & *Storax Tree*, comme le Styrax précédent.

Eſpeces.

1. *Liquidambar* C. B. Ray le nomme *Styrax arbor Virginiana Aceris folio.* C'eſt le *Copalme* du Miſſiſipi. Cet arbre ſe plaît dans des terreins humides. Sa tige, droite, nue, haute de quinze à ſeize piés, jette enſuite une tête compoſée de branches diſpoſées aſſez réguliérement, leſquelles s'élevent en forme de pyramide juſqu'à la hauteur de quarante piés & même davantage. Ses feuilles, dans les tems chauds, exſudent une ſubſtance glutineuſe, & très-odorante, qui s'attache aux doigts ; & en toute autre circonſtance, elles répandent une odeur fort agréable : elles ſont d'un beau verd, luiſantes, preſque ſemblables à celles de l'Erable à feuilles de Platane, mais plus petites, & diſpoſées alternativement ſur les branches ; ce dernier caractere ſuffit pour bien diſtinguer cet arbre d'avec les Erables, qui ont toujours leurs feuilles oppoſées : ainſi quelques Auteurs ſe ſont trompés lorſqu'ils l'ont pris pour un *Erable.* Il fleurit communément de très-bonne heure, au printems, avant que ſes feuilles aient eu le tems de ſe développer : ſes fleurs ſont d'un rouge orangé, & naiſſent à l'extrêmité des branches. Il y ſuccede des fruits qui ont à-peu-près la groſſeur d'une noix.

2. M. Von Linné a réuni à ce genre, (Voyez ſon *Sp. Plant.* 1418, édition de 1762) un arbriſſeau de l'Amérique Septentrionale, qu'il avoit autrefois (H. *Cliff.* 456) appellé *Myrica foliis oblongis alternatim ſinuatis.* M. Petiver lui avoit donné le nom de *Gale Mariana, Aſplenii folio.* Mais il a des ſtipules ; & les Galé n'en ont point. Ses feuilles ſont longues de trois à quatre pouces, larges de ſix lignes, profondément laciniées en lobes alternes ; preſque ſemblables aux feuilles du Ceterac, velues en-deſſous, d'un verd obſcur en-deſſus, & ſans pédicule apparent. Ses fruits ſont aromatiques. M. Miller (*Gard. Dict.* art. MYRICA) dit que cet arbriſſeau eſt très-commun à Philadelphie : il s'eſt bien familiariſé avec le climat d'Angleterre, & y pouſſe avec vigueur. Il jette des baguettes velues, longues d'environ trois piés, & branchues. Les épis des fleurs mâles ſont droits, de forme ovale, & placés le long des branches parmi les feuilles. Les fleurs femelles viennent ſur d'autres individus. Mais à Paris & à Londres on n'a encore eu que des piés mâles. Au reſte cet arbre paroît appartenir à un genre particulier, différent du Liquidambar.

3. Feu M. Peyſſonnel, Conſul de France à Smyrne, envoya à M. Duhamel des fruits d'une autre eſpece, qu'il tenoit du Golfe de Boudron & de Stanchir. Ces boules étoient moins groſſes que ne le ſont ordinairement celles du *n.* 1 ; les pointes qui terminoient les enveloppes des ſemences, étoient beaucoup plus petites & plus fines ; & les ſemences elles-mêmes conſidérablement plus menues. Elles ont fourni des arbres dont les feuilles ſont un peu différentes de celles du *n.* 1 ; étant plus découpées : ces arbres s'annoncent avec plus de vigueur que ceux de la Louiſiane, à Trianon & dans les jardins de MM. Duhamel. Ce Liquidambar ſe plaît à avoir le pié pour ainſi dire dans l'eau.

4. M. Miller parle encore d'un Liquidambar dont on lui avoit envoyé quelques piés, pareils à ceux que M. Peyſſonnel adreſſoit en même tems pour les jardins du Roi à Marly (& à Paris). Les feuilles reſſemblent en partie à celles du *n.* 1 ; mais n'ont point de dentelures, & ſont découpées en lobes plus courts, dont les bords ſont ondés, & qui ſont terminés en pointe mouſſe. [Ce n'eſt pas une eſpece différente du *n.* 1.]

Culture.

On multiplie le *n.* 1 par ſes ſemences.

Cet arbre aime un ſol humide ; & ſe plaît à l'ombre.

Il ſoutient aſſez bien en Angleterre, des hivers rigoureux. On y en voyoit en pleine terre qui avoient plus de vingt piés de haut, en 1759.

Les Anglois ont coutume de le multiplier de marcottes. Mais ceux qui en élevent de graine, ont de bien plus beaux arbres.

Cette graine demeure preſque toujours un an ſans lever. C'eſt pourquoi on indique comme une bonne précaution, de la ſemer dans des caiſſes ou des terrines garnies de terre légere, que l'on tiendra à l'ombre pendant l'été ; on les tranſportera pendant l'automne à quelque endroit où elles jouiſſent du ſoleil : & ſi l'hiver devient rigoureux, on les garantira avec du pezat ou autre léger abri, que l'on aura ſoin d'ôter toutes les fois que le tems deviendra plus doux. Au printems ſuivant, on les placera ſur une couche un peu chaude ; afin que la graine levant plus vîte, les jeunes plantes ſe fortifient avant l'hiver. Durant cette ſaiſon, & l'hiver de l'année ſuivante, on les abritera de la gelée. Après quoi on ſera diſpenſé de ces ſoins.

Les piés du *n.* 2, envoyés de Philadelphie, ont très-bien réuſſi en Angleterre, dans des terreins humides. Quelques-uns même ont étendu leurs racines & produit quantité de rejets, comme s'ils euſſent été dans leur ſol natal.

Ces rejets ſervent à multiplier l'eſpece. On les plante dans une terre humide & qui ne ſoit nullement compacte. Ils ſoutiennent le froid, en Angleterre, tout auſſi bien que les Ciriers & les Galé ordinaires.

Uſages.

Le *n.* 1 fournit le Liquidambar des boutiques : *Voyez* BAUME, p. 267, col. 1 & 2. Cette réſine, pour être bonne, doit avoir une odeur très-agréable. On nous en envoie de telle, non-ſeulement de la Nouvelle Eſpagne, mais auſſi de la Louiſiane. Pour en faciliter le tranſport on la fait quelquefois ſécher au ſoleil. Mais le Liquidambar liquide eſt conſtamment plus eſtimé.

Il y a des gens qui l'ont vendu pour du baume blanc de Canada.

Conſultez le *Traité des Arbr. & Arbuſt.* de M. Duhamel, T. II, p. 289 & 290.

Le bois de l'arbre qui donne le Liquidambar eſt extrêmement ſouple : & quoiqu'il ſoit tendre, il ſe tourmente prodigieuſement en ſéchant. Les Américains en font beaucoup d'uſage pour des lambris, à cauſe de ſes belles veines, obſervant de n'y employer les planches, qu'après les avoir laiſſé longtems faire tout leur effet. Comme ce bois répand une odeur très-forte en brûlant, on en conſomme peu pour le chauffage. Seulement les Miſſionnaires

le font suppléer à l'encens, parce qu'ils n'en mettent que très-peu dans un encensoir, & que l'odeur en est gracieuse lorsqu'elle est modérée.

M. Peyssonnel, en envoyant les fruits du *n.* 3, manda que l'on trouvoit dans les mêmes endroits, des arbres tout semblables à ceux-là, mais dont on disoit qu'il ne découloit point de résine. Cet habile Correspondant de l'Académie des Sciences est mort sans avoir pu donner les éclaircissemens qu'il avoit promis là-dessus.

Nous devons, avant de terminer cet article, observer que le *Storax Liquide de nos boutiques* n'est point du tout le Liquidambar dont nous venons de parler. Cette substance, d'un rouge brun, qui a une consistance de térébenthine, a exercé les Auteurs de *Matiere Médicale*, qui formoient diverses conjectures sur son origine. M. Petiver a prétendu avoir découvert que c'est une espece de glu extraite d'une écorce d'arbre par l'ébullition dans de l'eau salée. Cet arbre (dit-il) croît dans l'Isle de Cobros, située au haut de la Mer Rouge, près de Cadesh, à trois journées de Suez. On le nomme *Rosa Mallas:* c'est le *Cotta mija* des Turcs. Voyez les *Transactions Philosophiques*, n. 313.

[Mais ce que dit ici M. Petiver, ne peut être regardé comme certain. Une glu n'est pas une substance résineuse.]

SUB

SUBER. *Voyez* LIEGE.

SUBLIMATION. *Consultez* l'article PRÉPARATION: & SUBLIMER.

SUBLIMÉ. Préparation qui se fait avec le mercure, ou avec l'arsenic.

On distingue plusieurs sortes de Sublimés préparés avec le Mercure.

Sublimé Corrosif.

Le Sublimé corrosif est une masse blanche cristalline, composée de Mercure uni à une quantité d'acide marin tellement abondante qu'il devient alors le plus puissant des poisons corrosifs connus jusqu'ici.

Opération. Il faut mettre dans un matras seize onces de mercure revivifié du cinnabre; y verser huit onces d'esprit de nitre, plus ou moins, suivant le degré de concentration de cet acide: Voyez la Note (*e*) de M. Baron, p. 203 de la Chymie de Lémery. Après quoi placez le matras sur du sable un peu chaud; & l'y laissez jusqu'à ce que la dissolution soit achevée. Ensuite vous verserez dans un vaisseau de verre ou une terrine de grès, cette dissolution qui sera très-diaphane, & en ferez évaporer doucement l'humidité au feu de sable jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une masse blanche: que vous pulvériserez dans un mortier de verre; puis vous mêlerez cette poudre avec seize onces de vitriol calciné à blancheur, & autant de sel décrépité. Alors il faudra prendre un matras, qui ait le cou tronqué au milieu de sa hauteur, assez grand pour que ce mêlange ne rempliſſe qu'un tiers de sa capacité; le mettre sur le sable; & commencer par un petit feu, qui sera continué pendant deux ou trois heures, & ensuite augmenté assez violemment avec du charbon. Il se fera un Sublimé au haut du matras.

Quand l'opération, qui ne durera pas plus de sept ou huit heures, sera achevée; vous laisserez refroidir le matras: puis vous le casserez, en prenant garde de ne point respirer une poudre fine qui s'éleve quand on remue cette matiere. Vous aurez dix-neuf onces d'un beau Sublimé corrosif: que vous garderez. Mais vous jetterez les scories rouges qui seront restées au fond du vaisseau.

Voyez d'*Autres Manieres de Préparer ce Sublimé*; dans la Chymie de Lémery, avec les Notes de M. Baron: & dans un savant *Mémoire* de M. Le Begue de Presle, *pour servir à l'histoire de l'usage interne du Mercure Sublimé Corrosif*, Paris, Didot, 1763, *in*-12.

Propriétés. Le Sublimé corrosif est employé pour consumer les chairs baveuses, & nettoyer les vieux ulceres. Voyez EAU *Phlagedenique.*

Les Physiciens le dissolvent dans de l'eau commune, pour découvrir les sels alkalis de quelque substance; les acides ne changeant rien à la couleur de cette solution: au lieu qu'elle devient louche, laiteuse, jaune-orangé, & se caille même, selon la force des sels alkalis. Cette épreuve est plus sûre que celle qui se fait par l'infusion de noix de gale ou la solution de couperose; car il y a quelques acides qui les alterent.

On se sert aussi du Sublimé, pour purifier l'or.

On a renouvellé, de nos jours, l'usage interne du Sublimé Corrosif; pour les Maladies Vénériennes, les Affections de la Peau, & autres maux rebelles. Avicenne, Basile Valentin, Digby, Sylvius, Friccius, Hoffman, Boerhaave, & nombre d'autres, avoient parlé des bons effets de ce remede. Leurs sentimens & expériences sont exposés avec un juste discernement dans le *Mémoire* déja cité, de M. Le Begue de Presle: qui fait honneur aux Savans dont les lumieres lui ont été utiles pour cet ouvrage. M. Van Swieten, illustre Disciple de Boerhaave, a beaucoup contribué à rendre plus célebre un remede que l'on étoit toujours bien fondé à tenir pour suspect, malgré les succès qu'il avoit eus entre des mains prudentes & supérieurement habiles. Voyez le Mémoire de M. De Presle, *ch.* 5; & les *Observations* qu'il a mises à la suite, lesquelles sont un résultat d'expériences faites par un bon nombre de gens de l'Art, dont les noms sont fort propres à accréditer le remede. Mais on les y voit constamment reconnoître le danger que l'on courroit en l'administrant sans beaucoup de discrétion. Ces aveux réunis justifient la réserve avec laquelle Boerhaave s'est exprimé, dans un écrit, lors même qu'il y osoit conseiller l'usage interne du Sublimé corrosif. » Si l'on fait dissoudre, dit ce grand Médecin, » un grain de Sublimé corrosif dans une » once d'eau, & que l'on fasse prendre deux ou » trois fois par jour une dragme de cette dissolu- » tion édulcorée avec le sirop violat; ce remede aura » des effets surprenans & salutaires dans beaucoup de » maladies jugées incurables par tout autre moyen. » Mais il n'appartient qu'à un Médecin sage & habile » de faire usage d'un pareil remede, qui demande une » prudence infinie dans son administration: s'en » abstienne quiconque ignore la méthode de le don- » ner. » Nous invitons donc les personnes qui s'occupent au traitement des malades de la campagne, à suivre le conseil de Cartheuser; qui exhorte tout Médecin qui ne veut rien avoir à se reprocher, de ne se jamais servir intérieurement de Sublimé corrosif: d'autant plus qu'il ajoûte que » les mauvais » effets de ce poison sont sujets à ne se manifester » que très-longtems après son usage. »

Les personnes qui voudront acquérir des connoissances par rapport aux bons & mauvais effets de ce remede, trouveront beaucoup à profiter dans le *Mémoire* de M. De Presle.

Remedes contre le Sublimé Corrosif.

Voyez au mot POISON.

Sublimé Doux.

Ce Sublimé eſt du Sublimé corroſif, auquel on a incorporé, par de nouvelles ſublimations, autant de mercure coulant qu'il en falloit pour raſſaſier exactement l'acide ſurabondant qui lui étoit uni.

Opération. Il faut réduire en poudre dans un mortier de marbre ou de verre ſeize onces de Sublimé corroſif; y mêler peu-à-peu douze onces de mercure révivifié du cinnabre; & remuer ce mêlange avec un pilon de bois juſqu'à ce que l'on n'apperçoive plus le mercure. Alors on mettra cette poudre (qui ſera griſe) dans pluſieurs phioles, ou dans un matras dont les deux tiers doivent demeurer vuides. On placera ce vaiſſeau ſur le ſable; on lui donnera d'abord un petit feu, qui ſera enſuite augmenté juſqu'au troiſieme degré pendant cinq heures. Après ce tems, il faudra laiſſer refroidir les vaiſſeaux, & les caſſer pour en ſéparer les différentes matieres.

La terre légere, qui ſe trouve au fond, ſera rejettée comme inutile: la matiere attachée au cou des phioles ou du matras, ſera conſervée pour la gratelle, ou pour des onguens. Quant à la matiere qui ſera au milieu, & blanche, on aura grand ſoin de la ramaſſer, pour lui faire ſubir tout le même procédé, deux ou trois fois. A la derniere vous garderez la matiere du milieu; qui ſera le Sublimé doux. Il doit y en avoir vingt-ſix onces & demie. Voyez AQUILA *Alba.*

Uſage. Le Sublimé doux déſobſtrue; tue les vers; purge doucement par les ſelles. On l'emploie dans toutes les maladies vénériennes. On le donne en pilules ou dans une conſerve liquide; ou dans une pomme cuite. Sa doſe, pour les enfans, eſt de quatre à huit grains; & de vingt à trente, pour les adultes. Ce remede conſume les humeurs glaireuſes; & contribue à la guériſon des tumeurs ſcrophuleuſes, & autres qui ſont produites par un flegme ſalé, épais, & viſqueux.

A chaque fois qu'on le ſublime de nouveau, ſa qualité purgative s'affoiblit: enſorte qu'en réitérant l'opération, le Sublimé eſt réduit à n'agir preſque plus que par la tranſpiration & par la ſalivation.

Conſultez la *Chymie* de Lémery, avec les Notes de M. Baron.

SUBLIMER: *Terme de Chymie.* C'eſt faire monter par le feu, une matiere volatile au haut de l'alembic ou autre chapiteau. *Voyez* SUBLIMATION.

SUBSTANTIEUX: *Terme d'Agriculture.* Une Terre Subſtantieuſe eſt celle qui ayant beaucoup de ſucs, eſt très-propre à la végétation & à fournir de la ſubſiſtance aux plantes. On a ſouvent dit, une Terre *Subſtantielle.* Mais comme cet adjectif s'emploie dans des ſignifications très-différentes de celle dont il s'agit ici; l'uſage actuel eſt de préférer l'expreſſion de Terre Subſtantieuſe.

SUBSTITUTS: *Terme de Médecine.* Ce ſont des Médicamens qu'on emploie au défaut d'autres. Mais il ne faut s'en ſervir que quand les choſes ordonnées manquent, ou ſont moins commodes ou inconnues, ou qu'elles ſont ſi rares qu'on n'en peut avoir, ou enfin lorſqu'elles ſont ſi cheres qu'on n'a pas le moyen d'en acheter. Il faut tâcher de mettre toujours un médicament ſimple pour un ſimple; un compoſé pour un compoſé; une plante pour une plante; une racine pour une racine; une écorce pour une écorce; des feuilles pour des feuilles: ſurtout il faut bien prendre garde que les Subſtituts aient les mêmes vertus que ceux en la place deſquels ils ſont mis. Quoiqu'il ſoit difficile de ſuppléer exactement ſans l'avis d'un Médecin, on pourra s'en paſſer à l'égard des remedes qui ſuivent; parce qu'ils ſont d'uſage.

Pour l'Abſinthe, on ſubſtitue l'Origan.
Pour l'Acacia, l'Hypociſtis.
Pour l'Acanthe, la Mauve.
Pour l'Acorus, le *Calamus Aromaticus.*
Pour l'Adianthe vrai, le commun.
Pour l'Aloës, le ſuc d'Abſinthe.
Pour l'Althea, la Mauve.
Pour les Amandes Douces, les Avelines.
Pour les Amandes Ameres, celles de Pêches.
Pour l'Ammi, l'Anis.
Pour la gomme Ammoniac, la Propolis.
Pour l'Amidon, la farine de Seigle.
Pour l'Androſæmum, l'Hypericum.
Pour l'Anis, le *Daucus.*
Pour les Berberis, les Groſeilles rouges en grappe.
Pour la Bétoine, la Verveine.
Pour le Beurre, l'Huile d'Amandes douces.
Pour l'Hieble, la Bete; ou le Sureau.
Pour la Bete, l'Arroche.
Pour le Bol de Levant, le Sang de Dragon.
Pour la Bourrache, la Bugloſe.
Pour le *Calamus Aromaticus*, le Schœnantus.
Pour le Calament, le *Menthaſtrum.*
Pour le *Carpobalſamum*, les Cubebes ou les graines de Lentiſque.
Pour la Chicorée ſauvage, celle de jardin.
Pour le Cinnamome, la cannelle commune.
Pour le ſuc de Citron, celui de Limon.
Pour la Civette, le Muſc.
Pour la Coriandre, le Fenouil.
Pour le Coſtus, l'Imperatoire.
Pour le Creſſon d'eau, la Berle.
Pour le Cumin, le *Daucus.*
Pour les Dattes, les Figues de Marſeille.
Pour le *Daucus*, le Panais.
Pour la Dent de Sanglier, celle de Porc.
Pour l'Eau de pluie, celle de fontaine.
Pour l'Eau de mer, l'Eau ſalée.
Pour l'Ellébore blanc, l'*Elaterium.*
Pour le Fiel de perdrix, celui de caille.
Pour le Fiel de bœuf, celui de taureau.
Pour les Follicules de ſenné, les Feuilles de la même plante; en moindre quantité.
Pour le Galanga, l'Acorus.
Pour le Galbanum, le Sagapenum.
Pour la Gentiane, la racine de Tormentille.
Pour la Germandrée, l'Ivette.
Pour le Gingembre, le Poivre blanc.
Pour la Graiſſe de renard, celle de fouine.
Pour la Graiſſe de cerf, celle de chevre.
Pour les Jujubes, les Raiſins de Damas.
Pour la Laitue, la Chicorée de Jardin.
Pour les Lavemens, les Suppoſitoires.
Pour la Livêche, la graine de Panais.
Pour la graine de Lin, celle d'*Althea.*
Pour la Mauve, l'Arroche.
Pour le Millepertuis, l'Androſæmum.
Pour la Muſcade, les cloux de Girofle.
Pour le *Nymphea*, la Laitue.
Pour l'Œſype, la Moëlle de Veau.
Pour l'Opobalſamum, la Térébenthine claire; ou l'huile de Girofle.
Pour l'Origan, l'Hyſope.
Pour l'Ozeille, l'Oxytriphyllum.
Pour l'Oxyacantha, les Groſeilles rouges.
Pour le ſuc de Pavot, celui de Laitue.
Pour la Quintefeuille, le Fraiſier.

Pour la graine de Rave (à l'effet de provoquer le vomiſſement), celle d'Arroche.
Pour les Raiſins ſecs, les Jujubes.
Pour la Réglisſe, les Raiſins ſecs.
Pour la Réſine, la Térébenthine.
Pour le Rhapontic, la Rhubarbe.
Pour la Rhue, la Tanaiſie.
Pour le Riz, la farine de Froment; ou les Vermicelli.
Pour le Romarin, la Marjolaine.
Pour la Roquette, l'Eryſimum.
Pour le Sagapenum, la Réſine de Pin.
Pour le Sapa, le Vin Doux.
Pour la Sarriette, le Thym.
Pour le Satyrium, la graine de Roquette.
Pour la Sauge, le Calament.
Pour la Saxifrage ou Bouquetine, la Pimprenelle commune.
Pour la Scammonée, la Gomme-Gutte.
Pour la Scariole, la chicorée de jardin.
Pour les os de Seche, la Pierre Ponce.
Pour le Senegré, l'Orobe.
Pour le Souchet, l'Aunée.
Pour le Suif de Cerf, celui de Bouc.
Pour le Sureau, l'Hieble.
Pour les Tamarins, les Prunes.
Pour la Tanaiſie, la Matricaire.
Pour le *Taraxacum*, la Chicorée.
Pour la Térébenthine, le Maſtic.
Pour le Thym, la Sarriette.
Pour le Tuſſilage, la Pulmonaire.
Pour la Valériane de jardin, la ſauvage.
Pour la Véronique mâle, la femelle.
Pour le Xylobalſamum, le bois de Lentiſque.
Pour le Zérumbet, la Zédoaire.

SUC

SUC *des Plantes*. Ce terme eſt générique.

On nomme Suc *Nourricier* la partie de ſeve qui eſt propre à la nourriture des plantes.

Nous ne ſommes pas moins embarraſſés à déterminer la nature du Suc qui nourrit les plantes, que celle du Suc nourricier dans les animaux. *Voyez* ce qui en eſt dit dans l'article SEVE.

Le SUC *Propre* (en Latin *Succus Proprius*) eſt une humeur qui ſemble particuliere à chaque plante; telle que la gomme, la réſine, une liqueur laiteuſe, &c. Cette humeur eſt contenue dans des conduits qui lui ſont ſpécialement affectés, & que l'on découvre dans le bois, & encore plus dans l'écorce. On pourroit en quelque façon la comparer au ſang des animaux. Cette liqueur eſt blanche & laiteuſe dans le figuier, les tithymales, & la plupart des plantes chicoracées; jaune, dans la grande chélidoine; gommeuſe dans le cerifier, le prunier, l'amandier, l'abricotier, le pêcher, &c; réſineuſe dans le térébinthe, le ſapin, le méleſe, le genevrier, le cedre, & autres. Il y a des plantes où elle eſt rouge; comme dans l'androſœmum, la bete-rave. Tantôt elle a une ſaveur douce; tantôt elle eſt cauſtique. Elle a quelquefois beaucoup d'odeur & de ſaveur: mais ſouvent elle eſt inſipide.

Ce peut être dans ce Suc propre que réſident principalement la ſaveur, & les propriétés qui ſont particulieres à chaque genre ou du moins à chaque eſpece. Grew le penſe ainſi; & pluſieurs faits juſtifient le ſentiment de cet Auteur. Car ce n'eſt que la liqueur blanche du pavot qui ſoit narcotique: celles du tithymale & du figuier ſont corroſives, de même que la liqueur jaune de la chélidoine. La vertu diurétique & balſamique du ſapin conſiſte dans ſa térébenthine. La propriété purgative du jalap réſide uniquement dans ſa réſine. D'ailleurs, on reconnoît peu de vertu ſoit dans les plantes où la lymphe abonde, ſoit dans celles dont le Suc propre eſt peu différent de la lymphe. Enfin, ſi en général on reconnoît plus de vertu dans les écorces que dans les bois, c'eſt que les vaiſſeaux propres de l'écorce ſont plus gros que ceux du bois.

Cependant, pour ne pas donner au ſentiment de Grew plus d'autorité qu'il n'en mérite, on doit remarquer que le pêcher, dont preſque toutes les parties ont une ſaveur amere & aromatique, & dont les fleurs ſont très-purgatives, répand une gomme inſipide qui eſt ſimplement adouciſſante & incraſſante.

Au reſte, on ne peut s'empêcher d'avouer que la plupart des obſervations concourent à faire connoître que la vertu des plantes réſide principalement dans leur Suc propre: je dis, *principalement*, parce qu'on ne peut pas aſſurer que les autres parties des plantes ſoient entiérement dénuées de toute propriété.

Il eſt encore à propos de remarquer que, quand le Suc propre a de l'odeur, ſa préſence a coutume de ſe manifeſter dans preſque toutes les parties de la plante. Il n'y a même aucune partie du ſapin, qui ne ſente la térébenthine.

Quand les liqueurs propres des plantes s'extravaſent, elles ne produiſent ni écorce ni bois; mais elles forment un dépôt contre nature, un amas de gomme ou de réſine, ou d'autres Sucs épaiſſis. C'eſt à-peu-près ce qui arrive dans les animaux: lorſque le ſang s'échappe des vaiſſeaux qui le contenoient, il ne forme ni chair ni os, mais des dépôts ou des tumeurs.

Ces ſortes de dépôts réſineux ou gommeux qui arrivent aux plantes, leur portent rarement beaucoup de préjudice. Quelquefois même ils leur ſont utiles à certains égards; ainſi qu'on le remarque aux arbres réſineux: qui ont quelquefois beſoin qu'on leur procure une évacuation du Suc propre. Cette évacuation tourne à notre avantage; puiſqu'elle nous procure diverſes eſpeces de baumes, & la matiere de nos vernis.

L'éruption du Suc propre dans les vaiſſeaux lymphatiques, ou dans le tiſſu cellulaire, des plantes, occaſionne des maladies qu'on peut comparer aux inflammations qui arrivent aux animaux. On ſait que dans le genre animal les inflammations ne ſont qu'une éruption de ſang dans les vaiſſeaux lymphatiques. Le pêcher, le prunier, l'abricotier, nous offrent de fréquens exemples d'inflammations végétales. Quand leur Suc propre, qui eſt gommeux, s'eſt extravaſé trop abondamment, la branche où cet accident eſt arrivé ne manque gueres de périr, à moins qu'on n'ait ſoin d'emporter avec la ſerpette l'endroit où s'eſt fait l'épanchement; & ſi cette plaie occaſionne un épanchement extérieur du Suc propre, cette déperdition de ſubſtance ne fera pas autant de mal à l'arbre que l'éruption intérieure des liqueurs propres dans les vaiſſeaux lymphatiques. C'eſt ce que l'expérience démontre tous les jours, quand on entame des arbres pour s'attribuer ce que nous nommons leur ſuc propre.

Ce Suc que l'on retire des arbres réſineux s'écoule ſuivant certaines circonſtances qui ſont étrangeres à l'effuſion d'un autre Suc que l'on nomme Lymphe. Car 1°. pour procurer cet écoulement, on entame l'écorce & le bois. 2°. L'on obſerve que ce Suc propre ſuinte de toute l'étendue de la plaie, mais principalement d'entre le bois & l'écorce, quoique ce ne ſoit pas en cet endroit qu'on

apperçoive les plus gros vaiſſeaux propres. 3°. Il ſuinte bien plus abondamment dans le tems des grandes chaleurs, que quand l'air eſt frais : & il ceſſe de couler lorſque le tems devient froid. 4°. On obſerve conſtamment qu'il ſort plus de Suc propre de la partie ſupérieure de la plaie, que de la partie inférieure ; enſorte qu'il ſemble deſcendre plutôt des branches que monter des racines vers le haut. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, T. I, p. 71 & ſuivantes. Voyez auſſi ce qui y eſt dit, *pp.* 69, & 70, ſur l'opinion de Grew qui regarde le Suc propre comme étant celui qui fournit à la nutrition des plantes. Cette matiere reçoit encore un nouveau jour, de la maniere dont M. Duhamel explique la Tranſpiration des Végétaux (*Liv.* II, *ch.* 3) ; & leur Accroiſſement, *Liv.* IV, *ch.* 3.

SUC *Lymphatique* des plantes, nommé ſimplement SUC ou *Seve* dans quelques Auteurs. Tel eſt le Suc qui coule par la taille ou autres plaies ſoit de la vigne ſoit de quelques arbres, dans le tems où ils ſont en pleine ſeve. *Voyez* VIGNE : ERABLE : BOULEAU. Cette liqueur paroît peu différente de l'eau la plus ſimple. Ses divers effets & ſon analyſe donnent cependant lieu de préſumer que l'effuſion de la lymphe eſt toujours mêlangée d'une petite quantité de Suc propre. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, T. I, p. 62, 69.

Les arbres de différens genres rendent leur lymphe avec des circonſtances qui leur ſont particulieres : & beaucoup d'arbres n'en rendent point, ou preſque point.

Tous n'en fourniſſent pas également. Mais l'érable, le bouleau, le noyer, le charme, la vigne, en fourniſſent beaucoup.

On peut obtenir ce Suc lymphatique, par la *Térébration ;* c'eſt-à-dire, en perçant le tronc d'un arbre avec une tariere, lorſque la ſeve vers le commencement du printems commence à monter.

Au Canada, où l'on tire beaucoup de Suc de certains érables, on fait des inciſions ovales ; dont le grand diametre eſt à-peu-près perpendiculaire à la direction du tronc : obſervant d'ailleurs aſſez généralement ce qui ſe fait dans la térébration.

Il ne faut pas ſe contenter d'entamer l'arbre légerement avec un couteau ; il faut percer le tronc du côté du Midi, paſſer au-de-là de la moëlle, & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui eſt du côté du Septentrion. On doit conduire la tariere, de telle ſorte que le trou monte toujours, afin de donner lieu à l'écoulement de la ſeve. Un habile Obſervateur s'eſt aſſuré par de bonnes expériences qu'il a faites au Canada, que la liqueur coule toujours du haut de la plaie ; & jamais par le bas de l'entaille.

Si l'on n'emportoit que l'écorce ſans entamer le bois, il ne viendroit point de liqueur. Il faut que la plaie pénetre au moins dans le bois, à la profondeur d'un, de deux, ou de trois, pouces : car ce ſont les fibres ligneuſes, & non les fibres corticales, qui rendent le Suc. On remarque diſtinctement le liber très-ſec & fort adhérent au bois, dans le tems que la liqueur coule.

Une racine coupée par l'extrêmité rend plus de Suc qu'une branche ; parce qu'il en monte au-deſſus de la racine, plus qu'au-deſſus de la branche ; ainſi l'écoulement doit être plus abondant : plus les arbres approchent de leur perfection, plus il en diſtille de ſeve. Un vieux arbre en fournit moins que celui qui eſt dans la vigueur de l'âge.

Le trou doit être fait proche de la terre ; pour ne point gâter le tronc de l'arbre, & afin de n'avoir pas beſoin d'un long tuyau pour conduire la ſeve dans le vaiſſeau deſtiné à la recevoir.

Si l'on fait au même arbre une plaie au haut de la tige, & une autre au bas, celle-ci donne conſtamment plus de ſeve que l'autre.

Quand on ne fait qu'une ſimple inciſion, l'on peut ſe contenter de ficher au-deſſous de la plaie une lame de couteau, ou une mince regle de bois ; qui recevant le Suc, le conduiront dans un vaſe placé au pié de l'arbre.

Le tems de percer les arbres pour en tirer les Sucs, eſt depuis la fin de Janvier juſqu'au milieu du mois de Mai. Le *Noyer* ne doit être percé qu'à la fin de Mars. Le *Peuplier* & le *Frêne* ſont inondés de lymphe dès le quinze de Mars. Le *Sycomore* donne du Suc même en pleine gelée, enſorte que les gouttes en diſtillant ſe glacent.

Les arbres ne donnent aucun Suc en automne ; & n'en donnent au printems qu'environ un mois, quelquefois preſque deux.

L'*Erable* ne donne plus de liqueur, quand il entre en ſeve, & qu'il commence à ouvrir ſes boutons ; ce qui arrive vers la mi-Mai.

On a vu, ci-devant, que le *Sycomore* qui eſt une eſpece d'érable, laiſſe couler ſon Suc durant le plus grand froid : conformément au rapport de M. Midford, qui en avoit ainſi recueilli dans la Province de Durham, abondante en ces ſortes d'arbres. Ses obſervations ont été miſes dans les *Tranſactions Philoſophiques*, mois de Janvier 1669. Cependant M. Gautier, Correſpondant de l'Académie des Sciences de Paris, qui tenoit un rang diſtingué dans le Canada, a envoyé à M. Duhamel un Mémoire où il diſoit très-expreſſément que les plaies faites aux érables de ce pays-là ne fourniſſent de Suc que dans le tems des dégels ; que la ſeve peut encore couler le lendemain, quoiqu'il ait gelé même aſſez fort pendant la nuit ; mais qu'elle s'arrête ſi l'ardeur du ſoleil n'eſt pas ſupérieure à la force de la gelée. Ces faits ſe trouvent aſſez d'accord avec ce qui eſt dit dans le même endroit des *Tranſact. Phil.* que le tems où la térébration des arbres ſe fait avec le plus de ſuccès eſt à midi dans la chaleur du jour ; parce que les Sucs ſont d'ordinaire alors plus en mouvement. La chaleur fait monter la ſeve. C'eſt (ajoûte-t-on) un alembic fait de la main de la nature ; & les alembics artificiels n'en ſont que des copies.

Quand le printems eſt trop ſec, on tire très-peu de Suc. Si l'air eſt beaucoup humide, il en diſtille davantage ; & toujours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc. De même, pendant l'hiver, il n'y a que les couches ligneuſes les plus extérieures qui donnent de la liqueur dans un tems de petit dégel. Mais toutes en répandent, lorſque le dégel eſt plus général. Comme les grands dégels ſont rares en Décembre, Janvier, & Février ; on ne peut eſpérer de tirer beaucoup de liqueur de certains arbres, tels que les érables du Canada, avant la mi-Mars : & l'écoulement pourra durer juſqu'à la mi-Mai. Il y a des circonſtances favorables où la liqueur en ſort avec une telle abondance, qu'elle forme un filet gros comme un tuyau de plume ; & qu'en un quart d'heure, on peut en remplir une pinte meſure de Paris.

On voit dans l'*Hiſtoire de l'Acad. des Sciences de Paris*, année 1730, qu'un Correſpondant de cette Académie, M. Sarraſin, penſoit qu'il étoit important que la neige fondît au pié des érables, pour qu'ils rendiſſent beaucoup de liqueur. Les Obſervations de M. Gautier ſuppoſent bien auſſi que cette récolte eſt abondante lorſque la neige fond :

mais il ajoûte dans celles qu'il a adreſſées à M. Duhamel, & dont on ne trouve qu'un extrait dans l'*Hiſt. de l'Académ.*, que la vraie cauſe apparente eſt que l'air eſt alors aſſez doux pour occaſionner un grand dégel.

Les entailles faites depuis le mois de Novembre, tems où les érables ſont dépouillés de leurs feuilles, rendent du Suc pendant l'hiver toutes les fois qu'il arrive des dégels: plus ou moins cependant, ſuivant les circonſtances dont il vient d'être fait mention.

Ces ſources ne fourniſſent point, l'année ſuivante: il faut en ouvrir d'autres.

M. Gautier aſſure qu'on ne s'apperçoit pas qu'un érable ſoit épuiſé par l'eau qu'il rend, ſi l'on ſe contente d'une ſeule entaille à chaque arbre. Mais ſi l'on en fait quatre ou cinq, dans la vue de ſe procurer une grande quantité de liqueur; les arbres dépériſſent; & on en tire beaucoup moins de Suc, les années ſuivantes.

Les vieux érables donnent moins de liqueur, que les jeunes: mais elle eſt plus ſucrée.

Afin de ménager les arbres, les Canadiens ont coutume de ne faire les entailles que depuis la fin de Mars juſqu'au commencement de Mai. Il y a cependant une obſervation à faire: c'eſt que la liqueur qui coule en Mai, a ſouvent un goût d'herbe qui eſt déſagréable. Les Canadiens diſent alors qu'elle a un *goût de Seve*. D'ailleurs elle ſe deſſéche difficilement; & tombe en *Deliquium* auſſitôt que l'air devient humide. Ce défaut, qui empêche qu'on ne la convertiſſe en ſucre, détermine à en faire du ſirop de capillaire.

Conſultez le 4e chap. du Livre I de la *Phyſique des Arbres*; où M. Duhamel traite de leur *Lymphe*. Voyez-y encore le Ve Livre, ch. 2, art. 4.

Les arbres qui fourniſſent du Suc abondamment, ſont le peuplier, le frêne, le platane, le ſycomore, le ſaule, le bouleau, le noyer, le hêtre, l'ormeau, l'érable, le chêne, les pommiers ſur paradis, les cerifiers précoces, le peuplier blanc à larges feuilles, &c. On dit même que dans le printems, on pourroit en un mois tirer du bouleau & du ſaule une aſſez grande quantité de Suc pour égaler le poids de l'arbre avec ſes branches, ſes feuilles & ſes racines.

Par ce moyen on a auſſi trouvé l'art de tirer des têtes de pavot, l'*opium* le plus pur. Il faut expoſer au ſoleil, durant quelques heures, les plantes entieres; enſuite en piquer les têtes; en peu de tems, on a plein une taſſe de Suc de pavot. Il eſt certain que l'opium qui ſe fait en Egypte & dans les pays étrangers ne vient point juſqu'à nous, que ceux qui le tirent des têtes de pavot, le gardent pour leur uſage; & qu'ils ne nous envoient que le méconium, qui n'eſt qu'un Suc tiré par expreſſion, & qu'ils font épaiſſir pour en faciliter le tranſport. Le méconium eſt fort inférieur en activité à l'opium; & d'ailleurs il eſt mêlé de beaucoup de parties hétérogenes & impures. C'eſt pour cela que les Chymiſtes en font un extrait qu'ils appellent Laudanum.

On voit combien la térébration des arbres, la ponction des plantes, & une taille particuliere de la vigne ſeroient utiles. Par cette voie on tireroit des Sucs qui ſeroient d'un grand uſage pour la Médecine, peut-être même auſſi pour les beſoins de la vie.

Ce qui a déja réuſſi ſur les pavots, peut auſſi ſe pratiquer ſur les pivoines mâles, & ſur pluſieurs autres plantes dont on célebre les vertus.

Le Suc de l'*Orme* eſt ſpécifique contre les fievres: ſuivant une découverte faite en Italie. Celui du *Chêne* eſt un remede ſouverain pour les pertes de ſang qui viennent par la voie des urines; de quelque cauſe qu'elles puiſſent naître. Le Suc de *Sureau* eſt au-deſſus de tous les éloges, pour prévenir ou guérir l'hydropiſie. Le Suc de *Noyer*, bu durant quelque tems, eſt très-utile pour adoucir le ſang & les humeurs. Celui d'*Erable* eſt une boiſſon délicieuſe, & d'un excellent uſage pour les maladies de poitrine & de foie. *Conſultez* l'article ERABLE.

On dit que le Suc de *Bouleau* eſt un remede preſque univerſel. Le bouleau eſt en ce pays-ci, ce que le bois néphrétique eſt depuis trois mille ans dans les Indes: c'eſt-à-dire, un remede ſouverain contre la pierre, & contre les douleurs de la néphrétique. C'eſt un uſage ordinaire à quelques Princes d'Allemagne de boire tous les jours, durant le mois de Mai, un verre de Suc de bouleau, comme un ſpécifique contre la pierre. Ils gardent ce Suc dans des bouteilles; & on verſe par-deſſus environ deux doigts d'huile d'olives, pour empêcher que l'air ne gâte cette liqueur. C'eſt un préſervatif & une eſpece de remede pour le ſcorbut, & pour toutes les maladies chroniques occaſionnées par un principe tartareux. Ce Suc n'a rien que d'agréable. Pris à la doſe de deux ou quatre onces, il rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foie; eſt ſouverain contre la gravelle, la douleur de reins, la colique. Il ſoulage ſur le champ, & guérit enſuite. Les boutons du bouleau, diſtillés avec cette eau dans le tems qu'ils ſont pleins de Suc, donnent une liqueur laiteuſe; dont le ſédiment, ſéparé ſelon l'art, a preſque la couleur, l'odeur, le goût, & les propriétés, du baume de la Mecque.

Quelques-uns préférent le Suc des branches à celui de la tige.

Les Sucs ou Larmes de *Vigne*, qui coulent après qu'elle a été taillée, ont beaucoup d'uſages dans la Médecine. Voici une partie des vertus qu'on leur attribue: néanmoins quand on fait évaporer ces ſucs, dans le tems où ils découlent en abondance, on reconnoît que c'eſt de l'eau toute pure.

Ce Suc, pris intérieurement eſt un grand remede contre la pierre des reins & de la veſſie.

Le Suc épaiſſi qu'on trouve quelquefois en forme de gomme autour de la vigne, étant diſſout dans du vin, & bu à jeûn, pouſſe dehors les petites pierres & les ſables.

Un verre de larmes de vigne rappelle les ſens & la raiſon d'un homme à qui le vin les a ôtés.

En ſe lavant de cette liqueur, on ſe guérit de la galle, de la lepre, & de toutes les maladies de la peau.

Quelques gouttes verſées dans l'oreille guériſſent la ſurdité.

Ce Suc éclaircit & fortifie conſidérablement la vue; en s'en mettant ſoir & matin quelques gouttes dans les yeux.

On compoſe un excellent baume, nommé *Ampeloſtalagma*; en expoſant ce Suc durant un an au ſoleil. Il s'épaiſſit en conſiſtance de miel: & alors c'eſt un baume précieux pour nettoyer & guérir toutes ſortes de plaies & d'ulceres.

Les larmes de vigne guériſſent les chaleurs de foie, la galle & la lepre; pourvu qu'on ſe lave auparavant avec de l'eau où l'on a mis fondre du nitre. Ce même Suc mêlé avec de l'huile eſt un dépilatoire certain; & fait tomber les cheveux ſi on s'en frotte ſouvent.

Ce Suc étant bien fermenté, & préparé avec un peu de girofle, de cannelle, &c, feroit une ambroſie qui ne ſeroit pas indifférente aux gens à qui l'eau eſt odieuſe.

Le Suc de *Sycomore* eſt non ſeulement doux &

agréable à boire ; mais même très-bon pour la ſanté : on peut faire de bonne *Bierre* avec ce Suc. Voici le procédé. Avec un boiſſeau d'orge & une petite meſure de ce Suc doux, on fera de la bierre auſſi bonne & auſſi forte que s'il y avoit quatre boiſſeaux d'orge avec la ſeule eau ordinaire. Afin de bien conſerver ce Suc, que l'on a recueilli durant un mois, pour faire de la bierre ; il faut l'expoſer au ſoleil dans des bouteilles de verre ; & ne pas l'en retirer qu'on n'ait toute la quantité de Suc qu'on veut avoir. Quand vous avez aſſez de Suc, il faut y mettre un pain de pur froment, bien mince & bien cuit, ſans être pourtant brûlé ; & lorſque vous voyez que le Suc fermente & ſe gonfle, ôtez le pain, & mettez cette liqueur dans des bouteilles de verre que vous boucherez avec du liége & de la cire par deſſus. Si vous mettez quelques cloux de girofle dans chaque bouteille, le Suc ſe conſervera un an ; & vous aurez une boiſſon agréable & ſalutaire.

Par ce moyen, on *conſerve* auſſi pendant plus d'un an, *le Suc de bouleau ;* ſans qu'il contracte aucun mauvais goût.

On voit encore dans les *Tranſact. Philoſ.* (n. 43) que le *Cormier* ſauvage rend dans la ſaiſon beaucoup de Suc : lequel eſt bon pour quelques maladies invétérées, & particuliérement celles de la rate & les affections ſcorbutiques.

SUCS *Exprimés des Plantes.* Voyez EXPRIMER.

Dépuration de ces Sucs.

Les Sucs qu'on a tirés par expreſſion étant chargés de beaucoup de parties impures & groſſieres, ils ont beſoin d'être dépurés afin de les rendre plus efficaces, & en même tems plus faciles à conſerver. Il y a deux manieres de les dépurer ; premiérement en les faiſant un peu bouillir, & les paſſant enſuite par un linge plié en pluſieurs doubles : ſecondement en les expoſant un jour ou deux au ſoleil, & les ſéparant enſuite par inclination, d'avec leur ſédiment. Quand on ſe ſert de cette ſeconde méthode, il eſt bon de mettre un lit de ſel ſous le vaiſſeau de verre expoſé au ſoleil. Et pour aider à bien clarifier la liqueur, on la paſſe par un linge fin tous les cinq ou ſix jours, depuis celui auquel on l'a amaſſée.

Pour les Conſerver longtems : on les verſe dans des bouteilles de gros verre, que l'on emplit ſeulement juſqu'au cou ; & l'on y ajoûte la hauteur de deux doigts ou environ, d'huile d'amandes douces, ou d'excellente huile d'olives, pour empêcher l'air d'y cauſer de la fermentation & de les corrompre.

On les conſerve encore très-bien, en y mettant du clou de girofle enveloppé dans un linge.

SUC *de Medie.* Voyez ASSA-FŒTIDA.

SUC *de Réglisse.* Voyez RÉGLISSE.

SUC *Syriac.* Voyez ASSA-FŒTIDA.

SUCCIN ; *Karabé ;* ou *Ambre jaune :* en Latin *Succinum ; Electrum ; Ambra citrina*, &c. Subſtance dure, ſéche, luiſante, tranſparente, jaune ou citrine ; d'un goût de bitume, âcre & un peu ſtyptique. Cette matiere ſe liquefie au feu, s'y enflamme, & répand une odeur ſuave ou déſagréable ſelon les diſpoſitions de nos organes. Quand on l'échauffe par le frottement, le Succin attire la paille & d'autres corps légers.

On trouve aſſez ſouvent dans toute l'Europe, des morceaux d'ambre jaune, en fouillant la terre. La Pruſſe ſeule en vend aujourd'hui abondamment à preſque tout l'Univers. M. Hartmann, qui a donné une hiſtoire exacte de cet ambre, aſſure qu'il n'y a aucun endroit en Pruſſe & en Poméranie, où l'on puiſſe ouvrir la terre ſans en trouver. Il eſt vrai que l'on en rencontre en quantité, loin des côtes. Mais les principales mines n'ont encore été que ſur le bord de la mer, dans la partie nommée *le Bord de Sudavie.* Depuis le rivage, s'élevent des collines formées d'une eſpece de terre qui n'a que l'apparence d'un monceau d'écorces d'arbres ; dont le dehors eſt ſec & de couleur cendrée ; mais qui en dedans eſt mol, noir, & bitumineux. Au-deſſous de ces écorces eſt un lit de matiere aſſez reſſemblante à du bois ; mais qui, au lieu d'être un tiſſu fibreux, n'eſt formée que de lames plates & droites aſſiſes les unes ſur les autres : c'eſt ce qu'on nomme *Bois Foſſile.* M. Hartmann préſume que c'eſt où ſe forme l'ambre ; d'autant qu'il y en a en quantité dans les interſtices de ce bois, & qu'il eſt rare de trouver de l'ambre qui ne ſoit pas aſſocié avec de pareil bois minéral.

Les Hollandois ont autrefois apporté en Europe de l'ambre du Royaume de Benin, qui fait partie de la Guinée. M. Sendelius a parlé fort au long de cet ambre, & l'a comparé avec celui de Pruſſe, en 1722. Conſultez le Ve. Tome de la *Bibliotheque Germanique.*

Quelques Auteurs ont dit que l'ambre ſortoit des peupliers & des ſapins ; dont il y a des forêts entieres ſur les côtes de Suede, qui ſont fort élevées ; & que celles de Pruſſe étant baſſes, il eſt naturel que l'ambre s'y arrête.

Les Anglois achetent des Naturels de la Caroline une ſubſtance aromatique & odoriférante qui a tout l'air de Succin, mais eſt moins ſolide ; & que l'on dit provenir par inciſion d'une eſpece d'arbre qu'ils nomment *Labiza.* C'eſt auſſi le nom de ce bitume.

Les peuples les plus Orientaux de l'Aſie, & particuliérement les Japonois, achetent plus cher l'ambre jaune, que le gris ; & le préferent aux pierres précieuſes.

Remedes tirés du Succin.

La ſimple préparation du Succin qui conſiſte à le broyer ſur le porphyre, n'eſt pas à rejetter : on peut donner fort à propos ce Succin en poudre pour les maladies du cerveau, de l'eſtomac, des inteſtins & de la matrice ; & même dans les pertes de ſang, la dyſenterie, les flux immodérés des hémorrhoïdes & des menſtrues, la gonorrhée, & par-tout où il eſt néceſſaire de reſſerrer. La doſe eſt depuis dix grains, juſqu'à demi-dragme. La fumée du Succin, reſpirée par le nez, eſt utile pour arrêter la violence du rhume, & pour modérer la douleur des catarrhes.

L'huile qu'on tire par diſtillation du Succin s'emploie principalement dans les apoplexies, épilepſies, convulſions, paralyſies, & toutes les maladies froides du cerveau ; de même que dans celles de la matrice. On l'eſtime même beaucoup contre les vers, & contre le mauvais air ; tant priſe par la bouche, depuis une ou deux gouttes, juſqu'à cinq ou ſix, incorporées avec du ſucre en poudre, & diſſoute dans quelque liqueur propre ; qu'en onction aux narines, aux tempes, & aux endroits des ſutures du crâne.

Voyez *Opium*, dans l'article NARCOTIQUE.

On a vu des malades très-ſoulagés de rhumatiſmes goutteux, par la fumigation de Succin & de genievre.

Choix du Succin.

On trouve du Succin de différentes couleurs.

Le *blanc* eſt le plus eſtimé de tous pour la Médecine. Il eſt le plus opaque, le plus odorant, & ce-

lui qui fournit le plus de sel volatil. Le *jaune* doit être choisi transparent : il fournit beaucoup d'huile, qui est employée pour abbatre les vapeurs ; aussi bien que sa fumée. C'est cette espece de Succin dont on fait les colliers d'ambre, les petits cabinets qui servent aux toilettes, &c.

L'ambre appellé *noir* est le moindre en beauté & en qualité. [M. Hoffmann a déja averti qu'il n'y a pas de Succin noir ; & que le bitume que l'on vend pour tel, est une espece d'Asphalte qui se tire des mines de charbon en Angleterre.]

Pour contrefaire le Succin.

1. Mettez du mastic fondu & passé par l'étamine, dans un pot de terre, afin qu'il se purifie de ses ordures, & qu'il paroisse plus luisant. Après quoi vous prendrez un peu de racines de curcuma, & les mêlerez avec cette matiere : puis en formerez ce qu'il vous plaira.

2. On met du tartre blanc crud, avec du cristal liquefié, dans un vaisseau dont l'orifice est bien bouché : & on les tient au feu, durant vingt-quatre heures.

3. Mettez du cristal en poudre très-menue : prenez aussi des blancs-d'œufs ; en ayant ôté le germe, vous les battrez & écumerez jusqu'à ce qu'ils se tournent en eau : vous y mêlerez la poudre, & les battrez ; y ajoûtant un peu de saffran en poudre, si vous voulez avoir de l'ambre jaune. Puis jettez tout cela dans une canne, ou dans un boyau, ou dans quelque phiole de verre ; & le tenez dans l'eau bouillante jusqu'à ce que vous voyez qu'il ait acquis une consistance dure & solide. L'ayant tiré, polissez-le sur le marbre, & lui donnez telle forme qu'il vous plaira. Si vous voulez avoir de petites boules qui servent de grains de chapelet ; ou un manche de couteau ; percez le Succin avant qu'il soit sec, puis mettez-le au soleil. Vous pourrez aussi y mêler d'autres couleurs, & par ce moyen avoir des pierres qui imiteront les pierres fines & précieuses : mais alors, avant de cuire la matiere, il faut la couler ; afin que le corps soit transparent & luisant.

4. Pomet (*Hist. des Drogues*) dit qu'il y a des gens qui ont l'art de contrefaire le Succin avec de la térébenthine & du cotton.

5. D'autres font une composition de jaunes-d'œufs, & de gomme arabique.

6. On vend aussi de la gomme copal, pour du Succin.

7. M. Neumann, dans une leçon publique sur le Succin, imprimée à Berlin en 1730 en Allemand, dit que les Hollandois font passer pour de l'ambre une résine végétale, nommée *Gomme de Look*, qui vient d'Amérique. Ce Savant fait observer que quand cette gomme est présentée seule on peut aisément la reconnoître à ce que 1°. elle est fort peu électrique ; 2°. son odeur n'est pas celle du Succin ; 3°. mise dans l'esprit de vin, elle y perd beaucoup de sa substance ; 4°. elle ne donne pas de sel volatil, par la distillation : mais quand elle se trouve mêlée avec de véritable ambre, & en morceaux de volume égal, il est très-difficile de la distinguer. Aussi est-ce de cette maniere qu'on a coutume de l'exposer en vente.

SUCCIN *Oriental*. Voyez AMBRE *Gris*.

SUCCISA. Voyez MORS *de Diable*.

SUCCORY. *Voyez* CHICORÉE.

SUCCORY (*Gum*). Voyez CHONDRILLE.

SUCCULENT. Qui est rempli de suc. La chair des fruits fondans est Succulente & agréable. *Voyez* FRUIT.

SUCCURSUS. *Voyez* COSSON.

SUCOLATA. *Voyez* CHOCOLAT.

SUCRE : en Latin *Saccharum*. Sel essentiel d'une espece de roseau qui vient naturellement dans les Indes, tant Orientales qu'Occidentales ; & que l'on prend soin de cultiver dans presque toutes les Colonies Espagnoles, Angloises, & Françoises, qui sont situées entre les deux Tropiques. On en cultivoit aussi autrefois dans nos Provinces Méridionales, & en Espagne. Mais l'Andalousie est presque le seul canton d'Espagne où l'on ait continué jusqu'aujourd'hui à multiplier & élever cette plante. Ce Roseau est nommé en François *Canne à Sucre* ; ou *Cannamelle* : en Latin, *Arundo Saccharifera* ou *Saccharina* par G. & J. Bauhins ; *Meli-calamus*, par Cordus ; *Canna Mellea*, par Césalpin : & en Anglois, *Sugar Cane*. Voyez la *Maison Rustique à l'usage de Cayenne*, p. 162.

Ce Roseau, comme toutes les autres plantes de la même famille, a ses fleurs rassemblées en un pannicule de deux à trois piés de long, & qui est formé d'épis surcomposés. Chaque fleur n'a pas de pétales ; à moins qu'on ne regarde comme tels, les balles ou les feuillets intérieurs du calyce : & en ce cas on peut dire que la Canne à Sucre a deux pétales, accompagnés de longs filets ou poils qui les dérobent à la vue. Le calyce est formé de plusieurs écailles, d'entre lesquelles sortent trois étamines, chargées de sommets oblongs qui se séparent en deux. Le pistil est composé de deux styles velus, recourbés, & terminés par des stigmates : à la base des styles est un embryon oblong ; qui devient une semence allongée & dont les deux bouts se terminent en pointe.

Les tiges de cette plante sont droites, hautes de huit à dix ou quinze piés proportionnellement à la qualité du sol : on en a même vu, dans quelques terreins bien substantieux, qui avoient jusqu'à vingt piés de longueur, & qui pesoient plus de vingt livres. Au lieu que la substance des roseaux ordinaires est peu succulente, puisqu'on en forme des cannes pour la promenade ; les tiges de la canne à Sucre ont peu de consistance : l'on enfonce aisément l'ongle sur leur superficie, & elles sont presque entiérement formées par une moëlle ou pulpe succulente, dont la saveur est douce & sucrée. Quand elles se disposent à fleurir, elles poussent (comme les autres Roseaux) un montant dénué de feuilles, qu'on nomme la *fleche* : c'est pourquoi on dit qu'elles ont *fleché*, quand elles ont poussé le jet. Le long des tiges, sont des nœuds plus ou moins écartés les uns des autres ; & dont chacun donne naissance à une feuille étroite, longue d'environ trois piés, mince par les bords, pointue, & qui embrasse la tige par sa base laquelle se prolonge jusqu'auprès du nœud suivant : le milieu de la feuille est marqué d'un profond sillon blanchâtre qui fait saillie en-dessous : ses bords sont armés de dentelures aiguës, presque imperceptibles, mais qui entament la peau lorsqu'on y passe la main un peu rudement. La racine est noueuse ; & produit un nombre de tiges proportionné à sa vigueur ou à son âge.

Voyez SORGO, *n.* 2.

Culture.

Comme la moëlle douce que l'on retire des cannes à Sucre est le principal motif de leur culture, il importe de les placer de maniere que cette moëlle devienne abondante, & qu'elle ait une saveur exquise.

La nature du terrein contribue beaucoup à la

bonne qualité de ces cannes. Elles ſont très-hautes dans des terres graſſes & fortes; mais leur ſuc, trop abondant, ne ſe prête qu'avec peine à la préparation dont doit réſulter un Sucre bien grené. Les terres ſous leſquelles on rencontre le tuf à peu de profondeur ne produiſent que des cannes maigres, abondantes en nœuds, & dont on retire peu de Sucre. Les terres fortes & rouges donnent de groſſes cannes bien hautes; mais qu'il faut être ſoigneux de couper à propos : car ſi on les coupe tandis qu'elles ſont encore un peu vertes, leur Sucre eſt difficile à dégraiſſer. Celles qui ont cru dans un terrein un peu léger, ponceux, incliné, qui a beaucoup de fond, & qui eſt expoſé au ſoleil pendant tout le jour, fourniſſent en abondance & avec facilité un Sucre qui grene bien. En général les terreins humides font que le ſuc des cannes, très-chargé de phlegme, a plus beſoin de cuiſſon : & celui qui provient de terreins fort ſecs eſt ſi gluant, qu'il faut quelquefois l'étendre avec un peu d'eau pour pouvoir le clarifier. Les terres neuves ont ſouvent beſoin d'être dégraiſſées, avant d'en obtenir des cannes dont on puiſſe travailler le Sucre. C'eſt pourquoi l'on coupe les premieres cannes lorſqu'elles ont ſix mois; on met à part, de quoi replanter; & on fait du taffia avec le reſte : on brûle enſuite les *pailles* des cannes ſur le terrein. Les cannes qui viennent des rejettons donnent un Sucre moins huileux, & plus facile à travailler. M. Miller propoſe pour ces ſortes de terres, de commencer par les défricher & bien nettoyer d'herbes, & d'y faire deux ou trois récoltes d'indigo; au moyen de quoi le ſol ſera ſuffiſamment préparé pour des cannes à Sucre.

Quand le terrein qu'on veut mettre en cannes a été bien labouré & eſſarté, on trace au cordeau des lignes eſpacées à deux piés ſi la terre eſt maigre, ou à trois piés & demi ſi elle eſt excellente. En ſuivant la direction de ces traits, on fait (de deux en deux piés) des foſſes qui ont environ quinze pouces de long, quatre à cinq pouces de large, & ſept à huit de profondeur. Il y en a qui plantent dans chacune deux boutures de canne, longues de quinze à dix-huit pouces; & placées de maniere qu'on voie ſortir à chaque extrêmité de la foſſe un bout d'environ quatre pouces de longueur. D'autres y couchent les boutures : & alors les jets venant à ſortir de toutes parts, forment des touffes conſidérables. M. Miller rapporte qu'en certains endroits des Colonies Angloiſes, on plante juſqu'à ſept ou huit boutures dans une foſſe de la grandeur que nous venons d'indiquer; & que ces plantes ſe ſuffoquant mutuellement, elles ne peuvent qu'être ſujettes à la brouiſſure dont les colons ſe plaignent.

Conſultez la *Maiſon Ruſtique à l'uſage de Cayenne*, page 85.

Comme les racines ſortent preſque toujours des nœuds, on eſtime les boutures qui ſont les plus noueuſes. C'eſt pourquoi on les prend par préférence dans le haut des cannes, au-deſſous du panicule. Mais on peut abſolument ſe diſpenſer de cette attention, & tirer pluſieurs boutures d'une même canne. Bien plus, M. Miller penſe que le bas de la tige étant moins ſucculent & plus mûri, les boutures que l'on en tireroit produiroient des cannes peutêtre moins hautes, mais dont le ſuc naturellement diſpoſé à acquerir la perfection convenable, & plus chargé de parties ſalines, ſe prépareroit enſuite avec facilité & donneroit d'excellent Sucre : ce qu'il dit être conforme aux obſervations relatives à la maniere de multiplier toutes les plantes alimenteuſes, ſoit quant au choix des ſemences, ſoit pour celui des boutures. Il dit auſſi qu'en Angleterre on multiplie par marcottes les cannes à Sucre, & que celles qui partent immédiatement de la racine réuſſiſſent bien.

M. Miller dit avoir reçu avis de deux excellens Planteurs & gens d'honneur, qui ont des Sucreries en Amérique; que l'un d'eux ayant choiſi un acre de terre au milieu d'une grande plantation pour y planter des cannes dans des foſſes eſpacées à deux piés & demi, par rangées diſtantes de cinq piés, ne mettant qu'une ſeule bouture dans chaque, il y fit paſſer de tems à autre une charrue légere pour détruire les herbes & rechauſſer les plantes. Cette Nouvelle Maniere de Cultiver fit que chaque plante avoit le double de groſſeur des autres cultivées ſuivant l'uſage ordinaire dans le même terrein. Ces plantes paſſerent ſéparément au moulin, furent auſſi cuites à part; & elles produiſirent pour le moins autant de Sucre que celles qui étoient en bien plus grand nombre dans un excellent acre de la plantation : mais la dépenſe de leur cuiſſon fut proportionnellement moindre d'un ſixieme; & le Sucre qui en provint fut vendu ſix ſchillings par quintal, plus que l'autre.

On voit dans le *Traité de la Culture des Terres*, T. I, p. lvij, que pluſieurs habitans de S. Domingue ont augmenté leurs revenus, en plantant en cannes de Sucre une partie de leurs prairies, qu'ils nomment *Savannes*; & cultivant dans l'autre partie différentes plantes propres à la nourriture des beſtiaux.

Le vrai tems de planter les cannes, eſt une ſaiſon pluvieuſe. S'il tombe de l'eau, elles auront fait des productions au bout de huit jours.

Il faut les ſarcler ſoigneuſement, & tant qu'il y pouſſe de l'herbe. On eſt en partie débarraſſé de ce ſoin quand elles ſont devenues aſſez fortes pour étouffer l'herbe qui croîtroit ſous elles. Au bout de cinq à ſix mois on leur donne la derniere façon, qui conſiſte à arracher ce qu'il y a encore de mauvaiſes herbes & les lianes.

On doit éloigner de ces plantations toute eſpece de bétail; & donner la chaſſe aux rats, qui ſont très-friands de ces cannes.

Il eſt à propos de partager la plantation, en quarrés de ſoixante à ſoixante-dix piés de large; entre leſquels on laiſſera un eſpace d'environ vingt piés, pour charrier les cannes au moulin. Ce vuide peut être garni d'ignames, patates, & autres plantes nourriſſantes, qui ſeront conſommées avant la ſaiſon de récolter le Sucre.

On coupe les cannes au bout de quatorze, quinze, ſeize, ou dix-huit mois; en un mot toutes les fois qu'on y apperçoit la couleur jaune qui annonce le dégré de leur maturité. Quand elles ſont à ce point, leur tige eſt liſſe, ſéche, & caſſante. A meſure qu'elle mûrit, les feuilles tombent; & lorſqu'elle ſe couronne de feuilles à ſon ſommet, c'eſt ſigne qu'elle ſera bientôt mûre. Il y a plus d'inconvénient à la couper trop verte, que trop mûre. Lorſqu'elles ont été cueillies bien mûres, on en retire aiſément de bon Sucre. Les plus peſantes ſont les meilleures. Leur moëlle ou ſubſtance ſpongieuſe doit être gluante, d'une ſaveur très-douce, de couleur griſe, & même un peu brune; au lieu qu'elle eſt blanche avant la maturité.

M. Miller dit que l'on a obſervé qu'on obtient de meilleur Sucre en coupant les cannes peu avant la ſaiſon des pluies, que ſi on attend plus tard. Dans la ſaiſon pluvieuſe le ſuc eſt plus abondant, mais plus aqueux : au lieu que dans la ſaiſon ſéche le Sucre ſe cuit à bien moins de frais; ce qui eſt important lorſqu'on a de grandes plantations.

Les tiges des cannes ſe coupent avec une ſerpe. On les lie par bottes : puis on les porte au moulin, pour en tirer le ſuc le plus tôt qu'on peut ; car on éprouveroit une perte conſidérable ſi elles venoient à s'échauffer & à fermenter. Il faut donc éviter d'en couper plus que le moulin ne peut en écraſer d'un jour à l'autre. Voyez la *Maiſ. Ruſt. de Cayenne*, page 86.

On doit, autant que l'on peut dans les Colonies, faire ſes plantations de maniere qu'on puiſſe couper les cannes vers le commencement de la ſaiſon des pluies. Les rejettons qu'on obtient des ſouches ont autant beſoin d'humidité, que les ſouches mêmes lorſqu'elles ont été plantées.

Dans les terres maigres & qui ont peu de fond, il faut replanter les cannes après en avoir obtenu deux ou trois coupes. Mais elles ſubſiſtent au moins vingt ans dans les bons terreins ; une vieille ſouche y pouſſe quelquefois juſqu'à quinze tiges : on doit avoir ſoin de les rechauſſer, toutes les fois qu'elles ſe montrent hors de terre.

Les Cannes étant cueillies, on en exprime le ſuc, en les faiſant paſſer entre de gros rouleaux ou cylindres de fer, dont les révolutions briſent & preſſent fortement ces cannes entre eux, dans un eſpace qui n'eſt gueres que d'une ligne ou une ligne & demie. Le ſuc qui s'en exprime tombe dans une auge deſtinée à le recevoir. Quand la canne a rendu tout ſon ſuc, on la nomme *Bagaſſe :* & on la fait ſécher, pour la brûler ſous les chaudieres. M. Duhamel du Monceau a publié en 1764 l'*Art de Rafiner le Sucre ;* pour faire corps avec les autres Arts dont la deſcription & la perfection ont été entrepriſes par l'Académie des Sciences, de Paris. Ce ſavant Académicien, dont le travail m'eſt fort utile pour la compoſition de cet article, (enſorte que preſque tout ce que je vais dire en eſt extrait) fait précéder l'opération du Rafinage par des notions préliminaires qui donnent une idée ſuffiſante de la plante même, de ſa culture, & des procédés qui concourent à convertir en Sucre le ſuc des cannes. On y voit, dans la premiere Planche, un *Moulin* à Sucre, dont l'Explication ſe trouve à la p. 65. M. de Préfontaine en a indiqué un autre, qui ſe meut par le vent & par des bœufs : *Maiſon Ruſtique pour Cayenne*, Planche 6.

Comme le ſuc de canne a une grande diſpoſition à fermenter & à s'aigrir, on doit laver ſouvent le moulin, pour ôter toute cauſe de fermentation : il faut auſſi ne pas différer à mettre cuire le ſuc dans les chaudieres pour le cuire. Voyez la *Maiſon Ruſtique pour Cayenne*, p. 92-3.

Le ſuc de canne, que l'on nomme auſſi *Veſou*, ou *Vin de Canne*, eſt une boiſſon agréable & qui paſſe pour être fort ſaine. Le Veſou eſt plus ou moins doux, plus ou moins ſucré, ſuivant la maturité des cannes & le terrein où elles ont crû. Ainſi il y a tel veſou qui a beſoin d'être plus cuit qu'un autre. Tous doivent être Dégraiſſés & Clarifiés, enfin être ſuffiſamment concentrés par la cuiſſon, pour que le ſel eſſentiel ſe ſépare (au moins en partie) du ſirop, & qu'il ſe cryſtalliſe.

Ces différentes opérations s'exécutent en faiſant paſſer le veſou ſucceſſivement dans différentes chaudieres ; où on le mêle avec une leſſive de chaux & de cendre, quelquefois même de la chaux, de la cendre pure, de l'alun. On enleve avec ſoin l'écume qui s'y forme. Cette écume eſt bonne à mêler dans la nourriture des animaux.

Le veſou étant compoſé du ſel eſſentiel de la canne diſſout dans beaucoup de flegme, & mêlé avec une ſubſtance ſiropeuſe & graſſe (c'eſt-à-dire viſqueuſe ou muqueuſe) qui a grande diſpoſition à fermenter, & qui fait obſtacle à la cryſtalliſation du Sucre ; on proportionne ces ſubſtances au degré de mucoſité de la liqueur, pour la *dégraiſſer :* car nous avons dit que la ſubſtance muqueuſe du veſou eſt regardée comme graſſe, ſans cependant lui ſuppoſer de l'analogie avec la graiſſe des animaux. Voyez la *Maiſon Ruſtique pour Cayenne*, pp. 87-8-9.

Le veſou étant bien clarifié dans la derniere chaudiere, on le met à ſon degré de cuiſſon ; & on le dépoſe dans un bac pour qu'il ſe rafraîchiſſe. S'il eſt bien cuit & bien dégraiſſé, il s'y forme une épaiſſe croute de Sucre, il ſe dépoſe du grain ſur les côtés, il s'en précipite au fond. Mais ſi le dégras & la cuiſſon ont manqué du degré convenable, le grain ne ſe ſépare qu'imparfaitement, & quand le veſou eſt tout-à-fait refroidi. Voyez la *Maiſ. Ruſt. pour Cayenne*, p. 90.

On remue fortement le grain avec l'eſpece de ſirop dont il s'eſt ſéparé : & on les tranſporte encore chauds à l'endroit où ſont les barriques que l'on doit en emplir.

Le ſirop étant aſſez refroidi pour qu'on puiſſe y tenir le doigt, on le verſe dans des barriques défoncées, ſituées debout, & dont l'autre fond repoſe ſur un plancher de grillage qui couvre une grande citerne. On a pratiqué au fond des barriques deux ou trois trous, où l'on a paſſé des cannes, pour que le ſirop puiſſe s'écouler dans la citerne, ſans entraîner le grain. Le degré de température que nous venons d'indiquer pour la tranſvaſation de la liqueur, eſt un article eſſentiel. Si on la verſoit trop chaude & avant que le grain fût formé, on perdroit beaucoup de Sucre qui tomberoit avec le ſirop dans la citerne : au contraire, ſi on laiſſoit trop refroidir, le ſirop congelé reſteroit en grande partie avec le grain. Mais en obſervant le degré ſuſdit, il reſte dans les barriques un ſel eſſentiel plus ou moins brun, qu'on nomme *Sucre Brut*, ou *Moſcouade*. On enfonce les barriques après qu'elles ſe ſont purgé de leur ſirop. Puis on les fait paſſer aux Rafineurs.

Une moſcouade bien conditionnée doit avoir le grain gros, clair & tirant ſur le blanc ; être dure, ſéche, bien purgée de ſirop ; n'avoir pas d'aigreur ; & ne point ſentir le brûlé.

Conſultez la *Maiſon Ruſtique pour Cayenne ;* p. 90-1.

Comme la principale perfection des Sucres bruts dépend de ce qu'ils ſoient plus purgés de ſirop, on a pris l'habitude de mettre dans de grandes formes le veſou clarifié & cuit en ſirop, & de l'y *Terrer ;* c'eſt-à-dire couvrir le fond de ces formes ou pains avec une couche de terre détrempée, qui rendant peu-à-peu ſon eau en traverſant le pain, de haut en bas, emporte en même tems le ſirop, & blanchit le grain du Sucre : cette opération ſe nomme auſſi *Couvrir.* La terre doit ne pas teindre l'eau, la laiſſer filtrer également, & ne pas s'imbiber beaucoup de la graiſſe du Sucre. En France on y emploie une terre blanche, qu'on tire de Rouen, de Saumur, &c. Voyez la *Maiſon Ruſt. pour Cayenne*, p. 91-2 ; & l'*Art du Rafineur*, p. 43-4. Enſuite on caſſe les *Têtes*, ou extrêmités pointues, des pains faits en cône, qui ſont reſtées brunes ; & après avoir deſſéché le reſte à l'étuve, on les pile pour en faire des caſſonades plus ou moins blanches, ſuivant le ſoin qu'on a pris pour clarifier & terrer le Sirop. Ainſi ces *Caſſonades* (ou *Caſtonades*) ne ſont que du Sucre mis en poudre : la caſſonade griſe eſt du Sucre ſimplement paſſé ; & la blanche eſt du Sucre terré, & pulvériſé, mais moins bien clarifié que le Sucre ne l'eſt en Europe. Dans les Colonies on retire auſſi du Sucre des écumes, & des ſirops qui ſe ſont écoulés dans la citerne.

Voyez l'*Art du Rafineur*, p. 6, 7, 41, 54-5 juſqu'à 60.

La plus brune & plus graſſe moſcouade, qui ſe trouve dans les endroits où il ſe dépoſe davantage de ſirop, eſt nommée *Barboude*, ou *Barboutte*. Elle ſert à faire de gros pains appellés de même, & qui peſent cinquante à ſoixante livres lorſqu'ils ſont purgés : il y en a même de ſoixante-dix & plus. On les emploie comme matiere premiere, pour fabriquer le Sucre rafiné, en les refondant, & clarifiant de nouveau.

La chaux, ſubſtance âcre & alkaline, a beaucoup d'affinité avec les matieres graſſes ou muqueuſes, avec leſquelles elle forme un mêlange ſavoneux. Auſſi en fait-on grand uſage en Chymie, pour dégraiſſer les ſucs dépurés des plantes, lorſqu'on veut en retirer les ſels eſſentiels. C'eſt pourquoi on l'emploie pareillement à dégraiſſer le Sucre fondu, emporter ce qu'il y a de plus viſqueux ou muqueux, & faciliter la ſéparation du grain. Une de ſes propriétés eſt de donner du corps à l'écume ; qui, ſans cela, ſe préſente beaucoup plus molle, & eſt ſujette à couler à travers les trous de l'écumereſſe : au lieu que le mêlange d'eau de chaux la rend plus épaiſſe, plus détachée, pour ainſi dire plus grainée, & propre à être retenue par l'écumereſſe. Mais l'effet le plus eſſentiel de cette eau eſt que le ſirop clarifié ſe trouve moins muqueux : ce qui lui donne, lorſqu'il eſt clarifié & cuit, la facilité de former ſon grain. Sans l'eau de chaux pluſieurs matieres de Sucre, même aſſez blanches, ne produiroient qu'une pâte épaiſſe ; pleine d'un grain très-fin & très-mollet, dont le ſirop auroit beaucoup de peine à ſe ſéparer. Voyez l'*Art du Rafineur*, p. 23 & 24.

L'eau de chaux s'emploie donc, à-peu-près, en poids égal à celui du Sucre brut, dès la premiere cuite deſtinée à le purifier & clarifier. On y met auſſi du ſang de bœuf : & on braſſe le tout avec des inſtrumens de bois nommés *Mouverons*, qui ſont de grandes ſpatules dont la forme imite celle d'un aviron. *Voyez* ce que dit M. Duhamel, *pp.* 17, 18, 19, 23, 24, 25, ſur la maniere d'y employer le ſang : dont l'effet eſt de former comme un rézeau qui raſſemble les molécules ſavoneuſes compoſées des particules de la chaux & de la graiſſe du ſirop, & de les porter en écumes à la ſuperficie de la liqueur.

Après avoir fait paſſer ſucceſſivement le ſirop par pluſieurs chaudieres, on le fait tomber dans un panier doublé d'un blanchet ; au-travers duquel il ſe filtre, en y dépoſant tout ce qui lui reſtoit d'impureté & de matieres étrangeres. Ce *Blanchet* eſt un morceau de drap blanc, bien foulé, bien drapé, & bien ſec. A meſure qu'il s'encraſſe, & que le Sucre ne paſſe plus, on y en ſubſtitue un autre : Voyez les pp. 20 & 21 de l'*Art du Rafineur*.

On cuit la liqueur filtrée ; en l'expoſant à un feu très-vif, pour que la cuiſſon ſe faſſe promptement. Le degré de cuiſſon n'eſt pas une choſe aiſée à appercevoir : chaque Rafineur a un tact qui lui eſt propre, & qu'il a acquis par une longue expérience. Voyez l'*Art du Rafineur*, pp. 26-7. Il eſt toujours avantageux de ſaiſir le moment précis. Auſſitôt que le ſirop y eſt parvenu, on vuide promptement la chaudiere ; & on tranſporte le Sucre cuit, dans d'autres chaudieres, qui ne ſont pas montées ſur des fourneaux : on l'y mouve fortement pour lui donner la facilité de ſe convertir en grain. Un petit quart-d'heure après cette opération, il ſe forme à la ſurface du Sucre (qui juſques-là n'avoit paru que comme une ſimple liqueur) une croûte peu épaiſſe, compoſée d'une infinité de petits grains unis les uns aux autres. Cette croûte prend conſiſtance dans toute l'étendue de la chaudiere. Elle s'épaiſſit enſuite un peu davantage : on en trouve le deſſous garni de grains plus gros que ceux dont elle eſt compoſée, enſorte qu'on les prendroit pour de petits grains de ſel. Il ſe forme de ſemblables grains ſur toutes les parois des chaudieres, au-deſſous de la croûte dont nous venons de parler : & il ſe précipite au fond une quantité encore plus grande de ces mêmes grains. A meſure qu'on ajoûte de nouveau Sucre cuit, la croûte continue de s'épaiſſir à la ſurface ; ceux des parois s'augmentent, & deviennent gros comme du ſel marin ordinaire ; & le grain ſe dépoſe au fond des chaudieres avec tant d'abondance qu'on en trouve quelquefois trois ou quatre doigts d'épaiſſeur, ſurtout dans les Sucres faits avec de bonnes matieres : il s'en forme des pelotons gros comme des œufs.

Enfin on gratte tout le grain attaché aux parois, on détache celui du fond, on mêle ſoigneuſement le tout avec ce qui eſt reſté liquide, & on ſe diſpoſe à le vuider auſſitôt dans les formes.

Ces *Formes* ſont des vaiſſeaux de terre cuite, dont le dedans & le dehors ſont faits en cône : leur figure intérieure eſt repréſentée par celle des pains de Sucre ordinaires ; parce que c'eſt où ils ſont moulés. M. Duhamel entre dans le détail des différentes grandeurs & qualités de ces formes ; indique les moyens de les renforcer ; de remédier à leurs fêlures, de les nettoyer, préparer, employer ; *pp.* 30-1-2-3-4-5-6.

Les formes ont à leur tête, ou pointe, un trou que l'on ferme avec un bouchon de linge afin que le Sucre que l'on y verſera encore chaud ne s'écoule point par cette voie : mais la liqueur en refroidiſſant dans les formes, laiſſe ſéparer le grain ; & enſuite il ne s'écoule par le trou que la partie ſyrupeuſe. Durant que la matiere ſe refroidit, on y plonge à pluſieurs fois un couteau de bois, en divers ſens. Les ouvriers prétendent que la beauté du Sucre dépend beaucoup du point auquel on l'a laiſſé refroidir. Voyez l'*Art du Rafineur*, p. 37.

Après quoi on débouche la tête de la forme, pour laiſſer égoutter de lui-même le ſirop le plus coulant. M. Duhamel parcourt (*pp.* 38-9) les changemens curieux que cet écoulement occaſionne par degrés dans la couleur de la maſſe, dont le volume ne diminue point ſenſiblement, quoiqu'elle perde beaucoup de ſon poids.

Quand il ne coule plus de Sirop, on couvre de Sucre blanc bien pilé le fond de chaque pain, en y appuyant pour remplir une partie des vuides que l'écoulement a produits dans l'intérieur. Puis on y met une couche de terre bien délayée : *Voyez* ce que nous avons dit de la qualité de cette terre, ci-devant ; & conſultez les détails intéreſſans que nous n'avons fait qu'indiquer de l'ouvrage de M. Duhamel. On a ſoin que le vent ou le ſoleil ne dérange point l'action de la terre miſe ſur les formes. Toute l'eau dont elle eſt chargée doit pénétrer à travers le pain, doucement d'une maniere peu ſenſible, & également partout. Quand cette terre ne tient plus d'eau, on la fait ſécher par le moyen de l'air, pour pouvoir la détacher plus aiſément de deſſus les pains. Après qu'elle en eſt détachée, on broſſe l'endroit du pain où elle étoit adhérente. On renouvelle le *Terrage* juſqu'à ce que le grain des têtes ſoit entiérement purgé de ſirop. Voyez l'*Art du Rafineur*, p. 46-7-8.

Les pains ayant ainſi acquis une certaine fermeté, on les tire des formes, pour qu'ils ſe deſſéchent un peu, & s'eſſuient, avant de les mettre à l'étuve.

Cette Etuve & ſon ſervice ſont décrits dans les pp. 49, 50-1-2 & 72 de l'*Art du Rafineur*. Nous nous contenterons d'obſerver qu'une chaleur douce ſéche bien le Sucre; mais qu'une chaleur trop vive le rend très-gris, & quelquefois roux. Quand on échauffe l'étuve peu-à-peu, l'humidité ſe réduit en vapeur, ſe diſſipe inſenſiblement; & les pains ſortent de l'étuve unis, blancs, & ſonores.

On n'en retire pas ſubitement le Sucre; il ſe gerſeroit en une infinité d'endroits; & ces pains gerſés ne rendroient point de ſon: ce qui diminue de leur prix; quoique réellement le Sucre en ſoit très-bon. Néanmoins on eſt bien fondé à exiger que les pains ſoient ſonores: car c'eſt une marque qu'ils ſont bien deſſéchés dans l'intérieur.

Il y a quelques procédés délicats, qui ſont particuliers à la fabrication du *Sucre Royal*. Voyez M. Duhamel, pp. 60-1.

La beauté du *Sucre rafiné* & mis en pain conſiſte dans la blancheur, jointe à la petiteſſe du grain, qui doit rendre la ſurface des pains unie. Enfin ce Sucre doit être ſec, ſonore, dur, & un peu tranſparent. Les parties de ſirop qui ont le plus de diſpoſition à ſe cryſtalliſer, ſont les plus propres à former le Sucre Royal & le Superfin. Comme il faut tirer parti des autres qui, étant toujours un peu graſſes, forment un grain moins dur, moins blanc, & moins tranſparent; on vend à meilleur marché le Sucre moins parfait, qu'elles fourniſſent.

On pourroit faire de gros pains en Superfin & en Sucre royal. Mais l'uſage des Rafineurs eſt de faire les petits pains avec leurs plus belles matieres.

Voyez une Note de M. Duhamel, relative au Sucre *ſuperfin*; dans les pp. 61 & 62 de ſon *Art du Rafineur*, & dans le corps de la 62e page.

Les Sucres moins parfaits, c'eſt-à-dire moins blancs, ont l'avantage de ſucrer plus que les autres, & d'avoir plus de douceur. Ainſi il y a une double œconomie à acheter de ces Sucres, qui ſont ordinairement en gros pains: ils coutent moins; & ſucrent plus. * *Art du Rafineur*, p. 62.

On fait à Marſeille du *Sucre Tappé*, qui a la blancheur du Sucre royal, & qui eſt beaucoup moins cher. Pour peu que ce Sucre ait ſéjourné dans un lieu humide, il s'égraine comme de la caſſonade. Ce n'eſt qu'un Sucre aſſez commun, que l'on a eu l'art de rendre très-blanc. Mais cet art n'eſt bien connu que de ceux qui l'exercent. Voyez cependant l'*Art du Rafineur*, p. 62-3.

La Caſſonade blanche eſt préférable à celle qui eſt brune.

On a vu, ci-devant, qu'il y a des têtes de pains qui reſtent rouſſes. On les refond & travaille pour en tirer du Sucre. Le plus gros ſirop qu'elles rendent, le plus muqueux, le plus ſale, & dont on ne peut plus retirer de bon grain, convient pour faire une ſorte d'eau-de-vie nommée *Taffia*; ou *Guildive*. Les Rafineurs de France envoient ce ſirop en Hollande; parce qu'il leur eſt défendu d'en tirer de l'eau-de-vie: » les Médecins conſultés par la Cour ayant » décidé que ces eaux-de-vie, plus âcres que celles » du vin, étoient corroſives & contraires à la ſanté. » Peut-être auroit-il été plus exact de dire qu'elles » étoient déſagréables & mal diſtillées. Car un bon » Chymiſte ne ſeroit pas embarraſſé de faire avec » ce ſirop, de l'eau-de-vie exempte de ce défaut; qui » ne vient que d'un peu de la partie graſſe qui ſe » brûle dans la diſtillation. » * *Art du Rafineur*, p. 60.

Nous avons dit que les ſirops qui ont coulé des formes ſervent à faire du Sucre: on le nomme *Sucre de Sirop*. Les ſirops qui en proviennent repaſſent ſucceſſivement dans les chaudieres juſqu'à ce qu'on en ait obtenu tout le grain. On peut alors en tirer du *Taffia*. Les Rafineurs de l'Amérique n'en font cependant qu'une très-petite quantité; qui eſt deſtiné à régaler les Negres. Il eſt vrai que les ſucriers en brut ont dix fois plus de gros ſirop propre à faire du taffia, que les ſucriers en blanc; qui trouvent mieux leur compte à l'employer en rafinage. Quand le ſirop eſt devenu amer, les Américains le font donner à leurs beſtiaux. Au reſte le ſucrier en brut n'ayant pas la faculté de repaſſer les ſirops dans les chaudieres, on fait bien de l'employer en taffia. Car le Sucre brut laiſſe couler au moins dix fois autant de ſirop que le Sucre blanc: ce qui, ſans cela, ſeroit en pure perte.

Conſultez l'*Art du Rafineur*, pp. 63 & 64: & la *Maiſon Ruſtique pour Cayenne*, p. 93-4.

Uſages du Sucre.

On emploie le Sucre, la caſſonade, & la moſcouade, dans les maladies de poitrine: ils excitent les crachats, & détachent le flegme. Le Sucre eſt un ſel doux, béchique, propre à la poitrine. Il conſerve ce que l'on confit avec lui. On s'en ſert pour la compoſition des ſirops. Sa douceur & ſes autres qualités font qu'on l'emploie ſouvent en Cuiſine & en Médecine. On a l'expérience qu'il attendrit la chair. C'eſt pourquoi quelques Médecins ont prétendu que ſon trop grand uſage diſpoſe à la phthiſie: en ce que devenant fluide dans le corps en même tems que l'air ſe charge de plus d'humidité, il y occaſionne un dérangement conſidérable qui n'eſt pas ſenſible dans un air ſec.

Les nouveaux venus dans les Colonies doivent ne ſucer qu'avec modération les cannes de Sucre: ſans quoi il leur vient un flux de ſang.

Il reſte toujours dans le Sucre une portion de ſubſtance graſſe ou muqueuſe. C'eſt ce qui le rend inflammable, & toujours ſuſceptible de fermenter quand on l'étend dans une ſuffiſante quantité d'eau. Les ſirops & les confitures que l'on fait avec du Sucre peu rafiné, tel que la caſſonade griſe, ſont peu ſujets à ſe candir; parce que la ſubſtance graſſe ou muqueuſe qu'ils contiennent forme un obſtacle à la cryſtalliſation. Si les ſirops & les confitures peu cuits ſont ſujets à fermenter & à s'aigrir, c'eſt qu'ils contiennent aſſez de flegme pour que la fermentation s'opere dans la ſubſtance muqueuſe du Sucre. On retire beaucoup d'eſprit ardent des gros ſirops & du veſou; à cauſe de la grande quantité qu'ils contiennent de matiere graſſe, dont la fermentation produit de l'eſprit ardent. Et comme le beau Sucre bien clarifié a perdu preſque toute ſa ſubſtance muqueuſe, les confitures & les ſirops que l'on en fait ſont ſujets à ſe candir; la ſuppreſſion de la ſubſtance muqueuſe facilite cette cryſtalliſation. * *Art du Rafineur*, p. 4.

On appelle *Caſſons*, 1°. des Pains de Sucre quelquefois très-bien rafinés, auxquels par accident il manque une partie ſoit du fond ſoit de la tête.

2°. On fait quelquefois des Caſſons en retranchant une portion de la tête où il étoit reſté du roux. Ce Sucre ſe vend à-peu-près le même prix que les pains entiers, mais ſans papier ni corde.

Les plantations de l'Andalouſie fourniſſent habituellement beaucoup du Sucre que la ville de Madrid conſomme. * *Gardener's Dictionary.*

M. De Préfontaine a donné des *Avis* ſur l'établiſſement d'une Sucrerie; dans ſa *Maiſon Ruſtique à l'uſage de Cayenne*, p. 75.

Maniere de Clarifier le Sucre & la caſſonade, qu'on veut employer dans les liqueurs & les confitures.

1. Mettez dans une poële à confiture une pinte ou trois chopines d'eau; avec un blanc d'œuf & ſa coquille froiſſée ou écraſée en pluſieurs morceaux, que vous fouetterez à froid afin qu'il ſe mêle bien avec cette eau. Vous prendrez enſuite ſix livres de Sucre, ou de caſſonade; mais plus le Sucre eſt fin & beau, plus le roſſoli ou autre liqueur eſt bonne & belle. Vous le romprez par morceaux, & les mettrez dans l'eau ſur le feu; vous le ferez fondre, & bouillir, en paſſant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële juſqu'à ce qu'il ſoit fondu, afin qu'il ne s'attache pas. Lorſqu'il voudra monter, vous l'éteindrez de tems en tems avec un peu d'eau juſqu'à la concurrence de trois chopines ou deux pintes, que vous conſommerez ainſi à diverſes fois pour l'éteindre. Cependant il eſt bon de remarquer que moins on met d'eau dans le Sucre pour le faire fondre & le clarifier, moins il faut de tems pour le faire arriver aux cuiſſons néceſſaires; au lieu que, quand on en a mis beaucoup, il faut que cette eau s'évapore toute. Cela fait, & le Sucre ayant jetté quelques bouillons, vous l'ôterez de deſſus le feu; & le paſſerez au travers d'une étamine ou d'une ſerviette mouillée, dans une terrine; puis vous vous en ſervirez quand vous voudrez, à faire vos liqueurs. Si vous voulez clarifier une plus grande quantité de Sucre, vous y mettrez deux blancs-d'œufs, & de l'eau à proportion.

2. Mettez votre Sucre ou caſſonade dans une baſſine ou poële; faites-les bouillir; mettez des œufs dans une terrine ou autre vaiſſeau, ſavoir les coquilles, le blanc & le jaune, tout y eſt bon; fouettez-les avec un petit balai & de l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient tout en écume; mettez-en une partie dans votre Sucre. Lorſqu'il commencera à bouillir, remuez-le; mettez encore du blanc d'œuf, fouettez & écumez. Continuez ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair & bien net. Paſſez-le alors par une chauſſe ou un linge mouillé. Il ſe gardera auſſi longtems que vous voudrez, pourvu qu'il ſoit cuit à liſſé.

Pour vingt-cinq livres de caſſonade, il faut environ trois pintes d'eau pour la faire fondre; trois œufs pour la clarifier; & trois demi-ſetiers d'eau avec les œufs pour les fouetter enſemble.

Quand on ne veut employer que cinq ou ſix livres de Sucre, & n'en point perdre en l'écumant, on le clarifie en le faiſant fondre avec le moins d'eau qu'il eſt poſſible; & mettant enſuite un blanc-d'œuf fouetté avec des verges de bouleau, comme ci-devant. Quand il monte trop haut en bouillant, on y verſe un peu d'eau froide pour l'abaiſſer; s'il s'éleve une ſeconde fois, on le tire du feu, & on le laiſſe repoſer environ un quart-d'heure. Etant abaiſſé, on ôte doucement avec l'écumoire une eſpece de craſſe noire qui ſurnage; puis on le paſſe dans une ſerviette mouillée.

Nota. Il faut, dans les cuiſſons de Sucre, ſe ſervir d'eau de fontaine, ou de riviere; parce qu'elle eſt ordinairement plus claire & plus limpide que celle des puits; & par conſéquent plus propre à rendre le Sucre blanc & clair.

Sucre cuit à Liſſé.

Voyez LISSÉ.

Sucre cuit à Perlé, ou à la Perle.

Voyez PERLÉ.

Sucre cuit à la Plume.

Voyez PLUME.

Sucre cuit à Brûlé.

Ce degré de cuiſſon ſe connoît lorſque l'on trempe ſon doigt ou un petit bâton dans l'eau fraîche, puis dans le Sucre, & qu'en le remettant dans l'eau fraîche, le Sucre ſe caſſe net comme un verre, ſans glu. Cette cuiſſon eſt celle du grand biſcuit de citron; du caramel; de pluſieurs Sucres Tors. S'il étoit brûlé, il ne ſeroit plus propre à rien de bon; il conſerveroit toujours un goût âcre & déſagréable: à moins qu'on ne voulût le décuire en y mettant de l'eau.

Mi-Sucre, & Plein-Sucre.

Voyez au mot PLEIN.

Sucre Candit.

C'eſt un Sucre cryſtalliſé; le vrai ſel eſſentiel des cannes à Sucre, cryſtalliſé lentement & en gros cryſtaux.

Prenez du Sucre royal, ou Sucre fin; faites-le cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de riviere, ou de fontaine, juſqu'à la conſiſtance de ſirop épais. Clarifiez-le. Enſuite verſez-le dans des pots bien nets, au-dedans deſquels vous aurez arrangé de petits bâtons par étages. Laiſſez repoſer pendant quelques jours dans un lieu frais. Vous trouverez le Sucre candit ou cryſtalliſé, attaché à ces bâtons: & vous le détacherez, pour le conſerver dans un lieu ſec. Il eſt à propos que les vaiſſeaux qui contiennent le ſirop aient par en-bas un trou, qu'on débouchera un peu quand on aura détaché les premiers cryſtaux; afin que le ſuperflu de la liqueur, qui ne ſe cryſtalliſeroit pas, s'écoule par-là, mais lentement.

On peut ſuſpendre dans ces pots, des couronnes, des cœurs, ou des lettres, faites avec de la paille ou de menues branches de coudrier. Le Sucre ſe cryſtalliſe ſur ces baguettes; & on les retire revêtues comme de fragmens de cryſtal. Si on a coloré le Sucre avec de la cochenille, les cryſtaux prennent une légere teinte de rubis: ſi c'eſt avec de l'indigo, ils ſont un peu bleus, &c. On peut auſſi les aromatiſer avec de l'ambre, ou des eſſences de fleurs. * M. Duhamel, *Art du Rafineur*, p. 63.

Il faut choiſir le Sucre candit ſec, un peu onctueux, fort blanc, facile à rompre, d'un goût doux & agréable. On doit rejetter celui qui eſt trop pâteux à la bouche; parce qu'il a été falſifié avec de l'amidon.

Sucre d'Orge, ou Sucre Tors: autrement Penides, ou Sucre penidié; & Alphenic.

Prenez deux poignées d'orge; lavez-les bien dans l'eau chaude, & les faites bouillir dans une autre eau bien claire de fontaine ou de riviere, l'eſpace d'une demi-heure. Ayant coulé la décoction, vous en prendrez trois ou quatre livres; que vous mettrez dans une baſſine, & y ferez cuire égal poids de Sucre blanc. Quand il ſera parvenu à une conſiſtance très forte, vous le jetterez ſur une table, ou ſur un marbre que vous aurez ſoin d'oindre auparavant avec de l'huile d'amandes douces: puis, ayant frotté vos mains dans de la poudre d'amidon, pour les empê-

cher d'être brûlées par le Sucre qui eſt tout chaud, vous le manierez comme une pâte, & l'étendrez en bâtons, que vous attacherez à pluſieurs crochets ſuſpendus à la muraille, ou au plancher de la chambre; & vous tortillerez ces bâtons, ou leur donnerez telle autre figure qu'il vous plaira.

On fait d'autre *Sucre d'Orge*, en mettant fondre du ſucre dans une forte décoction d'orge; à laquelle on ajoûte un peu de ſafran.

Propriétés. Le Sucre d'orge eſt en uſage pour le rhume, pour adoucir les âcretés de la poitrine, & détacher les flegmes qui l'embarraſſent. On en prend un petit morceau, qu'on laiſſe fondre doucement dans la bouche.

SUCRE *Roſat.* Voyez Préſervatifs de la PIERRE, *n.* 3, p. 12; pour ſes Vertus.

Voici *ſa Compoſition.* Sur une livre de Sucre, mettez quatre onces de bonne eau-roſe: & faites cuire en conſiſtance d'électuaire.

SUCRE *d'Erable.* & SUCRE *de Plaine.* } Voyez l'article ERABLE.

SUCRE *de Saturne.* Voyez *Sel de Plomb.*

SUD

SUDORIFIQUE. Remede deſtiné à faire ſuer. On va en rapporter pluſieurs, tirés de la Chymie, & autres.

Or fulminant. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à ſix.

Teinture de Lune; la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à ſeize.

Teinture de Mars, tirée par le ſel ammoniac: la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt.

Eſprit ardent de Saturne: depuis huit gouttes juſqu'à ſeize.

Antimoine Diaphorétique: depuis ſix grains juſqu'à trente.

Bézoard Minéral: depuis ſix grains juſqu'à vingt.

Sel Ammoniac; & Sel de Tartre; donnés ſéparément, & immédiatement l'un après l'autre. La doſe de chacun eſt depuis quatre grains juſqu'à dix.

Eſprit de Tête Humaine. La doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'à vingt-quatre.

Elixir Antiépileptique: depuis quatre gouttes juſqu'à vingt.

Eſprit Volatil de Sel Ammoniac: depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Véronique, en décoction.

Eaux de Chardon-Bénit & de Méliſſe. La doſe eſt depuis deux onces juſqu'à ſix.

Extraits de Méliſſe & de Chardon-Bénit. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sels de Chardon-Bénit & de Méliſſe. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule.

Sels Volatils de Tartre, de Vipere, de Crane Humain, d'Urine, de Cheveux, de Corne de Cerf, d'Ivoire. La doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à trente.

Poudre de Vipere: depuis quatre grains juſqu'à trente.

Bézoard Animal: depuis quatre grains juſqu'à vingt.

Eau des trois Noix: depuis une once juſqu'à ſept.

Æthyops Mineralis. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à douze.

Mercure Précipité Noir. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à ſix.

Extrait de Noix. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel Volatil Huileux Aromatique: depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Eſprit Volatil Huileux Aromatique: depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Eau Sudorifique de Vipere. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à une demi-once.

Réſine de Succin: la doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à quinze.

Ens Veneris. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Stomachique de Poterius: depuis ſix grains juſqu'à trente.

Oliban: depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Poudre, ou Pâte, Sudorifique.

Prenez racines d'ariſtoloche ronde & d'angélique, de chacune deux onces; racines de valériane, de ſerpentaire de virginie, de méum, de carline, & de petaſite, de chacune trois gros; zédoaire, & gingembre, un gros & demi de chaque; feuilles de rhue, de chardon-bénit, & de ſureau, de chacune deux gros; fleurs de ſouci, & ſafran oriental, de chacun un gros; bayes de laurier, myrrhe, encens, & camphre, demi-gros de chacun; tartre ſoluble émétique, deux gros; ſang de bouquetin, demi-once; eſſence d'écorce de citron, un demi-gros; bézoard oriental, ſel volatil de karabé, & poudre de vipere, de chacun quatre ſcrupules.

Réduiſez en poudre ſubtile toutes les drogues qui peuvent être pulvériſées. Enſuite incorporez le tout enſemble, en y ajoûtant deux onces de thériaque, & autant de mithridate; avec quantité ſuffiſante de vinaigre diſtillé. Vous aurez une pâte, que vous garderez dans un pot de fayance, ou que vous ferez ſécher à l'étuve, pour la réduire enſuite en poudre ſubtile, & vous en ſervir dans le beſoin. La doſe eſt d'un demi-gros; on la diminue ſelon l'âge. On en donne aux enfans, depuis deux ans juſqu'à quatre, le quart de la priſe; depuis quatre juſqu'à huit, le tiers; depuis huit juſqu'à douze, la moitié; depuis douze juſqu'à dix-huit, les deux tiers; & depuis dix-huit juſqu'à ſoixante, la priſe entiere. On peut aſſurer, par l'expérience qu'on a faite de ce remede, qu'il eſt un excellent Sudorifique. Il peut ſe prendre à toute heure, dans un beſoin preſſant. On délaye la pâte, ou la poudre, dans ſix onces d'eau diſtillée ſoit de coquelico, ſoit de chardon-bénit. Au défaut de ces eaux, on peut employer les ſucs clarifiés de bugloſe, de bourrache, ou de cerfeuil; ou la décoction des mêmes ſimples; auſſi-bien que l'infuſion des ſommités de buis. On peut prendre encore ce remede en bol; en bûvant immédiatement après, quelque liqueur appropriée.

Autre Poudre Sudorifique, plus ſimple.

Prenez feuilles de chardon-bénit & de ſcordium, antimoine diaphorétique ſolaire, & ſafran oriental, de chacun demi-once. Ayant réduit le tout en poudre ſubtile, ajoûtez-y trois gros de ſel volatil de corne de cerf, & deux gros de poudre de cœur de vipere, avec huit grains de laudanum. Mêlez bien le tout enſemble: & conſervez cette poudre dans un lieu ſec. La doſe eſt depuis deux ſcrupules, juſqu'à un gros; délayé dans une liqueur appropriée, ou dans un petit verre de tiſanne. Il faut avaler un demi-bouillon bien chaud, immédiatement après; & ſe bien couvrir, pour faciliter la ſueur.

Poudre Sudorifique de Crapauds.

Prenez une bonne quantité de crapauds vivans; mettez-les dans un pot de terre neuf & verniſſé; bouchez bien le pot; & l'ayant mis ſur un feu doux, laiſſez-l'y en remuant de tems en tems, juſqu'à ce que les crapauds ſoient entiérement deſſéchés. Alors vous les tirerez du pot, & les réduirez en poudre ſubtile. La doſe eſt depuis demi-gros, juſqu'à un gros; qu'on incorpore avec quelques gouttes de ſirop de chardon-bénit, pour en faire un bol. Le malade avale par-deſſus, un verre de décoction chaude faite avec le chardon-bénit.

Cette poudre eſt utile dans l'hydropiſie, les fievres malignes, & les maladies contagieuſes.

Infuſion Sudorifique de feuilles de Buis.

Pilez dans un mortier de marbre, une bonne poignée de ſommités ou de jeunes feuilles de buis. Enſuite verſez une chopine d'eau bouillante par-deſſus; & faites infuſer ſur les cendres chaudes, l'eſpace de quatre ou cinq heures. L'infuſion étant faite, paſſez la liqueur par une étamine, avec expreſſion; & faites-la prendre au malade.

Sudorifique prompt & aſſuré.

Prenez dans un verre de bierre une dragme d'écaille de tortue, calcinée; & couvrez-vous bien.

Sudorifique pour les Rhumatiſmes.

Prenez une infuſion de romarin, de ſauge, d'origan, ou de quelque autre plante aromatique: mêlez-y un peu de cannelle, ou de clou de girofle, réduits en poudre fine. Ce Sudorifique eſt très-ſalutaire: mais il ne convient qu'aux perſonnes robuſtes. Celles dont le tempérament eſt foible & délicat ſe contenteront de faire bouillir ces plantes, & ſe faire ſuer à la vapeur de cette décoction qui doit être forte.

Ce remede eſt propre non ſeulement pour les rhumatiſmes, mais encore pour la ſciatique & la paralyſie.

Les feuilles d'aune, de frêne, de bouleau, d'hieble, & de ſureau, échauffées dans une étuve, & appliquées ſur tout le corps, ou ſeulement ſur la partie qu'on veut faire ſuer; produiſent cet effet promptement & d'une maniere fort ſalutaire; parce qu'elles fortifient les muſcles & les nerfs, en même tems qu'elles les dégagent des ſéroſités ou des humeurs viſqueuſes, qui les roidiſſent & empêchent la liberté des mouvemens.

Voyez ce qui eſt dit de l'*Etuve domeſtique*, dans l'article BAIN.

Sang de Bouquetin.

On regarde le ſang de bouquetin comme un excellent Sudorifique; parce que les herbes aromatiques dont cet animal ſe nourrit, font paſſer dans ſon ſang une grande quantité de ſels volatils. La doſe de ce ſang ſéché & réduit en poudre, eſt d'un demi-gros. Au défaut du ſang de bouquetin, on peut employer également le ſang d'un vieux bouc, d'un vieux mouton, ou d'un vieux cerf; parce qu'on a découvert par l'analyſe chymique, que le ſang de ces animaux contient un ſel volatil de même nature que celui du ſang de bouquetin, mais en moindre quantité: c'eſt pourquoi il faut en doubler la doſe, & au lieu d'un demi-gros en prendre un gros entier.

Le ſang de ces animaux ſe prépare de la maniere ſuivante. Il faut les égorger, en tirer tout le ſang, puis en faire évaporer toute l'humidité au ſoleil dans une étuve de Confiſeur, ou au bain-marie. Quand il ſera entiérement deſſéché, on le mettra dans un petit pot, ou dans une boëte, & on le gardera en un lieu ſec. Lorſqu'on voudra s'en ſervir, on en prendra le poids ci-deſſus; & l'ayant réduit en poudre fine, on le délayera dans un peu de vin ou de bouillon, ou dans quelque autre liqueur convenable.

USAGE des Sudorifiques.

Ces remedes augmentent dans le ſang la matiere de la ſueur: ou peut-être qu'ils la dégagent du ſang. L'analyſe chymique fait voir que cette matiere n'eſt pas fort différente de l'urine. Auſſi les Sudorifiques agiſſent-ils ſouvent par les glandes des reins. Et comme ces glandes ſont toujours en action, la plupart des ſéroſités s'y jettent plutôt que dans celles de la peau, dont la ſueur doit forcer les paſſages: *Voyez* PEAU. Ce peut être pour cette raiſon qu'il y a ſi peu de vrais Sudorifiques.

Tantôt le mouvement qui excite les ſueurs, diſſout le ſang; & tantôt il l'épaiſſit. Dans le cas où le ſang ne réſiſte que très-peu à ſa décompoſition, & où ſes globules ſe diviſent & s'atténuent aiſément; l'agitation qui arrive dans la criſe des ſueurs, en fait la diſſolution. Si au contraire les molécules du ſang ſont d'une telle denſité qu'elles réſiſtent aux efforts de la nature ou à l'action des Sudorifiques; il ne ſe fait qu'une expreſſion des parties les plus fluides; tandis que les plus groſſieres, ainſi rapprochées entre elles, s'uniſſent plus étroitement. Le ſang acquiert alors un degré d'épaiſſiſſement, inſurmontable peut-être à tous les agens poſſibles.

On doit donc être fort circonſpect dans l'adminiſtration des Sudorifiques: puiſqu'on a à craindre deux extrêmes preſque auſſi dangereux l'un que l'autre.

Les malades reçoivent un grand ſoulagement, des ſueurs procurées avec prudence. Car, outre que cette évacuation eſt très-abondante, elle eſt pour ainſi dire générale, & s'étend par tout le corps. Ainſi il y a plus de vaiſſeaux déchargés des humeurs ſuperflues; ce qui rétablit promptement & aiſément la liberté de la circulation. D'ailleurs, le ſang ſe déterminant vers l'extérieur du corps, il délivre & met plus à l'aiſe les parties internes & les viſceres. Auſſi eſt-ce la voie que prend fort ordinairement la nature, pour ſe dégorger; comme étant la route la plus ſimple, la plus prompte, & la plus avantageuſe.

On voit beaucoup de maladies ſe terminer par les ſueurs. Mais quoique la nature travaille pour ſe débarraſſer, elle ne ſuffit pas quelquefois toute ſeule pour ſurmonter les obſtacles qui gênent ſes opérations: elle a beſoin d'être aidée; il faut que l'on diminue & retranche une partie de ce qui s'oppoſe à ſes efforts. C'eſt pourquoi il eſt ſouvent néceſſaire d'avoir recours aux Sudorifiques & diaphorétiques.

Lorſqu'on a pris un de ces remedes, on ne s'apperçoit pas ordinairement qu'il agiſſe ſur l'eſtomac & ſur les inteſtins. Mais peu-à-peu le pouls s'éleve, le viſage devient rouge; la peau eſt brûlante: à ſon aridité ſuccede une molleſſe, enſuite une moiteur plus ou moins forte: l'on s'apperçoit par le toucher & par l'odorat, que la tranſpiration eſt augmentée; & par les gouttes d'eau répandues ſur la peau, & par l'humidité des linges, on connoît que la ſueur eſt plus ou moins abondante. Ces obſervations prouvent que les parties des diaphorétiques & des Sudo-

rifiques pénétrent aiſément la voie de la circulation; qu'elles agitent la maſſe du ſang, & le raréfient : & qu'elles ſont plus peſantes & plus dures que les globules de la limphe, puiſqu'elles les décompoſent.

Si les pores ne ſont pas libres & ouverts, ou que le tiſſu de la peau ſoit lâche; envain donnera-t-on des Sudorifiques & diaphorétiques. Il convient alors de faire précéder à leur uſage les ſaignées & les délayans; & très-ſouvent d'attendre que la nature faſſe connoître, par la moiteur de la peau, que c'eſt par cette voie qu'elle tend à ſe délivrer. On peut en cette circonſtance aider la criſe des ſueurs, & la ſoutenir par les remedes.

On joint les narcotiques aux Sudorifiques, afin d'aider leur action, & de relâcher les fibres.

Les diaphorétiques ſont fort d'uſage, ſurtout à la fin des maladies : parce qu'alors les matieres, qui altéroient la qualité des humeurs, ont été ſuffiſamment broyées & atténuées pour pouvoir s'échaper avec les ſueurs à travers les pores de la peau. D'ailleurs, ces remedes raniment les forces.

Mais ils ſont très-nuiſibles lorſqu'on les donne mal-à-propos; ſurtout au commencement des maladies aiguës. Ils ne font que fatiguer; augmenter la raréfaction du ſang; gêner la circulation; & allumer davantage la fievre. Il ne faut pas auſſi les donner lorſqu'il y a pléthore.

L'agitation qu'ils cauſent dans le ſang, les rend quelquefois ſomniferes.

On emploie les Sudorifiques, 1°. dans les rhumatiſmes, la ſciatique, la paralyſie, les coliques, les cours de ventre ſéreux, & généralement dans toutes les maladies qui proviennent de l'épaiſſiſſement qui s'eſt fait dans le ſang & dans les autres liqueurs, faute de tranſpiration : 2°. dans les éréſipeles, les dartres, la rougeole, la petite vérole; les fievres continues, malignes, ardentes, & pourpreuſes; & dans toutes les maladies où des levains impurs & contagieux ſont unis d'une maniere ſi intime à la maſſe du ſang, & aux autres fluides, que les glandes de la peau ne peuvent leur donner aucun paſſage : 3°. dans toutes ſortes de douleurs tant internes qu'externes, pourvu qu'il n'y ait point d'inflammation; dans le ſcorbut; & dans la ſuppreſſion des ordinaires lorſqu'il y a bouffiſſure; enfin dans toutes les maladies où le mouvement libre du ſang, eſt empêché par l'épaiſſiſſement ou la trop grande abondance des humeurs.

Pour tirer tout l'avantage qu'on attend des Sudorifiques : 1°. le malade doit les prendre à jeûn; ou tout au moins, quatre heures après le repas. 2°. Il doit ſe tenir couvert & tranquille dans ſon lit; de peur que la fraîcheur de l'air extérieur, ou l'agitation du corps, n'arrêtent la ſueur. Il doit en même tems reſpirer un air tempéré. 3°. Dès qu'il commencera à ſuer, on lui fera prendre un bouillon chaud, dans lequel on pourra exprimer quelques gouttes de jus de citron, afin de lui réjouir & fortifier le cœur. 4°. Il laiſſera continuer la ſueur pendant cinq ou ſix heures, ou juſqu'à ce qu'elle commence à devenir froide & gluante; à moins qu'il ne lui ſurvienne auparavant quelque palpitation de cœur, ou quelque foibleſſe; car dès ce moment-là il ne faudroit pas différer à le changer de linge, & lui faire prendre un bouillon ou du vin pur. 5°. Le linge qu'on lui donnera doit être chaud : & il ne ſe levera de ſon lit que quelques heures après; de peur que l'air venant à faire impreſſion ſur ſa peau, n'en ferme trop tôt les pores; ce qui augmenteroit ſon mal, au lieu de le ſoulager. 6°. Si le malade avoit de la peine à ſuer, après la premiere priſe on lui en donnera une ſeconde deux heures après; on le couvrira bien; & l'on mettra dans ſon lit, à côté de lui, pluſieurs boules d'étain, ou pluſieurs bouteilles de grès plattes, remplies d'eau chaude, bien bouchées, & enveloppées de ſerviettes; ayant ſoin de lui faire avaler de tems en tems quelques cuillerées de vin d'Alicante, ou d'autre bon vin, ou une cuillerée de potion cordiale, pour le fortifier en cas qu'il ſe trouve trop foible.

Trois ou quatre heures après la ceſſation de la ſueur, on pourra donner un lavement au malade, ſelon le beſoin; & s'il ne ſe trouve pas rétabli par la premiere priſe du Sudorifique, on en réitérera l'uſage juſqu'à parfaite guériſon. Pendant les jours d'intervalle entre les priſes, on pourra ſaigner, purger, & donner les autres remedes convenables, ſelon le caractere de la maladie.

Quant au régime que le malade doit obſerver, il ſera différent ſelon ſa complexion, ou la qualité de ſa maladie; & il doit s'en tenir à l'ordre que lui preſcrira le Médecin.

Si la maladie qu'on veut guérir, eſt accompagnée de fievre, il faut obſerver de ne donner le Sudorifique, que vers le déclin des accès, ou dans les intervalles. Mais ſi la fievre eſt continue, on fera prendre le remede ſix heures avant le redoublement, ou ſix heures avant le friſſon; & quand l'un ou l'autre commence, on en donne une ſeconde priſe. Au reſte, avant l'uſage du Sudorifique, il faut toujours faire précéder la ſaignée, & la purgation qui convient dans la fievre. Si le cours de la fievre n'eſt pas arrêté par la premiere priſe du Sudorifique, il faut réitérer pluſieurs fois de la même maniere qui vient d'être preſcrite.

On n'emploie pas ſeulement les Sudorifiques pour procurer la tranſpiration par eux-mêmes uniquement; on s'en ſert encore pour la faciliter, ou pour l'augmenter. C'eſt pour cet uſage qu'on les fait prendre aux perſonnes ſujettes aux indigeſtions, aux vomiſſemens fréquens & habituels, ou aux envies de vomir, aux cours de ventre ſéreux, & aux diarrhées pituiteuſes. On donne ſeulement la moitié de la priſe, à jeûn, ou quatre heures après avoir pris de la nourriture, & une heure après, le malade peut manger, ou même ſe lever, ſi ſes forces & les indications de la maladie le permettent.

On peut employer les Sudorifiques, comme cordiaux, lorſqu'il s'agit de combattre des poiſons froids & coagulans. On donne alors un Sudorifique par demi-priſe ſeulement; & l'on réitere de deux en deux heures, ou de quatre en quatre heures, ſelon le plus ou le moins de violence des accidens. On donne ce Sudorifique mêlé dans de bon vin pur; & dans les intervalles des priſes on fait avaler au malade quantité de tiſanne, ou d'eau chaude. Enſuite on le nourrit légerement avec des alimens convenables.

Maladies auxquelles les Sudorifiques ne conviennent pas.

L'uſage des Sudorifiques étant très-pernicieux dans les maladies cauſées par un ſang trop dépouillé de ſes parties balſamiques; il ne faut point employer ces ſortes de remedes, dans les inflammations du bas-ventre, ou de la poitrine, qui ne dépendent point de la pleuréſie; dans la pulmonie, & dans la phthiſie; dans les foibleſſes & les amaigriſſemens qui proviennent des maladies, ou de quelque excès de débauche; dans les obſtructions des premieres voies, les conſtipations du bas-ventre, la fievre étique & habituelle, les douleurs accompagnées d'ulceres, & de tumeurs carcinomateuſes; dans le flux des regles,

ni deux jours avant & après. Enfin on ne doit jamais donner les Sudorifiques aux perſonnes qui ſont d'un tempérament ſec, chaud, & bilieux, ou qui ſont actuellement dans l'ardeur de la fievre.

Voyez PLANTES: VIN *Sudorifique*: PESTE: ACHE: *Maladie* VÉNÉRIENNE: Preſque tout l'article PLEURÉSIE; & celui de RAGE: Le mot PARFUM: PÉRIPNEUMONIE: SANTÉ: *Onguent* SYMPATHIQUE: CACAO, p. 416, col. 1.

S U E

SUERTIO. *Voyez* NARCISSE *Ecaillé*, p. 625.

SUEUR. Tranſpiration abondante & très-ſenſible. *Voyez* SUDORIFIQUE.

Pour la Réprimer. Conſultez les articles AISSELLE: PUANTEUR.

SUEUR *du Ciel.* Voyez MANNE.

S U F

SUFFIS. *Voyez* PIN, *n.* 4.

SUFFOCATION. Voyez CATARRHE *Suffocant*: *Suffocation*, entre les maladies du CHEVAL: & ſous le mot RESPIRATION: ASTHME.

SUFFOCATION *de Matrice.* Voyez VAPEUR: ASSA *Fœtida.*

SUFFRUTEX. *Voyez* SOUS-ARBRISSEAU.

SUFFUSION: Maladie de l'œil. *Voyez* CATARACTE.

S U G

SUGAR-*Cane.* Voyez SUCRE.

SUGAR-*Loaf.* Voyez CHOU, *n.* 19.

S U I

SUJET: *Terme de Jardinage.* Conſultez l'article GREFFER.

SUIF. *Voyez* les articles GRAISSE; & CHANDELLE.

SUIF *de Bœuf.* Conſultez ce mot, dans l'article BŒUF.

SUILLUS. *Conſultez* le mot CHAMPIGNON.

SUIN. *Voyez* SUREAU.

SUINT. *Conſultez* l'article BREBIS, p. 394, col. 1. *Voyez* auſſi ŒSIPE.

SUIVRE: *Terme de Chaſſe.* C'eſt quand un limier ſuit les voies d'une bête qui va d'aſſurance: car quand elle fuit, c'eſt la *Chaſſer.*

S U L

SULPHUR-*Wort.* Voyez QUEUE *de Cochon.*

SULTANE (*Amande*). Voyez dans l'article AMANDIER.

S U M

SUMAC: en Latin *Rhus*; & *Rhoë*: en Anglois, SUMACH. Les fleurs de ce genre de plantes ont un calyce diviſé en cinq parties qui ſe tiennent droites. Ce calyce ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit. Il ſupporte cinq pétales, de forme ovale, terminés en pointe, & leſquels, quoique aſſez petits, ſont une fois plus grands que les échancrures du calyce. Dans l'intérieur ſont cinq étamines, que l'on n'apperçoit que difficilement. L'embryon ou ovaire, arrondi & aſſez gros, eſt ſurmonté d'un ſtyle fort court, & terminé par trois ſtigmates. Le fruit eſt une eſpece de baie ordinairement velue, arrondie, peu charnue; qui renferme un noyau plus ou moins rond & plat.

Les fleurs & fruits ſont aſſemblés en gros épis ou grappes.

Les feuilles ſont poſées alternativement ſur les branches.

Eſpeces.

1. *Rhus folio Ulmi* C. B. Ce Sumac vient ſans culture en Italie, en Eſpagne, & dans le Levant. Sa tige, ligneuſe, branchue, haute de huit à dix piés, eſt velue & rude. Ses feuilles ſont alternes, empennées; compoſées de ſept ou huit rangs de folioles longues d'environ un pouce, larges de ſix lignes à leur partie moyenne, terminées en pointe, dentées par leurs bords, d'un verd jaunâtre, velues en-deſſous, & placées par paires le long d'une côte qui eſt terminée par une ſeule foliole. Les fleurs ſont d'un blanc herbacé. Elles naiſſent à l'extrêmité des branches, vers le mois de Juillet.

2. *Rhus Canadenſe, folio longiori utrimque glabro* Inſt. R. H. Le *Vinaigrier*; appellé *Machonâchi* par les Naturels de la Louiſiane. Il vient de lui-même dans preſque toute l'Amérique Septentrionale. Cet arbriſſeau a ſouvent dix ou douze piés de hauteur. Ses branches ſont liſſes, purpurines, & comme cendrées. Ses feuilles ſont compoſées de ſept à huit rangs de folioles oppoſées par paires le long d'une côte terminée par une impaire: ces folioles, arrondies vers le milieu, où elles ſont larges d'environ un pouce, ont quatre pouces & demi de longueur, ſont terminées en pointe aiguë, un peu dentelées en ſcie par les bords, d'un verd brillant en-deſſus, un peu blanchâtres & preſque ſans poils par deſſous. Les fleurs ſont d'un rouge foncé; & toute la grappe eſt couverte d'une eſpece de farine griſâtre, qui a une ſaveur de vinaigre bien décidée.

3. *Rhus Virginianum* C. B. Il vient ſans culture preſque partout dans l'Amérique Septentrionale. Sa tige eſt ligneuſe: elle jette, dans toute ſa longueur, quantité de branches, la plupart mal-faites. Dans leur jeuneſſe elles ſont revêtues d'un duvet fin, dont la couleur & l'enſemble rappellent l'idée d'un jeune bois de cerf: auſſi leur donne-t-on vulgairement dans l'Amérique Angloiſe le nom de *Corne de Cerf* (*Stag's Horn*). Les feuilles ſont compoſées de ſix ou ſept paires de folioles oblongues, échancrées à leur baſe, aiguës à leur extrêmité, velues en-deſſous, diſpoſées le long d'une côte velue qui eſt terminée par une ſeule foliole. Les fleurs ſont très-ſerrées entre elles, & viennent au ſommet des branches. Les ſemences ſont enveloppées dans un duvet purpurin, pénétré de ſuc: enſorte que dans l'automne elles ſont de belles grappes couleur pourpre. Les feuilles prennent auſſi cette couleur, dans la même ſaiſon, quelque tems avant de tomber; puis, celle de feuille morte.

4. *Rhus anguſtifolium* C. B. On le trouve en beaucoup d'endroits de l'Amérique Septentrionale. M. Miller dit » qu'on l'y nomme *Sumac Hêtre* » (*Beech Sumach*); & cela probablement à cauſe » des ſituations qu'il affecte «: c'eſt-à-dire qu'il ſe plaît ſurtout dans des lieux élevés, de même que le Hêtre; au moins M. Von Linné le donne-t-il à entendre ainſi, dans ſes *Spec. Plant.* 380. Cet arbriſſeau s'éleve rarement à plus de quatre ou cinq piés de hauteur. Ses branches s'étendent beaucoup; ſont liſſes, d'un brun clair, & preſque couvertes

par les feuilles : qui ſont compoſées de quatre ou cinq paires de folioles longues d'environ deux pouces ſur ſix lignes de largeur, terminées en pointe, d'un verd brillant en-deſſus & en deſſous, leſquelles deviennent de couleur pourpre en automne, rangées le long d'une côte terminée par une ſeule foliole. Cette côte eſt bordée d'un feuillet membraneux qui regne d'une paire à l'autre, & forme une eſpece de nœud à chacune d'elles. Les grappes de fleurs, placées à l'extrêmité des branches, forment comme un pannicule lâche : les fleurs ſont d'un verd jaunâtre : elles ſont en état vers le mois de Juillet. *Voyez* ci-deſſous *n.* 7.

5. *Rhus Carolinianum, paniculâ ſpecioſâ coccineâ* Catesby Hiſt. Carolin. Ce Sumac, originaire de la Caroline, a communément ſept ou huit piés de haut. Ses branches, diſpoſées ſans beaucoup d'ordre, ſont liſſes, purpurines, cendrées. Les feuilles ont leurs pédicules auſſi cendrés & couleur de pourpre : elles ſont compoſées de ſept ou huit rangs de folioles, les unes oppoſées par paires les autres alternes, longues de trois pouces ſur à-peu-près un pouce de largeur à leur partie moyenne, terminées en pointe, bordées de dentelures aiguës, en-deſſous blanchâtres & garnies de quelques poils; leur couleur eſt un verd foncé : la côte qui leur eſt commune, eſt terminée par une ſeule foliole. A l'extrêmité des branches, naiſſent de groſſes grappes très-ſerrées, qui ſont d'un rouge *Ecarlate* & durent longtems. Les fruits ſont d'un rouge orangé.

6. *Rhus Virginicum, paniculâ ſparſâ, ràmis paſulis glabris* Dillen. H. Eltham. Ce Sumac a été indiqué par M. Von Linné comme le même que celui que nous avons décrit ci-deſſus *n.* 4 (*Spec. Plant.* p. 380, Edit. 2). M. Miller en fait, avec raiſon, une plante différente. On trouve ce Sumac en pluſieurs endroits de l'Amérique Septentrionale; & les Jardiniers l'appellent communément Sumac *de la Nouvelle Angleterre.* Sa tige, plus haute que celle du *n.* 1, a les branches plus horizontales, un peu moins velues que dans le *n.* 3, mais garnies d'un duvet brunâtre. Les feuilles ſont compoſées d'un plus grand nombre de folioles; leſquelles ſont liſſes ſur les deux faces. Les grappes ſont peu ſerrées; & les fleurs, de couleur herbacée.

7. *Rhus foliis pinnatis integerrimis, petiolo membranaceo articulato* Royen H. L. B. C'eſt un grand arbre, de l'Amérique Septentrionale : qui donne une ſubſtance gommeuſe blanche; mais que nous croyons n'être pas le *Copal*, quoique M. Von Linné (*Sp. Plant.* 380) attribue à cette eſpece le titre de *Copallinum :* Voyez le *Traité de la Mat. Med.* de M. Geoffroy, Ed. Fr. Paris 1758, *in*-12, T. IV; & ſpécialement *p.* 2, où on lit que les Eſpagnols donnent le nom de Copal aux réſines blanches. Ses feuilles ſont compoſées de pluſieurs rangs de folioles très-entieres, dont la côte commune eſt bordée d'un feuillet membraneux qui forme des eſpeces d'articulation à l'origine de chaque foliole.

Culture.

Tous ces Sumacs ont beſoin de chaleur pour que leurs fruits parviennent à maturité. D'ailleurs, ils ſont peu ſenſibles au froid, & n'ont pas beſoin d'être traités en arbres délicats.

Ils s'accommodent aſſez bien de toutes ſortes de qualités de terre. On les trouve même dans des endrois pierreux.

Les *nn.* 1 & 5, demandent à être garantis des hivers rigoureux. Mais il leur ſuffit d'être dans une ſituation qui les abrite, & qui empêche que les fortes gelées n'endommagent leurs branches.

Ces arbres peuvent aiſément ſe multiplier par leurs ſemences; qui miſes en terre pendant l'automne, levent au printems ſuivant, mais demeurent un an entier ſans lever ſi on ne les ſeme qu'au printems. On peut les ſemer indifféremment dans des pots ou en pleine terre. Durant l'hiver on les couvre de tannée; que l'on retire au printems. Les jeunes plantes ne demandent, pendant la premiere année, que d'être tenues nettes d'herbes. Mais comme elles ſont ſujettes à pouſſer dès-lors avec une vigueur prodigieuſe, même aſſez avant encore dans l'automne, il faut les couvrir aux approches des premieres gelées; qui pourroient endommager non-ſeulement les ſommités, mais même les plantes entieres pour peu que le froid fût vif. Au printems ſuivant on les leve de terre avec précaution, pour les mettre en pépiniere.

Mais les ſemences qui ont été tranſportées de fort loin, ayant ſouvent de la peine à lever; il eſt bien plus commode de multiplier les Sumacs par les drageons enracinés qu'ils produiſent en abondance quand ils ſont plantés un peu près de la ſuperficie de la terre; enſorte que quelques piés ſuffiſent pour remplir tout un terrein par leurs rejets.

Le *n.* 1 eſt beaucoup moins fécond que les autres, à cet égard.

On peut multiplier celui-ci par des marcottes, ou par boutures. Mais la repriſe des unes & des autres eſt fort incertaine. C'eſt pourquoi on a tenté avec ſuccès de couper quelques racines de cet arbre au printems, les mettre ſur une couche tempérée, & obtenir ainſi des rejets ou ſurgeons.

Les rejets des autres eſpeces ſe fortifient bien quand on les tient un an ou deux, en pépiniere.

D'ailleurs, il importe d'ôter tous les ans ceux des *nn.* 2, 3, & 5 : car ils pullulent prodigieuſement, & ils feroient périr les plantes voiſines.

Uſages.

On met ordinairement les Sumacs dans de grands jardins, parmi les arbriſſeaux à fleurs. Ils y figurent aſſez bien en automne; ſurtout les *nn.* 2, 3, & 5, dont les grappes ſont conſidérables & rouges. En général, le port du *n.* 3 eſt fort ſingulier.

Ce Sumac, & celui du *n.* 1, s'accommodent aſſez bien d'une terre de médiocre qualité; ils ſont propres à garnir des remiſes, & certaines parties dans les parcs.

En faiſant des inciſions au tronc des gros Sumacs, on procure un écoulement de ſubſtance réſineuſe; dont on pourroit eſſayer de faire un verni analogue à celui de la Chine. * *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 219.

On prétend qu'en général il exſude des Sumacs une humeur cauſtique, qui peut faire naître des échauboulures ſur la peau; comme en occaſionnent les Toxicodendron : que M. Linnæus a réunis dans un même genre avec les Sumacs.

Les branches du *n.* 1, fourniſſent, comme le chêne, du tan pour les cuirs. On dit même que c'eſt cet arbriſſeau qui fournit tout le tan avec lequel ſont préparés les cuirs de Turquie (peut-être les Marroquins). * *Gardener's Dictionnary.*

En Amérique on emploie à cet uſage le *n.* 3 : dit encore M. Miller.

Il y a quelques pays où le tan eſt fait avec des feuilles de Sumac.

M. Duhamel croit que la décoction des grappes

ſert

ſert à préparer les étoffes pour quelques eſpeces de teintures.

En Médecine, on emploie cette décoction pour arrêter les flux de ſang. Ces grappes, bouillies dans du vin, calment l'inflammation des hémorrhoïdes.

L'infuſion d'une poignée des feuilles dans une pinte d'eau, eſt utile pour le ſcorbut, ſoit qu'on la donne intérieurement, ſoit qu'on l'emploie à baſſiner les gencives : mais une demi-once des fruits eſt préférable aux feuilles, ſoit pour le ſcorbut, ſoit pour les pertes de ſang. L'extrait des feuilles, ou des fruits, fait avec l'eau commune, a plus de vertu pour arrêter le flux de ſang du ventre, que les autres préparations : la doſe eſt depuis deux gros, juſqu'à demi-once. L'infuſion ou la décoction des fruits, étant introduite dans une dent creuſe, en ôte la douleur.

On ſe ſert des feuilles, ainſi que des baies, du *n.* 1, comme d'un puiſſant aſtringent, pour toutes les hémorrhagies : & on les emploie intérieurement & extérieurement, pour arrêter les progrès de la putréfaction, de la gangrene, & de la mortification. * *Gard. Dict.*

En Amérique on fait un fréquent uſage de la racine du *n.* 3, pour la Médecine. * *Gard. Dict.*

Les Naturels de la Louiſiane mêlent les feuilles ſéches du *n.* 2 avec le tabac, pour l'adoucir, avant de fumer. Son bois eſt aſtringent ; & ſi on le met dans du *vinaigre*, il en augmente la force. * Le Page, *Hiſt. de la Louiſ.*

Le bois de Sumac, principalement celui de l'eſpece *n.* 3, eſt fort tendre ; mais d'une belle couleur verte, & de deux nuances qui ſont aſſez agréables.

SUMAC *de Veniſe.* Voyez FUSTET.

SUN

SUNDEW. *Voyez* ROS-SOLIS.

SUP

SUPERFICIE. C'eſt proprement le deſſus de quelque choſe. Ainſi on dit : *La Superficie de la Terre ; la Surface de la Terre.* Voyez SURFACE.

En *Architecture*, *Géométrie*, &c : c'eſt la ſurface d'un corps ſolide, conſidéré quant à ſa longueur & ſa largeur, ſans égard à la profondeur. On appelle Superficie *plane*, celle qui n'a aucune inégalité, comme creux ou boſſe, dans ſon étendue. Toutes les lignes de la ſurface plane, ſoit en hauteur ſoit en largeur, ſont ſur un même plan. La Superficie *convexe* eſt l'extérieur d'un corps orbiculaire ; & la Superficie *concave*, l'intérieur. On nomme Superficie *curviligne*, celle qui eſt renfermée par des lignes courbes ; au lieu que la *rectiligne* l'eſt par des lignes droites.

SUPPORT ; en Latin *Fulcrum :* Terme de Botanique. Partie qui ſert à en ſoutenir ou défendre quelque autre. Telles ſont les ſtipules, les feuilles florales, les vrilles, les épines, les aiguillons, les pétioles, les péduncules, les pédicules, la hampe, la tige, la glande, l'écaille.

Une Tige chargée de Supports (en Latin, *Caulis fulcratus*) eſt celle où l'on voit de petites éminences en conſole, qui ſont à la naiſſance des feuilles, des fruits, ou des ſemences, & ſervent à les ſupporter.

Voyez COUCHE ; *Terme de Botanique.*

SUPPOSITOIRE. Sorte de Médicament, dont on ſe ſert pour ſuppléer au défaut des lavemens. On forme les Suppoſitoires en bâtons arrondis, de la groſſeur du petit doigt, longs de quatre doigts au moins, & qui vont toujours en diminuant de groſſeur juſqu'au bout : on leur attache un fil, près de l'extrêmité qui eſt la plus groſſe ; afin de pouvoir les ôter s'il en eſt beſoin, & empêcher qu'ils ne s'engagent dans l'inteſtin. On les introduit dans le fondement, pour amollir les matieres, & exciter le mouvement du *rectum*, en le picotant par le moyen des ſels dont ces topiques ſont chargés.

Le malade peut ſe mettre lui-même le Suppoſitoire. On doit le garder le plus longtems qu'il eſt poſſible.

Pour faire des Suppoſitoires, on ſe ſert ordinairement de miel ; qu'on fait cuire à petit feu dans une cuiller de fer, ou dans un petit poëlon, juſqu'à ce que la matiere ſoit devenue noire, ou qu'elle ait acquis une conſiſtance bien ſolide : ce que l'on connoît aiſément, en prenant un petit morceau de cette matiere, & le laiſſant refroidir. Il faut alors ôter le poëlon de deſſus le feu ; verſer la matiere chaude ſur le fond de quelque vaiſſeau de métal renverſé ; y faire fondre un peu de ſel : & former enſuite les Suppoſitoires, ſur une table, graiſſée d'un peu d'huile. On met environ une dragme de ſel, ſur une once de miel : & ſi l'on veut faire les Suppoſitoires plus forts, on y ajoûte une dragme d'aloës, ou deux gros d'électuaire d'hiere-picre.

On fait auſſi des Suppoſitoires avec du ſavon : ou avec de la moëlle de tige de chou, graiſſée d'un peu d'huile, de ſain-doux, ou de beurre ſalé. D'autres ſe ſervent d'écume de ſucre, épaiſſie par la cuiſſon. Le ſavon, ou une côte de poirée frottée de beurre, conviennent pour les enfans. Aux adultes un bout de chandelle peut ſuffire ſeul. On ſe ſert encore de racines de bete, ratiſſées. Pour qu'un Suppoſitoire ſoit bien actif, on ajoûte quelquefois dans ſa cuiſſon vingt-quatre grains de poudre de coloquinte.

Suppoſitoire très-propre à lâcher le ventre ; & qui fait preſque autant d'effet qu'un lavement.

Prenez un bout de bougie de la longueur & de la groſſeur du petit doigt ; frottez-le avec du fiel de bœuf ſéché à la cheminée, & détrempé dans un petit filet de vinaigre & trois grains de ſel entier ; & introduiſez-le dans le fondement.

Suppoſitoire pour les hémorrhoïdes.

Voyez *Guériſon des* HÉMORRHOÏDES, *n.* 5, p. 266, col. 2.

SUPPRESSION *des Ordinaires.* Voyez *Maladies des* FEMMES.

SUPPRESSION *d'Urine.* Voyez URINE.

Feu de SUPPRESSION. Conſultez l'article FEU ; *Terme de Chymie.*

SUPPURATIF. Voyez ONGUENT *Noir* : & EMOLLIENS.

SUPPURATION. *Voyez* ABSCÈS : TUMEUR : *Accidens de la* SAIGNÉE : MATURATIF.

SUR

SUR-ALLER : *Terme de Chaſſe.* C'eſt quand un limier ou un chien courant paſſent ſur les voies d'une bête, ſans en rabattre, & en remontrer à celui qui les mene.

Se SUR-ALLER. Voyez ALLER *ſur ſoi.*

SUR-ANDOUILLER : *Terme de Chaſſe.* C'eſt un grand Andouiller qui ſe rencontre à quelques têtes de cerfs ; & qui excede en longueur les autres de l'empaumure.

SURCENS. *Conſultez* l'article CENS.

SURCULUS *Voyez* BOURGEON : SCION.

SURDENS. *Voyez* ce mot, entre les Maladies du CHEVAL.

SURDITÉ. *Consultez* l'article OREILLE.

SUREAU; ou *Suseau*; que d'autres nomment *Suin*, *Seur*, *Séur*, & *Séu*: en Latin *Sambucus*: & *Elder*, en Anglois.

Les fleurs de ce genre de plantes sont rassemblées en ombelles, & en grappes. Chaque fleur a un calyce assez petit, d'une seule piece, divisée en cinq, & qui subsiste jusqu'à la maturité du fruit. Il n'y a qu'un pétale: il est figuré en rosette, & divisé en cinq segmens obtus. On voit dans l'intérieur cinq étamines ou filets, terminés par des sommets arrondis, & qui prennent leur origine du pétale. L'embryon est oval, & fait partie du calyce. Au lieu de style on n'y apperçoit qu'un corps glanduleux, renflé, & surmonté de trois stigmates obtus. Le fruit est une baie à-peu-près sphérique; qui renferme trois semences arrondies, plates d'un côté, & anguleuses par le côté où elles se touchent.

Les feuilles sont opposées deux à deux sur les branches.

Especes.

1. *Sambucus fructu in umbellâ nigro* C. B. Le Sureau ordinaire; arbrisseau plus ou moins considérable, noueux, dont l'écorce intérieure est herbacée, & l'extérieure grise-blanche, inégale. Ses feuilles ont une odeur forte; sont plus ou moins rondes, composées de grandes folioles pointues, découpées, & profondément dentelées en scie. Ses fruits deviennent noirs en mûrissant, & pleins d'un suc fort rouge: ils sont toujours en ombelle, comme les fleurs, qui sont blanches & chargées d'une odeur vive & délicate.

Il y en a une variété dont les fruits demeurent *Verds*.

Une autre a les feuilles *Panachées*.

On regarde aussi comme une variété celle dont les fruits sont *Blancs*. M. Miller en doute; parce que les folioles sont beaucoup plus petites, finement dentelées, plus unies, & d'un verd plus clair.

2. *Sambucus laciniato folio* C. B. Le Sureau *à feuilles de Persil*. Ses folioles sont étroites, surcomposées, & profondément découpées avec régularité sur les bords, ensorte qu'elles semblent être empennées. Ses tiges sont menues, les branches courtes, & les fruits assez petits. Les feuilles ont peu d'odeur.

3. *Sambucus racemosa rubra* C. B. Cette espece vient sans culture sur les montagnes en Allemagne & en Italie. Elle produit immédiatement de sa racine plusieurs tiges branchues, hautes de dix à douze piés, dont l'écorce est brune. Les feuilles d'en-bas sont ordinairement composées de deux rangs de folioles disposées par paire le long d'un nerf terminé par une seule foliole: ces folioles sont courtes, larges, & profondément découpées. Les feuilles du haut de la plante ont rarement plus de trois folioles; qui sont d'un verd pâle, & assez unies. Les fleurs naissent, en Avril, à l'extrêmité des branches, en grappes de forme ovale: leur couleur est herbacée. Les fruits sont rouges dans leur maturité.

4. *Sambucus humilis; sive Ebulus* C. B. Le *Petit Sureau*; *Hieble*, ou *Yeble*: à qui l'on donne encore en Latin la dénomination Grecque de *Chamæ-Acte*. Cette plante ne produit que des tiges herbacées, hautes d'environ deux à quatre piés, noueuses, anguleuses, branchues, dont l'intérieur est garni de moëlle comme les tiges du Sureau. Ses feuilles ont une odeur très-forte; & sont composées de folioles plus longues & plus pointues que celles du *n.* 1, & un peu ameres: à la base de leur nerf sont constamment deux feuilles opposées, ovoïdes, terminées en pointe, dentelées en scie, longues d'environ dix lignes, sur à-peu-près huit de large à leur partie moyenne, & portées chacune par un pédicule qui peut avoir trois lignes de longueur. Au lieu de ces deux feuilles, le Sureau n'a que deux stipules: en quoi on distingue facilement l'une & l'autre especes. L'hieble croît parmi les décombres de bâtimens, près des fossés, à l'ombre dans des lieux incultes. Elle vient aussi dans les champs; où elle fatigue beaucoup la terre. Elle fleurit en Juin & Juillet. Ses fleurs sont petites, avec quelque teinte de rouge. Ses baies, beaucoup plus ameres que les feuilles, sont succulentes, ont une saveur styptique, & noircissent en mûrissant. Les Laboureurs Anglois, qui la redoutent autant que les nôtres, l'appellent *Dwarf Elder; Danewort; Walwort; Damn-wort*. Ses racines tracent & produisent quantité de rejets.

6. *Sambucus humilis, sive Ebulus, folio laciniato* C. B. Cette plante trace moins, demeure plus basse, & est plus garnie en feuilles; dont les folioles sont longues, étroites, profondément dentelées, & terminées en pointes qui semblent être empennées.

Ces deux hiebles perdent leurs tiges tous les ans.

Culture.

Peu d'arbrisseaux sont moins délicats sur la nature du terrein, & plus aisés à multiplier, que le Sureau. Il reprend très-aisément par marcottes, & même par boutures. C'est pourquoi on ne s'avise gueres de l'élever de semences.

Les boutures se plantent depuis le mois de Septembre jusqu'en Mars, à six ou huit pouces de profondeur. On peut les transporter ailleurs quand elles ont produit des racines. En abandonnant à ces arbrisseaux le soin de se multiplier, leurs graines en font naître une grande quantité.

On trouve rarement de gros Sureaux; si ce n'est derriere les maisons, près des étables, ou dans de vieilles masures.

Usages.

Ces grands arbrisseaux sont surtout jolis lorsqu'au mois de Juin ils sont chargés de fleurs. Leurs fruits font encore un assez bel effet.

Le *n.* 2 est agréable, par la seule beauté de son feuillage.

Ceux qui ont les feuilles panachées forment encore un agrément.

Ces différentes especes peuvent donc être employées à décorer les bosquets de la fin du printems & ceux d'été.

On fera bien d'en planter aussi dans les remises. Leur fruit attirera les oiseaux.

Comme l'odeur des feuilles déplaît au bétail, on n'a pas a craindre qu'il attaque les Sureaux que l'on met dans les endroits dont on ne veut pas lui interdire l'usage. D'ailleurs, ces bordures sont agréables, & forment des retraites pour le gibier. Aussi voit-on souvent les héritages bordés de haies de Sureau. Cependant ces haies, qui poussent très-vîte, se dégarnissent promptement par le pié.

Les jeunes branches sont remplies d'une moëlle abondante: & les enfans les vuident pour en faire des canonieres & des sarbacanes. On ne trouve pas de moëlle dans les gros troncs; leur bois, qui est liant & fort dur, sert à différens ouvrages. Les Tourneurs en font des boîtes; & les Tabletiers, des peignes communs, pour lesquels c'est, après le

buis, un des meilleurs bois qu'on puiſſe employer. Il ſe polit preſque auſſi bien que le buis.

Voyez MORT-BOIS, T. I, p. 355, col. 2.

On conſeille la décoction des fleurs & des branches de Sureau, pour déterger les ulceres, & pour fomenter les parties affligées d'éréſipeles. [*Nota.* En Médecine, on n'emploie que les eſpeces qui portent des Ombelles : & on regarde comme nuiſibles les feuilles, & ſurtout les Grappes, du *n.* 3]. Les fleurs de Sureau, priſes intérieurement, ſont réputées propres à chaſſer les vents. Les baies ſont cordiales, antihyſtériques, & fourniſſent un excellent gargariſme pour les maladies de la bouche & du goſier.

Les feuilles ſont émollientes. La ſeconde écorce infuſée dans du vin blanc, le ſuc de la racine, des fleurs, & des fruits, évacuent les eaux des hydropiques par les ſelles & par les ſueurs. On ſe ſert extérieurement des feuilles de Sureau, broyées, pour les appliquer ſur les brûlures. Les feuilles, cuites & mangées en potage, ainſi que les ſommités cuites entre deux plats, évacuent le flegme & la bile, & excitent les urines des hydropiques. Une demi-once de ces feuilles, infuſée dans ſix onces d'eau, avec un ſcrupule de cannelle & quinze grains de ſel d'abſinthe, purgent bien les ſéroſités. Ces feuilles, amorties ſur le feu, ſont bonnes en fomentation pour réſoudre les tumeurs. On fait avec elles un bain vaporeux, ou des fomentations réitérées, pour baſſiner les jambes enflées, & celles des hydropiques : on en augmente la vertu, en y ajoûtant des feuilles & fleurs de tanéſie. La racine cuite dans du vin, & mangée, eſt bonne contre l'hydropiſie ; il faut faire auſſi boire ce vin au malade. Les pepins avalés dans du vin guériſſent les duretés & opilations de matrice. Voyez VIN *de Sureau.* On fait avec ces baies un rob, qu'on donne avec ſuccès, depuis demi-once juſqu'à une once, pour le cours de ventre & la dyſenterie : le ſuc de ces baies, mêlé avec de la farine de ſeigle, forme des gâteaux très-eſtimés pour remédier à ces maladies. Le vinaigre où ont infuſé les fleurs ſéches de Sureau eſt fort agréable au goût & à l'odorat, moins contraire à l'eſtomac, & plus ſain que le commun : on prétend même qu'il eſt propre à tuer les vers. *Voyez* l'article VINAIGRE. Ces mêmes fleurs toutes fraîches fricaſſées avec des œufs, purgent aſſez bien les flegmes & la bile. Le petit lait où elles ont infuſé pendant la nuit, convient aux perſonnes ſujettes aux éréſipeles, & à d'autres maladies de la peau : la doſe eſt d'un verre, ſoir & matin : il faut en même tems baſſiner le mal, avec un mêlange compoſé de deux parties d'eau, & une partie d'eſprit de vin. On peut auſſi appliquer ces fleurs en fomentation ſur la peau. Elles ſont réſolutives, anodynes, adouciſſantes, & diaphorétiques. Un gros de ſemence de Sureau en poudre, avec vingt grains de ſel de tartre, & quinze grains de mercure doux, mis en bol avec ſuffiſante quantité de ſirop de chicorée, eſt un excellent purgatif pour les ſéroſités. L'huile qu'on tire par infuſion de la ſeconde écorce du Sureau eſt regardée comme ſpécifique pour la goute, la brûlure, & toutes ſortes d'inflammations.

L'*Eſprit* de baies de Sureau, qui ſe fait de même que l'eſprit de ceriſes, eſt bon pour l'enflure.

L'*Eau diſtillée* des fleurs de Sureau, garantit le tein contre le hâle du ſoleil.

Trochiſques de Sureau.

Voyez au mot TROCHISQUE.

Sirop de Sureau.

Voyez au mot SIROP.

On fait une *Conſerve* des baies de Sureau, qui purge bien la poitrine de toutes les humeurs peccantes. En voici la compoſition. Il faut faire cueillir les baies bien mûres, les mettre dans un linge, & les preſſer pour en faire ſortir la liqueur ; que vous ferez bouillir dans un pot juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à la diminution des deux tiers ; c'eſt-à-dire, que trois pintes ou autres meſures doivent ſe réduire à une. Cette conſerve reſſemble au miel ; elle eſt un peu douce tirant ſur l'aigre. On en prend deux cuillerées à l'heure que l'on veut.

L'*Hieble* & le *Sureau* ſont réciproquement ſubſtitués l'un à l'autre.

On attribue en particulier à l'Hieble d'être un puiſſant ſudorifique ; enſorte que ſes feuilles amorties au four & appliquées chaudement ſur un malade couché dans un lit, ſont capables d'attirer au dehors les humeurs qui cauſent le rhumatiſme, la goute, les tumeurs aqueuſes, & les hydroceles. Ces feuilles, non-amorties, ſont émollientes & réſolutives. On les emploie extérieurement pour fortifier les nerfs, dans la paralyſie, &c. Les ſommités & l'écorce purgent. On fait infuſer ordinairement pendant une nuit dans un verre de vin blanc, demi-once de graine bien lavée, puis miſe en poudre : & après avoir un peu exprimé, on fait boire ce vin aux hydropiques : mais il ne purge que fort légerement par bas ; il fait jetter quantité d'eau par la bouche. D'habiles Médecins penſent qu'il vaut mieux faire une émulſion avec ſix gros ou une once de ces graines. Pour réſoudre l'enflure des jambes des hydropiques, & pour guérir le rhumatiſme, on fait un bain vaporeux avec les feuilles d'hieble, la tanéſie, la ſauge, & ſemblables plantes : ou bien l'on fait bouillir toutes ces herbes dans de gros vin, pour en baſſiner les endroits malades ; & on applique le marc par-deſſus. Un cataplaſme de feuilles d'hieble & d'ortie eſt bon pour la goute. On a l'expérience que trois cuillerées du ſuc exprimé des baies d'hieble, priſes chaque jour trois fois par ſemaine, purgent merveilleuſement les hydropiques, les gouteux, & les ſcorbutiques.

Trop d'uſage de cette plante intérieurement peut nuire à l'eſtomac.

On la met dans un lit pour faire mourir les punaiſes.

Le rob fait avec la pulpe des baies que l'on a fait cuire avec du ſucre, fait évacuer les eaux des hydropiques ; s'ils en prennent une dragme tous les trois jours : ce remede agit doucement par les ſelles & par les ſueurs.

Les fleurs échauffent, deſſéchent, diſcutent, ramolliſſent, réſolvent ; & pouſſent par les ſueurs. L'écorce interne, particuliérement celle de la racine, purge par bas les eaux & ſéroſités du corps : elle eſt chaude, deſſiccative, diſcuſſive ; & convient ſurtout aux inflammations, & aux éréſipeles. Cette écorce, ainſi que celle de Sureau, ſe preſcrit pour l'ordinaire depuis trois dragmes juſqu'à demi-once. Le ſuc exprimé des racines préſerve de la goute, ſi l'on en boit pendant quelque tems. En général, on attribue à l'hieble les vertus du Sureau : avec cette diſtinction que le Sureau eſt plus chaud, plus âcre, & plus purgatif.

Huile d'Hieble.

Voyez DOULEUR *de Nerfs foulés.*

SURELLE. *Voyez* OZEILLE.

SURFACE. *Voyez* SUPERFICIE.

En Botanique, lorſqu'on décrit une plante, on

a égard à l'état de la Surface des feuilles, des fruits, des tiges, &c; qui eſt ou velue, ou hériſſée de poils, ou raboteuſe, ou piquante, ou épineuſe, ou garnie de mammelons, ou liſſe, ou pliſſée, ou ridée, ou veineuſe, ou nerveuſe, &c.

SURFEUILLE. Terme de Botanique; qui déſigne la membrane dont eſt couvert un bourgeon.

SURGEON. Pluſieurs nomment ainſi le rejetton qui ſort de la tige d'un arbre, principalement vers le pié. *Voyez* REJET.

SURLONGE *de Bœuf.* Conſultez ce mot, entre les Manieres d'Apprêter les divers endroits du BŒUF.

Se SUR-MARCHER. Voyez ALLER *ſur-ſoi.*

SUR-MESURE: *Terme de Forêt.* C'eſt une erreur de l'Arpenteur des bois. Quand elle eſt conſtatée, elle emporte dédommagement, ſoit en faveur du propriétaire, ſoit en faveur du marchand acquéreur des bois.

SUR-NEIGÉES: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont les voies des bêtes, où la neige a tombé.

SUR-PEAU. *Voyez* EPIDERME.

SURPLUES: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont des voies de bêtes, où il a plu.

SURSELLE: *Voyez* DOSSIERE.

SUS

SUSEAU. *Voyez* SUREAU.

SUSPENDU (*Noyau*). Voyez NOYAU *d'Eſcalier.*

SUZ

SUZEAU *Royal.* Voyez OBIER, *n.* 2.

SWA

SWALLOW-WORT. *Voyez* DOMPTE-VENIN.

SWAMP-*Dogwood.* Voyez CORNOUILLER, *n.* 8.

SWE

SWEET *Gum.* Voyez STYRAX *Liquide.*

SWEET *Johns.* Voyez ŒILLET, *n.* 6.

SWEET *Rush.* Voyez ACORUS *Verus.*

SWEET *Sultan.* Voyez AUBIFOIN, *n.* 1.

SWEET *William.* Voyez ŒILLET, *n.* 6.

SWI

SWINE'S *Creſs.* Voyez CRESSON proprement dit, *n.* 2.

SWO

SWORD *Aloë.* Voyez ALOES, *n.* 6.

SYC

SYCOMORE. Voyez ERABLE: FIGUIER, *n.* 2.

SYM

SYMPATHIE; que quelques-uns écrivent *Simpathie*, & même *Simpatie.*

Avant que la Phyſique bannît de ſes études les termes vagues qui ſervoient à répondre à tout, & qui au fond ne rendoient raiſon de rien, puiſqu'ils n'offroient pas d'idées claires & diſtinctes; les mots de *Sympathie* & *Antipathie*, ainſi que tant d'autres, étoient indiqués comme cauſes de divers phénomenes. On ne ſe contente plus aujourd'hui d'entendre expliquer des faits naturels, par des *convenances*, *reſſemblances*, *vertus magnétiques*, *qualités occultes*, *oppoſitions*, &c. Seulement conſent-on à recevoir quelques mots, comme pouvant indiquer briévement l'action méchanique d'un corps ſur un autre. Ainſi ces expreſſions, *Tel Remede*, *Tel Aliment*, *eſt Ami de la poitrine*, *de l'eſtomac*, &c, annoncent qu'on doit en attendre un bon effet; & diſpenſent d'expliquer en détail comment ſe paſſe l'action par laquelle le remede ou l'aliment conſerve, répare, &c. Mais on regarde ordinairement comme un aveu du défaut de connoiſſances, les termes vagues qui ſont hazardés pour prétendre expliquer certains faits trop difficiles à accorder avec les loix communes de la nature.

Dans le premier volume, *pp.* 903-4, nous avons parlé d'ENCRES & Liqueurs, dites *de Sympathie.* On n'y trouve que les faits. M. Nollet en a rendu ſuccinctement raiſon, dans ſa *Phyſiq. Expérim.* T. I, p. 102.

Poudre de Sympathie.

Quoique cette Poudre ait beaucoup perdu de la haute réputation qu'elle s'étoit acquiſe du tems du Chevalier Digby, nous avons cru que le Public ne ſeroit pas fâché d'en trouver ici la préparation.

Au mois de Juillet, ou en celui d'Août, faites diſſoudre du vitriol romain, ou couperoſe verte (non préparée), dans de l'eau commune, celle de pluie eſt la plus convenable: il faut que l'eau ſoit fort claire. Filtrez cette diſſolution avec du papier brouillard; mettez la liqueur ſur un petit feu, pour qu'elle s'évapore: puis laiſſez-y former les cryſtaux qui ſeront d'un très-beau verd, au fond du vaiſſeau (qui doit être de verre, ou de fayance). Pilez groſſiérement ce vitriol purifié; & le faites blanchir au ſoleil. Réitérez juſqu'à trois fois la diſſolution, la filtration, la coagulation, & la calcination, afin que le vitriol ſe purifie parfaitement, & que ſa ſubſtance ſoit plus homogene. Enfin expoſez-le encore pour une derniere fois au ſoleil: quand vous verrez que la poudre ſera parfaitement blanche, vous la mettrez dans une phiole de verre; & la conſerverez dans un lieu bien ſec.

On remue ſouvent le vitriol, tandis qu'il eſt expoſé au ſoleil. Quand il eſt ainſi bien calciné, il doit avoir perdu un tiers de ſon poids.

Cette préparation le prive plutôt de ſon humidité, qu'elle ne le calcine.

Il ne faut jamais toucher (dit-on) la poudre, ni le vitriol dont elle eſt compoſée, avec un couteau ni autre inſtrument de fer, de peur qu'elle ne perde une grande partie de ſes eſprits volatils, qui ſe communiquent à ce métal avec beaucoup de facilité. M. Papin, d'ailleurs partiſan de cette préparation & de ſes effets, regarde comme ſuperflue cette crainte du fer; *Diſſert. touchant la Poudre de Symp.* Ed. Fr. 1681, p. 184. Il y ajoûte que l'on doit prendre le tems où le ſoleil eſt depuis quatre ou cinq jours dans le Signe du Lion; qu'on peut y tenir expoſé le vitriol au-delà du terme de quinze jours, que la plupart aſſignent pour cette préparation; & que le ſoleil ne laiſſera pas de continuer à agir ſur la poudre, quoiqu'on la couvre ou qu'on la prive autrement de ſes rayons, tant qu'il ſera dans le même Signe.

Cet Auteur dit encore (*p.* 186) que ſi la poudre ainſi préparée devient humide, fût-ce même juſqu'à

ſe fondre, elle reprend ſon premier état lorſqu'on l'expoſe à une chaleur modérée. Enfin il aſſure qu'on peut conſerver cette poudre pendant pluſieurs années, ſans altération, & qu'on n'a pas beſoin de la renouveller tous les ans.

2e. *Préparation.* Il faut avoir de bon vitriol Romain, & l'expoſer durant trois ou quatre jours au ſoleil, renfermé dans une phiole de verre bien bouchée; puis délayer de ce vitriol dans un petit baſſin d'eau de pluie, filtrée au feutre, environ une once pour une pinte d'eau; & garder cette liqueur dans un lieu tempéré.

3e. *Préparation.* Prenez une livre de vitriol d'Angleterre, plus ou moins, ſelon que vous voudrez. Réduiſez-la dans un mortier, en poudre fort ſubtile: mettez cette poudre dans du papier, & ce papier dans une boîte ou autre vaiſſeau capable de la bien contenir, enſorte qu'il ne ſe perde point de poudre. Expoſez cette boîte au ſoleil. Et lorſqu'il ne donnera plus deſſus, il faut la retirer, & ne la laiſſer jamais au ſerein.

4e. *Préparation.* Il faut prendre de la couperoſe ou vitriol Romain, ou d'Allemagne, ou de Chypre, telle quantité que vous voudrez; mettre ce vitriol en poudre fort ſubtile, & l'expoſer au ſoleil, de la même maniere & avec les mêmes précautions que celles du *n.* 3.

Prenez en même tems de la gomme adraganth, ou même de la gomme arabique, preſque autant que de couperoſe; mettez-la en poudre bien ſubtile, que vous paſſerez par le tamis de ſoie: expoſez cette poudre au ſoleil pendant tout l'Eté, & en même tems que l'autre, & avec les mêmes précautions; mais ſéparément dans un autre papier & dans une autre boîte.

Quand vous voudrez *Compoſer* une poudre de Sympathie, il faudra prendre parties égales de ces deux poudres, & les bien mêler enſemble.

Papin (p. 187) dit que quelques-uns ajoûtent à cette Poudre Compoſée, de la ſarcocolle, & d'autres ſubſtances gommeuſes, à l'intention de la rendre plus efficace pour les plaies où il y a complication par fracture ou gerſure des os. D'autres préferent à toute autre choſe, pour joindre à la Poudre Simple, la poudre de grande conſoude ſéchée à l'ombre. Mais ce Médecin, en regardant comme néceſſaire la Poudre Compoſée pour les cas de complication, laiſſe à chacun la liberté d'employer telle addition qu'on jugera convenable: » la princi- » pale vertu de cette ſorte de mêlange ayant pour » baſe la poudre de vitriol préparé; & tout ce que » les ſucs gommeux ont d'énergie, étant mis en » action par le ſeul ſecours de cette poudre. «

5e. *Préparation.* Le Chev. Digby (*Diſcours..... touchant la guériſon des plaies par la Poudre de Symp.* Paris, 1681, *in*-12, p. 138) dit que » la méthode » & maniere primitive de ſe ſervir de ce remede » Sympathétique étoit de prendre ſeulement du » vitriol, même le plus commun, comme il venoit » des Droguiſtes, ſans aucune préparation ou addi- » tion quelconque; le faire diſſoudre dans de l'eau » de fontaine, ou plutôt de pluie, en telle quantité » qu'y trempant un couteau ou autre morceau de » fer poli, il en ſortît tout chargé de couleur comme » s'il étoit changé en cuivre. On mettoit tremper » dans cette eau un linge taché du ſang de la bleſ- » ſure qu'on vouloit guérir; ſi le linge étoit ſec: » mais s'il étoit encore frais & humide du ſang, » il ne falloit que le ſaupoudrer avec de la poudre » bien fine de ſemblable vitriol, enſorte qu'elle s'in- » corporât & imbibât dans le ſang. On gardoit l'un » ou l'autre remede dans un lieu tempéré; ſavoir, » la poudre dans une boîte que l'on portoit ſur ſoi; » & l'eau dans une chambre où la chaleur fût mo- » dérée. A chaque fois que l'on mettoit de nou- » velle eau vitriolique ou de nouvelle poudre, ſur » de nouveau linge ou autre étoffe enſanglantée, » la perſonne éprouvoit un nouveau ſoulagement.... » C'eſt pourquoi on réitéroit cette façon de panſer, » ſoir & matin. «

Il ajoûte, *p.* 140, qu'il a » vu d'auſſi grands & » merveilleux effets du ſeul vitriol de dix-huit de- » niers la livre, que de la poudre qu'on préparoit » plus cherement «. Il donne cependant des raiſons pour faire préſumer que ces préparations de l'Art ne ſont pas inutiles: *pp.* 140-1-2.

Papin (*p.* 182) va plus loin, & dit poſitivement que le vitriol tel qu'on le vend communément » n'a » pas grand effet pour les guériſons Sympathiques, » ſurtout lorſqu'il eſt queſtion de plaies difficiles » ou qui ſemblent ſe refuſer à la guériſon. «

Uſages.

On vient de voir la maniere dont M. Digby dit qu'on employoit le remede *n.* 5.

Suivant l'ancienne Edition de ce Dictionnaire, la poudre de la Premiere *Préparation* ſe met ſur un linge teint du ſang ou du pus de la plaie, qu'il faut ſeulement couvrir d'un linge bien net; ayant ſoin de changer ce linge tous les jours, & de jetter de nouvelle poudre de Sympathie ſur le pus qui y eſt attaché. Il faut toujours continuer de la même maniere, juſqu'à l'entiere guériſon: & prendre bien garde de ne pas jetter ce linge imbibé du ſang ou du pus de la plaie, dans le feu, ou dans un lieu trop chaud; ce qui cauſeroit infailliblement une inflammation à la plaie. Il ne faut pas non plus le mettre dans un lieu humide, ou trop froid; de peur d'envenimer la plaie, ou d'en retarder la guériſon.

Quant au *n.* 2: voici ce que preſcrivoit l'ancienne Edition. Si c'eſt en Eté que l'on veut opérer quelque guériſon, on n'approchera point cette eau du feu; parce qu'il faut qu'elle ne ſoit ni chaude ni froide, mais dans un juſte tempérament entre le froid & le chaud: puis on fera tremper dans cette compoſition vitriolique un linge imbibé du ſang ſorti de la plaie que l'on voudra guérir, & on le retirera étant bien mouillé.

Si le malade eſt éloigné du lieu où ſe fait l'opération, enſorte qu'après ce premier linge imbibé de ſon ſang on n'en puiſſe avoir commodément d'autre; on ſe contentera de tremper le même linge, de douze en douze heures, dans l'eau vitriolée, & de tenir ce linge dans un lieu tempéré. Toutes les fois que l'on trempera le linge, le malade reſſentira à la plaie un ſoulagement pareil à celui que donne un habile Chirurgien quand il panſe de nouveau une plaie; & le malade ſera guéri en fort peu de tems par la vertu du vitriol.

Il étoit dit, par rapport au *n.* 3, qu'avec cette poudre on arrête toute ſorte d'hémorrhagies, quand même l'artere ſeroit coupée. Il faut l'appliquer ſur la veine ou l'artere ſaignante, avec un peu de charpi; appliquer par-deſſus la charpi un aſtringent compoſé de bol fin, terre ſigillée, blancs-d'œufs, & vinaigre; & mettre une compreſſe & un bon bandage par-deſſus.

Enfin, pour le *n.* 4, qui eſt la *Poudre Compoſée*; on aſſuroit qu'étant appliquée, elle arrête le ſang, comme la 3e. préparation; qu'elle ſert à arrêter les pertes de ſang des femmes, ayant de leur ſang ſur du linge, mettant de cette poudre deſſus, puis enveloppant ce linge, & le dépoſant dans un lieu

propre & net. Elle arrête l'hémorrhagie du nez, en l'appliquant ſur le ſang répandu ſur un mouchoir ou autre linge, qu'il faut enſuite envelopper : on peut auſſi faire ſentir au malade, à travers le même linge, l'endroit où la poudre eſt appliquée. Elle arrête encore le ſang de toutes ſortes de plaies ; quand même on ne ſeroit pas auprès de la perſonne, pourvu qu'on apporte de ſon ſang ſur un linge, & qu'on y mette de cette poudre : il faut envelopper le linge, & le mettre dans un lieu net.

Le Chevalier Digby, dont j'ai déja cité pluſieurs fois le *Diſcours*, atteſte (*pp.* 10 & ſuivantes) qu'il » panſoit ainſi les bleſſés, ſans avoir » beſoin de les toucher ou de les voir : « & que le ſieur Howel, dangereuſement bleſſé à la main depuis quatre ou cinq jours par une arme tranchante, lui remit une jarretiere avec laquelle on avoit d'abord bandé ſa main en attendant que l'on pût avoir un Chirurgien ; qu'ayant fait promptement diſſoudre une poignée de poudre de vitriol dans un baſſin d'eau, il y plongea auſſitôt la jarretiere ; dans l'inſtant, le malade occupé à parler à quelque perſonne ſans prendre garde à ce procédé, treſſaillit, parut fort ému, & dit qu'au lieu de la douleur précédente il ſentoit ſur ſa main une agréable fraîcheur qui avoit ôté toute l'inflammation. En conſéquence il ôta les emplâtres ; & ſe contenta d'entretenir les plaies nettes, & dans une température moyenne entre le chaud & le froid. Le bon état du malade continua ; & ſes plaies furent cicatriſées & entiérement guéries en cinq ou ſix jours. Mais il ne faut pas omettre une ſingularité qui fait partie du récit de M. Digby. Le même jour que la poudre avoit commencé à opérer ſi puiſſamment, le Chevalier, pour ſatisfaire la curioſité du Roi d'Angleterre, & de ſon premier Miniſtre, tira la jarretiere hors de l'eau, & la fit ſécher à un grand feu qui l'échauffa beaucoup : à peine étoit-elle ſéche, que le domeſtique vint dire que M. Howel ſouffroit plus que jamais : la jarretiere fut remiſe dans l'eau, & le malade recouvra auſſitôt la tranquillité, enſorte que les douleurs ne ſe firent plus aucunement ſentir pendant le peu de jours que dura le traitement ci-deſſus. » Le baſſin d'eau de vitriol » où étoit la jarretiere enſanglantée fut tenu pendant » ce tems, durant le jour dans un cabinet expoſé » à la chaleur modérée du ſoleil du printems, & la » nuit au coin d'une cheminée, enſorte que le ſang » de la jarretiere fut toujours à-peu-près au degré » de température entre le chaud & le froid, qui » convient à un corps en ſanté : *p.* 134. «

Le Chevalier prétendoit alors être ſeul poſſeſſeur de ce ſecret, en Europe : *p.* 15. L'ayant communiqué au premier Médecin du Roi d'Angleterre, qui l'apprit enſuite au Duc de Mayenne ; la réputation qu'eurent les guériſons opérées en conſéquence par ce Seigneur, fit que tout le monde connut le myſtere d'où dépendoient ces cures que l'on regardoit comme des prodiges.

Dans la page 17, M. Digby convient que la guériſon s'opéroit par l'application du remede *ſur une épée, même à une grande diſtance* du malade.

Je n'entreprendrai pas de le ſuivre dans les raiſonnemens qu'il accumule pour expliquer (ſelon lui) le mécaniſme de cette opération. Ce ſeroit m'engager à copier ſon Diſcours depuis la *p.* 17 juſqu'à la 151e. On y voit un prodigieux nombre de faits qui, s'ils étoient conſtatés, pourroient favoriſer la conjecture du rapport que l'on ſuppoſe naturel & néceſſaire entre un corps & les particules qui en ſont émanées. La baſe de toutes ces aſſertions, ou plutôt de ce qui en réſulte, eſt que » la » *lumiere* emportant les atomes du vitriol & du » ſang, & les dilatant à une grande étendue dans » l'air, la plaie les attire, & eſt d'abord ſoulagée, » puis guérie par l'eſprit du vitriol qui eſt balſamique : *p.* 146 «. Auſſi avertit-il, au même endroit, que ſi quelque cauſe vient à déranger cette communication de mouvement ; elle altere, retarde, ou empêche la guériſon. C'eſt pourquoi il ajoûte que, » ſi on met le baſſin ou la poudre avec le linge » taché de ſang, dans une armoire pratiquée dans » une muraille, ou dans quelque coin d'une chambre froide «, ou dans une cave où *la lumiere* ne donne jamais, & dont l'air ne ſe renouvelle point ; la plaie ne ſentira aucun effet de la poudre. Il en ſera de même ſi, ayant mis le baſſin ou la poudre dans quelque coin, » on les couvre avec beaucoup » de couvertures épaiſſes, étouffantes & ſpongieuſes «, qui imbibent les atomes qui pourroient en ſortir, & qui retiennent en pure perte la *lumiere* & les rayons qui y entrent. » Si on laiſſe congeler l'eau » vitriolée où le linge eſt trempé, le bleſſé ſentira » un grand froid à ſa plaie : mais quand toute l'eau » ſera convertie en glace, il ne ſentira ni bien ni » mal «. L'Auteur ne veut pas qu'on ait lavé dans du vinaigre ou dans de la leſſive le linge teint de ſang, auquel on applique enſuite le remede : *il ne ſe fera aucun effet ;* dit-il, p. 147. Mais ſi ce linge n'a été lavé qu'à l'eau ſimple, le remede fera quelque choſe ; cependant pas autant que ſi tout le ſang y étoit encore.

Pour prouver que l'on peut panſer un malade, en *appliquant le remede à l'épée* dont il a été bleſſé, M. Digby ſuppoſe que » les eſprits ſubtils du ſang » pénetrent dans la ſubſtance de la lame juſqu'à l'endroit qui eſt reſté en deçà de la plaie ; & ils y » réſident ſans que rien puiſſe les en chaſſer excepté » le feu «. Voyez ce qu'il allegue, *pp* 148 & 149. Quand le feu les en aura fait ſortir, on appliquera inutilement le remede ſur la lame.

Une chaleur violente enflamme la bleſſure qu'on traite avec le remede Sympathique ; » mais le ſel » commun peut y remédier ». L'humidité de l'eau humecte la plaie : & le froid cauſe le friſſon à la perſonne bleſſée. * *pp.* 149 & 150.

A la ſuite du Diſcours de M. Digby, a été imprimée en 1681, une *Diſſertation touchant la Poudre de Sympathie, traduite du Latin du ſieur Papin, Docteur en Médecine de la ville de Blois : par le ſieur Rault.* Les chiffres ne ſont point interrompus ; & la premiere page de la Diſſertation eſt numérotée 155 : ce que j'obſerve par rapport aux citations que j'en ai déja faites & à celles que je ferai.

Le Docteur dit dans la ſeconde page de ſa préface, & dans les *pp.* 175 & 181, que s'étant aſſuré de la vérité par les fréquentes expériences qu'il fit de cette Poudre, il ne fut plus occupé que de découvrir la maniere dont elle opéroit. Ses raiſonnemens reviennent à ceux du Chevalier. Il tâche de les étayer par des faits dont on peut tirer des inductions paralleles ; ſuppoſant que ces faits ne peuvent être conteſtés. Il dit avoir été témoin oculaire de guériſons opérées au péricarde, aux inteſtins grêles, & à la veſſie, par la Poudre de Sympathie : Voyez *pp.* 175-6. On lit même dans la *p.* 199, que cette poudre a guéri des plaies faites par des armes à feu.

Quand la plaie eſt ſimple, c'eſt-à-dire qu'elle n'eſt que dans les parties les plus molles, telles que les chairs, les nerfs, les membranes ; la Poudre Simple ſuffit : mais on ſe ſert de celle qui eſt *Compoſée* (ci-deſſus *n.* 4), lorſque la plaie eſt compliquée par une grande fracture ou fiſſure d'os, outre

la ſolution des parties les plus molles. Si on a trempé dans une plaie récente & qui ſaignoit encore, un linge bien net ſoit de lin ſoit de chanvre, ou un morceau d'étoffe, ou même autre choſe; on y ſeme de la Poudre, & on garde le tout, enveloppé d'un autre morceau d'étoffe, dans un lieu bien tempéré, proche ou ſi loin que l'on veut du bleſſé: toutefois une *diſtance médiocre* eſt plus avantageuſe. * *p.* 193, 194.

Pour une plaie déja ancienne & ulcérée, on reçoit pareillement ſur un linge le pus ou la ſanie qui en découle, on y ſeme de la poudre, & on garde le tout ſoigneuſement comme ci-deſſus. Puis on couvre & bande la plaie avec un linge bien net ou un morceau d'étoffe, l'ayant auparavant lavée avec du vin tiede. Et tous les jours, ou même plus ſouvent, on y met de nouveau linge, ſelon la quantité de matiere qui en ſort. On garde dans un lieu tempéré tous ces linges; ſans qu'il ſoit beſoin d'y répandre encore de la poudre, ni laver plus d'une fois la plaie avec du vin. Il y a même des perſonnes qui ne la lavent point du tout. * *p.* 194-5.

On enfonce autant qu'on peut dans la profondeur des plaies le linge deſtiné à être parſemé de la Poudre de Sympathie.

Il eſt à propos de changer de place le linge ſur lequel eſt cette poudre, & même les autres, ſuivant ce qui ſurvient à la plaie durant le tems du panſement. Si elle paroît s'échauffer, on porte ces linges dans un endroit plus frais & plus humide, » comme ſous terre, ou dans une boîte d'ambre; « ou même on les plonge dans de l'eau ou de la neige; & on les y tient juſqu'à ce que la plaie ait repris ſa fraîcheur. Au contraire, ſi on s'apperçoit qu'elle ne ſoit pas aſſez vive, on dépoſe les linges dans un endroit plus chaud que celui où on les avoit mis d'abord.

Pour ce qui eſt des plaies compliquées avec fracture, on commence par en retirer toutes les eſquilles s'il y en a de ſéparées du périoſte. Dans le cas où il n'y a point d'eſquilles, & où les particules de l'os froiſſé ſont encore adhérentes au périoſte, on y trempe du linge comme dans les plaies ſimples, pour ſaupoudrer de même, mais avec de la Poudre Compoſée: enſuite de quoi on bande les plaies à l'ordinaire, & on les aſſujettit avec des attelles. * *p.* 196-7.

L'OBSERVATION de toutes ces circonſtances produit-elle réellement quelque effet? Ou, eſt-elle ſuperflue?

MM. Lémery, Nollet, Baron, & autres, ont apparemment eu des preuves bien fortes contre la vérité des ſuccès attribués à la Poudre de Sympathie; quoiqu'ils ne les attaquent qu'en termes généraux. Lémery (*Chym.* p. 524 & 525, Ed. de 1756) convient qu'il y a des plaies qu'une très-petite quantité de vitriol peut deſſécher: il ajoûte que, pour une perſonne qui aura été ſoulagée par ce remede, cent autres n'en apperçoivent aucun effet . . . . , » la plu- » part des gens ayant le ſang trop ſubtil & trop en » mouvement pour être figé par une ſi petite quan- » tité de vitriol. » Auſſi la même préparation de Poudre, qui aura réuſſi à quelqu'un, manquera-t-elle (dit-il) ſur beaucoup d'autres. Lémery finit par dire que l'on a écrit bien des fauſſetés pour prouver la Sympathie; par exemple, que ſi on jette l'urine d'un enfant dans le feu auſſitôt qu'il l'a rendue, il ſentira des ardeurs dans la veſſie; que ſi on jette du feu ou des orties ſur les excrémens d'un animal, on occaſionne de l'inflammation dans ſes inteſtins; & pluſieurs autres choſes *qu'on ſait par mille expériences n'être pas vraies.* Le Chevalier Digby ſe ſervoit de ſemblables preuves.

M. Baron, ſavant & judicieux Commentateur de Lémery, & qui paroît avoir lu le curieux Diſcours du Chevalier, n'approuve pas l'eſpece de retenue avec laquelle Lémery s'explique ſur la Poudre de Sympathie juſqu'à admettre même la poſſibilité du tranſport des particules du vitriol dans l'air. Je croi devoir tranſcrire la Note de M. Baron. » On auroit » bien de la peine à prouver qu'il s'échape rien au- » tre choſe dans l'air, de la ſubſtance des vitriols, » que l'eau ſeule de leur cryſtalliſation. A plus forte » raiſon cela ſeroit-il impoſſible à prouver à l'égard » de la Poudre de Sympathie; qui n'eſt qu'un vitriol » privé de la plus grande partie de ſon flegme par » la calcination. . . . . L'on ne doit pas s'attendre » que j'entreprenne ici de rendre raiſon d'un fait » qu'on doit regarder comme abſolument faux, & » qu'un trop grand amour du merveilleux a fait re- » cevoir ſans examen. . . . . Peut-être Lémery n'a- » t-il pas oſé nier trop ouvertement un fait, de la » réalité duquel il a trouvé le public trop entêté » pour ne pas ſe révolter contre quelqu'un qui oſe- » roit le révoquer en doute: & il s'eſt contenté » de mettre ſur la voie ceux qui chercheroient de » bonne foi à ſe détromper. C'eſt du moins ce qui » paroît réſulter évidemment de ce qu'il dit ſur l'in- » fidélité du ſuccès de la poudre de Sympathie. Mais » j'oſe ajoûter que, *lors même qu'elle a paru réuſſir*, » on a pris une cauſe pour une autre; & que l'on » a fait honneur à la poudre de Sympathie, d'une » *guériſon qui étoit dûe entiérement à la nature:* com- » me cela eſt démontré parce que pluſieurs perſon- » nes guériſſent très-ſouvent de leurs plaies ſans » aucun uſage de la poudre de Sympathie ni d'au- » cune ſorte de remede, & par la ſimple applica- » tion d'un bandage convenable; de même qu'il y » a d'autres bleſſures au contraire, dont on a toutes » les peines du monde à arrêter le ſang, en y appli- » quant immédiatement cette poudre même, ou des » aſtringens encore plus ſtyptiques qu'elle.

Voyez encore M. Nollet, *Phyſ. Expérim.* T. I, p. 105-6-7.

SYMPATHIQUE (*Baume*). Prenez deux onces de colophone, une once d'aloës hépatique, trois onces d'encens fin. Pilez le tout, & le réduiſez en poudre la plus fine que vous pourrez. Mettez cette poudre dans une bouteille de verre double, qui ait le cou long, & qui contienne un pot de liqueur; dans laquelle vous verſerez trois chopines d'eſprit de vin, ou de la meilleure & de la plus forte eau-de-vie. Bouchez bien cette bouteille, en ſorte qu'elle ne prenne point d'air; expoſez-la durant 40 jours au ſoleil, pendant les plus grandes chaleurs de la canicule; & ayez ſoin de la remuer cinq ou ſix fois le jour, afin que les poudres qui ſont au fond puiſſent s'incorporer plus facilement avec l'eau-de vie. Les quarante jours étant paſſés, verſez la liqueur dans des phioles de verre, que vous boucherez bien.

Il eſt bon pour tous les maux intérieurs & extérieurs. Il guérit les vapeurs & autres affections hyſtériques, migraine, maux de tête, vertiges: il purge la pituite, & fortifie le cerveau; ſi on en tire une ou deux gouttes par le nez. Il guérit toutes les plaies, ſi on applique du coton trempé dans ce baume, & l'on y en verſe deux ou trois fois par jour ſur le coton, qui doit ſécher ſur la plaie juſqu'à ce qu'il tombe de lui-même. Si c'eſt une plaie qui traverſe le corps, il faut en ſeringuer par les deux ouvertures, & appliquer deſſus du cotton qu'on renouvelle deux ou trois fois par jour. Ce baume guérit auſſi les loupes, tumeurs, inflammations, galle, gratelle, feu ſauvage, charbons, foulures, meurtriſ-

sures, ruptures, dislocations, paralysies, rhumatismes, débilités de membres, hémorrhoides, gangrenes, goutes, sciatiques, abscès, morsures de chiens enragés, écrouelles, esquinancies. Pour les brouissement, bourdonnement & tintement d'oreilles, aussi-bien que pour la surdité, on y en fait tomber quelques gouttes. Il guérit les maux des yeux, en y en faisant pareillement tomber quelques gouttes. Il est bon pour les maux de dents; affermit celles qui branlent, ôte leur puanteur, affermit les gencives que l'on en baffine; on en nettoie les trous si l'on y met du cotton trempé dans ce baume, & que l'on réitere de trois en trois en trois heures. Il guérit les rétentions d'urine, gravelle, toutes sortes de coliques, douleurs d'estomac, de poitrine, de cœur; en buvant une cuillerée de ce baume, soir & matin. Il arrête le vomissement, donne de l'appétit, guérit les ulceres du poumon, maux des intestins, dysenteries; fortifie l'estomac, aide la digestion, tue les vers: par un semblable usage interne. Pour les vers on peut en mettre aussi une compresse imbibée sur le nombril.

PAPIN, dans son *Discours sur la Poudre de Sympathie*, dit qu'il est constant que l'on a donné différentes descriptions d'*Onguens Sympathiques pour les Plaies*: mais que, comme ces Onguens sont composés de divers remedes, & que ceux qui en sont les inventeurs ne conviennent pas entr'eux si l'énergie de l'onguent doit être attribuée à quelque propriété spécifique de l'un des ingrédiens, ou à la forme qui résulte du mêlange de toutes ces drogues; » à peine peut-on porter aucun jugement sur la vraie » nature de cette sorte de remede. » * *p.* 180-1. Voyez aussi la *p.* 195. [Peut-être le mot d'Onguent est-il synonyme ici de celui de *Baume.*]

Onguent Sympathique, pour faire suer: qui est celui duquel M. Spon, Médecin de Lyon, fait mention dans son Traité des Fievres.

Prenez mumie d'Egypte; graisse humaine desséchée au soleil; & les trois vitriols, blanc, verd & bleu, calcinés au soleil pendant la Canicule, comme on fait pour la poudre de Sympathie, en évitant les brouillards, le serein & la pluie; de chacun égales parties: & en formez un onguent sans feu. Il prend une bonne consistance. On le conserve dans une boîte bien bouchée.

Ayant tiré deux onces de sang au malade que l'on veut faire suer, on mêle dans la palette, une dragme dudit onguent. Le premier jour, le malade n'a souvent qu'une moiteur; le lendemain on réitere la saignée & le mêlange du sang avec l'onguent; & si le malade ne sue pas assez copieusement, on réitere une troisieme fois.

SYMPHONIA. *Voyez* BLETTE, *n.* 9.
SYMPHYTUM. *Voyez* CONSOUDE.

SYN

SYNANCHIE. *Voyez* ESQUINANCIE.

SYNCOPE; ou *Sincope.* Foiblesse de cœur, qui prend subitement; & qui est causée par une prompte dissipation des esprits, ou par une défaillance précipitée de la chaleur naturelle.

Dans la Syncope, on ne respire quasi plus. Le malade tombe subitement; on ne lui remarque ni pouls ni respiration: une sueur froide & gluante se répand sur sa peau; le corps devient froid & pâle; la personne laisse quelquefois aller son urine & ses excrémens.

La Syncope arrive, ou après quelque hémorrhagie, ou autre évacuation, ou épuisement; ou à l'occasion de quelque sensible déplaisir, ou d'une extrême frayeur. Elle vient encore de quelque vapeur pernicieuse; ou aux filles qui n'ont pas encore eu leurs regles; ou aux femmes à qui elles sont retenues. L'indigestion d'estomac, les longues veilles, le grand travail, ou si l'on a souffert longtems la faim, ou de grandes douleurs, sont autant de causes qui donnent lieu à la Syncope.

En général, si l'on n'étoit pas promptement secouru, on pourroit mourir dans cet état.

Remedes.

1. Le plus ordinaire est de jetter de l'eau froide au visage; coucher à la renverse; déboutonner, ou délasser; & donner un peu de mie de pain trempée dans du vin.

2. Si l'on voit que la Syncope peut venir de quelques mauvaises vapeurs, ou du poison: il faut donner un gros de thériaque détrempé dans du vin; ou un peu d'eau-de-vie, ou de rossolis, ou d'eau impériale; faire sentir du vinaigre, en frotter les tempes & les extrêmités.

3. Si le malade a envie de vomir, il faut faciliter le vomissement en faisant prendre quatre cuillerées d'huile d'olives dans un demi-verre d'eau tiede; ou deux onces de vin émétique; ou six grains d'antimoine préparé: ou piler une cuillerée de graine de navette, & la mêler avec un peu de miel & d'eau tiede: ou encore donner de la racine de bétoine, battue, & mêlée avec un peu d'eau miellée.

4. Après avoir fait vomir le malade qui avoit eu des nausées, faites-lui boire, pour rétablir ses forces, d'excellent vin dans lequel vous aurez mis quelques gouttes d'huile de cannelle.

5. La Syncope qui vient d'affection hystérique, se guérit en faisant sentir à la malade l'esprit volatil de sel ammoniac, l'assa fœtida, la vapeur de soufre, des plumes brûlées, &c.

6. Si la Syncope vient d'une plénitude de sang, ou d'humeurs; il faudra saigner, & purger avec des remedes bien doux, comme la casse & la rhubarbe, ou avec le catholicon double; l'un ou l'autre délaiés dans du petit lait.

7. La défaillance occasionnée par des purgatifs trop forts, se guérira en faisant prendre de tems en tems une cuillerée d'eau de cannelle, dans laquelle on aura dissout un peu de thériaque.

8. Appliquez sur le cœur, un sachet de mélisse, arrosé d'esprit de vin.

9. Voyez *Mal de* CŒUR: ELIXIR *de Santé:* EPUISEMENT.

SYNOQUE. *Voyez* ce mot, entre les diverses especes de FIEVRE.

SYRINGA. *Voyez* LILAS: & SERINGA.

SYR

SYROP. *Voyez* SIROP.

SYRUPUS *Domesticus* & SYRUPUS *de Spiná Corviná.* } Voyez SIROP *de Nerprun.*

T

TABAC. Cette plante a eu en France divers noms dans les premiers tems qu'elle y fut connue. Le Préſident Nicot, Ambaſſadeur en Portugal pendant les années 1559, 1560 & 1561, l'ayant cultivée dans ſon jardin, en ayant envoyé à la Reine Catherine de Médicis, & ayant fait nombre d'eſſais des propriétés de cette plante; on l'appella *Nicotiane*, & *Herbe de l'Ambaſſadeur*. La Reine Catherine de Médicis l'ayant miſe en vogue, elle fut nommée *Herbe à la Reine; Herbe Médicée*. Dans la ſuite on l'appella encore *Herbe-Sainte*, à cauſe de ſes grandes vertus; *Herbe de Sainte-Croix*, lorſque le Cardinal de Sainte-Croix en eut envoyé beaucoup, de Portugal en 1585; *Herbe de Tournabon*, à cauſe d'un Cardinal de ce nom, lequel étoit Nonce en France; *Herbe du Grand-Prieur de France*, à qui M. Nicot en fit préſent, à ſon arrivée à Liſbonne; *Bugloſe Antarctique*, attendu quelque reſſemblance qu'on crut appercevoir d'abord entre la bugloſe & le Tabac; & par la même raiſon l'on en a auſſi fait une *Juſquiame du Pérou*. En Amérique, d'où cette plante eſt originairement venue, on la nomme *Pycielt; Petun;* & *Yoli*. Les Eſpagnols lui ont depuis donné le nom de *Tabaco;* d'où nous avons pris celui de Tabac. D'autres l'ont encore déſigné ſous ceux de *Perebennuc; Perebecenus;* & *Upponnor*. Les Botaniſtes l'appellent en Latin *Nicotiana; Tabacum; Sana-Sancta*. Il y en a une petite eſpece (*Nicotiana minor* C. B.), que quelques-uns ont nommée *Priapeia; Faux-Tabac;* & que bien des gens croient être proprement le *Petun*, l'*Herbe à la Reine*, & l'*Hyoſciamus Peruvianus*.

Nous allons décrire d'abord cette derniere eſpece, comme étant celle qu'on éleve communément en France; & qui entre dans diverſes préparations Médicinales.

Cette plante a une racine peu conſidérable rélativement à ſa hauteur: cette racine eſt ligneuſe, & garnie de quelques fibres de diverſes groſſeurs: il en ſort un ſuc gluant; mais elle n'a point de pulpe, ce qu'on obſerve auſſi dans celle du Stramonium. D'abord il ſort quelques feuilles couchées contre terre; & bientôt après, une tige moyennement groſſe, verte, cylindrique, droite, très-velue, communément haute de plus de trois piés, & quelquefois juſqu'à cinq, ſelon la qualité de la terre & de l'expoſition. Cette tige jette ſucceſſivement pluſieurs rameaux droits, à-peu-près à un pié les uns des autres, ſortant des aiſſelles des feuilles; & d'autres, qui ſe trouvent vers le pié, ſervent de ſurgeons pour multiplier la plante. Les feuilles ſont placées alternativement une à une, le long de la tige; qu'elles embraſſent étroitement par leur baſe: elles ſont ſans pédicule; ſouvent longues de plus de deux piés, larges d'environ ſept à huit pouces à leur partie moyenne, aiguës à leur extrêmité, échancrées en cœur à leur baſe, velues deſſus & deſſous, mollettes, gluantes, d'un verd jaunâtre (qui paroît bleuâtre, au ſoleil), un peu relevées de boſſes, & veinées profondément par beaucoup de groſſes nervures latérales & rameuſes qui ſont rangées alternativement le long du nerf longitudinal. Elles ont une odeur foiblement empyreumatique; & une ſaveur âcre, mêlée d'empyreume. Au ſommet de la tige & des rameaux, ſortent les *Fleurs* par bouquets, ſans odeur. Le calyce eſt un long tuyau, gluant, très-velu, découpé à ſon extrêmité en cinq parties preſque égales. Chaque fleur eſt formée par un tuyau plus long que le calyce, très-velu, d'un verd pâle; qui ſe renfle enſuite, & fait un vaſe en entonnoir, plus pâle, toujours fort velu; terminé par cinq découpures preſque égales, arrondies, & dont le milieu fait un pli qui finit en pointe allongée: ces cinq découpures ſont jaunes, ou d'un rouge pâle, mates, & intérieurement ſans poils. En-dedans du tuyau ſont cinq étamines très-menues, qui vont preſque juſqu'à la hauteur des découpures: leurs ſommets ſeuls excedent le ſtyle; ils s'inclinent vers lui, ſont larges comme un grain de froment, en ont à-peu-près la forme, & comme lui une rainure longitudinale qui eſt à leur face ſupérieure. Le ſtyle eſt long, verd, & terminé par un ſtigmate oval, de la même couleur, & dentelé. Le fruit eſt une capſule ou coque allongée comme en œuf; laquelle s'ouvre par le ſommet, & eſt intérieurement diviſée en deux loges, où ſont attachées quantité de ſemences ridées, noires lorſqu'elles ſont mûres: & qui pour être bonnes, ſelon M. Von Linné, doivent être faites en rein; celles qui ſont anguleuſes ou obtuſes étant à rejetter. Ray (*Hiſt. Plant.* L. I, c. 12) obſerve qu'une de ces graines produit une plante, laquelle donne trois cent ſoixante mille graines.

2. Le *Grand Tabac à feuilles larges* (*Nicotiana major latifolia* C. B.) donne une fleur d'un très-beau rouge. Cette plante eſt biſannuelle. Elle vient du Pérou; ainſi qu'une autre grande eſpece, que l'on diſtingue par ſa *feuille qui eſt étroite*, & ſoutenue par un long pédicule.

3. On diſtingue, dans nos colonies, le Tabac de *Verine*, le *Verd*, l'*Amazone*, & celui *à Langue*.

Le Tabac *de Verine* eſt une plante plus baſſe que les autres: & la longueur de ſes plus grandes feuilles paſſe rarement un pié; elles ſont pliſſées, inégales, & terminées en pointe. Cette plante eſt mal-aiſée à élever, & pouſſe peu de feuilles. Elle ſent le muſc; & en communique l'odeur aux autres eſpeces de Tabac, quand elle y eſt mêlée.

Le Tabac *Verd* a ordinairement ſes feuilles longues de deux piés, & larges d'un pié; mais elles diminuent conſidérablement en ſéchant. Il paroît que c'eſt le *n.* 2 ci-deſſus.

Le Tabac d'*Amazone* a la feuille arrondie, de-

ſorte qu'elle a près de deux piés en tous ſens. Quand il eſt nouvellement préparé, l'uſage en eſt dangereux; l'on ne peut s'en ſervir qu'il n'ait au moins deux ans.

Le Tabac *à Langue* emprunte ce nom, de la figure de ſa feuille, qui reſſemble preſque à une langue. La longueur de ſes feuilles eſt à-peu-près de deux piés; & la largeur, d'un demi-pié.

Uſages & Propriétés.

Dans nos Colonies on cultive beaucoup de *Tabac à Langue;* parce qu'il diminue peu dans ſes préparations, ſoit qu'on le *jambe*, (c'eſt-à-dire, lorſqu'on ôte les filamens ou les nervures) ſoit qu'on le *torque* (c'eſt-à-dire, qu'on retorde les feuilles pour les corder & les mettre en rouleau.)

Le Faux Tabac, décrit ci-deſſus *n.* 1, entre dans le Baume Tranquille, & dans d'autres préparations Galéniques. Il paroît qu'en Médecine on emploie indifféremment toutes les eſpeces, ſelon qu'on eſt à portée de ſe ſervir des unes ou des autres.

On n'emploie que les feuilles en Médecine. Elles ſont réſolutives, déterſives, & aſtringentes. Etant chauffées, & appliquées ſur la tête, elles guériſſent la migraine. Amorties au feu, & appliquées ſur des parties douloureuſes, elles guériſſent les fluxions qui viennent de froid. La douleur des dents s'appaiſe, en les frottant d'un linge trempé dans le jus de cette plante, & mettant dans la dent creuſe ou gâtée une pilule des feuilles mêmes. Les plaies des bras, des jambes, & d'autres parties du corps, même déja anciennes, ſeront entiérement cicatriſées ſi on les lave premierement avec du vin blanc ou de l'urine, qu'on les eſſuye bien avec un linge, & qu'auſſitôt on y mette une ou deux feuilles de Tabac vertes bien pilées, avec leur jus, ou ce jus ſeul; & par-deſſus, de la charpie bien propre, ou un linge blanc: on continue tous les jours, juſqu'à la fin de la guériſon. Si on n'a pas des feuilles vertes, on en prend de ſéches, on les pulvériſe, & on met de cette poudre dans la plaie, après l'avoir lavée, comme il eſt dit; & nettoyée avec un linge blanc. Les Cannibales s'en ſervent contre le poiſon dont ſont frottées leurs fleches. Quand ils vont à la guerre, ils portent dans un pié de cerf, du poiſon; & dans un autre, du jus de l'herbe verte de Tabac, ou ſes feuilles ſéches: & ſitôt qu'ils en ont appliqué ſur une plaie, ils ſont hors de danger, quelque grande que ſoit la bleſſure. Ce remede fut expérimenté par les Cannibales, dans une bataille où ils furent bleſſés en la Province appellée Savinan; ils appliquerent ſur leurs plaies qui étoient venimeuſes, du jus tiré des feuilles de Tabac; auſſitôt la douleur fut appaiſée, & ils furent guéris: l'épreuve en a auſſi été faite pluſieurs fois en Eſpagne, entre autres par un Roi même, qui pour éprouver la vertu de cette plante, fit frotter la plaie d'un chien avec du ſublimé, & y appliquer auſſitôt du Tabac pilé, marc & jus.

Ce même remede peut ſervir contre la morſure des chiens enragés; pourvu qu'on en uſe dans l'eſpace d'un quart-d'heure depuis l'accident. Les plaies récentes, pourvu qu'elles ne ſoient pas fort profondes, ſont guéries dans un jour en y mettant de ce ſuc, & du marc des feuilles par-deſſus: & ſi elles ſont profondes, il faut les laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & du marc, avec un linge trempé dans le jus. Pour une plus prompte guériſon, il ſera bon de laver le dedans & le dehors de la plaie avec le jus même. Afin de rendre ce remede plus efficace, on fait macérer les feuilles dans du vin, après les avoir écraſé; ou on les fait infuſer, ou bouillir, dans de l'huile.

Voyez BAUME *qui guérit les plaies en vingt-quatre heures*, p. 271.

Un Cuiſinier de M. Nicot s'étant preſque entiérement coupé le pouce, cinq ou ſix appareils de Tabac pilé le guérirent très-bien.

Les Indiens ſe ſervent de cette plante pour fortifier l'eſtomac: en le frottant premiérement d'huile d'olives, & appliquant par-deſſus une ou deux feuilles de Tabac amorties ſur le feu.

Ce même remede ſert aux douleurs d'eſtomac; à la colique; & autres douleurs qui procedent de froid & de ventoſités; ſi on l'applique chaudement, & qu'on le réitere ſouvent juſqu'à ce que les douleurs ſoient appaiſées.

Les feuilles, ou leur ſuc avec le marc, étant appliquées, guériſſent toutes foulures des bêtes; ôtent les poreaux & éparvins aux chevaux; appaiſent la douleur de la ſciatique: ſi on frotte le mal premiérement avec de l'huile d'olives, & qu'on applique une feuille de Tabac amortie ſur le feu.

On dit que c'eſt un très-bon remede pour la goute, que de mâcher tous les matins à jeûn des feuilles de Tabac; parce qu'elles attirent une grande quantité de pituite dans la bouche, ce qui empêche qu'elle ne tombe ſur les jointures. Fumées elles ôtent la faim & la ſoif; & déchargent le cerveau & la poitrine, des mauvaiſes humeurs: néanmoins le trop grand uſage deſſéche trop le cerveau, occaſionne des vertiges, & peut produire la manie. Le Tabac en poudre a auſſi quantité de bons effets, ſurtout pour décharger le cerveau; ceux qui en prennent par excès ſont ſujets à perdre l'odorat: c'eſt une terrible paſſion que de ſe remplir inceſſamment le nez, de Tabac; ſous prétexte de purger les ſéroſités inutiles du cerveau.

Le Tabac étant mâché, ou pris en fumée, de tems en tems, décharge bien le cerveau: mais ſi l'on en uſe trop ſouvent, il cauſe pluſieurs maladies, comme la paralyſie & l'apoplexie; gâte le cerveau; & rend (dit-on) le crane noir. On obſerve que dans les pays où l'on fume le plus, on boit abondamment, ſurtout de la bierre & autres liqueurs froides: ce qui peut empêcher les mauvais effets du trop fréquent uſage de la pipe. On dit que des Marchands trompeurs mettent le Tabac dans des latrines; afin qu'étant chargé du ſel volatil des excremens, il devienne plus âcre, plus piquant, & plus fort. Il eſt à propos de ne fumer que les Tabacs les plus doux; & de n'en prendre que peu dans les commencemens, juſqu'à ce que l'on ait acquis l'habitude de fumer. Sans cela on court riſque d'avoir des étourdiſſemens, des vomiſſemens, des défaillances, enfin une eſpece d'ivreſſe. Quoiqu'on puiſſe en fumer à toute heure, l'effet eſt cependant plus ſalutaire le matin à jeûn, & le ſoir avant de ſouper. Les meilleurs Tabacs à fumer ſont ceux de Virginie, de Vérine, le petit Canaſſe de Liege; & celui de Scaferlati, qui vient d'Alep & de Conſtantinople, & qui eſt le plus doux de tous.

Le Tabac dont on ſe ſert pour mâcher, eſt ordinairement celui du Breſil; ou celui qu'on appelle le Petit Briquet.

Quant au Tabac à raper pour prendre par le nez: on en contracte aujourd'hui une telle habitude, qu'il n'eſt gueres poſſible de ſentir les effets communs de ce remede. Loin d'en recommander l'uſage, on eſt plutôt dans le cas de le proſcrire. Au reſte le meilleur Tabac à Raper eſt ou celui de Hollande, ſoit pur ſoit mêlé avec le S. Domingue; ou le Scholten. Parmi les Tabacs qu'on appelle com-

munément d'Eſpagne, les plus excellens ſont ceux de la Havanne & de Seville, préparés ſans aucune drogue odoriférante. Les autres Tabacs compoſés produiſent ſouvent de très-mauvais effets; ſurtout lorſqu'ils ſont parfumés. La décoction des feuilles de Tabac dans de l'eau, convertie en ſirop, en julep, ou en apozeme, priſe tous les matins à la quantité de deux ou trois onces, ſoulage la difficulté de reſpirer, la vieille toux; fait cracher les humeurs épaiſſes & viſqueuſes: moyennant que le malade avant d'uſer de cette décoction, ait été bien purgé. *Voyez* ASTHME. Le jus & le marc des feuilles pilées, déſopilent la rate, & en amolliſſent la dureté; on les applique ſur la région de la rate, le matin. Au défaut des feuilles, on pourra appliquer la poudre, mêlée parmi quelque onguent propre à de tels maux.

On pile le Tabac pour l'appliquer ſur les tumeurs qu'on veut réſoudre; il eſt rempli d'eſprits qui ouvrent les pores. Un Page de M. Nicot en ayant pilé, mit le marc & le ſuc enſemble ſur un ulcere qu'un jeune homme avoit ſur la joue près du nez, & qui commençoit à attaquer le cartilage: en huit ou dix jours, l'ulcere fut parfaitement guéri. Le Pere d'un autre Page de cet Ambaſſadeur en fit de même uſage pour un ulcere qu'il avoit depuis deux ans à la jambe, & fut guéri en dix ou douze jours. Un jeune homme guérit auſſi très-bien des écrouelles, par ce ſeul remede. Le jus de Tabac, mis ſur un charbon peſtilentiel, le guérit promptement. Il fait le même effet pour les vieux ulceres, encore qu'ils pénetrent juſqu'aux os; continuant auſſi longtems qu'il ſera beſoin: il fait revenir la chair, & mange la pourriture de l'ulcere; ce que l'on a éprouvé avec ſuccès dans deux ulceres du nez, provenans de maladie vénérienne; dont ce jus fit ſortir une grande quantité de vers. Huit ou dix jours ſuffirent pour guérir parfaitement une femme qui avoit le viſage tout couvert d'une dartre invétérée: elle n'y appliqua que le marc & le ſuc de tabac.

On met tremper les feuilles de cette plante dans de l'eau commune; & on lave de cette infuſion les dartres & les autres démangeaiſons de la peau: mais il ne faut pas que l'eau ſoit trop chargée, de peur qu'elle n'excite le vomiſſement.

On emploie quelquefois cette plante, en décoction pour les lavemens, dans l'apoplexie, la léthargie, les ſuffocations uterines.

Pour tous les cas ci-deſſus, on peut ſe ſervir de la ſemence au lieu des feuilles: elle eſt cependant moins efficace.

Si vous mettez les feuilles ſous la cendre chaude; qu'après les y avoir laiſſées quelque tems, vous les tiriez; & que ſans ſecouer la cendre, vous les appliquiez ſur le ventre de celui qui a trop bu & mangé: vous diminuerez ſa trop grande réplétion, & même l'ivreſſe. Le jus des feuilles pilées, clarifié & mêlé avec du ſucre fondu, en forme de *Sirop*; pris le matin, fait mourir & chaſſe les vers. Mais il faut mettre ſur le nombril du malade, les feuilles concaſſées & pilées dans un mortier avec un linge, & lui faire prendre enſuite un clyſtere fait de lait & de ſucre. Les enflures & mules aux talons des petits enfans, accompagnées de démangeaiſon extrême, ſe guériſſent par l'application des feuilles de Tabac.

La plante ſéche a les mêmes vertus contre les maladies & accidens mentionnés ci-deſſus. *Pour la ſécher*, il faut prendre ſes feuilles médiocrement grandes mais bien ſaines; les enfiler enſemble; puis les faire ſécher à l'ombre, pendues au plancher d'une chambre; non au ſoleil, ni au vent, ni au feu. Vous les garderez entieres, pour les employer ſoit entieres ſoit en poudre. Si vous mettez brûler ces feuilles ſéches ſur un réchaud, & que vous en receviez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte; vous rendrez par la bouche une ſi grande quantité d'eau viſqueuſe & flegmatique, que votre corps en demeurera extenué comme d'un long jeûne. Par-là on peut conjecturer que l'hydropiſie non confirmée pourroit être guérie par ce parfum reçu par la bouche. Voyez *Remede pour le Catarrhe du* BÉTAIL. La ſuffocation de matrice eſt guérie par ce parfum reçu au moyen d'une chaiſe percée. Le parfum de ces feuilles brûlées, reçu par le nez ou par la bouche, fait bientôt revenir de l'évanouiſſement. Etant fumées, elles calment les plus aiguës douleurs de dents. Voyez PARALYSIE, *n.* 4. En tems de maladies épidémiques, on ſe préſerve de la contagion ſi l'on fume beaucoup de Tabac.

L'*Huile* de Tabac tirée *per deſcenſum* eſt un ſi grand vomitif, que ſi l'on tient pendant quelque tems le nez ſur la phiole dans laquelle on le garde, on vomit.

On fit un jour une légere inciſion ſur la peau de la cuiſſe d'un chien, & y ayant mis une très-petite tente imbue d'huile de Tabac, l'animal fut purgé un moment après par haut & par bas, avec de grands efforts.

Préparations de Tabac.

1. Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon Tabac haché par petits morceaux. Verſez-y environ autant peſant de phlegme de vitriol. Couvrez la cucurbite, de ſa chape: & laiſſez digerer la matiere, au feu de ſable, pendant un jour. Adaptez-y un récipient; & faites diſtiller à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conſerverez dans une phiole. C'eſt un puiſſant vomitif. La doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à ſix, dans quelque liqueur appropriée. Cette liqueur, *Eau*, ou *Eſprit*, eſt bonne auſſi pour les dartres & la gale, ſi l'on s'en frotte légérement. Ayant fait boire de cette eau, mêlée avec de l'eau de fraiſe, à un aſthmatique; on l'a (dit-on) guéri. Elle eſt auſſi bonne que le ſuc même pour les plaies, enflures, mules aux talons, maux d'aventure, panaris; ſi l'on en verſe deſſus le mal, & qu'enſuite on le couvre de compreſſes qui y aient été trempées.

2. Mettez ce qui ſera reſté au fond de la cucurbite, dans une cornue de grais ou de verre, que vous placerez dans un fourneau. Adaptez-y un grand récipient: & ayant luté exactement les jointures, commencez par un petit feu, pour faire ſortir tout le phlegme: augmentez-le peu-à-peu; les eſprits ſortiront confuſément avec une huile noire: continuez d'augmenter le feu juſqu'à ce qu'il ne ſorte plus rien: puis laiſſez refroidir les vaiſſeaux; & les délutez: renverſez ce que le récipient contiendra, dans un entonnoir garni de papier gris. L'humidité aqueuſe paſſera: mais l'*huile* noire & fétide demeurera dans les filtres. Gardez-la dans une phiole. On peut en mêler une dragme dans deux onces de quelque graiſſe; c'eſt un bon remede pour la gratelle, les dartres, la gale, & autres affections de la peau. Cette huile eſt pernicieuſe pour pluſieurs animaux, ſurtout pour les chats: une très-petite goutte, miſe ſur leur langue, les jette bientôt dans un état convulſif, qui eſt ſuivi de la mort, ſi on n'y remédie promptement en leur approchant du nez l'eſprit de ſel ammoniac.

On peut tirer un *ſel alkali fixe* du charbon qui reſte dans la cornue; de la même maniere que l'on tire le ſel de gayac. Ce ſel eſt ſudorifique, & pouſſe

par les urines. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à dix, dans une liqueur convenable.

On peut tirer le ſel du Tabac, comme nous l'avons dit. Mais pour en avoir quelque quantité, il y faut joindre beaucoup d'autre Tabac. Car retirant ſi peu de matiere de la cornue, à peine feroit-on une dragme de ſel.

L'huile & le ſel ſont beaucoup plus actifs pour toutes les maladies ci-deſſus, que les feuilles, le ſuc, ou l'eau diſtillée.

3. Prenez des feuilles de Tabac : exprimez-en le ſuc ; mettez-le dans une phiole de verre, avec égale quantité d'*huile d'olives*. Expoſez au ſoleil cette phiole, fermée exactement avec de la cire, & un parchemin très-fort qui ſoit bien attaché. Ou la mettez dans un chauderon plein d'eau bouillante. Ou bien enfermez-la pendant quarante jours dans du fumier chaud, que vous renouvellerez quand il faudra. Vous aurez ainſi un *Baume* auſſi efficace que l'eſprit de Tabac. Voyez HUILE *de Nicotiane*.

4. Conſultez les mots ONGUENT *de Tabac* & SIROP *de Nicotiane*.

Pour rendre le Tabac Excellent.

Quand il eſt rapé, mettez-le dans une bouteille bien bouchée, & couverte de parchemin : & laiſſez-le ainſi habituellement expoſé à l'ardeur du ſoleil & aux viciſſitudes de l'air. Il ne ſe ſéche pas trop.

Il y a des perſonnes qui le tiennent dans leur cheminée en hiver ; au lieu de le laiſſer dehors expoſé au froid. Au moyen de cette pratique, le Tabac eſt toujours dans une température chaude : ce qui paroît convenir avec le climat naturel de cette plante.

Moyen de conſerver Fraîchement le Tabac.

Il faut mouiller une ſerviette avec de la bierre, & envelopper le rouleau de Tabac dans la partie qui ſera mouillée. Par ce moyen le Tabac ne ſe ſéchera point ; & il conſervera une humidité telle qu'il doit avoir pour être bon.

Pour raccommoder le Tabac Gâté.

Prenez quantité de Tabac en poudre, du meilleur ; mêlez-le avec de l'euphorbe : infuſez-le dans de l'eau tiede pendant vingt-quatre heures. Trempez dans cette eau votre mauvais Tabac pendant quelques heures : tirez-le, & le laiſſez ſécher à l'ombre.

Maniere de Purger le Tabac.

Mettez-le tremper dans de l'eau commune, pendant vingt-quatre heures ; retirez-le enſuite de l'eau en la vuidant : & exprimez-le dans une toile forte & ſerrée. Puis faites-le ſécher ſur des claies, en le remuant de moment en moment. Quand il ſera bien ſec, arroſez-le d'une eau de ſenteur, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit comme en pâte. Alors faites-le ſécher : & lorſqu'il ſera ſec, arroſez-le une ſeconde fois ; puis le faites ſécher. Il ſera en état de prendre telle odeur que vous voudrez lui donner.

Maniere de Parfumer le Tabac avec des fleurs.

Les fleurs d'orange pulvériſées, les roſes communes, le jaſmin, les tubereuſes, & les roſes muſcades, ſont les fleurs qui communiquent le plus aiſément leur odeur au Tabac. D'autres y mettent l'eſſence d'orange.

On garnit de papier bien ſec une caiſſe : on y met un lit de Tabac épais d'un pouce, enſuite un lit de fleurs ; on continue ainſi juſqu'à ce que tout ſoit employé ; & on laiſſe le tout pendant vingt-quatre heures. Enſuite on faſſe le Tabac, pour le ſéparer des fleurs ; puis on en met d'autres : ce que l'on fait pendant quatre ou cinq jours, plus ou moins ſelon que le Tabac a pris l'odeur des fleurs. Si on avoit grande quantité de fleurs, on les changeroit de douze en douze heures.

Maniere de faire le Tabac de Malthe.

Réduiſez en poudre des racines de roſier, & de la régliſſe dont vous aurez ôté la premiere peau. Prenez de ces poudres à diſcrétion ; paſſez-les par le tamis : & leur donnez telle odeur qu'il vous plaira. Enſuite ajoûtez-y un peu de vin blanc, & d'eſprit de vin, ou un peu d'eau-de-vie.

Pour donner au Tabac commun en corde, la couleur & le goût du Tabac de Breſil.

Dans une pinte d'eau, mettez une branche de romarin concaſſée, une poignée d'hyſſope, une poignée de ſel. Faites infuſer le tout pendant vingt-quatre heures avec une ou deux onces de ſuc de régliſſe, noir. Enſuite défilez une ou deux livres de tabac, défaites les côtes ; & faites-les bouillir dans ladite infuſion juſqu'à la moitié. Puis battez ces côtes avec un marteau, & faites tremper le Tabac & les côtes. Faites-en des andouillettes : & ſerrez-les bien avec de la ficelle, pour les laiſſer ſécher à l'ombre. Il faut ajoûter à la décoction une ou deux onces de caſſonade.

CULTURE DU TABAC.

Cette plante demande une terre ſubſtantieuſe, très-meuble, bien fumée enſorte que le fumier ait acquis la nature de terreau & ſoit bien incorporé avec la terre. Il faut que le terrein ſoit un peu humide, ombragé même, & d'une aſſez grande étendue ; dans un endroit trop reſſerré elle ne viendroit pas droite, haute, & bien branchue. Ce terrein doit être garanti de la biſe par un mur qui ſerve auſſi à réverbérer la chaleur du midi.

La graine ſemée d'elle-même, ou celle que l'on a ſemée, levent très-bien dans nos climats. Mais les plantes ne deviennent belles que quand on les cultive avec ſoin.

On ſeme la graine, ou au mois d'Août & dans le commencement de l'automne, ou vers la mi-Avril.

Il y a pluſieurs manieres de la ſemer. Les uns font en terre un trou profond comme le doigt, dont ils ſe ſervent pour cela ; y jettent dix ou douze graines ; & recouvrent le trou. Ils prétendent que ſi l'on mettoit moins de graine, ſa fineſſe feroit qu'elle ſeroit ſuffoquée en terre. S'il fait ſec, l'on arroſe légerement l'endroit, au bout de quinze jours. D'autres la ſement comme la graine de laitue, & autres ſemblables ; la mêlant ſoigneuſement avec la terre ; & la couvrant bien : ſur une planche de terre excellente, que l'on unit bien avec le plat d'une bêche. Une troiſieme maniere eſt de mettre dans la main, avec cette graine, des cendres bien nettes & très-fines ; mais en petite quantité, & ſeulement pour empêcher qu'elle ne leve trop épais. La graine étant ſemée, on ne touche plus à la terre : mais on la couvre d'une ou deux lignes de cendres, afin que les vers ne mangent pas les plantes lorſqu'elles naîtront. La graine eſt longtems à ſortir de terre. Bien des

Cultivateurs l'arroſent légerement tous les ſoirs pour l'avancer, ſoit qu'il faſſe du ſoleil ou non. De plus, on la couvre de branchages lorſqu'il fait ſoleil: de crainte que la grande ardeur ne brûle les premieres feuilles qui commenceroient à ſortir.

Quand la graine eſt levée, il faut la garantir du froid, & la couvrir pendant la nuit. Au moyen de quoi elle ſe maintient en bon état. Dans les pays chauds, on doit la préſerver du grand ſoleil, tant qu'elle eſt tendre; & l'arroſer ſouvent.

Il y a des perſonnes qui ſement le Tabac ſur des couches de fumier hautes d'un pié & demi, & lui donnent de fréquens arroſemens pour qu'il leve plus tôt. Dès qu'il eſt bien levé, & qu'il a aſſez de force, elles le tranſplantent, à la fin de Mai, en Juin, ou au commencement de Juillet.

Quand la graine qu'on a ſemée en pleine terre eſt bien levée & ſuffiſamment forte (pour bien faire il faut que le Tabac ait quatre feuilles), on prend un grand couteau pour cerner la terre autour de chaque touffe produite par les graines miſes dans les trous. On enleve chaque touffe avec ſa motte; & on la jette dans un baquet plein d'eau, pour ſéparer les plantes ſans gâter les racines qui ſont entrelacées. Puis on prend doucement ces plantes les unes après les autres; on les enveloppe dans de la terre du trou où elles ont pris naiſſance; & on les tranſplante à deux piés du mur qui doit leur ſervir d'ados, & à deux piés & demi ou trois piés de diſtance entr'elles. Si la terre où l'on veut les mettre n'eſt pas auſſi bonne que la premiere, on doit lui procurer une ſemblable qualité par les amendemens.

Un jardin de cent pas en quarré peut contenir dix mille plantes de Tabac.

Le meilleur tems pour tranſplanter le Tabac, eſt lorſqu'il a plu: ſinon il faut l'arroſer. On doit mettre ſur les plantes quelques feuillages pour les couvrir légerement pendant le jour; on ôte le ſoir ces abris; & on continue de même juſqu'à ce que les jeunes plantes aient parfaitement repris.

Le ſoin qu'elles demandent enſuite, conſiſte à les ſarcler ſouvent. Dans les Indes, où on plante du Tabac dans des quarrés bien expoſés au ſoleil; on fait des trous alignés, d'un pié de large, éloignés les uns des autres de trois piés en trois piés en tout ſens: ce qui n'eſt pas une trop grande diſtance pour pouvoir ſarcler aiſément ſans caſſer les feuilles. On arroſe ces quarrés tous les jours; on les couvre de feuilles ou de paillaſſons, pendant l'ardeur du ſoleil; & on les découvre pendant la nuit, afin que la roſée les humecte.

Ces plantes ſont ſujettes à être aſſaillies de petits vers & de chenilles; qu'il faut avoir ſoin de détruire. Il y a des gens qui, pour éviter ce travail aux Negres, envoient tous les jours des bandes de dindons dans leurs plantations; ces animaux mangent les inſectes.

En ſarclant à la pioche, on doit avoir l'attention de ne pas toucher aux tiges. Il faut auſſi les rechauſſer en même tems, pour leur procurer une nourriture abondante, & afin de les munir contre le vent.

Quand les plantes ont environ trois piés de haut, on les empêche de fleurir en étêtant les tiges, au-deſſus de la douzieme feuille. Par ce moyen les feuilles acquierent plus de force. On arrache auſſi alors les quatre feuilles qui ſont près de terre, & par-là plus ſuſceptibles d'ordures: & on les garde pour en faire du Tabac commun. On ôte de même toutes celles qui ſont piquées de vers, gâtées, ou qui y ont de la diſpoſition. Enſorte que ſouvent on ne laiſſe que huit à dix feuilles ſur chaque plante. On arrache encore les rejettons, tous les huit jours.

Le Tabac réuſſit à proportion des arroſemens qu'on lui donne.

La plante parvient ordinairement à ſon degré de maturité, dans deux mois & demi ou trois mois, depuis qu'on l'a tranſplantée.

Tant avant d'étêter le Tabac, qu'après l'avoir fait, on doit ſouvent ôter les petits boutons qui naiſſent dans les aiſſelles des feuilles. En étêtant il faut avoir l'attention de ne pas endommager les feuilles qui ſont au-deſſous de l'endroit où l'on raccourcit la plante.

Le Tabac peut ſe multiplier par des ſurgeons qui pouſſent au pié.

Le Grand Tabac eſt biſannuel. Le Faux Tabac n'eſt qu'annuel.

Pour empêcher que le Tabac ne meure par le grand froid, on le tient dans des caves bien voûtées ou dans des ſerres. Ou bien on le couvre d'une double natte, avec un appentis poſé ſur le mur & revêtu de chaume. Il eſt à propos de lui donner de l'air du côté du Midi, quand le ſoleil luit en cet endroit.

Récolte du Tabac.

Dans des climats chauds la plante eſt en état pendant près de dix mois de l'année: & l'on peut recueillir en même tems dans un terrein, les feuilles, & la graine, tandis que d'autres piés ſont en fleur.

A meſure que les feuilles ſe caſſent lorſqu'on les plie, qu'elles ſe détachent aiſément de la plante en y touchant, & qu'elles deviennent marbrées (toutes marques de leur maturité, qui ſe déclarent communément en Août ou Septembre); on les cueille; on choiſit les belles & les médiocres; on les enfile par la tête, en paquets de trois douzaines, avec du mahot qu'on paſſe enſuite dans de petites perches: & on les ſuſpend à l'ombre dans des chambres ou greniers, pour qu'elles ſe ſéchent. Il faut ne jamais les faire ſécher au ſoleil, au feu, ni au vent.

On laiſſe la tige ſur pié juſqu'à ce que toutes les feuilles ſoient mûres. A la fin, lorſqu'il fait grand ſoleil, on coupe chaque plante; & on la laiſſe deux ou trois heures expoſée au ſoleil. Puis on les attache deux à deux, à des perches, ſuſpendues par étages dans des loges ouvertes de tous côtés, & qui ont ſeulement un toît pour que le Tabac ne ſoit point mouillé. Avant le lever du ſoleil, on dépend les perches, afin que les feuilles qui tiennent aux tiges ſe conſervent ſouples & ne ſe réduiſent pas en pouſſiere. Lorſqu'elles ſont aſſez ſéches, on les ſépare des tiges, on arrache la côte de chaque feuille, & on les met en paquets que l'on nomme *Magnotes*, ou *Manoques*. On les trempe enſuite dans de l'eau de mer ſi on en a la commodité; ſinon, dans de l'eau commune: & on les tord en maniere de cordes, pour en former des rouleaux ou rolles autour d'un bâton par le moyen d'une eſpece de moulinet.

La meilleure maniere de tranſporter à la maiſon les plantes qu'on a coupées, eſt de les mettre ſur des civieres. Si on les emporte à bras par paquets, il y a toujours beaucoup de feuilles qui ſe froiſſent & ſe briſent.

Il y a des perſonnes qui ne cueillent point les feuilles ſur pié; mais quand la tige commence à jaunir par places, ils coupent le pié avec une ſerpette, & le laiſſent quelque tems ſur la terre pour qu'il s'amortiſſe. Enſuite ils le ſuſpendent dans une eſpece de ſerre ou de grange, le gros bout de la tige en-haut,

les feuilles de chaque pié ſe touchant légerement : elles ſe reſſerrent en ſéchant, & ne touchent plus leurs voiſines. Le ſuc contenu dans la moëlle graſſe de la tige ſe répand ainſi dans les feuilles, & les rend plus douces & plus graſſes. A meſure qu'elles prennent une couleur de marron claire, on les détache du pié, pour les mettre tout de ſuite en carottes, que l'on enveloppe d'une toile. Après que la carotte a été vingt-quatre heures ſous la corde, on la ſerre davantage. Ce Tabac devient noir, & ſi gras qu'on ne peut le raper qu'au bout d'un an. Mais alors il a un montant agréable, qui (dit-on) ne fait jamais mal à la tête. L'on aſſure qu'il ſe vend le double des autres.

TABIDES. *Voyez* MAIGREUR.

TABLE *de Marbre.* Juriſdiction ſupérieure des Eaux & Forêts. *Voyez* EAUX & FORÊTS.

TABLE *d'Attente.* Voyez ATTENTE.

TABLEAUX. *Voyez* PEINTURE : VERNI.

Copier un TABLEAU. Conſultez l'article MIGNATURE.

TABLEAU *de Baye :* Terme d'Architecture. C'eſt, dans la baye d'une porte ou d'une fenêtre, la partie de l'épaiſſeur du mur qui paroît au dehors depuis la feuillure ; & qui eſt le plus ſouvent d'équerre avec le parement.

On nomme auſſi *Tableau*, le côté d'un pié-droit ou d'un jambage d'arcade ſans fermeture.

TABLETTE : *Terme d'Architecture.* C'eſt une pierre débitée de peu d'épaiſſeur, pour couvrir un mur de terraſſe, ou un bord de réſervoir ou de baſſin.

La *Tablette d'Appui* eſt celle qui couvre l'appui d'une croiſée ; d'un balcon, &c.

Tablette de Jambe Etriere. C'eſt la derniere pierre qui couronne une jambe étriere, & qui porte quelque moulure en ſaillie, ſous un ou deux poitrails. On la nomme *Impoſte*, & *Couſſinet*, quand elle reçoit une ou deux retombées d'arcade. *Voyez* IMPOSTE.

Tablette de Cheminée : Terme d'Architecture. C'eſt une planche de bois, ou une tranche de marbre, profilée d'une moulure ronde ſur le chambranle. *Conſultez* l'article CHEMINÉE.

TABLETTE : *Terme de Pharmacie.* C'eſt un Electuaire ſolide, ou une compoſition de quelques drogues réduites à ſec ; qu'on taille en forme de petites tables rondes, quarrées, &c. On diſſout dans du ſucre des poudres, des candits, des confections, des fruits pilés, des huiles, des ſels & des eſprits : dont on fait des Tablettes ; comme celles du jus de régliſſe pour le rhume. On en fait de cordiales, de ſtomacales, d'apéritives, d'hépatiques, &c.

Voyez PURGATIF, p. 186 : PÂLES-COULEURS : GUIMAUVE : QUINQUINA.

Les Filles de l'Enfant Jeſus du Fauxbourg de la Croix-Rouſſe de Lyon, & de la Ville de Chalamont en Dombes, compoſoient autrefois des *Tablettes chocolates* de bon goût, que l'on aſſuroit être bien favorables à la continence, & ne cauſer aucune altération dans la ſanté. Bien plus elles n'empêchoient pas que dans la ſuite on pût entrer dans l'état du mariage. On les vendoit par boîtes contenant le nombre qu'il falloit en prendre communément pour en obtenir un effet durable & conſtant ; c'étoit environ une trentaine : l'on en prenoit une chaque jour, deux heures avant ou après le repas. Le prix étoit de trois livres. Il y avoit auſſi une eau qualifiée d'admirable pour le même effet.

Les Tablettes avoient le goût, l'odeur & la couleur de chocolat. Les Religieuſes qui les diſtribuoient avoient pour Supérieur M. Chomel, premier Auteur de ce Dictionnaire.

Tablettes Pectorales.

On prend une once de pulpe de racines de guimauve ; de la poudre de racine d'iris de Florence, & de la régliſſe ratiſſée, de chacune deux gros ; deux ſcrupules de fleurs de ſoufre ; un ſcrupule de fleurs de benjoin ; & huit onces de bon ſucre : pour former ces Tablettes avec de la gomme adraganth, ſuivant les regles de l'art.

Ces Tablettes ſoulagent la toux. On en prend la moitié d'une à la fois, loin du repas, à toute heure du jour ou de la nuit, lorſqu'on eſt preſſé par le mal.

Tablettes Cordiales.

On caſſe en morceaux une livre de beau ſucre, qu'on diſſout dans quatre onces d'eau de fleurs d'orange, & que l'on fait cuire ſur un feu moderé, juſqu'à la conſiſtance d'électuaire ſolide, un peu plus cuit qu'à l'ordinaire. On tire alors le ſucre, de deſſus le feu : & lorſqu'il eſt à-demi refroidi, on y mêle de la confection d'alkermes ; de l'écorce de citron, récente, découpée bien menu ; & de l'antimoine diaphorétique ; de chacun deux gros : & une goutte d'huile de cannelle, qu'on a incorporée avec environ deux dragmes de ſucre fin en poudre. Puis on verſe le tout ſur une platine d'étain fin, ou ſur une feuille de papier blanc, pour en faire des Tablettes.

Ces Tablettes ſont propres à entretenir la chaleur naturelle, & fortifier le cœur & le cerveau. Elles préſervent du mauvais air, corrigent la puanteur de la bouche, rendent l'haleine agréable, & donnent de la vigueur à toutes les parties en y rappellant les eſprits. On peut en prendre à toute heure, mais loin des repas, depuis une dragme juſqu'à deux, quelquefois même juſqu'à une demi-once.

Tablettes Stomachiques.

On pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, une noix muſcade confite, & ſix dragmes de piſtaches mondées ; & on les paſſe à travers un tamis de crin, renverſé. On découpe bien menu des écorces extérieures de citron & d'orange. On réduit en poudre ſubtile de la cannelle & du macis. Puis on diſſout une livre de beau ſucre dans quatre onces d'eau diſtillée d'écorce de citron : & les ayant fait cuire juſqu'à la conſiſtance d'électuaire ſolide un peu plus cuit qu'à l'ordinaire, on y délaye hors du feu, la muſcade & les piſtaches ; puis on y ajoûte deux gros d'écorce de citron & d'orange ; & enfin deux gros de poudre de cannelle, & autant de macis. Le tout bien incorporé, on fait les Tablettes ; que l'on conſerve pour l'uſage.

Ces Tablettes ſont d'un goût & d'une odeur agréables. Elles ſont propres à fortifier l'eſtomac, donner de l'appétit, faciliter la digeſtion des alimens, & diſtribuer leur bon ſuc. Elles ſervent auſſi à diſſiper les vents, & empêcher la pourriture des humeurs. On les prend le matin à jeûn, & à la fin des repas, au poids de deux dragmes : & on en continue l'uſage ſuivant le beſoin.

Tablettes pour faire mourir les Vers de l'eſtomac & des inteſtins.

Prenez de la rhubarbe, du *ſemen contra ;* des pe-

pins de citron mondés de leur écorce ; des ſemences de pourpier, de choux, & de genêt ; trois gros de chaque : deux gros de mercure doux ; & ſeize onces de ſucre royal. Réduiſez le tout en poudre ſubtile, & l'incorporez avec du mucilage de gomme adraganth, tiré avec l'eau de fleurs d'orange. Formez enſuite les Tablettes.

La doſe eſt d'une ou deux à la fois, pour les enfans, le matin à jeûn ; & trois ou quatre, pour les perſonnes plus avancées en âge. On choiſit ordinairement les trois derniers jours de la lune.

Il y a quelques précautions à prendre lorſqu'on donne des Tablettes anti-vermineuſes. Le mercure gâte les gencives, procure facilement la ſalivation, & noircit les dents. Il convient donc de les mêler avec un peu de ſucre, & les faire avaler avec une cuiller de bois ; ou en forme de bol avec quelque conſerve, en la maniere ſuivante :

Tablettes pour les Enfans Conſtipés.

Prenez un demi-ſcrupule de fleurs de pêcher, trois ou quatre grains de mercure doux, ou plus juſqu'à un demi-ſcrupule, ſuivant l'âge. Mêlez le tout pour en faire un bol. Il purge très-bien les enfans.

Tablettes de Roſes.

Conſultez l'article ODEUR.

LORSQU'ON veut faire des Tablettes où il n'entre point d'acide, on peut mêler tout d'un coup la liqueur avec le ſucre pour les faire cuire enſemble. Mais pour des Tablettes Acides (telles que celles de *berberis*, de citron, de grenade) il ne faut mêler le ſuc que peu-à-peu avec le ſucre ſur le feu, & le deſſécher à meſure : car ſi l'on y faiſoit entrer, tout en une fois, le ſuc qui doit y être employé ; on ne viendroit pas à bout de donner au mêlange, par la coction, une conſiſtance aſſez ſolide pour former des Tablettes.

Bouillon en Tablettes, pour la commodité du tranſport.

Vous en trouverez la Compoſition, dans l'article BOUILLON.

TABOURET ; *Bourſe à Berger ; Bourſe de Paſteur ; Bourſe à Judas ; Bourſette :* en Latin *Burſa Paſtoris :* à quoi revient le mot Anglois *Shepherd's-pouch.*

Ce genre de plantes eſt de la famille des Cruciferes. Ses fruits ſont applatis & à-peu-près triangulaires ; mais la baſe de ce triangle allongé eſt échancrée en cœur, & arrondie à ſes extrêmités : chaque fruit eſt compoſé de deux panneaux appliqués contre une cloiſon qui leur eſt mitoyenne ; & dont les bords ſont marqués par une eſpece de ſuture qui va perpendiculairement depuis le milieu de l'échancrure juſqu'au ſommet du triangle, & qui partage le fruit des loges. Les graines ſont très-fines.

Eſpeces : ou *Variétés.*

1. *Burſa Paſtoris major, folio ſinuato* C. B. Ses premieres feuilles, preſque couchées ſur la terre, ſont oblongues, découpées profondément & d'une maniere aſſez réguliere dans la moitié de leur longueur ; le reſte eſt entier, plus large, ſans dentelure, arrondi, & terminé par une pointe plus ou moins courte. D'entre elles s'éleve une tige menue, branchue, aſſez ferme ; garnie de feuilles, dont les unes reſſemblent à celles d'en bas, & les autres ſont entieres. Le long des rameaux, & à leur extrêmité, ſont de petites fleurs blanches.

Cette plante, qui eſt annuelle, vient preſque partout, ſur les vieilles murailles, les maſures, dans les endroits incultes & pierreux, dans les champs, les jardins, &c. C'eſt un *Thlaſpi*, dans le *Sp. Plant.* de M. Von Linné. On en voit en fleur depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin de Juillet. La graine mûrit & leve promptement : deſorte que les plantes ſe multiplient à l'excès.

2. *Burſa Paſtoris major, folio non ſinuato* C. B. Toutes ſes feuilles ſont découpées.

3. On en trouve dont tout le haut de la plante eſt purpurin.

Uſages.

On ſe ſert indiſtinctement des *nn.* 1 & 2 ; pour arrêter le flux de ſang par la voie des urines, les pertes de ſang des femmes, la dyſenterie : on donne la poudre des feuilles de ces plantes ſéches, dans du vin rouge ; ou quatre onces de ſuc exprimé de toute la plante. On fait auſſi de cette plante, des tiſannes, des lavemens, des cataplaſmes. L'eau diſtillée des feuilles a les mêmes vertus.

Le ſuc, mis dans le nez, en arrête le ſang. Il ferme les bleſſures récentes. On prétend que la plante, pilée & miſe dans les ſouliers ou ſous les piés, empêche l'épanchement de bile. Le Tabouret eſt auſſi d'un grand ſecours dans les fluxions accompagnées d'inflammation. Sa ſemence a les mêmes propriétés que celle de l'Argentine : & la doſe eſt la même. L'uſage de la plante guérit parfaitement la gonorrhée ; après que la matiere a bien coulé, que le flux eſt clair, & qu'on a purgé le malade avec la panacée. On fait des épicarpes avec le Tabouret, la racine de plantain rond, un peu de ſafran & de camphre : le tout étant broyé enſemble, on l'imbibe de fort vinaigre, & on l'applique ſur le poignet, où on le laiſſe vingt-quatre heures ; renouvellant cet appareil autant de fois que la fievre revient. Les feuilles & la ſemence ſont au nombre des Vulnéraires Aſtringens.

Voyez l'article ALUN, p. 79.

T A C

TACAMAHACA : *ou* TACAMAQUE. Subſtance réſineuſe, liquide, tranſparente, qui a beaucoup d'odeur, & qui découle d'une eſpece de Peuplier. Voyez PEUPLIER, *n.* 6. Cette eſpece de Baume a une odeur forte, de drogue, qui n'eſt pas trop diſgracieuſe.

La liqueur qui découle du tronc de cet arbre eſt un vulnéraire aſtringent, très-bon pour les plaies, & pour diſſiper les fluxions froides. Il y en a de trois ſortes : dont celle que l'on ſurnomme *Sublime* eſt la meilleure ; c'eſt la réſine qui coule d'elle-même & ſans qu'il ſoit beſoin de faire d'inciſion à l'arbre. Les Inſulaires la recueillent dans de petites gourdes coupées en deux, ſur leſquelles ils appliquent une feuille de palmier. Le Tacamaque ſublime, pour être bon, doit être ſec, rougeâtre, tranſparent, d'un goût amer, d'une odeur forte qui tienne de celle de la lavande. Les autres deux eſpeces de Tacamaque *en larmes*, & *en maſſe*, coulent par le moyen des inciſions. Il faut les choiſir ſecs, nets, & approchans de l'odeur du Tacamaque ſublime.

Le Tacamaque eſt très-chaud, deſſicatif, réſo-

lutif, maturatif, digeſtif, émollient. Jetté ſur les charbons allumés dans un réchaut, puis préſenté au nez des femmes attaquées de ſuffocation de matrice, il les ſoulage promptement. Appliqué ſur le nombril en forme d'emplâtre, il empêche que la matrice ne faſſe des mouvemens dangereux. Dans les violens accès de vapeurs hyſtériques on met utilement ſur la tempe un emplâtre compoſé d'une once de galbanum, un gros de caragne, & un gros de Tacamaque. Il fortifie l'eſtomac & la tête; & intercepte toutes les fluxions qui en tombent. Appliqué avec un linge derriere les oreilles, ou reçu en forme de parfum, ou bien appliqué ſur les tempes en forme de cérat, il arrête les fluxions qui tombent ſur les yeux & ſur les autres parties du viſage, & appaiſe les douleurs des dents: ce qu'il fait encore mieux, étant mis dans le creux des dents cariées. Appliqué en forme d'emplâtre ſur le bas-ventre, il arrête les fleurs blanches. Il eſt d'une grande efficacité contre les douleurs des jointures, la ſciatique, les plaies des jointures & des nerfs; qu'il fait ſuppurer & préſerve de corruption. Il eſt excellent dans les affections venteuſes de l'eſtomac, des inteſtins, & des reins. On le diſſout dans un mortier chaud, puis on l'étend ſur une peau de gant, pour l'appliquer ſoit ſur l'eſtomac, ſoit ailleurs. Pour faire l'emplâtre plus ſtomachale, quelques-uns prennent une partie de Tacamaque, trois parties de ſtorax, & un peu d'ambre gris.

TACHE. Marque qui eſt reſtée ſur quelque étoffe ou autre matiere, & qui en gâte la couleur.

Pour ôter les Taches.

I. Prenez ſavon de Veniſe, rapé bien fin, une demi-livre; huile d'aſpic, trois onces; fiel de bœuf, quatre cuillerées; ſuc de citron, autant qu'il en faudra pour humecter la maſſe & pour lui donner de la conſiſtance: vous en formerez des boules. Le ſavon doit être bien ſec, avant de vous en ſervir.

Uſage. Lavez les Taches avec de l'eau chaude; frottez enſuite avec vos boules; & relavez bien avec de l'eau.

II. Prenez deux livres d'eau de fontaine; cendres gravelées, de la groſſeur d'une noix; & un citron coupé en petits morceaux: ayant tout mêlé enſemble, vous le laiſſerez en digeſtion pendant vingt-quatre heures; filtrez enſuite cette eau. Elle ôte toute ſorte de Taches d'huile & autres: tant ſur les *chapeaux* que ſur les habits de *ſoie*, de *laine*, & de *toile*. Il faut avoir ſoin de laver l'endroit avec de l'eau claire après avoir ôté la Tache; & le bien nettoyer.

III. Prenez deux pintes d'eau de riviere, un fiel de bœuf, quatre onces d'alun de roche calciné, trois onces de tartre auſſi calciné, deux ſcrupules de camphre. Faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié; puis coulez-le; & lavez telle Tache que vous voudrez: en deux ou trois fois elle s'en ira.

Savonnettes pour les Taches.

IV. Réduiſez en poudre très-fine, de la craie, de l'alun, & du tartre: ajoûtez-y des cendres de ſarment paſſées au tamis: incorporez bien le tout avec du ſavon mou, dans un mortier de fonte; & formez-en des ſavonnettes, que vous ferez ſécher à l'ombre. On frotte les Taches avec ces ſavonnettes; & on lave enſuite les endroits avec de l'eau.

On peut faire encore des Savonnettes pour ôter les Taches: avec une livre de ſavon, une once de chaux-vive, & quatre onces de vieille argile; incorporées enſemble avec un peu d'eau. On s'en ſert de la même maniere que ci-devant.

Voyez ci-deſſous, *n.* X: & SAVON.

V. Prenez du ſel commun bien broyé, & du ſavon noir; & les mêlez bien enſemble: puis frottez-en les Taches: & quand elles ſeront ſéchées, lavez-les avec de l'eau tiede; elles s'en iront alors.

VI. Trempez l'endroit de la Tache, dans une leſſive faite avec des cendres ordinaires, de vieille argile, & un peu de lie de vin. Lavez enſuite le drap dans de l'eau claire: & réitérez de la même maniere, ſi la Tache n'eſt pas emportée dès la premiere fois.

VII. Délayez trois ou quatre fiels de bœuf dans deux fois autant d'eau de puits; ajoûtez-y deux gros d'alun, & un quarteron de tartre, réduits en poudre menue; faites diſſoudre auſſi trois gros de vitriol dans un demi-verre de vinaigre. Mêlez le tout enſemble; & le faites bouillir juſqu'à diminution des deux tiers: puis ſervez-vous-en comme ci-deſſus.

Pour ôter les Taches d'un Drap Blanc.

VIII. Prenez quatre onces d'alun pilé: après les avoir fait bouillir dans une pinte d'eau commune, juſqu'à réduction des trois quarts, ajoûtez-y encore une once d'alun pilé menu, & du ſavon ratiſſé. Laiſſez infuſer pendant deux fois vingt-quatre heures: & ſervez-vous-en comme ci-deſſus.

Pour ôter les Taches ſur le Drap, de quelque couleur qu'il ſoit.

IX. Pilez gros comme une noix, d'alun: incorporez cette poudre avec une demi-livre de miel crud, & un jaune-d'œuf frais. Mettez de cette compoſition ſur la Tache; & quelque tems après, lavez-la avec de l'eau claire. Cela réuſſit principalement ſur les *Etoffes de ſoie.*

Savon pour ôter toutes ſortes de Taches.

X. Incorporez avec un peu de ſuc de poirée, & trois jaunes-d'œufs, une demi-livre de ſavon blanc coupé en morceaux très-minces, ou ratiſſé; & une bonne pincée de ſel commun réduit en poudre. Formez-en des pains; & laiſſez-les ſécher à l'ombre. Avant de s'en ſervir, on mouille bien le drap, des deux côtés, à l'endroit de la Tache; enſuite on le frotte avec ce ſavon; & on le lave dans une eau bien nette.

Voyez ci-deſſus, *n.* IV.

Pour ôter toutes ſortes de Taches d'un Drap d'Or, ou de Velours.

XI. Broyez parties égales de mars crud, & d'arſenic; ajoûtez-y de la quinte-feuille: & faites bouillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à réduction de moitié. Ayant laiſſé refroidir la liqueur, expoſez-la au ſoleil, deux ou trois heures; lavez-en l'endroit qui eſt taché; & le faites ſécher au ſoleil.

Pour ôter toutes ſortes de Taches d'un Drap de Soie Blanc, ou d'un Velours Cramoiſi.

XII. Trempez l'endroit de la Tache dans de l'eſprit-de-vin, ou dans de l'eau-de-vie très-forte: appliquez-y enſuite, des deux côtés, le blanc d'un œuf frais: & ayant fait ſécher l'étoffe au ſoleil, lavez-la pluſieurs fois dans l'eau claire & fraîche, en exprimant

exprimant bien. Si la Tache ne s'en va pas dès la premiere fois, il faudra réitérer de même.

Pour ôter les Taches d'un Velours Cramoisi, & autres.

XIII. Faites fondre demi-once d'alun de roche, dans une pinte de leſſive de cendres de ſarment. Ayant coulé cette diſſolution, vous y ajoûterez demi-dragme de ſavon mou, & autant de ſavon d'Alicante; avec un ſcrupule de ſel commun, demi-gros de ſel ammoniac, un fiel de veau, & du jus de chélidoine. Ayant mêlé le tout enſemble, vous paſſerez la liqueur par un linge. Quand vous voudrez vous en ſervir, vous y ferez bouillir, un moment, des tontures d'écarlate, & un peu de bois de Breſil; vous coulerez cette décoction; & vous vous en ſervirez. Si l'étoffe dont vous voulez ôter les Taches n'étoit ni rouge, ni cramoiſi, il faudroit retrancher le bois de Breſil; & au lieu des tontures d'écarlate, y employer de la bourre d'un drap de la même couleur que l'étoffe dont il s'agit d'ôter les Taches.

Pour ôter une Tache d'huile ſur du ſatin ou autre Etoffe; même ſur le Papier.

XIV. Prenez des piés de mouton calcinés; appliquez chaudement cette poudre aux deux côtés du papier ou de l'étoffe, à l'endroit de la Tache: vous la laiſſerez pendant une nuit, & mettrez quelque choſe de peſant ſur la Tache. Si elle n'eſt pas entierement ôtée, le lendemain, il en faudra mettre une ſeconde fois. Mais il faut que la Tache ne ſoit pas vieille.

Pour ôter les Taches de deſſus les Etoffes de ſoie, ou de laine.

XV. Prenez une taſſe de fayance, ou autre petit vaiſſeau de terre verniſſé; faites-y une eſpece de bouillie, avec de l'amidon & de bonne eau-de-vie. Mettez de cette bouillie ſur les Taches: l'ayant laiſſé ſécher, frottez enſuite l'amidon, & ôtez avec des vergettes ce qui peut en être reſté. Il faut réitérer de la même maniere, ſi la Tache ne s'en va pas à la premiere fois.

XVI. ☞ On ôte très-bien de deſſus du drap gris-blanc, & du taffetas rayé de rouge & de verd, les Taches d'huile qui ne ſont pas trop vieilles; en les frottant bien avec une carte à jouer: on décolle la carte; & on frotte avec l'endroit cotoneux. On aſſure que c'eſt la même choſe pour toute autre étoffe & couleur.

J'ai ôté de même du cambouis de deſſus un drap fin de couleur more-doré.

XVII. Pour un drap teint en *Ecarlate:* prenez une ſolution d'alun de roche; & lavez-en la Tache, en frottant bien le drap: puis vous le laverez avec de l'eau claire: la Tache s'en ira la ſeconde fois.

Ou prenez alun de roche, tartre, & ſavon blanc, de chacun trois onces: mettez-les en poudre bien fine; puis prenez deux fiels de bœuf; & un pot qui ne ſoit pas grand, dans lequel vous mettrez de la leſſive à votre diſcrétion: mettez-le ſur le feu: quand la leſſive commencera à bouillir, jettez-y auſſitôt le fiel & la poudre, & laiſſez bouillir juſqu'à ce que le tiers ou le quart de la liqueur ſoit conſommé. Vous laverez la Tache deux fois; & laiſſerez à chaque fois eſſuyer le drap: la derniere fois relavez-le dans de l'eau fraîche.

Pour ôter les Taches de l'Ecarlate, en laine ou en ſoie; ſans que la couleur ſe perde.

XVIII. Prenez l'herbe appellée *Saponaria* ou herbe aux foulons: & en tirez le jus; duquel vous mettrez ſur la Tache. Deux ou trois heures après, vous la laverez bien avec de l'eau chaude. Si la Tache ne vous ſemble point aſſez effacée, lavez-la encore une fois. *Si le drap n'eſt point teint en écarlate*, mettez-y un peu de ſavon, & encore un peu du même jus; incorporez & lavez bien: pour lors la Tache s'en ira entiérement.

Pour les Taches de matieres Graſſes.

XIX. Prenez alun de roche, chaux vive nouvelle, de chacun une livre; tartre, ſix onces; ſavon coupé bien menu, trois livres; eau claire, quatre livres. Mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau qui ne ſoit point gras; & laiſſez-le bouillir quelque tems; puis coulez la liqueur; & gardez-la. Quand vous voudrez uſer de cette Eau; faites-la tiédir, puis lavez la Tache des deux côtés avec cette eau; & frottez drap contre drap; puis lavez avec de l'eau claire: les Taches s'effaceront. Redonnez-y enſuite un peu de ſavon avec de l'eau fraîche: elles s'en iront certainement, à la deuxieme ou la troiſieme fois.

XX. Frottez bien l'endroit où eſt la Tache, avec de la Morelle: elle l'emporte (dit-on) immanquablement.

XXI. L'huile de tartre, miſe ſur la Tache, & retirée auſſitôt, emporte la Tache. Puis on lave le drap premiérement dans de l'eau tiede, & enſuite trois ou quatre fois à l'eau froide.

XXII. On ôte encore les Taches d'huile avec la compoſition ſuivante: on emplit à demi une bouteille, de leſſive faite avec de la cendre de ſarment; on y jette une quantité ſuffiſante de ſavon blanc, deux jaunes d'œufs frais délayez avec du fiel de bœuf à diſcrétion, une once de tartre en poudre ſubtile, & gros comme une noix de ſel ammoniac. On bouche bien la bouteille; & l'ayant expoſée au ſoleil du midi, l'eſpace de quatre ou cinq jours, on lave les Taches, des deux côtés avec cette liqueur; enſuite on fait ſécher le drap au ſoleil; puis on le lave dans l'eau claire, & on le fait ſécher au ſoleil.

XXIII. On peut enlever les Taches d'huile ſur les *Etoffes de ſoie*, avec l'eſprit de térébenthine.

Pour Dégraiſſer les Habits & Culottes.

XXIV. Prenez demi-livre de cendres gravelées, deux onces de ſavon blanc, deux onces de gomme arabique, deux onces d'écume d'alun, une once de racine de houx ou de lierre, une once de racine de campanule: mettez toutes ces matieres en poudre; mêlez-les bien, & détrempez-les dans de l'eau claire. Avec un peu de cette eau, vous ôterez toutes Taches de graiſſe, huile, & autres matieres, vieilles ou nouvelles.

XXV. On enleve les Taches de graiſſe avec l'eau empreinte de ſavon noir, de fiel de bœuf, & de ſel de ſoude: *ou bien* en faiſant tremper l'endroit du drap taché, dans du bouillon de pois. On le lave enſuite avec de l'eau bien nette; & on le fait ſécher au ſoleil.

XXVI. L'eau où l'on a fait cuire de la Morue,

eſt fort bonne pour ôter les Taches des draps, mais il faut les bien laver enſuite dans l'eau fraîche.

Pour ôter les Taches de Cambouis.

XXVII. Mettez du beurre ſur la Tache; & frottez bien cet endroit du drap; puis avec du papier gris, & du feu dans une cuiller, enlevez le tout enſemble.

Voyez ci-deſſus, *n.* XVI.

Pour ôter les Taches de Poix & de Térébenthine.

XXVIII. Imbibez bien la Tache, de bonne huile d'olives; & l'ayant laiſſé ſécher l'eſpace de vingt-quatre heures, lavez l'endroit avec de l'eau chaude, en le ſavonant avec une ſavonette à ôter les Taches.

Pour ôter ces mêmes Taches de deſſus les mains & autres parties du corps.

Voyez l'article NETTOYER.

Pour ôter les Taches d'Encre ſur le Drap, ſur le Linge, & la Toile de Coton.

XXIX. Il faut, auſſitôt que la Tache eſt faite, l'imbiber de ſuc de citron, ou d'ozeille, ou de verjus de grain; ou de vinaigre dans lequel on ait fait diſſoudre du ſavon blanc: puis la laver auſſitôt avec de l'eau nette, en frottant bien.

2. ☞ Si l'on couvre la Tache avec du ſuif de chandelle, & qu'on mette enſuite la toile à la leſſive, il ne reſte plus de Tache.

Pour ôter les Taches de Rouille ſur le Linge.

XXX. ☞ Il faut expoſer l'endroit du linge qui eſt taché, à la vapeur de l'eau bouillante: enſuite l'imbiber de jus d'oſeille, ou de citron; le couvrir des deux côtés, de ſel réduit en poudre fine, & faire enſorte qu'il en ſoit bien pénétré; puis le mettre à la leſſive ordinaire.

XXXI. On peut ôter les *Taches de Fer ou d'Encre*, en mettant un fer à repaſſer chaud, ſous le linge à l'endroit de la Tache; & faiſant diſtiller à l'endroit de la Tache, du jus de citron, enſorte qu'il en dégoutte ſur le fer. La Tache diſparoît auſſitôt.

Pour ôter la Cire de deſſus la ſoie, & les étoffes raſes.

XXXII. L'eſprit de vin, ou l'eau de la Reine d'Hongrie, enlevent les Taches de cire, ordinaires. Mais pour emporter les plus difficiles; on y met du ſavon mou, ou ſavon à fouler, qu'on fait enſuite échauffer au ſoleil, puis on lave l'endroit de la Tache pluſieurs fois dans l'eau claire.

Pour ôter la Cire de deſſus le Velours.

XXXIII. Il faut couper un pain de froment bien raſſis, & haut de mie, par la moitié; le faire rôtir proprement: puis en mettre un morceau très-chaud ſur la cire. Auſſitôt que le premier a fait ſon effet, on le retire pour en mettre un autre; ce que l'on réitere juſqu'à ce que la cire ſoit entiérement enlevée.

Ce procédé emporte toutes les Taches de cire du velours, de quelque couleur qu'il ſoit: excepté le Cramoiſi.

Pour effacer les Taches d'Urine.

XXXIV. On fait bouillir de l'urine; on en lave bien les Taches, & enſuite avec de l'eau claire.

Pour Nettoyer le Velours, & lui donner une belle couleur rouge.

XXXV. Faites détremper pendant deux jours, une partie de gomme arabique, & quatre parties de gomme adraganth, réduites en poudre; dans ſuffiſante quantité d'eau commune bien nette & bien claire. Prenez de cette eau avec une éponge; frottez-en l'envers du velours, & le faites ſécher. S'il n'a pas encore pris aſſez de couleur, vous réitérerez juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu au degré d'éclat que vous voulez lui donner.

Pour Nettoyer une Etoffe d'or, ou de ſoie; & lui rendre ſon premier Luſtre.

XXXVI. Prenez fiel de bœuf, demi-livre; ſavon, miel, & poudre d'iris, de chacun une once & demie. Faites un mêlange exact de tous ces ingrédiens; & l'ayant mis dans une bouteille de verre, expoſez-le au ſoleil, pendant dix jours. Enduiſez de ce mêlange l'étoffe que vous voulez nettoyer; & lavez-la enſuite dans une décoction de ſon, paſſée au clair, juſqu'à ce que la décoction ne ſe colore plus. Puis eſſuyez bien votre étoffe avec un linge net, & enveloppez-la d'un autre linge propre. Enfin, faites-la ſécher, & luſtrer: elle ſera comme neuve.

Taches des mains, après avoir mangé des Cerneaux.

Conſultez le mot NETTOYER.

Taches d'Encre ſur le Papier.

Voyez au mot POUDRE.

Pour FAIRE des Taches noires ſur des PEAUX blanches, enſorte qu'elles reſſemblent aux peaux de Léopard ou de Panthere.

Prenez une once de litharge, deux onces de chaux vive, trois pots d'eau commune. Mêlez le tout; & le mettez ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'il s'échauffe ſeulement & ne bouille pas. Otez-le enſuite; la teinture ſera prête. Vous en ferez des taches ſur les peaux avec un pinceau fait de ſoie de porc. Enſuite faites-les ſécher au ſoleil: puis battez-les avec une gaule. Si vous ne voyez pas bien les Taches, teignez encore une fois les peaux comme auparavant. Cette couleur ne ſe perd point; & elle fait que les peaux ont bonne odeur.

Si vous vous en mouillez les cheveux ou la barbe, vous les ferez devenir beaux.

TACHES DE ROUSSEUR. *Pour les Oter,* il faut (dit-on) ſe laver le viſage avec l'eau qui découle de la vigne lorſqu'elle a été taillée.

2. Faites infuſer quinze œufs frais dans le plus fort vinaigre. Les ayant écraſés enſuite dans ce vinaigre, ajoûtez-y une once de graine de moutarde écraſée. Puis diſtillez ce mêlange, dans un vaiſſeau de verre. Servez-vous de l'eau diſtillée, pour vous laver le viſage, ſoir & matin; & lavez-le enſuite, chaque fois, avec une décoction de ſon & de mauves.

3. Mêlez deux onces de mercure ſublimé, & autant de céruſe, dans deux onces d'eau-roſe, & autant de ſuc de limon. Oignez-vous le viſage avec ce mêlange, le ſoir en vous couchant; & auſſitôt que vous ſerez levé, vous le frotterez de beurre frais.

4. L'eau de fraiſe eſt fort propre pour les rouſſeurs, & autres Taches de la peau. Elle réuſſit encore mieux, lorſqu'on y a fait diſſoudre du ſel de Saturne.

5. L'eau de frai de grenouilles, ou celle de limaçons, ont la même propriété, auſſi-bien que le lait virginal; le ſuc de primevere; l'huile d'avelines; & la farine d'orobe, ou de veſce noire, mêlée avec du miel.

6. Mettez dans une terrine verniſſée un morceau d'alun, avec un fiel de bœuf: vingt-quatre heures après, l'ayant remué pendant une heure, vous le paſſerez par le papier gris; & y ferez infuſer pendant deux jours, demi-once de blanc de baleine, huit grains de camphre, une dragme & demie de ſemence de pavot blanc, deux dragmes de corail, deux dragmes de ſucre candit (le tout réduit en poudre dans un mortier de marbre); & huit ſcrupules des quatre grandes ſemences froides pilées. L'infuſion étant faite, vous coulerez la liqueur: & la garderez dans un vaiſſeau de porcelaine, ou de fayance. Le ſoir en ſe couchant on ſe baſſine le viſage, avec un linge, du cotton, ou du taffetas très-blanc & très-fin; imbibés de ce mêlange.

7. *Voyez* AVEINE: ACAJOU: HUILE *de Myrrhe*: POMMADE *pour le Viſage.*

TACHES *du Viſage*, ſoit de naiſſance, ſoit autres.

Pour les ôter: mettez de la myrrhe dans votre bouche: & l'y ayant tenue quelque tems, frottez les taches avec la ſalive qui en ſera chargée.

Voyez HUILE *de Myrrhe*: ENVIE: VISAGE: POMMADE: MARQUE: *Eau d'*ARRIERE-FAIX: *Petite* VÉROLE.

TÂCHE. *Voyez* le mot TRAVAILLER.

TACON. Maladie du Safran. *Voyez* l'article SAFRAN.

TACONAI. *Voyez* PAS D'ÂNE.

T Æ N

TÆNIA. *Conſultez* l'article VER.

TÆNIOLA. *Voyez* REGLET.

T A F

TAFFETAS. *Voyez* PEINDRE: TACHE.

TAFFIA. *Conſultez* l'article SUCRE.

T A G

TAGETES. *Voyez* ŒILLET D'INDE.

T A H

TAHOW. *Conſultez* l'article ŒNANTHE.

T A I

TAIAOBA. *Voyez* ARISARUM, *nn.* 4, 5.

TAILLABLE (*Mort*). *Voyez* ſous MORT.

TAILLE *des Arbres.* Opération qui conſiſte à retrancher avec art & connoiſſance certaines branches, afin que l'arbre ait une forme agréable, que ſa durée s'étende à nombre d'années, & qu'il produiſe de plus beaux fruits & en abondance. » Ce Jardinier entend la Taille des Arbres. La Taille des » Pêchers eſt plus ſavante que celle des Poiriers.

On Taille (ou *Coupe*) les arbres fruitiers des Jardins, ordinairement tous les ans, depuis le mois de Novembre juſques vers la fin Mars, lorſque ce ne ſont pas des arbres en plein vent. L'art eſt de n'ôter préciſément que les branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire, ſoit à l'abondance & à l'excellence des fruits, ſoit à la beauté de l'arbre: 2°. de conſerver toutes celles dont on peut tirer parti, tant à l'égard de la forme de l'arbre, que pour les fruits des années ſuivantes: 3°. de ne raccourcir que les branches trop longues, & le faire avec ſageſſe.

Les *Branches qui ne valent rien*, ſont celles qui ſont de faux-bois; celles qui ſont uſées à force d'avoir donné du fruit; & celles qui ſont trop menues, ou qui n'ont nulle diſpoſition ni à bois ni à fruit. *Voyez* JARRET: ERGOT.

Par *Branches qui peuvent nuire* ſoit à la beauté de l'arbre ſoit à l'abondance & à la bonté du fruit, l'on entend celles qui peuvent faire confuſion; ou qui offuſquent les fruits; & celles qui prennent une partie de la ſeve d'un arbre, quand il eſt trop chargé de bois eu égard à ſon peu de vigueur. Dans les arbres vigoureux, & qui en même tems ſont d'une belle figure, il ne peut gueres y avoir trop de celles que nous appellons *Branches à Fruit*; pourvu qu'elles n'y faſſent pas de confuſion. Mais en fait de *Branches à Bois*, il ne faut en laiſſer ſur toute ſorte d'arbres, ordinairement qu'une de toutes celles qui ſont ſorties de chaque Taille de l'année précédente. *Voyez* ABSORBER: ABAISSER.

On nomme *Branches dont on peut faire un bon uſage*, toutes celles qui ſont ſi bien conditionnées, qu'elles ſont propres à compoſer la belle figure de l'arbre, & à donner infailliblement du fruit. Si les arbres ſont très-vigoureux; & que les extrêmités des nouvelles branches ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, qu'elles regardent des endroits oppoſés, & puiſſent remplir des vuides ſur les côtés pour achever de donner à l'arbre une belle figure: on peut laiſſer deux ou trois de ces branches, ſuppoſé qu'elles ſoient de différentes longueurs & qu'elles ne faſſent pas une figure de fourche.

Les branches à fruit doivent être conſervées, autant que l'on peut, en quelque endroit que l'arbre les pouſſe; ſoit dedans, ſoit dehors. Cependant une groſſe branche fait toujours mal quand elle entre en-dedans d'un buiſſon; ſi ce n'eſt qu'elle puiſſe ſervir à reſſerrer celui qui s'évaſe trop.

Les *Bonnes Branches* ſont celles qui ſont venues dans l'ordre de la nature: pour lors elles ont les yeux gros, & aſſez près les uns des autres. Les *Mauvaiſes* au contraire, ont les yeux plats & fort éloignés. On nomme celles-ci branches de faux-bois. *Voyez* FAUX-BOIS.

Il faut encore obſerver que les nouvelles branches, pour être bonnes, ne doivent venir que ſur celles qui ont été raccourcies à la derniere Taille: toutes celles qui viennent ailleurs ſont du faux-bois. S'il y a pluſieurs branches nouvelles, il faut que celle de l'extrêmité ſoit plus groſſe & plus longue que celle qui la précede. Par conſéquent celles qui ſe trouvent moins groſſes ou moins longues que celles qui ſont immédiatement au-deſſous, ſont mauvaiſes. On ne fait là-deſſus que très-peu d'exceptions.

Les bonnes branches du nombre des petites, en fruit à noyau & à pepin, ſont branches à fruit. C'eſt tout le contraire dans les figuiers & la vigne.

Ce qu'on appelle *Branches trop longues*, ſont celles qui excedent ſix, ſept ou dix pouces de longueur,

& qui par conſéquent ont beſoin d'être raccourcies quelquefois juſqu'à cinq : telles ſont toutes les groſſes branches que nous appellons branches à bois ; & quelques-unes des menues que nous appellons branches à fruit. Il y en a cependant auxquelles on peut laiſſer huit, neuf, & dix pouces, quelquefois un pié & demi, & même davantage ; ſurtout pour les pêchers, pruniers, & cériſiers en eſpalier. On ſe regle en cela ſur la force & la groſſeur. Ainſi on peut donner de l'étendue à certaines petites branches, qui étant d'une médiocre groſſeur ont des boutons à leur extrêmité, ou ſont dans la diſpoſition d'en avoir l'année d'après ; & qui cependant ſont aſſez fortes pour porter ſans ſe rompre, le fruit qu'elles donneront.

Les branches à fruit périſſent après l'avoir nourri : dans les fruits à noyau, cela arrive au bout d'un ou deux ans, ou de trois au plus ; mais pour les fruits à pepins, ce n'eſt qu'après que les branches y ont ſervi pendant quatre ou cinq ans.

Ainſi la prévoyance eſt bien néceſſaire pour faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſavons devoir périr : autrement on tomberoit dans l'inconvénient du vuide & de la ſtérilité.

La beauté & la durée des Arbres, l'abondance des fruits, ainſi que leur mérite à tous égards, dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches, qui ſont en même tems groſſes & bonnes ; & de retrancher entiérement celles qui ſont mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année précédente avoit été laiſſée longue pour donner du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & qu'elle devient par conſéquent groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes : un des principaux ſoins de la Taille conſiſte non ſeulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois ; mais ſurtout à ne lui laiſſer aucune des groſſes qui ont pouſſé à ſon extrêmité ; à moins qu'on n'ait deſſein de laiſſer échaper tout l'Arbre, & d'en faire un arbre de tige. Cette bonne conduite apprend à *Ravaler* d'ordinaire les arbres ; c'eſt-à-dire, qu'il eſt mieux d'ôter tout-à-fait, lors de la Taille, les plus hautes branches, qui ſont groſſes, & conſerver ſeulement les plus baſſes ; que de faire le contraire : pourvu que les plus hautes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne ſont les plus baſſes, ce qui n'eſt pas ordinaire ; car en tel cas il faut ôter les plus baſſes, & conſerver les plus hautes. La premiere intention en ceci eſt particuliérement d'avoir de beaux arbres ; étant aſſuré que l'abondance du beau fruit ne manque preſque jamais de ſuivre une diſpoſition de belle figure, puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches, qui font le fruit ; & qu'au contraire, on cherche à les multiplier, & à les débarraſſer enſuite de tout ce qui pourroit leur nuire. *Voyez* FOURCHER : RAVALER.

Le ravalement fait que la branche qui ſe trouve à l'extrêmité de celle qui a été ravalée, reçoit tout ce qui ſeroit entré de ſeve dans la ſupérieure ou les ſupérieures qu'on a ôtées. Ainſi cette branche conſervée, devient beaucoup plus forte ; & par conſéquent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été ſans cela. Et parce que quelquefois, contre l'ordre accoutumé de la nature, il ſe forme des branches foibles à l'extrêmité de la groſſe, qui avoit été raccourcie à la Taille précédente ; le ravalement ſert à conſerver ces branches foibles : & pour lors on fait la Taille ſur celle des groſſes, qui étant au-deſſous des foibles, ſe préſente le mieux pour achever la belle figure.

La forme que la Taille donne aux arbres, doit être différente ſelon la diverſité des plants. Cette différence ne s'étend qu'aux buiſſons & aux eſpaliers : car pour les arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler ſouvent. Il n'y a que les groſſes branches qui puiſſent donner cette figure, laquelle il eſt très-néceſſaire de bien entendre, enſorte qu'en taillant on l'ait toujours préſente. *Voyez* BUISSON : ESPALIER : RAPPROCHER : RAVALER : & leurs Renvois.

Pour ce qui eſt de la maniere de tailler : dès qu'on en ſait les principes, qui ſont aiſés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération qui eſt un chef-d'œuvre de jardinage.

Les jeunes arbres ſont plus aiſés à tailler, que les vieux ; & ſurtout, que ceux qui ont été ſouvent mal taillés & qui n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers ſont fort embarraſſés à corriger les vieux défauts. *Voyez* CHANDELIER, terme de Jardinage.

Pour ce qui eſt des vieux arbres nains, on ôte en hiver juſqu'au vif leur vieille écorce, avec la ſerpe ou une bêche bien tranchante : & vers la mi-Février on les décharge du trop de bois. On peut, pour les *Rajeunir*, leur couper la tête à un pié au-deſſus des fourches de bas. Cela doit auſſi être pratiqué pour les eſpaliers, contre-eſpaliers, & buiſſons, tant ſur coignaſſier que ſur franc, quand ils ſont trop vieux, & que leurs feuilles jauniſſent extraordinairement ; ce qui dénote qu'ils ſont malades, ou ſur le déclin. On met ſur les plaies un bouzillage fait de terre forte & de crotin de cheval, ou de bouze de vache, bien délayés & mêlés enſemble : cela fait que l'arbre ne s'évente pas, & qu'avec le tems il ſe recouvre ſans être en danger de pourrir.

Voyez ARBRE, *p.* 162, *col.* 1.

Toutes ſortes de branches doivent toujours être coupées le plus près du corps de l'arbre, qu'il eſt poſſible. Pour les couper nettement, il faut avoir un ciſeau de menuiſier, ou fermoir ; & un maillet de bois.

Voyez PÊCHER : POIRIER : FIGUIER : VIGNE : BRANCHE : BROUTER, terme de Jardinage : ARRÊTER.

Conſultez auſſi l'article INSECTES.

M. Duhamel (*Cult. des Terr.* T. III, dans la Préface) obſerve que les arbres qu'on taille ou que l'on *tond* aux ciſeaux ou au croiſſant, pouſſent moins en racines que ceux auxquels on conſerve les branches & les feuilles.

TAILLE *à Plat.* On nomme ainſi la Taille des Eſpaliers. *Voyez* ESPALIER.

TAILLE : *Opération de Chirurgie*, que l'on fait pour tirer la Pierre de la Veſſie.

On doit ne l'entreprendre qu'après s'être bien aſſuré de l'exiſtence de la pierre en cet endroit. Pour parvenir à cette connoiſſance on introduit le doigt dans l'anus des mâles & des petites filles ; puis, l'approchant du pubis, on doit ſentir la pierre : au lieu de cela, on introduit le doigt dans le vagin des femmes. Il y a encore plus de certitude, à faire entrer la ſonde par l'urethre, juſques dans la veſſie, & alors donner de côté & d'autre quelques ſecouſſes : ſi ces mouvemens ne produiſent aucun bruit, on peut préſumer qu'il n'y a pas de pierre.

Mais quand on eſt ſûr que la pierre exiſte dans la veſſie, on procede à l'ouverture pour tirer ce corps étranger. C'eſt cette ouverture de la veſſie, qu'on nomme *Taille.* Elle ſe fait de différentes manieres.

Le *Petit Appareil* conſiſte à faire une inciſion au périnée, ſans le ſecours de la ſonde, en appuyant ſur le corps même de la pierre, que l'on tient aſſujettie par deux doigts introduits dans l'anus. Cette opération convient lorſque les pierres ſe trouvent

engagées dans le cou de la veſſie, & dans l'urethre d'où elles ne peuvent ſortir à cauſe de leur volume conſidérable. Mais on regarde comme très-dangereux d'entreprendre d'extraire de la ſorte les pierres qui ſont dans la veſſie même.

On nomme *Grand Appareil*, à cauſe du grand nombre d'inſtrumens qui y ſervent, l'opération qui fait une inciſion ſur la ſonde crénelée, à la partie tendineuſe de l'urethre, à l'endroit du périnée, près le raphé. Telle étoit la méthode des Sieurs Collot, Maréchal, & beaucoup d'autres. Le manuel de cette opération a beaucoup varié entre les mains de ceux qui l'ont pratiqué; & chacun d'eux y a ajoûté ou retranché ſuivant qu'il a jugé à propos. Conſultez l'ouvrage de M. Le Dran, intitulé, *Parallele des différentes manieres de tirer la pierre hors de la veſſie;* Paris, 1730, *in*-8°. pag. 53 & ſuiv. juſqu'à la 88: où, après avoir expoſé les variations du Grand Appareil, il balance les inconvéniens & les avantages de cette méthode. Voyez-y auſſi les *pp.* 154 & ſuivantes, 179, 185, 191.

Le *Haut Appareil* conſiſte à introduire dans la veſſie une ſuffiſante quantité d'eau tiede pour la remplir; puis faire une inciſion au-deſſus du pubis, pour ouvrir la veſſie par ſon fond. Cette opération ſouvent tentée par d'habiles maîtres, a enſuite été abandonnée. Cependant M. Le Dran la regarde comme moins dangereuſe pour la vie du malade: & il ajoûte qu'elle n'eſt pas ſuſceptible de laiſſer des fiſtules au périnée, ou des incontinences d'urine. Après avoir expoſé l'hiſtorique & le manuel de cette opération, il examine les inconvéniens auxquels on a dit qu'elle pouvoit être ſujette; enfin il aſſure que ces inconvéniens n'ont aucune réalité, mais que ſeulement il y a certains cas où l'opération du Haut Appareil eſt inutile ou même impraticable. Cet habile Chirurgien conclud que cette méthode convient bien lorſque la veſſie, naturellement grande, n'a pas encore aſſez ſouffert pour jetter le malade dans ces fréquentes envies d'uriner qui accompagnent preſque toujours les groſſes pierres: l'injection étant alors praticable, la veſſie forme en conſéquence une eſpece de voûte au-deſſus du pénil, & ſe préſente comme d'elle-même à celui qui opere. » Il n'y a point de vaiſſeaux à craindre en faiſant » l'inciſion. L'expanſion du péritoine, qui ſépare la » veſſie d'avec le ventre, eſt alors repouſſée vers » l'ombilic..... L'urethre, le cou de la veſſie & » ſon orifice, reſtent entiers & ne ſouffrent aucu- » nement. Les proſtates ne ſont ni meurtries, ni » fendues, ni dépouillées; ainſi qu'elles le ſont dans » pluſieurs autres méthodes; dépouillement qui peut » être la ſource des fiſtules dont ces ſortes d'opéra- » tions ſont quelquefois ſuivies. Enfin la plaie faite à » la veſſie par le Haut Appareil peut être prompte- » ment refermée de même qu'une plaie ſimple; ſur- » tout ſi l'on fait enſorte qu'elle ne ſoit plus mouil- » lée après l'Opération, ſoit par l'eau qu'on avoit in- » jectée, ſoit par l'urine. » Conſultez-le, depuis la *p.* 89 juſqu'à la 106e; & *p.* 166, 174-5-6-7, &c.

Certain *Frere Jacques*, qui pratiquoit beaucoup à Paris & ailleurs, imagina l'*Opération Latérale.* On prétend que, n'ayant pas de méthode, tantôt il réuſſit, tantôt il fit des victimes de ſa témérité ou de ſon ignorance. Voyez l'Ouvrage de M. Le Dran, *pp.* 109 & 110. M. *Rau*, Hollandois, ayant vu travailler le Frere Jacques, & ayant ouvert les cadavres de pluſieurs de ceux qui étoient morts entre les mains de cet opérateur, reconnut que l'opération étoit excellente en elle-même, pourvu qu'elle fût bien faite, & par un homme qui connoiſſant l'anatomie ne fût point dans le cas d'agir au hazard. Il la rectifia donc, & s'en ſervit avec des ſuccès éclatans & très-nombreux. La ſonde étant introduite dans la veſſie, il prenoit le manche de cet inſtrument avec ſa main gauche, & le portoit un peu du côté du ventre & de l'aine droite, afin que la courbure de la ſonde étant placée dans la veſſie proche de ſon orifice, elle ſe collât à gauche contre l'endroit qui devoit être ouvert; c'eſt-à-dire par-delà l'orifice, vers la partie inférieure, poſtérieure & latérale. Après quoi, en ſuivant la courbure, il faiſoit adroitement l'inciſion au périnée, & entamoit le corps de la veſſie. Conſultez M. le Dran, *pp.* 110 & ſuivantes. On a depuis reproché à cette méthode, d'entamer néceſſairement le rectum. Mais M. Le Dran, *pp* 117-8-9, &c, atteſte que ce défaut provient de l'eſpece de ſonde qu'on emploie, & de la longueur qu'on donne à l'inciſion. En effet, avec une ſonde d'une forme particuliere, & qu'il décrit, il dit n'avoir jamais endommagé le rectum en obſervant d'ailleurs ce que M. Albinus a indiqué de la maniere dont M. Rau opéroit. Au reſte, ce judicieux & habile Artiſte avertit que cette méthode a quelques inconvéniens, mais qui ſont compenſés par bien des avantages: tels que ceux de n'avoir à craindre ni hémorrhagie, ni fiſtule, ni incontinence d'urine; de faire une opération bien moins douloureuſe qu'aucune autre Taille; de n'attaquer que des parties dont le tiſſu eſt très-lâche; enfin de n'éprouver que peu ou point de difficulté pour l'extraction de la pierre. Conſultez les *pp.* 166-7-8, &c, de l'ouvrage de M. Le Dran.

M. *Cheſelden*, Chirurgien de Londres, a auſſi rectifié l'Opération Latérale. Il a imaginé pour cela un Lithotome, ou eſpece de canif, dont la lame eſt en rondache, fort étroite, & n'eſt pas tranchante par le dos. L'inciſion eſt dirigée par une ſonde ſemblable à celle qui ſert au Grand Appareil: elle ſe fait à gauche près le raphé, & va finir à-peu-près entre la tubéroſité de l'iſchion & l'anus, enfonçant juſques un peu en-deçà des proſtates. Puis, la pointe du lithotome logée dans la partie membraneuſe de l'urethre, & enſuite coulée dans la crénelure de la ſonde, entame la proſtate du côté gauche avec le cou & l'orifice de la veſſie. Voyez l'ouvrage de M. Le Dran, *p.* 133 juſqu'à 148, & 168-9, 170-4-5-6-7-9, 186-7, 191-2.

M. *Foubert*, Chirurgien de Paris, imagina de ſe ſervir d'un trois-quarts crénelé, au lieu de ſonde; & de faire avec cet inſtrument une ponction au périnée, pour ouvrir le corps de la veſſie auprès de ſon cou, ſans toucher à l'urethre. Cette opération, prompte & peu douloureuſe, date de 1731.

Au mois de Novembre 1748, le Journal de Verdun annonça & décrivit un nouvel inſtrument nommé *Lithotome caché;* ou plutôt, un ancien inſtrument nouvellement approprié à la maniere de faire une inciſion proportionnée aux circonſtances: le Biſtouri Caché de M. Bienaiſe. Au moyen de ce lithotome, qui, introduit juſques dans la veſſie, à-peu-près ſous la forme de Conducteur Mâle, s'y ouvre enſuite au gré de l'opérateur; & écartant de la crénelure une lame tranchante, dilate l'inciſion en revenant depuis la veſſie juſqu'à l'extérieur du périnée: une virole graduée aſſure mécaniquement la meſure de l'inciſion, de cinq à quinze lignes; que l'on proportionne à l'âge du malade, ou à la groſſeur de la pierre. Elle commence à côté du raphé, vers le milieu du muſcle accélérateur gauche: les proſtates, priſes de dedans en dehors, ſont coupées bien net: tout le trajet latéral inférieur du côté gauche du col de la veſſie, eſt pareillement ouvert par le tranchant du lithotome. L'Auteur de cette

pratique eſt le Frere *Côme*, Feuillant, qui depuis 1748 juſqu'à préſent en a fait un très-grand uſage, & preſque toujours avec les plus heureux ſuccès. Les Journaux des Sçavans, & ceux de Verdun & de Trevoux, ont été en différentes fois dépoſitaires des reproches que l'on faiſoit à l'Auteur, & des moyens qu'il employoit pour ſe défendre. Enfin, en 1751 & 1753, parut en deux Volumes *in*-12, à Paris chez D'Houry, un *Recueil de Pieces importantes ſur l'opération de la Taille, faite par le Lithotome Caché; avec un Mémoire concernant la Rétention d'urine, cauſée par l'embarras du canal de l'Urethre.* On y retrouve les Mémoires reſpectifs publiés par le Frere Côme, & par M. Le Cat ſon adverſaire; ce qui concerne la Tenette propoſée par ce Religieux pour caſſer de groſſes pierres dans la veſſie; des obſervations ſur la meilleure maniere de placer celui à qui on veut faire l'opération; de nouvelles repliques de la part des deux combattans; & en général beaucoup de recherches & même d'érudition, propres à répandre du jour ſur un objet ſi intéreſſant, & éclairer la pratique de la Taille. Le Mémoire qui regarde la Rétention d'urine cauſée par l'embarras du canal, ſe trouve dans le premier Volume, p. 202 & ſuivantes, ſous le titre de *Deſcription d'un Trois-Quarts courbe pour faire la ponction par l'hypogaſtre à la veſſie*, &c. Feu M. Falconet donna en 1750 une Approbation authentique au Recueil dont nous parlons. » L'attention que j'ai » apportée à cette lecture, m'a (dit-il) fait recon- » noître que le Lithotome caché, auſſi bien que les » autres inſtrumens imaginés par l'Auteur, ne peu- » vent être que d'une grande utilité dans tous les » cas pour leſquels il en propoſe l'uſage ». Au mois d'Avril 1754, ſous la préſidence de M. Guilbert de Préval, M. Macquart ſoutint à Paris aux Ecoles de Médecine une Theſe tendant à prouver que « La » Taille Latérale s'exécute d'une maniere plus par- » faite, au moyen du Lithotome Caché ». A la fin de cette Theſe, inſérée en entier, avec ſa traduction, dans le même Recueil, ſont des figures du Lithotome; puis deux lettres relatives à la Theſe. Nous croyons devoir indiquer une *Annotation* inſérée dans le Journal Œconomique, Novembre 1754, p. 121.

Feu M. *Thomas*, Chirurgien de Bicêtre; & M. *Mertrud*, actuellement Démonſtrateur en ſurvivance pour l'Anatomie au Jardin du Roi, concerterent en 1757 quelques changemens dans la maniere d'opérer avec le Lithotome caché; & dans l'inſtrument même. On en rendit compte alors dans le *Journal Œconomique*; ſans néanmoins y nommer M. Mertrud.

L'opération de la Taille eſt toujours très-délicate, de quelque façon qu'elle s'exécute. Le plus habile en cette partie doit conſtamment être appellé pour elle: & on ne peut ſans imprudence ſe fier à des opérateurs dont on n'a pas certainement des preuves de capacité & de ſuccès à cet égard.

TAILLE: *Impoſition.* Elle eſt ou perſonnelle ou réelle. La Taille *Perſonnelle* ſe leve dans la plupart des Provinces, à proportion des biens qu'on poſſede. La *Réelle*, comme en Provence & en Languedoc, eſt celle qui ſe leve ſur les immeubles tenus en roture ſeulement; enſorte que les terres nobles que tient un roturier ne ſont point ſujettes à la Taille, & que celles d'un Gentilhomme tenues en roture y ſont impoſables.

Dans les Provinces où la Taille eſt perſonnelle, tous les Sujets du Roi ſont contribuables: à l'exception des gens d'Egliſe, & des Nobles qui ne font aucun commerce; de même que des privilégiés, comme ſont les Officiers & Commenſaux de la Maiſon du Roi, & ceux de la Reine, de Madame la Dauphine, des Fils, Filles, Freres & Sœurs des Rois, & des Princes du Sang.

Tous les privilégiés Eccléſiaſtiques, Gentilshommes, Officiers & Bourgeois, ne peuvent tenir par leurs mains dans chaque paroiſſe qu'une des Fermes dont ils ſont propriétaires. * *Edit du mois de Mars* 1667: qui ſpécifie que cette Ferme ne ſera pour les uns, que de deux charrues; & pas plus de quatre, pour les autres. Le Reglement du 20 Mars 1673, *Art.* 15, réduit même à une charrue le privilége des Bourgeois de Paris.

C'eſt le Roi, avec ſon Conſeil, qui regle tous les ans les ſommes qu'il veut être levées ſur ſon peuple dans chaque Généralité. Les Elus départiſſent à chaque Paroiſſe de leurs Elections les ſommes portées par leurs Commiſſions; & les Syndics & Marguilliers des Paroiſſes éliſent dans l'aſſemblée des habitans, les Aſſéeurs & Collecteurs, qui font des rôles dans leſquels ils cottiſent chaque particulier ſelon ſes facultés. Les deniers qui proviennent de la collecte ſont portés aux Receveurs particuliers de chaque Election, pour être délivrés aux Receveurs des Généralités; qui les doivent porter au Tréſor Royal.

Un Domeſtique, comme pourroit être le Jardinier d'un Gentilhomme ou d'un Bourgeois de Paris exempt de Taille, ne doit être impoſé que quand il poſſede quelque choſe en propriété; qu'il fait négoce pour ſon compte; ou que travaillant pour d'autres que pour ſon maître, il en reçoit du ſalaire.

Les Collecteurs qui ſe veulent pourvoir par oppoſition, ſont tenus de le faire dans la quinzaine du jour de la ſignification de leur nomination; ſavoir, ceux nommés par les habitans, devant les Officiers de l'Election; & ceux nommés d'office, par devant M. l'Intendant. Les nominations d'office doivent être ſignifiées dans la huitaine du jour qu'elles ſont faites, à la requête du Procureur du Roi, pourſuites & diligences du Receveur des Tailles. Si après le jugement des oppoſitions, les Collecteurs ſe pourvoient par appel en la Cour des Aides, ils ſont tenus de le faire juger dans le 15 Janvier de l'année de leur exercice: ſinon, ils doivent faire leur charge nonobſtant oppoſitions ou appellation; conformément à la Déclaration du 16 Août 1683. Il n'eſt pas permis aux Collecteurs de ſe cottiſer, ni leurs parens & alliés, à de moindres ſommes que celles de l'année précédente; ſinon en cas d'augmentation ou diminution de la Taille de la Paroiſſe, ou qu'ils ayent ſouffert quelque notable perte; de quoi les Elus jugeront, conformément à l'article 50 du Réglement de 1634. Il ne leur eſt pas plus permis de faire aucune omiſſion des cottes dans leur rôle. Il leur eſt défendu d'augmenter les Collecteurs de l'année précédente, ſi ce n'eſt en cas d'augmentation de Taille dans la Paroiſſe, ou d'augmentations de biens, de commerce, & tenue. Il leur eſt enjoint de procéder à la confection des rôles dès qu'ils ont la Commiſſion; & de faire le régalement de la ſomme impoſée, par une ſeule cotte ſur les habitans contribuables de leur Paroiſſe, le plus également que faire ſe pourra. Ils ne doivent pas comprendre dans leurs rôles les gens d'Egliſe, les Nobles vivant noblement, les Officiers des Cours ſupérieures, les Sécretaires du Roi, les Officiers des ſept Offices de la Maiſon du Roi, & les Commenſaux des Maiſons Royales ſervans actuellement par quartier ou ſemeſtre, qui reçoivent gages de 60 l. & ſont employés ès Etats portés & regiſtrés en la Cour des Aides depuis la Déclaration du 30 Mai

1664, & ne tiennent des biens à ferme d'autrui, ne font trafic ou acte dérogeant à leurs priviléges; lesquels auront fait publier aux prônes des Messes paroissiales de leurs demeures le tems de leur départ pour servir leur quartier, & rapporteront certificats des publications, signés des Juges des lieux, comme aussi certificat de leur service publié comme dessus. Les vétérans, & les veuves des Officiers vétérans, sont aussi exceptés; pourvu qu'ils ne fassent aucun trafic, ne tiennent rien à loyer d'autrui, & ne fassent valoir par leurs mains qu'une Ferme qui n'excede l'exploitation de deux charrues à eux appartenantes.

Il y a beaucoup de priviléges révoqués par la Déclaration du 29 Octobre 1689.

Une Déclaration du 24 Janvier 1687, donne la liberté aux femmes demeurant hors de Paris, de choisir tel domicile que bon leur semblera, en le déclarant par écrit dans les quarante jours du décès de leurs maris aux Syndics & Marguilliers des Paroisses où le décès est arrivé; & feront publier cette Déclaration aux prônes des Paroisses, & signifier aux Collecteurs, &c. Si elles ont des maisons, elles seront tenues de les donner à loyer dans l'an du décès de leurs maris; sinon, compriſes aux rôles des Tailles. Voyez le *Journal du Palais*.

Ceux qui prétendent être exempts de Tailles & de collecte, sont tenus de faire juger leur exemption avant la confection du rôle; à peine de payer la somme à laquelle ils seront cottisés, sans répétition.

Suivant la Déclaration du 23 Octobre 1680, les Officiers de Judicature sont imposables. Il est même remarquable que si quelqu'un jouit d'un Office qui l'exempte, & d'un Office de Judicature, il y est déclaré déchu de son privilége, jusqu'à ce qu'il ait fait option & ait quitté l'Office de Judicature, ou autre fonction publique qui doit serment à Justice, & qu'un autre l'exerce en sa place.

Les Ecclésiastiques, Chevaliers de Malthe, & Gentilshommes, qui font valoir une Ferme excédant l'exploitation de quatre charrues dans une même Paroisse, donnent ordinairement le nom d'un Domestique, sur lequel se fait l'imposition.

Les habitans des villes franches & abonnées, qui font valoir leurs héritages ou ceux d'autrui dans d'autres Paroisses, sont imposés dans les rôles: à la réserve des Bourgeois de Paris; lesquels ne sont taxés, s'ils ne cultivent que l'exploitation d'une charrue de terres à eux appartenantes; en ce non compris les maisons & enclos qu'ils peuvent tenir pour leur plaisir, pourvu qu'ils ne séjournent dans la Paroisse que l'espace de cinq mois chaque année.

Dès que le rôle est fait & signé par les Collecteurs, il doit être par eux porté avec le double d'icelui, affirmé, à la Commission; pour être vérifié & calculé par le Conseiller Commissaire qui a la Paroisse en département. Il leur est enjoint d'écrire sur les rôles ce qu'ils reçoivent des contribuables, en leur présence; & de retenir la Commission lors & après la vérification du rôle. Ils sont dispensés de faire contrôler les exploits, procès-verbaux, saisies, arrêts, exécutions, ventes, commandemens, & autres actes & procédures faites à leur requête contre les contribuables pour le payement de leur cotte; conformément à une Déclaration du Roi, du 21 Mars 1671.

Les Syndics & Marguilliers sont tenus de faire compter les Collecteurs, de mois en mois; & de leur faire représenter les quittances des sommes qu'ils auront portées à la recette des Tailles: à peine de demeurer responsables de la dissipation.

Les Collecteurs doivent procéder à la confection des rôles, dans le quinzieme jour de la réception de la Commission.

S'ils sont convaincus d'avoir reçu des présens pour diminuer le taux des contribuables, on procede contre eux extraordinairement; & la preuve est reçue par six témoins, même de faits différens.

Ils doivent porter leur rôle à l'Officier de l'Election qui aura leur Paroisse en département, pour être vérifié dans les trois jours.

Les particuliers qui se trouvent surtaxés, se pourvoient par devant les Officiers de l'Election par opposition en surtaux, dans les trois mois du jour de la vérification du rôle.

Les rôles sont mis au Greffe incontinent après qu'ils ont été vérifiés; & le Greffier en fait mention, tant sur les rôles que sur un registre.

Les habitans qui veulent quitter une Paroisse pour aller demeurer dans une autre, sont tenus de faire publier à la Messe Paroissiale leur délogement, & en quelle Paroisse ils vont demeurer; & d'en faire enregistrer l'acte au Greffe de l'Election avant le premier Octobre de l'année qui précéde leur éloignement: lequel délogement ils doivent exécuter & faire juger avec les habitans des deux Paroisses avant le premier Janvier suivant; à peine d'être imposés dans les deux Paroisses. Ceux qui ont satisfait à ce que dessus, seront taxés; savoir les Laboureurs & Fermiers, pendant une année; & les autres contribuables, pendant deux années; en la Paroisse qu'ils ont quitté. Après lequel tems ils seront imposés dans la Paroisse où ils ont transféré leur domicile.

Les contribuables qui continuent de faire valoir leurs héritages ou des Fermes dans la Paroisse d'où ils sont délogés, & qui exploitent en même tems une ou plusieurs Fermes dans la nouvelle Paroisse; comme aussi ceux qui se retirent en fraude dans une autre Paroisse voisine de celle qu'ils quittent, & où leurs biens sont situés, pour être imposés à des sommes modiques, moindres que celles qu'ils portent dans la Paroisse qu'ils ont quittée; & continuent de faire valoir des héritages, ou leur trafic & commerce, dans la Paroisse d'où ils sont sortis: sont taxés dans l'une & dans l'autre, à proportion de la valeur de leurs exploitations, pendant tout le tems qu'ils les continuent, quoique les Paroisses soient d'une même ou différente Election: conformément aux Déclarations de Janvier 1634, & Août 1683.

Les contestations tant civiles que criminelles, qui surviennent pour raison de la levée & perception du contenu aux rôles des Tailles, circonstances & dépendances, sont portées en premiere instance en l'Election; sous les peines portées par la Déclaration du 20 Mars 1673: & par appel, en la Cour des Aides.

Une femme Noble d'extraction, qui épouse un roturier, a besoin de Lettres de Réhabilitation; autrement elle est taillable.

Le privilege de la Taille, une fois acquis par le nombre de douze enfans, continue nonobstant que l'un d'iceux meure. [Mais on ne jouit plus gueres de ce privilége.]

Les Avocats sont déchargés de l'assiette & collecte des Tailles; comme le rapporte *De la Gueſſiere*, T. III, liv. 3, chap 4.

Les Ecclésiastiques doivent payer la Taille des biens par eux acquis, & qui leur sont échus par succession collatérales, ou par donation. Leur exemption ne s'étend qu'aux biens ecclésiastiques, titre presbytéral, & à ce qui leur est échu par succession directe. *Ibid.* T. II, liv. 4, chap. 66.

Voyez TAILLON : & dans l'article ARITHMÉTIQUE, la regle *du Marc la Livre.*

TAILLE : Terme de Venerie. *Quéter aux petites couronnes des Tailles.* Conſultez l'article VENEUR.

TAILLE-*Douce.* Voyez ESTAMPE.

TAILLÉE (*Corniche*). Voyez ſous le mot CORNICHE.

TAILLER : *Terme de Jardinage.* C'eſt ôter ſagement à un arbre, avec la ſerpette ou la ſcie, les branches qui lui nuiſent ou lui ſont inutiles ; & raccourcir celles qu'on y laiſſe, pour faire un arbre qui ſoit beau & qui faſſe de beaux & de bons fruits. *Voyez* TAILLE.

TAILLER (ou *Châtrer*) *une Ruche.* Voyez l'article MOUCHE-A-MIEL.

TAILLER *les Pierres Précieuſes.* Voyez l'article de ces PIERRES.

TAILLEUR. C'eſt un ouvrier qui fait des habits. *Voyez* COUTURIERS.

TAILLIS. Bois que l'on coupe réguliérement, tous les ſept, neuf, dix, douze, vingt, vingt-cinq, trente, & même juſqu'à quarante ans. Ceux qui ſont plus âgés ont le titre de Demi-futaies. Voyez le Traité de M. Duhamel, *Des Semis & Plantations*, p. 342.

Les Taillis ſe ſement ; ou ſe plantent. *Voyez* SEMIS : ARBRE : BOIS : PLANTER : BALIVEAU.

Quand on plante un Taillis, on met ordinairement chaque arbre à un pié & demi de diſtance de ſes voiſins : au lieu qu'on eſpace à ſix piés les arbres de futaie.

On peut améliorer un terrein ſtérile, en y plantant du Taillis. Quand on l'aura abattu, on retournera la terre, on ôtera les racines ; & le fond ſera en état de faire un excellent pré.

Une terre qui n'a pas beaucoup de fonds, ſuffit ſouvent pour élever du Taillis.

On fera bien de mettre du Taillis dans les endroits où il coûteroit trop de charrier du fumier ; ainſi que dans ceux qui en exigeroient beaucoup pour devenir capables de donner une bonne récolte de grains.

Dans les plus mauvais terreins, où rien ne peut venir, on peut former des Taillis de Genevriers. Ailleurs, ſi l'on a du tuf plus graveleux, moins ſerré, & couvert d'une couche un peu épaiſſe de bonne terre, le charme, l'érable, le bouleau, le coudrier, l'ormille, le cytiſe des Alpes, le ſumac à feuilles d'orme, le peuplier blanc, le buiſſon-ardent, l'épine blanche, deviendront des Taillis paſſables : ſurtout ſi, avant de les planter, on fait répandre ſur le terrein des graines de ces mêmes arbres. * *Semis & Plant.* p. 283.

Voyez-y encore les *pp.* 355-6, 259.

TAILLOIR. Partie ſupérieure d'un chapiteau : ainſi nommée de ce qu'étant quarrée, elle reſſemble aux aſſiettes de bois qui anciennement avoient cette forme & ſe nommoient *Tailloirs.*

On l'appelle auſſi *Abaque ;* particuliérement quand elle eſt échancrée ſur ſes faces.

TAILLON. Le Taillon eſt une ſeconde Taille ou impoſition qui ſe leve tous les ans ſur le peuple ; & monte environ au tiers de la Taille. Le Taillon fut établi par le Roi Henri II en 1549 pour augmenter la ſolde des gens de guerre.

TAISE ou *Teſe.* Sorte de Chaſſe qui ſe fait dans nos Provinces Méridionales, ſurtout pour le Becfigue. On forme des haies de ſuſain & d'autres arbriſſeaux dont le fruit attire les oiſeaux. Puis on en tapiſſe de filets tout un côté : & on pratique vers le milieu une pantiere (*Voyez* PANTIERE). Enſuite, lorſque les haies ſont garnies de ces oiſeaux, on les cotoye doucement en donnant de petits coups ſur un morceau de bois. Ils fuient de branche en branche. Enfin lorſqu'on les a conduits près de la pantiere, on fait plus de bruit pour les obliger à ſortir de la haie & donner dans le filet, qui eſt très-fin.

TAISSON. *Voyez* BLEREAU.

TAL

TALA ; TALAGAYA ; & TALAGHAS : nommé *Corypha*, par M. Von Linné (Sp. Plant. 1657) ; & *Tallipot*, par Knox dans ſa Deſcription Hollandoiſe de l'Iſle de Ceylan. Eſpece de Palmier, qui vient dans cette Iſle, ſur des endroits élevés. Sa tige eſt extérieurement diviſée par anneaux. Les feuilles, portées par des queues très-liſſes & longues de ſix à huit piés, ſont elles-mêmes quelquefois longues de dix à douze piés, pliées en éventail, dont les diviſions ſe terminent en pointe & ſont unies enſemble par des fils intermédiaires.

On peut le regarder comme une eſpece du *Codda-Panna* de Rheedi, qui eſt le *Saribus* de Rumph.

Quand une de ces feuilles eſt déployée, trois ou quatre perſonnes peuvent s'y mettre à couvert de la pluie. La grande légereté de ces feuilles & de leurs longues queues, outre la ſoupleſſe qu'elles conſervent même étant ſéches & qui fait qu'on peut les ouvrir & plier à volonté, les rendent d'un uſage commun dans l'Iſle de Ceylan, tant pour garantir de la pluie ou du ſoleil, que pour ſervir de tente en voyage.

TALC. Eſpece de pierre, plus ou moins tranſparente ; laquelle ſemble graſſe quand on la touche, & eſt néanmoins preſque toujours fort ſéche. Un des plus beaux talcs eſt celui des environs de Veniſe. Il y en a auſſi en Allemagne, dans les Alpes, &c. Ceux de Veniſe & de Moſcovie ſont fort gras & doux au toucher, auſſi ductils que la glaiſe, & vitrifiables comme elle. Voyez M. de Buffon, *Hiſt. Nat.* art. 8, de la Théorie de la Terre.

Le *Cryſtal d'Iſlande* eſt auſſi une eſpece de Talc, mais bien tranſparente, & plus claire que le plus beau verre. Voyez les *Mémoires de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1710, p. 341, &c. M. de la Hire y examine auſſi un Talc qui ſe trouve communément aux *environs de Paris* au-deſſus des bancs de pierre de plâtre. Ce dernier Talc a beaucoup de rapport à celui qui nous vient du Levant. Il ſe fend de même en lames ou feuilles très-déliées : mais ces feuilles ſont plus petites & bien plus caſſantes ; ſans que cela nuiſe à leur tranſparence. Voyez le *Mémoire*, depuis la p. 343. On y trouve auſſi (p. 352) la mention d'un autre Talc qui ſe trouve en petits morceaux, à Paſſi, aux environs de l'ancienne fontaine des Eaux Minérales : ce Talc eſt fort clair & tranſparent, de la même eſpece que celui des carrieres de plâtre ; mais d'une figure différente.

Le Talc ſert à nettoyer l'argenterie. On en fait auſſi des coſmétiques fort eſtimés. L'huile de Talc eſt vantée comme très-propre à blanchir la peau & en effacer les rides. Pomet (*Hiſt. des Drogues*) prétend qu'il eſt impoſſible de tirer cette huile ſans y ajoûter quelque ſel ou quelque acide. Quiconque en pourroit, dit-il, trouver le ſecret, pourroit être certain de vendre ſon huile au poids de l'or, ou même vingt fois plus.

Pour

Manieres de tirer ce que l'on nomme improprement Huile de Talc.

I.

On met dans un creuſet, du Talc de Veniſe : on le fait rougir, & on le remue de tems à autre avec un bâton. Après quoi on le jette dans un mortier ; on le pile bien avec un pilon de bois, pendant qu'il eſt chaud ; on le remet au feu comme la premiere fois ; & on le repile : on continue ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit en poudre impalpable. On le met alors dans une bouteille, & dans du fumier, pendant ſix ſemaines. Après ce tems on le met dans une chauſſe de ſerge blanche, à la cave ; où il ſe réſout en eau : de laquelle on ſe ſert pour diſſoudre le Talc qui l'a rendue. En les mettant ſur un feu de cendres il en ſort une eau ou eſprit doré ; que l'on fait circuler à un feu d'athanor pendant ſix ſemaines. L'on ſe ſert encore de cette eau pour diſſoudre le marc qui reſte du Talc, ſur un petit feu : & elle ſe charge de ſon eſprit doré, que l'on déflegme à l'alembic. Il reſte une quatrieme partie de la matiere employée : c'eſt l'Huile.

II.

Mettez le Talc dans un mortier de fonte bien chaud : & réduiſez-le en poudre la plus ſubtile que vous pourrez. Expoſez cette poudre au plus ardent ſoleil, en Eté ; & en d'autres tems, au feu de digeſtion, pendant un mois. Ajoûtez-y tous les jours quelques gouttes d'eſprit de vinaigre, juſqu'à ce que cet eſprit devienne oleagineux : ce qui eſt le ſigne de parfaite ſolution. Mettez toute cette matiere dans une cornue, à feu modéré. Il paſſera dans le récipient, premierement le vinaigre, puis l'huile blanche. Le vinaigre ſert à nettoyer les mains : & l'huile, le viſage, en s'en frottant une fois le mois.

III.

Prenez égales parties de Talc de Veniſe du plus beau & du plus fin, réduit en feuilles ; & de tartre blanc de Montpellier. Pilez le tout enſemble dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'il ſoit en poudre impalpable ou du moins très-fine (le Talc ſe réduit facilement en poudre, comme de la fleur de farine, en le rapant ſur une lime douce, ou ſur quelques brins de prêle, rangés ſur une feuille de papier blanc l'un contre l'autre). Mettez cette poudre dans un plat de fayance ou dans une ventouſe de verre. Arroſez-la de bonne eau-de-vie, autant que la poudre pourra en abſorber. Placez le plat à un bon ſoleil pendant la canicule ; & remuez de tems en tems cette matiere avec une cuiller de buis, juſqu'à parfaite ſiccité. Arroſez-la alors de nouvelle eau-de-vie ; continuez de ſécher, arroſer & remuer, juſqu'à ce que cette poudre ait bu dix fois ſon poids d'eau-de-vie. Placez pour lors votre plat dans une cave humide : & l'y laiſſez juſqu'à ce que le Talc ſe réſolve en huile : que vous verſerez par inclination ; & mettrez le réſidu dans un linge bien blanc, pour en exprimer toute l'huile, qui eſt la véritable huile de Talc. Il faut mettre ſur votre plat, lorſqu'il eſt au ſoleil ou à la cave, une gaze fine ; afin qu'il n'y entre aucune ordure.

Pour s'en ſervir, on diſtille de la fiente de vache qui mange de l'herbe fraîche au mois de Mai ; on la rectifie par une ſeconde diſtillation : ſur une livre de cette eau l'on mêle une à deux onces de la ſuſdite huile : & on en garnit des flacons.

Il faut premierement décraſſer le viſage avec une eau faite du bouillon de piés de veau, auxquels on aura ôté la peau, & la graiſſe. Sur une livre de ce bouillon, on met deux onces d'écorce de citron coupée en zeſts, avec toute la chair blanche du citron, juſqu'à l'aigre excluſivement : on diſtille ce bouillon à feu de ſable dans un alembic de verre : on le diſtille enſuite avec deux onces de petites limaces blanches, que l'on écraſe auparavant : l'on cohobe encore cette diſtillation ſur de nouvelles limaces écraſées : & on la garde pour s'en ſervir à frotter le viſage. Les plus petites limaces ſont les meilleures. Cette derniere diſtillation eſt excellente pour blanchir le viſage des perſonnes qui veulent l'avoir parfaitement blanc. Elles ſe frottent enſuite le viſage, & les mains avec un peu de la ſuſdite eau de Talc.

Conſultez l'article VISAGE.

[Les Coſmétiques ont fourni un beau champ aux Charlatans. Nous ne faiſons pas difficulté d'avouer que nous n'avons point éprouvé les recettes ci-deſſus.]

Eau de Talc.

Voyez ſous le mot VISAGE.

TALEA. *Voyez* BOUTURE.

TALIPARITI. *Voyez* ALTHEA FRUTEX, *n.* 4.

TALITRON : en Latin, *Naſturtium Silveſtre tenuiſſimè diviſum* C. B ; *Seriphium Germanicum* J. B ; *Sophia Chirurgorum ; Siſymbrium annuum Abſinthii minoris folio* Inſt. R. Herb ; *Accipitrina ; Argentina rubra*, &c : & en Anglois, *Flix-weed.*

Cette plante eſt annuelle. Sa couleur eſt un verd cendré. Sa tige, velue, ronde, ligneuſe, branchue, un peu rouge, s'éleve droite juſqu'à la hauteur d'un pié ou un pié & demi. Sa racine eſt blanche, pivotante, coudée à ſa partie ſupérieure, garnie de quelques fibres ; du reſte proportionnée à la hauteur & groſſeur de la plante. Le long de la tige ſont placées alternativement des feuilles, compoſées de pluſieurs paires de folioles longues d'environ un demi-pouce, larges d'une demi-ligne, très-découpées, & comme cendrées. La fleur eſt en croix : chaque pétale forme une eſpece de petite palette, dont le milieu eſt échancré en cœur. La ſilique eſt très-menue. Les ſemences ſont rougeâtres, fort petites, & à-peu-près rondes.

On peut voir dans les *Obſervations* de M. Guettard *ſur les Plantes*, T. II ; Ordre 28, Sect. 5 ; les raiſons qui déterminent ce Botaniſte à aſſigner au Talitron un genre particulier, ſous le nom de *Deſcurea.*

Cette plante vient dans la plupart des maſures, le long des murailles à la campagne, & dans des ſables & autres lieux incultes.

Uſages.

Le Talitron a une ſaveur légerement ſtyptique, mais âcre, & approchant de la Moutarde. Il rougit un peu le papier bleu. Selon M. Tournefort, le ſel ammoniac y domine, mêlé avec beaucoup de ſoufre, & de parties terreſtres. Il eſt vulnéraire, aſtringent, déterſif, & fébrifuge. Céſalpin dit que ſa ſemence tue les vers. Tragus convient qu'elle arrête la dyſenterie & toutes ſortes de flux ; même les pertes de ſang & fleurs blanches des femmes : on la donne, écraſée avec la pointe d'un couteau, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme, dans du vin rouge, ou dans un potage, s'il n'y a pas de fievre. Elle eſt

éprouvée pour les fievres tierce & quarte, & même les continues ; donnée les jours de criſe, dans un œuf cuit mollet, ſans ſel, deux heures avant l'accès : obſervant qu'il y ait deux heures que le malade n'ait bu ni mangé, & qu'il ſoit enſuite autant de tems ſans rien prendre. Il eſt bon que le malade ait été préparé par la ſaignée, & par quelques lavemens. Pour les hernies, & pour les vers, on peut la donner dans une pomme cuite, ou dans du vin, où dans de la bouillie aux enfans à la mammelle. L'eau où la plante a macéré à froid, a les mêmes vertus que la graine. Cette graine eſt bonne auſſi pour les hémorrhagies : on l'applique écraſée, ſur celle des plaies : & pour l'hémorrhagie du nez, on en aſpire en forme de tabac, tenant enſuite pendant quelque tems la narine comprimée avec le doigt. Le ſuc, la conſerve, ou l'extrait, des feuilles & des fleurs, ſont propres pour le crachement de ſang, les fleurs blanches, le flux immodéré des hémorrhoides & des mois. La plante, broyée & appliquée, guérit les bleſſures, & les ulceres même invétérés & malins. Elle eſt bonne pour réſoudre le ſang grumelé & épanché ſous les tégumens : elle l'attire à la ſuperficie, & le diſſout.

Quelques-uns aſſurent que la graine eſt fort utile pour la gravelle, & pour la rétention d'urine.

TALLER. *Conſultez* l'article FROMENT.

Au lieu de TALLER ; on dit encore *S'Etaler ;* & *Soucher* (c'eſt-à-dire faire Souche), ce qu'en Flandre on prononce *Shoquer.*

TALLIPOT. *Voyez* TALA.

TALON : *Terme d'Architecture.* C'eſt une Moulure concave par le bas & convexe par le haut ; qui fait l'effet contraire de la *Doucine.* On l'appelle *Talon Renverſé*, lorſque la partie concave eſt en-haut.

TALON *d'une Branche* : Terme de Jardinage. C'eſt la partie baſſe (c'eſt-à-dire la plus groſſe) d'une branche coupée. On prend le Talon d'une branche, pour greffer, quand l'extrêmité eſt trop foible.

TALON *d'un Artichaut.* C'eſt l'endroit où tiennent les racines, & d'où ſortent les feuilles de l'œilleton détaché du principal pié. *Voyez* ARTICHAUT.

TALON. Partie poſtérieure du Pié.

Conſultez l'article MULES.

Pour les Ecorchures au Talon.

Voyez BÉLIER : POUDRE IMPÉRIALE *de la Chartreuſe.*

TALUS, *ou* TALUT ; du Latin *Talus:* Terme d'Architecture. C'eſt l'inclinaiſon ſenſible du dehors d'une muraille de terraſſe, cauſée par la diminution de ſon épaiſſeur enhaut, à l'effet de pouſſer contre les terres. On dit TALUTER, pour donner du Talut.

Conſultez le mot GLACIS.

TAM

TAMARIN & TAMARINDUS. } *Voyez* TAMARINIER.

TAMARINIER ; ou *Tamarin :* en Latin, *Tamarindus.* Genre de Plantes, dont la fleur a un calyce compoſé de quatre pieces ovales, allongées & égales. Il y a cinq pétales, diſpoſés à-peu-près comme dans les fleurs Légumineuſes. Dans l'intérieur ſont trois étamines blanchâtres, qui ſe courbent pour ſuivre la direction du pétale ſupérieur ; & dont les ſommets ſont rougeâtres. L'embryon ou ovaire eſt oval, ſurmonté d'un ſtyle fort menu. Il y ſuccede une longue gouſſe renflée, double, c'eſt-à-dire que ce fruit eſt compoſé de deux gouſſes enfermées l'une dans l'autre : l'extérieure eſt charnue, épaiſſe d'une ligne lorſqu'elle eſt verte : l'intérieure eſt un parchemin mince : l'intervalle qui les ſépare eſt une eſpece de diploé, rempli d'une pulpe ou ſubſtance moëlleuſe qui a trois ou quatre lignes d'épais. Cette pulpe eſt noirâtre, gluante, chargée d'un ſuc plus ou moins aigre, & accompagnée de fibres diſtribuées dans ſa ſubſtance pour la ſoutenir : on l'emploie en Médecine ſous le nom de *Tamarins.* Elle ſert d'enveloppe à trois, quatre, ou cinq graines dures, polies, luiſantes, d'un rouge preſque fauve, avec une tache qui ſuit de chaque côté leur forme, plates, épaiſſes d'environ deux lignes, longues de quatre ou cinq lignes, mais de figure irréguliere ; les unes preſque quarrées avec leurs angles arrondis ; d'autres plus anguleuſes d'un côté que d'un autre.

Nous ne parlerons ici que de l'eſpece ſurnommée par G. Bauhin *Siliqua Arabica.*

Cet arbre naît en Afrique (ſurtout au Sénégal), en Egypte, en quelques endroits des Indes Orientales. On en trouve auſſi dans les Iſles de l'Amérique : où les Eſpagnols l'ont tranſporté dès le commencement de leurs conquêtes, avec pluſieurs autres plantes uſuelles. M. Tournefort, de qui j'emprunte preſque tout cet article, dit (*Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1699, p. 96) avoir vu un de ces arbres à Grenade dans le fameux palais de l'Alhambra.

L'Arbre de Tamarin eſt de la taille & de la groſſeur d'un beau Noyer ; mais plus touffu. Sa racine, fort longue, ramifiée, & très-garnie de chevelu, eſt couverte d'une écorce rouſſâtre, ſtyptique, & un peu amere. L'écorce de l'arbre eſt d'un gris brun, gerſée, fort épaiſſe : le bois eſt dur, & un peu brun. Les branches s'étendent aſſez réguliérement de tous côtés, & ſont diviſées en rameaux alternes ; peu éloignées les unes des autres ; chacune compoſée de neuf à quinze paires de folioles attachées à une côte terminée par deux folioles : *Voyez* la 97e page du Mémoire de M. Tournefort. Chaque foliole eſt longue de huit à neuf lignes ſur trois à quatre de largeur ; arrondie par ſon extrêmité ; terminée à ſa baſe par une eſpece de coude ; mince ; aigrelette ; d'un verd gai ; garnie de quelques poils en-deſſus, en-deſſous, & ſur les bords. Elles ſont écartées pendant le jour ; & appliquées les unes contre les autres, pendant la nuit. Souvent même elles ſe replient de maniere à envelopper les fleurs ou les fruits, qui naiſſent de l'aiſſelle des feuilles & à l'extrêmité des branches. Il y a neuf à dix fleurs enſemble diſpoſées par bouquets longs d'environ un demi-pié, couleur de roſe fouettées de rouge. Leur odeur eſt foible, mais gracieuſe. La gouſſe, d'abord verte, devient rouſſâtre en mûriſſant : elle eſt longue d'environ quatre pouces ſur un pouce de largeur, légerement ondée ſur le côté le moins épais ; l'autre côté eſt échancré profondément en deux ou trois endroits ; l'extrêmité eſt arrondie, & ſouvent terminée par une eſpece de bec.

Uſages.

Les meilleurs Tamarins ont une acidité agréable, une odeur vineuſe ; doivent être choiſis nouveaux, noirs, & de conſiſtance aſſez ferme, cependant moëlleuſe. On doit prendre garde qu'ils n'aient été tenus dans une cave : ce que l'on reconnoîtra à leur con-

ſiſtance trop liquide, à l'odeur de cave, & au gonflement des ſemences.

On s'en ſert dans ce pays-ci pour lâcher le ventre & pour rafraîchir : on les indique auſſi dans les fievres continues ; ſoit en bol, ſoit en décoction, & en lavement, pour ces divers cas.

On en met dans des potions & tiſannes purgatives, lorſqu'il ne s'agit pas ſeulement d'évacuer, mais encore d'appaiſer la trop grande agitation des humeurs, tempérer la chaleur des viſceres, & émouſſer l'activité de la bile.

Les Africains & les Orientaux mangent les Tamarins ; ou en font une eſpece de boiſſon mêlée avec du ſucre, laquelle les rafraîchit, & leur entretient la liberté du ventre ſi néceſſaire pour ſe bien porter ; mais ne purge pas comme parmi nous, peut-être parce que cette ſubſtance n'a point eu le tems de fermenter.

Les Auteurs aſſurent que, par toute l'Afrique & dans les Indes Orientales, les voyageurs font proviſion de ces fruits pour ſe déſaltérer ; & que même on prend ſoin de les confire au ſucre pour les rendre plus agréables, & pour qu'ils ſe conſervent plus longtems.

J'ai déja prévenu que je ne donnois qu'une partie de ce que M. Tournefort a dit ſur les Tamarins. Entre autres choſes dont je n'ai pas fait uſage ici, l'illuſtre Botaniſte traite l'analyſe de cette ſubſtance, & ce qui appartient à ſon Sel Eſſentiel, dans les *pp.* 100 & 101 : à l'occaſion de quoi il parle des ſucs épanchés à l'extérieur de diverſes plantes ; *pp.* 101-2-3.

On peut faire, avec les fleurs du Tamarin, une très-belle Conſerve, utile pour les maladies de l'eſtomac, du foie, & de la rate. * Burman. *Theſ. Zeylan.* p. 222.

Conſultez les articles ERÉSIPELE : FIEVRE *Ephémere :* APPÉTIT *perdu par chaleur*, p. 145, col 1 : ÂGE, p. 36, col. 1.

TAMBAC. Voyez *Bois d'*ALOËS.

TAMBOUR : *Terme d'Architecture.* Voyez CHAPITEAU *Corinthien.*

On appelle auſſi *Tambour*, chaque pierre, pleine ou percée, dont le noyau d'un Eſcalier à vis eſt compoſé.

TAMPONS : *Terme de Charpenterie*, &c. Chevilles de bois miſes dans les rainures des poteaux d'une cloiſon, pour en tenir les panneaux de maçonnerie ; ou dans celles des ſolives d'un plancher, pour en arrêter les entrevoux.

On appelle auſſi *Tampons*, de petites pieces dont les Menuiſiers rempliſſent les trous des nœuds de bois, & cachent les cloux à tête perdue des lambris & parquets.

T A N

TAN. Ecorce de jeune chêne, réduite en poudre groſſiere. On s'en ſert pour donner du corps aux cuirs.

M. De la Lande a publié en 1764 l'*Art du Tanneur*, comme faiſant partie de la Deſcription des Arts entrepriſe par l'Académie des Sciences de Paris. Comme la Tannerie n'appartient que ſecondairement à l'Œconomie Rurale, entant qu'elle emploie une matiere provenant du fond de l'Œconomie ; nous ſortirions des bornes preſcrites par l'objet de ce Dictionnaire, ſi nous ſuivions notre goût pour donner l'analyſe de l'Art du Tanneur.

Voyez TANNÉE.

TANACETUM : & TANAISE. } *Voyez* TANÉSIE.

TANCHE. Poiſſon d'étang, de lac & de riviere ; qui a de petites écailles très-gluantes, d'un verd jaunâtre, deux nageoires auprès des ouïes, deux autres au ventre, une auprès de l'anus, & ſur le dos une autre qui eſt courte & ſans aiguillon. La chair de la Tanche eſt ferme, & aſſez agréable ; mais quelques Médecins prétendent qu'elle eſt mal-ſaine, parce que ce poiſſon ſe tient preſque toujours dans la bourbe.

Manieres d'Apprêter la Tanche.

1. Il faut d'abord la délimonner, ou la faire dégorger à l'eau chaude : enſuite l'ayant vuidée, & en ayant ôté la tête & la queue, on la coupe par morceaux, on la lave bien, & on la met égoutter ; puis on la paſſe dans du beurre qu'on fait fondre auparavant ; on y ajoûte des truffes, des champignons, des mouſſerons & des culs d'artichaux ; le tout enſemble dans la caſſerole : & ayant aſſaiſonné de ſel, de poivre, d'un oignon piqué de cloux de géroſle, & d'un bouquet de fines herbes, on y met ſuffiſante quantité d'eau, avec un ou deux verres de vin blanc. Quand la cuiſſon a aſſez diminué la ſauſſe, on la lie avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus ; & l'ayant dreſſée dans un plat, on la ſert chaudement.

2. Délimonnez vos Tanches à l'eau chaude : & les ayant vuidées, & fendues par le dos, farinez-les, & les faites *frire*. Enſuite tirez-les ; & les ayant laiſſé bien égoutter, poudrez-les de ſel fin : ajoûtez-y un peu de verjus, ou de ſuc de bigarade : & ſervez chaudement.

Avant de les fariner, on pourroit les mariner avec ſel, poivre, oignon, écorce de citron, & verjus, ou vinaigre.

Tourte de Tanches.

Conſultez le mot TOURTE.

TANÉSIE ; *Tanaiſe ;* ou *Tannée :* en Latin ; *Tanacetum :* & *Tanſey*, en Anglois.

Genre de plantes dont les fleurs ſont corymbiferes, & diſpoſées en ombelle. Le calyce commun de chaque fleur eſt un hémiſphere, compoſé d'écailles pointues & très-ſerrées. Ces fleurs ſont ordinairement formées de fleurons, tant hermaphrodites que femelles, ſans demi-fleurons. Leurs ſemences ſont menues, longuettes, & ſans aigrette.

Eſpeces.

1. *Tanacetum vulgare luteum* C. B. Elle ſe trouve par-tout en Europe, ſurtout dans des endroits humides. Elle eſt vivace. Son odeur forte, aromatique, vive, peu agréable, accompagnée d'âcreté & d'amertume, la décele aiſément. Les racines ſont fibreuſes ; s'étendent beaucoup, & produiſent en traçant quantité de ſurgeons. Les tiges ſont cannelées, branchues, brunes, noueuſes, hautes de deux à quatre piés ; garnies de feuilles ſurcompoſées, dont les lobes ſont découpés, dentelés en ſcie, & d'un verd foncé : ces feuilles ſont oppoſées par paires. Les fleurs ſont d'un jaune doré : elles paroiſſent vers le mois de Juillet. Les ſemences ſont fort ameres, & un peu âcres.

Il y en a pluſieurs variétés : celle que les Jardiniers qualifient quelquefois de *Double*, a les feuilles friſées & contournées, & les dentelures & découpures, fines : une autre a les feuilles panachées : une troiſieme a de grandes feuilles & peu d'odeur.

2. *Tanacetum hortenſe, folio & odore Menthæ* H. Lugd. Bat. Dodonée l'appelle *Balſamita major.* C'eſt le *Coſtus Hortenſis*, ou *Hortorum ;* le *Coſtus Officinarum :* en François *Coq des Jardins ;* ou *Menthe-Coq :* le *Coſtmary*, ou *Alecoaſt*, des Anglois. Cette plante, originaire de nos Provinces Méridionales & d'autres pays chauds, produit des racines charnues, difficiles à rompre, & traçantes. Les premieres feuilles ſont ovales, entieres, longues d'environ trois pouces ſur un & demi de largeur à leur partie moyenne, dentelées en ſcie ſur les bords, d'une couleur cendrée, & portées par de longs pédicules. D'entre elles s'élevent des tiges branchues, hautes d'environ trois piés ; garnies de feuilles aſſez ſemblables à celles d'en bas, mais plus petites, plus profondément & inégalement dentelées, & dépourvues de pédicule ſenſible. A l'extrêmité des branches naiſſent, en corymbes écartés, des fleurs jaune-foncées, qui ſont en état vers le mois de Juillet. Toute la plante a une odeur de Menthe, aſſez agréable.

Peut-être n'eſt-ce qu'une *Variété ;* que la plante dont les feuilles ſont argentées, comme déchiquetées, ſemblables au baume des jardins pour l'odeur ; & dont les fleurs ſont blanchâtres, & quelquefois radiées.

3. Voyez HERBE *à Eternuer*, *n.* 5 : MATRICAIRE, *n.* 2 : MILLEFEUILLE, *n.* 3.

Uſages.

On ſe ſert du *n.* 1, pour réſoudre les vents de l'eſtomac, & du ventre. Sa graine eſt un grand vermifuge : pilée, & mêlée avec de l'huile, elle eſt ſouveraine contre les douleurs & enflures des nerfs. Son ſuc, mêlé avec de l'huile roſat, eſt bon contre la fievre ; on en frotte le malade, après l'accès. Le même ſuc, bû avec du vin blanc, eſt utile pour la pierre, pour les douleurs de la veſſie, & l'iſchurie : mais on dit que ce n'eſt que pour les hommes ; & que les femmes reçoivent plus de ſecours de la matricaire.

Ce même ſuc eſt propre pour la gerſure des mains, pour la galle, les dartres, la teigne, le rhumatiſme. On en fait boire trois ou quatre onces, à ceux qui ont des maux de jambes ; & on leur baſſine en même tems ces parties avec la décoction de toute la plante, mêlée avec la lie de vin & le jus d'hieble : ce remede convient principalement aux hydropiques. Au lieu de la décoction de la plante, on peut leur faire boire pluſieurs verres de l'infuſion ; faite en verſant une pinte ou une pinte & demie d'eau bouillante, ſur deux poignées de la même plante, feuilles, fleurs, & graine. On uſe encore, par grands verres, de cette boiſſon dans les fievres malignes, & dans les maladies du bas ventre ; elle nettoie bien les conduits de l'urine ; purifie le ſang, leve les obſtructions, & fait mourir les vers.

Selon M. Dodart, cette plante étoit la baſe de l'eau que M. le Duc de Montauſier compoſoit pour les rhumatiſmes : les fleurs & les ſommités ayant infuſé dans de l'eau-de-vie, on frottoit les endroits malades, puis on les fomentoit avec cette eau, qui réuſſiſſoit ſouvent ; *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1693, p. 183.

Le ſuc de cette plante guérit les gerſures des mains. Ses feuilles pilées, mêlées avec du beurre frais, & appliquées en cataplaſme ſur les foulures & les entorſes, les guériſſent, ou en diminuent conſidérablement la douleur. La Tanéſie entre dans la compoſition du baume tranquille. On met cette plante autour des lits, ou entre les matelas, pour faire mourir les puces & les punaiſes.

Sa racine confite avec du miel ſoulage beaucoup la goute des piés.

On attribue au *Coq des Jardins* toutes les vertus des Menthes. On le regarde particuliérement comme ſtomachique, pectoral, & céphalique. Bien des gens, même en France, mettent ſes feuilles hachées, dans des omelettes, pour y donner du goût.

Culture.

Ces plantes ſe multiplient aiſément par leurs ſurgeons ; qui ſont ſouvent aſſez nombreux pour que l'on ait beaucoup de peine à les détruire quand on a négligé de le faire de bonne heure.

Pour empêcher qu'elles ne gagnent trop de terrein, on fouit de tems en tems autour d'elles.

On peut les tranſplanter au printems, ou en automne. Elles réuſſiſſent dans preſque toute ſorte de terre & de ſituation.

Le *n.* 2 a beſoin de chaleur pour former ſa graine.

On le multiplie auſſi en éclatant ſes racines en automne.

Il faut lever les plantes tous les deux ans, & les éclater : ſans quoi elles périſſent par leurs racines qui ſe ſuffoquent mutuellement.

Cette Tanéſie ſubſiſte longtems dans un terrein ſec.

TANNÉE : *Plante.* Voyez TANESIE.

TANNÉE. *Tan* qui a ſervi, & qu'on tire des foſſes à tanner le cuir. La Tannée ſert à faire des mottes à brûler. Les Jardiniers l'emploient auſſi pour des couches chaudes. *Voyez* AMENDER, *n.* 14 : COUCHE, p 717.

TANSEY. *Voyez* TANESIE.

TAO

TAON. *Inſecte ailé*, qui reſſemble aſſez à une fort groſſe mouche. Il a de gros yeux, ſouvent rayés de jaune verd & de brun rougeâtre ; le ventre gros & large ; les aîles aſſez fortes, garnies de nervures conſidérables, & quelquefois joliment panachées de taches blanches & de bandes noires. Les couleurs des Taons ſont en général aſſez obſcures. Les antennes de ces inſectes ſont compoſées d'anneaux, qui forment un fil court terminé en pointe : le troiſieme anneau a ſouvent un appendice latérale plus ou moins longue ; ce qui fait alors paroître l'antenne comme fourchue. A la bouche du Taon eſt une eſpece de trompe, accompagnée à droite & à gauche d'eſpeces de groſſes dents blanchâtres & pointues, outre les étuis qui enveloppent la trompe : ces dents ſe joignent enſemble par leur extrêmité lorſque l'inſecte les rapproche ; mais elles peuvent s'écarter & ſe mouvoir à droit & à gauche.

Conſultez le ſecond Volume de l'*Hiſt. abr. des Inſectes qui ſe trouvent aux environs de Paris*, p. 458 & ſuivantes ; où M. Geoffroy développe davantage le caractere générique des Taons, & donne la deſcription de pluſieurs eſpeces.

Le Taon mange les fruits. Il ſe nourrit auſſi du ſang des chevaux, des bœufs, & d'autres quadrupedes dont la peau eſt épaiſſe. Ses eſpeces de crocs aigus paroiſſent lui avoir été donnés pour percer le cuir, & pouvoir enſuite ſucer le ſang avec ſa trompe. Il incommode extrêmement les gros animaux pendant l'Eté ; en les piquant de tous côtés, ſuçant leur ſang, & les agitant de maniere à les rendre comme furieux & quelquefois leur cauſer la mort.

C'eſt ordinairement dans les prés bas & les bois humides, qu'on trouve les Taons en abondance.

TAON; *Ton;* ou *Ver blanc;* que l'on nomme auſſi *Turc*, & *Ver de Hanneton.* Groſſe larve blanche, qui a ſix piés, & qui provient des œufs de Hanneton : elle reſte ſous cette forme pendant près de quatre ans, & chaque année elle change au moins une fois de peau : durant l'hiver elle s'enfonce profondément en terre pour ſe mettre à l'abri du froid. Conſultez M. Geoffroy *Hiſt. abr. des Inſ. des env. de Paris*, T. I, p. 71-2.

Ce Taon ronge les racines des plantes, & même celles des arbres. Il fait ainſi périr beaucoup de végétaux.

Le meilleur remede eſt de chercher cet ennemi au pié des plantes que l'on voit fannées; & de fouir de tems à autre les ſentiers des couches & des quarrés bien fumés, parce qu'il s'y retire. Les Maraichés d'autour de Paris prétendent que le crottin de tous les chevaux qui mangent du ſon, produit quantité de ces Taons ſi nuiſibles aux jardins. * *Ecole du Jardin Potager*, T. I, p. 122-3.

TAP

TAPER (*High*). Voyez BOUILLON-BLANC.

TAPIS *de Gazon;* TAPIS *Verd;* ou *Pelouſe.* Eſpace de terre garni d'herbe, qui forme une piece de gazon pleine & ſans découpure. On lui donne volontiers la figure d'un quarré long.

Les beaux Tapis ſont faits avec des gazons rapportés, d'herbe fine, qu'on leve dans les endroits où paiſſent les moutons. On les aſſujettit avec la batte; on les foule avec de gros rouleaux très-peſans; & on les fauche ſouvent, pour leur donner plus de *velouté.* C'eſt ainſi que ſe font les Tapis à l'Angloiſe. *Voyez* BOULINGRIN : GAZON.

TAPIS. *Piece d'Etoffe*, dont on couvre des tables, &c. On nomme *Tapis de Pié* ceux qu'on étend ſur un parquet, pour le rendre plus chaud. Les principales Manufactures que nous ayons pour les Tapis de pié, ſont celles d'Aubuſſon, & de la Savonnerie; où l'on imite les Tapis de Turquie ou du Levant. Cette derniere manufacture eſt établie à Chaillot, Fauxbourg de Paris : & les Tapis que l'on y fait ſont plus parfaits que ceux d'Aubuſſon. Nous nous écarterions de l'objet de notre Dictionnaire, ſi nous entreprenions de parler d'une maniere détaillée de cet Art. M. Duhamel du Monceau en a publié la Deſcription en 1766, pour faire partie des Deſcriptions d'Arts entrepriſes par l'Académie des Sciences. Il l'a intitulé *Art de faire les Tapis, façon de Turquie, connus ſous le nom de Tapis de la Savonnerie.* L'eſprit de recherches, l'exactitude, la netteté, l'ordre, &c, caractériſent cet ouvrage comme tous les autres dont on eſt redevable à ce célebre Académicien. La fabrique d'Aubuſſon y eſt comparée, dans chaque partie du travail, avec celle de la Savonnerie.

Voyez auſſi notre article TAPISSERIE.

TAPISSERIE. Piece d'Etoffe, dont on revêt les murs d'un appartement. La plupart ſont faites de laine, ou de ſoie, ſur un métier; & repréſentent pluſieurs deſſeins en couleurs variées. Ces travaux s'exécutent avec beaucoup d'art & de magnificence à Paris dans la Manufacture R. des Gobelins. La fabrique de Beauvais excelle auſſi.

Pour *Rendre à une Tapiſſerie ſa premiere beauté, quand les couleurs ſont ternies & gâtées :* ſecouez & nettoyez bien la Tapiſſerie. Puis vous y mettrez de la craie par-tout; & l'y laiſſerez pendant ſept ou huit heures. Vous l'ôterez enſuite avec une broſſe rude; vous remettrez de nouvelle craie : & l'ayant laiſſée comme auparavant, vous la retirerez; & nettoyerez bien, avec des baguettes, & des vergettes.

On peut auſſi, après avoir ſecoué & bien nettoyé, laver la Tapiſſerie dans une eau courante; puis la broſſer avec du ſablon; la battre enſuite, lorſqu'elle ſera ſéche; & la ſecouer. Mais le ſablon fatigue la laine.

Pour rendre à un Tapis de Turquie ſa premiere couleur.

Il faut d'abord bien ôter la pouſſiere, avec des baguettes & des vergettes; puis, s'il y a des taches d'encre, les ôter avec du jus de citron, ou d'oſeille, dont on les imbibera, ayant ſoin de les laver enſuite avec de l'eau fraîche. Il faut auſſitôt ſecouer l'eau d'entre les filets du tapis, en donnant des chiquenaudes par l'envers juſqu'à ce que toute l'eau ſoit ſortie. L'ayant laiſſé ſécher, on le frotte par tout avec de la mie de pain blanc chaud. Puis lorſque le ciel eſt ſerein, on l'expoſe à l'air, pendant quelques nuits.

Cuir Doré, ou *Argenté*, *pour les Tapiſſeries.*

Ces Tapiſſeries ſont faites de peaux apprêtées par les Tanneurs ou les Peauſſiers, relevées en boſſe, couſues enſemble, argentées, & couvertes d'un verni qui dore certains endroits. On y mêle auſſi des fleurs, fruits, &c, peints de leurs couleurs naturelles.

La ſolidité de ces Tapiſſeries quand elles ſont bien faites, rend cet art digne d'être conſervé. Auſſi l'Académie des Sciences, de Paris, a-t-elle chargé M. Fougeroux de Bondaroy, des recherches qui y ſont relatives. On ne peut qu'être ſatisfait de la maniere dont il a répondu aux intentions de l'illuſtre Compagnie dont il eſt Membre. L'*Art de travailler les Cuirs dorés ou argentés*, qu'il a publié en 1762, eſt un objet abſolument neuf pour les Amateurs des Arts. M. Fougeroux s'eſt aſſuré par ſon expérience de la découverte de quelques pratiques dont les Artiſtes faiſoient un ſecret; & qu'enſuite ils n'ont pu déſavouer. Je vois avec regret que les bornes de ce Dictionnaire ne me permettent pas d'entrer dans les détails d'un Art ſi intéreſſant.

TAQ

TAQUET : *Terme de Fauconnerie.* C'eſt un ais ſur le bout duquel on frappe, pour faire revenir l'oiſeau, lorſqu'il eſt au ſoleil en liberté.

Voyez PIQUET.

TAR

TARAXACON. *Voyez* DENT-DE-LION, *n.* 1.

TARDIF. Se dit du Fruit qui ne vient qu'après d'autres, d'une même eſpece; ou qui ſe garde bien avant dans l'hiver : ainſi on a des ceriſes tardives; des pêches tardives; des prunes tardives; des poires tardives, &c.

TARDIVETÉ. Terme dont on pourroit ſe ſervir, quoique juſqu'à préſent inuſité; pour dire, par exemple, *tel* fruit eſt eſtimable à cauſe de ſa Tardiveté.

TARENTULE. Eſpece de groſſe Araignée, qu'on trouve dans l'Italie, & particuliérement à Tarente. On dit que ſa morſure eſt venimeuſe : les

Tarentules de la Pouille paſſent pour être plus dangereuſes que les autres.

Suivant ce que l'on rapporte, ceux qui en ont été mordus, n'ont pas les mêmes accidens. Les uns rient : les autres pleurent : d'autres crient & chantent. Il y en a qui veillent : quelques-uns ſe plaiſent à voir certaines couleurs, &c. Ils ont tous horreur d'une épée nue.

Le Remede général eſt de les faire danſer à outrance, au ſon de quelque inſtrument qui leur plaiſe. Les uns aiment le violon. D'autres ont du goût pour les haut-bois. Quelques-uns n'ont d'attention que pour la trompette, &c. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1702, p. 16, 17, 18 : & les *Mém.* de la même Académie, an. 1707, p. 351-2.

Quelques Obſervateurs prétendent que le venin de la Tarentule paroît avoir beaucoup de rapport avec celui du chien enragé.

Au reſte M. Nollet inſpire de la défiance ſur tout ce que l'on raconte de la Tarentule : Voyez ſes *Leçons de Phyſ. Exper.* T. III, p. 486-7, de la troiſieme Edition.

M. Bon dit dans ſa Diſſertation, dont il eſt parlé dans l'article ARAIGNÉE, que la Tarentule fourniroit une excellente ſoie ; dont on pourroit tirer un parti avantageux ſi elle étoit moins rare.

TARGE. Ornement en maniere de croiſſant arrondi par les extrêmités, fait de traits de buis ; qui entre dans les compartimens de certains parterres : & eſt imité des *Targes* ou *Targues*, boucliers antiques, dont ſe ſervoient les Amazones, & qui étoient moins riches que ceux du combat naval des Grecs. C'eſt ce que Virgile nomme *Pelta Lunata.*

TARGETTE. Plaque de fer, ou de cuivre ; que l'on attache avec des cloux : ſur laquelle eſt un petit verrouil plat, ſervant à fermer des fenêtres, volets, *&c.*

TARGON. *Voyez* SERPENTAIRE.

TARTE. Sorte de Pâtiſſerie, qu'on fait avec du fromage ou de la crême.

Tarte à la Crême.

On prend de la pâte fort fine, dont on fait une abaiſſe de l'épaiſſeur d'environ un écu : le milieu doit être plus épais que les extrêmités. On prend enſuite des œufs, qu'on délaye avec du lait, de la farine, & du ſucre ; on met le tout cuire ſur le feu, en conſiſtance de bouillie ; que l'on étend ſur l'abaiſſe. On met la Tarte cuire au four : & on la ſert quand elle eſt cuite ; ajoûtant (ſi l'on veut) beaucoup de ſucre par-deſſus, & un peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau-roſe.

Autre maniere de faire des Tartes.

Dreſſez votre croûte ; la pâte ne doit pas être ſi fine que ſi c'étoit pour faire une tourte : donnez-lui l'épaiſſeur d'une piece de vingt-quatre ſols, ou plus, à proportion de ſa grandeur, & faites enſorte que le milieu du fond ſoit un peu plus épais que le reſte.

La croûte étant reſſuyée, vous la garnirez de crême de pâtiſſier ; ou de confitures ; ou de fruit ; ou de fromage : qu'il faudra aſſaiſonner de ſucre, raiſins de Corinthe, cannelle ou épice douce en poudre, beurre frais, & autres ingrédiens, comme ſi c'étoit pour en faire une tourte.

Quand la Tarte ſera garnie, vous mettrez par-deſſus quelques bandes de pâte ; puis du ſucre ; & la mettrez au four. Lorſqu'elle ſera cuite, vous y ſaupoudrerez encore du ſucre & l'arroſerez de quelques gouttes d'eau-roſe.

Les *Tartelettes* ſe font de la même maniere. Voyez CRÊME *cuite.*

Tarte au Fromage : ou Flan.

I.

Prenez gros comme les deux poings, de fromage non écrêmé ; la groſſeur d'une ou deux noix, de fromage ſec un peu afiné qui ſoit écraſé ou rapé, ou ſeulement coupé en morceaux bien petits ; du ſel, à diſcrétion ; & un quarteron de bon beurre non-ſalé, qui ſoit fondu : ajoûtez-y le blanc & le jaune d'un ou deux œufs ; mêlez-les bien pour les délayer, & ajoûtez-y un peu d'eau froide ſi l'appareil eſt trop épais ; mais ſi le fromage que vous employez eſt bien mou, & qu'il rende du petit lait, il n'y faut point mettre d'eau, au contraire il faut égoutter le lait, parce que l'appareil ſeroit trop gâcheux. Réduiſez l'appareil en conſiſtance de bouillie bien cuite & épaiſſe comme de la colle. Il faut auſſi y ajoûter environ la groſſeur d'un œuf, de fleur de farine, ou de pain blanc.

Rempliſſez la Tarte avec cet appareil ou farce ; & mettez-la au four. Lorſqu'elle ſera cuite, vous pourrez la poudrer de ſucre.

On peut employer de bonne graiſſe de porc, au lieu de beurre ; pour faire de ces Tartes.

Autre Tarte au Fromage, plus fine.

II.

Battez deux ou trois jaunes-d'œufs, avec une poignée de ſucre en poudre : quand ils ſeront bien délayés, verſez-les dans l'abaiſſe ou croûte dreſſée pour faire la Tarte : étendez-y ce premier appareil ; & mettez par-deſſus autant qu'il ſera néceſſaire, de farce au fromage & autres ingrédiens indiqués pour faire les Tartes communes au fromage.

La Tarte étant ſuffiſamment garnie, faites-la cuire. Lorſqu'elle ſera preſque cuite, poudrez-la de ſucre ; & l'arroſez d'un peu d'eau-roſe : remettez-la enſuite au four, pour achever de la cuire, & pour faire glacer le ſucre.

Tarte d'une autre façon, au Fromage.

III.

Prenez une demi-livre à bon poids de fromage gras qui ſoit encore mou, mais bien reſſuyé ; & écraſez-le. Prenez auſſi de bonne crême douce qui ſoit épaiſſe ; une petite pincée de feuilles de perſil haché bien menu ; trois-jaunes d'œufs ; & un brin de ſel. Mêlez bien enſemble toutes ces choſes : & quand cet appareil ſera réduit en farce bien déliée, verſez-la ſur une abaiſſe de pâte fine, de l'épaiſſeur de la moitié du petit doigt, & large comme une aſſiette. Mettez ſur cette farce un demi quarteron de bon beurre frais, rompu par petits morceaux ; couvrez cet appareil d'un couvercle de pâte bien fine & bien mince ; mouillez les bords avec un peu d'eau ; ſoudez-les enſemble exactement, & faites-y un cordon façonné comme il vous plaira. Cette Tarte reſſemble à une tourte ou écuelle renverſée. Il faut dorer le couvercle ; & faire une médiocre ouverture en croix dans le milieu, pour donner de l'air à ce qui eſt dans la croûte. Il eſt à propos de

relever un peu les pointes de cette ouverture. Faites cuire cette piece, au four, pendant une bonne demi-heure ou environ.

Voyez l'article PÂTISSERIE.

TARTELETTES. Voyez au mot TARTE: & CRÊME *Cuite.*

TARTOUFFE. Voyez TRUFFE *Rouge.*

TARTRE : ou PIERRE *de Vin.* Eſpece de ſel que la fermentation du vin dépoſe au-dedans des tonneaux, cuves, & tonnes, où on le trouve adhérent en forme de pierre très-dure. Mais il n'a que l'apparence de pierre : c'eſt réellement une matiere ſaline compoſée de parties terreſtres, huileuſes & acides, combinées enſemble dans une telle proportion que l'acide en fait la partie dominante, enſuite la ſubſtance terreſtre, & enfin la matiere huileuſe. Ce ſel, unique de ſon eſpece, eſt en quelque ſorte le ſel eſſentiel du raiſin. Il doit ſon origine à la fermentation qui a combiné ces différentes ſubſtances, de maniere que le compoſé qui en réſulte devient inſoluble dans le vin, & eſt obligé de ſe dépoſer & attacher aux parois intérieures des vaiſſeaux qui contiennent cette liqueur. Il y forme une croûte, quelquefois épaiſſe d'un demi-pouce. On donne à cette croûte ſaline les noms de *Tartre Crud*, & *Gravelle.*

Le vin rouge produit du Tartre qui a la même couleur. Celui du vin blanc eſt plus ou moins gris; & qualifié de *blanc.*

Quand le Tartre crud eſt rafiné, on le nomme *Crême de Tartre.* C'eſt un ſel acide; que Charas qualifie de *Sel Eſſentiel de Tartre;* & qui ſe diſſout malaiſément dans l'eau. On le combine avec différentes ſubſtances alkalines, pour en faire le Tartre Soluble ou Sel Végétal, comme nous le dirons.

Crême, ou *Cryſtal de Tartre.*

Lavez trois ou quatre livres de Tartre crud; mettez-le dans une grande chaudiere de cuivre, bien nette, placée ſur un bon feu de charbon, avec trente fois autant d'eau claire. Faites-les bouillir juſqu'à ce que tout le Tartre ſoit fondu. Filtrez enſuite cette diſſolution : il ne tarde pas à ſe former des cryſtaux à la ſurface de la liqueur filtrée, & contre les parois & au fond des terrines où elle eſt. Remuez avec la main pour faire précipiter au fond tous les cryſtaux. Donnez lieu à l'écoulement de l'eau. Faites de nouveau bouillir ce Tartre encore impur, & qui eſt de couleur rouſſe, avec une terre ſavoneuſe, délayée dans de l'eau. Cette terre, en bouillant avec le Tartre, le dépouille de toute la matiere graſſe étrangere à la mixtion : de ſorte que ce ſel forme enſuite des cryſtaux parfaitement blancs. On nomme proprement *Crême* une croûte blanche, raboteuſe, épaiſſe d'environ une ligne & demie, qui couvre entiérement la ſurface de l'eau à meſure que cette liqueur refroidit. Une autre concrétion ſaline, plus dure, attachée à toute la ſurface du fond & des côtés du vaiſſeau, épaiſſe d'environ trois lignes, & en cryſtaux aſſez diſtincts, eſt ce qu'on appelle *Cryſtal* de Tartre. Mais après avoir fait écouler l'eau, on ramaſſe le cryſtal pêle-mêle avec la crême. Le Tartre ordinaire, après cette opération, ſe trouve réduit à trois cinquiemes de ſon poids; & le Tartre blanc, aux deux tiers. Conſultez, dans le Recueil de l'Acad. des Sc. de Paris, an. 1725, un *Mémoire* de M. Fizes, ſur la maniere dont on prépare, dépure, & blanchit le cryſtal de Tartre, aux environs de Montpellier : les Notes (*b*) (*c*) (*d*) de M. Baron ſur le procédé du cryſtal de Tartre, dans la *Chymie* de Lémery; & la *Pharmacopée Chymique* de Charas.

Le cryſtal de Tartre eſt purgatif, & propre à lever les obſtructions. On l'emploie dans les fievres quartes, l'aſthme, l'hydropiſie. On le donne dans du bouillon, ou dans quelque liqueur convenable, depuis une dragme juſqu'à trois dragmes. Il faut que la liqueur où l'on a fait diſſoudre ce cryſtal ſoit avalée bien chaude : autrement les parties les plus groſſieres du Tartre ſe précipiteroient au fond de l'écuelle; ce qui empêcheroit l'effet du remede.

Pour rendre plus commode la ſolution du cryſtal de Tartre, on a imaginé de le faire bouillir avec du borax; ou avec le ſel de Tartre : ce dernier mêlange produit le Sel Végétal. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1728, *pp.* 38-9; & les *Mémoires*, p. 283 & ſuivantes. On trouve, dans les volumes de 1732 & 1733, les expériences de MM. Duhamel & Groſs, qui ont réuſſi à rendre le Tartre ſoluble, au moyen du ſel alkali de la ſoude; de l'eau de chaux; de la pellicule qui ſe forme ſur les chaux de ſtalactite, de gypſe, & d'écailles d'huitres; & même avec la ſtalactite, les écailles d'huitres, & les écreviſſes, non calcinées. La corne de cerf, calcinée, produit le même effet.

Sel fixe de Tartre : ou ſimplement *Sel de Tartre.*

Après avoir concaſſé le Tartre crud, & l'avoir enveloppé de papier gris ou autre, que l'on a ſoin de lier avec une ficelle (quelques-uns le mouillent enſuite), on le place dans un fourneau, pêle-mêle avec du charbon, & ſur un lit de ſarment auparavant préparé ſur la grille : on met le feu au ſarment, qui allume le charbon; le Tartre brûle & ſe calcine. Quand le feu eſt éteint, on trouve ſur la grille une maſſe ſaline qu'on fait fondre dans l'eau; on filtre la leſſive par le papier gris; on la fait évaporer à grand feu & juſqu'à ſiccité, dans une ou pluſieurs marmites de fer; & l'on trouve au fond le ſel de Tartre : qu'il faut conſerver dans des bouteilles bien bouchées, pour l'empêcher de tomber en liqueur. * *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 75-6. Voyez auſſi la *Chymie* de Lémery, p. 727, Ed. de 1756 : & notre premier volume, p. 861, col. 1.

Ce ſel diſſout les glaires qui forment les obſtructions : auſſi l'emploie-t-on pour corriger le ſenné, dont il atténue & raréfie la ſubſtance, laquelle autrement pourroit cauſer des tranchées par ſa viſcoſité. On s'en ſert auſſi pour diſſoudre une pituite gluante qui s'attache contre les inteſtins, & qui, ſans ce diſſolvant, cauſeroit des tranchées fort douloureuſes. La doſe eſt depuis dix, juſqu'à trente grains, dans du bouillon, ou dans des infuſions laxatives. Sans ces véhicules, il occaſionneroit de grandes douleurs dans les reins, avec inflammation, & peut-être complication de maux. On emploie encore le ſel de Tartre, pour tirer la teinture des végetaux.

Voyez l'article PIERRES PRÉCIEUSES ARTIFICIELLES : celui de SAVON : EAUX *Minérales Artificielles.*

Tartre Soluble, Sel Végétal, ou *Tartre Tartarié.*

Il ſe prépare avec une partie de ſel fixe de Tartre, & deux parties de cryſtal de Tartre. Réduiſez en poudre fine, & mêlez enſemble deux onces du ſel, & quatre onces du cryſtal. Mettez ce mêlange dans un pot de terre verniſſé; ajoûtez-y une livre & demie d'eau commune; & l'ayant fait bouillir doucement, une petite demi-heure, retirez le vaiſſeau de deſſus le feu; laiſſez refroidir la liqueur; enſuite l'ayant paſſée par le filtre, faites-la évaporer juſqu'à ſiccité.

Vous trouverez au fond du vaiſſeau un ſel fort blanc.

Ce ſel eſt un bon remede contre la cachexie, & toutes ſortes d'obſtructions : il purge doucement. La doſe eſt depuis demi-dragme, juſqu'à demi-once. On le fait diſſoudre dans du bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée.

Il ſert encore à tirer la teinture de la rhubarbe, & de pluſieurs autres purgatifs. Il entre auſſi dans la compoſition du ſirop de rhubarbe, & en augmente la vertu purgative.

Cryſtal de Tartre, Emétique.

Voyez l'article VOMISSEMENT.

Tartre Fuſible, ou *Pénétrant.*

Faites pluſieurs lits entremêlés de Tartre blanc en pain, & de ſarmens de vigne. Allumez le feu par en-haut, & laiſſez-le gagner juſqu'en-bas. Prenez le Tartre que vous trouverez calciné ; & l'ayant fait diſſoudre dans de l'eau-de-vie, & filtré la liqueur, vous la ferez évaporer juſqu'à ſiccité. Enſuite vous verſerez de bon eſprit de vin ſur ce ſel, enſorte qu'il ſurnage d'un pouce ; enſuite vous y mettrez le feu ; & laiſſerez conſommer entiérement l'eſprit. Cette préparation vous donnera un Tartre fuſible ſi pénétrant, qu'en le jettant ſur un morceau de fer rougi au feu, il pénétrera (dit-on) de part en part ce métal, & y laiſſera un veſtige dont la blancheur égalera celle de l'argent.

Huile de Tartre, par Défaillance.

Prenez du ſel de Tartre bien épuré ; mettez-le à la cave dans un plat de verre. Il ſe réſoudra en une liqueur, qu'on nomme improprement Huile.

Si l'on veut faire promptement de cette huile, il n'y a qu'à faire fondre du ſel de Tartre, dans autant d'eau de pluie filtrée qu'il en faut pour le tenir en liqueur.

Une des bonnes manieres de la faire, eſt de rougir & calciner le Tartre, à grand feu. Quand il eſt blanc on le retire. Lorſqu'il eſt entiérement froid, on le met dans une veſſie de porc, afin de le laiſſer ainſi pendant une nuit dans l'eau ou dans un endroit humide. Enſuite on met la veſſie ſous une preſſe ; & on reçoit l'huile qui en dégoutte.

L'huile de Tartre faite par défaillance a, entr'autres propriétés, celle d'enlever la rouille du fer & de l'acier, & de donner le brillant aux armes. Elle rend laiteuſes & adoucit les eaux dures : Voyez l'*Eſſai* de M. Home, *ſur le Blanchiment des Toiles*, traduit par M. Larcher ; Paris, Ganeau, 1762, *in*-12, *p.* 296-7.

Huile de Tartre Compoſée, pour blanchir le Teint.

Voyez ſous le mot VISAGE.

Le *Tartre Vitriolé*, auquel on donne auſſi le nom de *Magiſtere*, eſt de l'Huile de Tartre mêlée avec de l'eſprit rectifié de vitriol ; qui, lorſqu'on les mêle, font enſemble une grande efferveſcence, & une maſſe ſolide. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1740, p. 139.

Le *Tartre Folié*, ou *Terre Feuillée* (ou *foliée*) *de Tartre*, eſt un ſel neutre, compoſé de l'acide du vinaigre, combiné au point de ſaturation avec l'alkali du Tartre. Après l'opération, il ſe trouve en feuillets plus ou moins blancs très-ſolubles à l'humidité, & fuſibles au feu & à l'eſprit de vin. La pratique en eſt décrite par M. Malouin, dans le premier Tome de ſa *Chymie Médicinale ;* par M. Cadet, dans le quatrieme volume des *Mémoires préſentés par divers Savans à l'Acad. R. des Sc.* de Paris ; &c. Voyez auſſi les *nn.* 8 & 9 de la 25e Diſſertation des *Opuſcules Chymiques* de M. Margraf, Paris, 1762, *in*-12. Le Tartre folié, lorſqu'il eſt diſſout, donne une liqueur âcre, ſalée, ſtomacale ; propre pour la cachexie, l'hydropiſie, &c.

Eſprit de Vin, Tartariſé.

Voyez ſous le mot ESPRIT.

TARTRE *de Berberis.* Conſultez l'article EPINE-VINETTE.

TARUM. Voyez *Bois d'*ALOËS.

TARUS. *Voyez* PIÉ DE VEAU.

TAS

TAS : eſpece d'Enclume. *Voyez* ENCLUME.

TAS *de Charge :* Terme d'Architecture. On appelle ainſi, dans les voûtes Gothiques, ſelon Philibert De Lorme, les couſſinets à branches d'où prennent naiſſance les ogives, formerets, arcs doubleaux.

C'eſt auſſi une maniere de voûter.

TAS *Droit :* Terme de Paveur. C'eſt une rangée de pavé, ſur le haut d'une chauſſée ; depuis laquelle s'étendent les aîles en pente à droite & à gauche juſqu'aux ruiſſeaux d'une large rue, ou juſqu'aux bordures de pierre ruſtique d'un grand chemin pavé.

TASSE : *Terme de Charpentier.* Se dit des petites pieces de bois qui s'attachent à de plus groſſes pour ſoutenir des pannes & autres pieces ſemblables. Ce ſont des eſpeces de gouſſets.

Les Menuiſiers appellent TASSEAUX, les tringles ou reglets de bois qu'ils clouent ſur les côtés des armoires ou tablettes, pour ſoutenir des ais qui en ſéparent les étages, afin d'y mettre des livres, &c.

TAV

TAVELÉ : *Marqueté : Tiqueté.* Ce ſont trois termes ſynonymes, dont on ſe ſert ſurtout en parlant de la peau des fruits, & des pétales de quelques fleurs : pour faire entendre que cette ſurface eſt ſemée de petits points différens du fond ſur lequel ils ſont. Ainſi on dit : *la Poire de Martin-ſec, & l'Angleterre, ont la peau tiquetée, tavelée, marquetée*, &c.

Voyez ce mot dans l'article CHANDELLE, p. 508, col. 1.

TAVELURES : *Terme de Fauconnerie.* Se dit des mailles, ou taches, de différentes couleurs ; qui ſe trouvent ſur le manteau de l'oiſeau de proie.

TAUPE. Petit animal, à-peu-près de la taille d'un rat, fort noir & ſoyeux ; qui cauſe beaucoup de dommage aux prés & aux jardins, par les éminences ou buttes (nommées *Buttereaux* & *Taupinieres*) qu'il forme en fouillant & remuant la terre par-deſſous. *Voyez* TAUPINIERE.

Un préjugé fort étendu ſuppoſoit que les Taupes ſont aveugles : il eſt ſeulement vrai que leurs yeux ſont ſi petits & ſi couverts par les poils, qu'elles ne peuvent pas faire un grand uſage de la vue. Conſultez l'*Hiſt. Nat.* de MM. de Buffon & Daubenton, Tome VIII, *in*-4° : & les *Quadrupedes* de M. Briſſon, p. 281. La Taupe entend fort clair. Ses oreilles ne ſont marquées au-dehors que par l'orifice du conduit auditif externe, dont le bord eſt un peu ſaillant au-deſſus de la peau dans la portion inférieure du

du cercle qu'il forme. L'orifice de l'oreille n'eſt viſible que quand on a écarté le poil qui l'entoure & qui le couvre entiérement : cet orifice eſt placé à une diſtance de l'œil, à-peu-près égale à celle qui ſe trouve entre l'œil & le boutoir.

Cet animal ſe nourrit principalement des vers de terre. Comme ils ſe tiennent en Eté près de la ſurface de la terre, ſurtout en tems de pluie, la Taupe leur donne la chaſſe, les fait remuer par ſes travaux ; & les pourſuit juſqu'à ce qu'elle les ait pris. Lorſque, dans des tems froids ou ſecs, ils ſont plus profondément en terre, on n'apperçoit plus la Taupe vers la ſurface ; elle travaille plus bas, & s'enfonce auſſi : & alors elle perce pluſieurs trous pour ſe débarraſſer du ſuperflu qui lui nuit dans ſes conduits. Ce ſont ces tas ronds de terre remuée qu'on voit ſouvent en quantité dans les champs. Elle les fait le plus fréquemment au printems & en automne ; ſouvent auſſi en hyver quand la terre n'eſt pas gelée, & même ſous la neige : & en Eté lorſque la terre s'eſt deſſéchée & durcie. D'autres taupinieres, mais plus hautes, ſervent de nid aux Taupes. M. De Buffon a décrit l'art avec lequel ces nids ſont conſtruits, pour être ſolides & commodes. Cet illuſtre Ecrivain fait obſerver que la Taupe eſt très-avantageuſement douée des organes de la génération. Elle a » de petites mains à cinq doigts, » bien différentes de l'extrêmité des piés des autres » animaux, & preſque ſemblables aux mains de » l'homme ; beaucoup de force pour le volume de » ſon corps ; le cuir ferme ; un embonpoint con- » ſtant ; un attachement vif & réciproque du mâle » & de la femelle ; de la crainte ou du dégoût pour » toute autre ſociété ; les douces habitudes du repos » & de la ſolitude ; l'art de ſe mettre en ſûreté, de » ſe faire en un inſtant un azile, un domicile ; la » facilité de l'étendre, & d'y trouver, ſans en ſortir, » une abondante ſubſiſtance. Voilà ſa nature, ſes » mœurs, & ſes talens, ſans doute préférables à des » qualités plus brillantes & plus incompatibles avec » le bonheur, que l'obſcurité la plus profonde, &c.

Remedes contre le dégât que font les Taupes.

I. Il faut ôter le verd d'un porreau, jetter de l'arſenic ſur le blanc, & l'enfouir dans le trou de la Taupe le plus fraîchement fait. Les Taupes ſont fort friandes (dit-on) du porreau : qui les empoiſonnera par l'arſenic. [Il n'eſt pas bien prouvé que la Taupe mange des végétaux. On croit que ſes trous & galleries ſervent de route aux mulots, qui ſe nourriſſent de ſubſtances végétales.]

II. Il y en a qui ſe ſervent d'une *Taupiere ;* petite trappe à prendre les Taupes. C'eſt un tuyau de bois, long d'environ deux piés ; lequel a une languette de fer blanc à quatre doigts près de chaque bout, attachée au tuyau avec un fil de fer, un peu panchée par le bas vers le milieu du tuyau, afin que la Taupe entrant dedans, & pouſſant la languette ne puiſſe plus en ſortir, ni par un bout ni par l'autre. On le met dans un chemin que l'on voit être nouvellement remué par les Taupes ; les deux bouts répondant le plus exactement que l'on peut aux deux trous de la trace. [Mais je croi que les Taupiers y réuſſiſſent bien mieux que nous, parce qu'ils ſavent avoir quelque taupe femelle en chaleur & la faire paſſer par les taupieres.]

III. Si l'on met une Taupe vive dans les trous où les Taupes fouillent ; quand celles de dedans ſentent cette étrangere, elles viennent (dit-on) pour la battre : on les entend ; & lorſqu'elles ſont aux priſes, on tire celle que l'on a toujours dans la main ; qui ne quitte point l'antre qu'elle tient.

IV. Quelques-uns enfouiſſent dans la terre un pot à beurre, au chemin par lequel elles ont accoutumé de paſſer ; ce pot eſt enfoncé de deux doigts au-deſſous de leur trace. En paſſant, elles ſe laiſſent tomber dedans, & ne peuvent en ſortir.

V. Le plus ſûr eſt de les guetter le matin & le ſoir, quand elles travaillent à faire des taupinieres ; & de les enlever adroitement avec la bêche. Si l'on en prend quelqu'une en vie, on pourra la mettre dans le pot à beurre (indiqué dans le *n.* précédent) : on dit que par ſon cri elle en appelle d'autres ; qui venant par la trace déja faite, ne manquent point de tomber dans le pot.

VI. Faites un fagot de chanvre verd ; & mettez-le dans une foſſe de deux ou trois piés de profondeur, que vous couvrirez de terre. En ſe pourriſſant il donnera une telle puanteur, qu'elle fera mourir ou chaſſera les Taupes qui y ſeront.

VII. On dit qu'en y répandant de la fiente de pourceaux, on les fait auſſi déſerter.

VIII. Mettez dans leurs trous de l'oignon, de la poirée, ou de l'huile : elles en ſortiront incontinent, à ce qu'on dit.

IX. On les aſſomme avec un maillet où il y a des pointes de cloux longues de cinq à ſix pouces ; lequel étant emmanché un peu long, on en frappe ſur les taupinieres lorſque les Taupes les travaillent ; & fouillant promptement avec la bêche, on ne manque pas de les trouver percées, ou étourdies, ou mortes.

X. Paxanus conſeille de percer une noix, ou quelque petit vaſe étroit & ſolide, & d'y mettre de la paille avec de la réſine de cedre, (ou, ſelon Palladius, de la cire) autant que beſoin ſera, avec du ſoufre ; puis bien boucher toutes les entrées & iſſues des Taupes, afin que la fumée n'en ſorte pas : enſorte néanmoins qu'on laiſſe un trou aſſez large pour que la noix ou le vaſe allumé au dedans puiſſe être placé & recevoir d'un côté le vent, qui tranſportera enſuite l'odeur de la réſine & du ſoufre dans les trous de la Taupe : étant remplis de fumée, on verra les Taupes s'enfuir, ou mourir.

XI. Quelques-uns prennent de la racine d'ellébore blanc ; ou de l'écorce de *cynocrambe* ou d'apocin, pilée, & tamiſée : & l'ayant arroſé de farine d'orge, & d'œuf, puis détrempé & paîtri avec du vin & du lait, ils la coupent en fort petits morceaux, & la jettent dans les trous des Taupes.

XII. *Voyez* l'article PRÉ, p. 165, col. 2.

XIII. Il faut guetter, vers le lever du ſoleil, près l'endroit le plus fraîchement pouſſé : c'eſt à-peu-près le tems où elles fouillent ordinairement la terre : vous les tuerez facilement après les avoir enlevées avec une bêche ou une houe.

Les tems ordinaires où la Taupe travaille, ſont au lever & au coucher du ſoleil, vers les neuf heures, à midi, & encore lorſque le ſoleil quitte l'endroit où elle s'eſt déja tracé un conduit. Elle travaille auſſi quelquefois hors de ces tems : mais ce ſont ſurtout les jeunes.

XIV. Faites couler de l'eau au lieu où elles ont fouillé nouvellement : car dès qu'elles ſentiront l'eau, elles ne manqueront pas de ſortir pour ſe garantir ſur quelques mottes : & là vous pourrez les tuer, ou prendre toutes vivantes.

XV. L'on a inſéré dans le *Journal Œconomique*, au mois d'Août 1751, une inſtruction très-détaillée, pour prendre des Taupes par une nouvelle machine qui y eſt décrite ; & dont l'effet dépend d'un Reſſort & de Lacs coulans. Il y eſt auſſi fait mention (p. 43) d'un Piege en Rejet, pour prendre ces animaux ; & dans les pages ſuivantes, d'une Taupiere garnie de

Pointes, dont on y donne la deſcription, la figure, & l'uſage.

Il paroît que l'Auteur connoiſſoit l'ouvrage de M. Mortimer, intitulé *Art of Husbandry :* Voyez les pp. 221-2-3-4-5 du 2d volume de la traduction que l'on en a donnée à Paris en 1765, ſous le titre d'*Agriculture Complete, ou l'Art d'Améliorer les Terres.*

C'eſt principalement dans les mois de Mai & Juillet que l'on peut prendre beaucoup de Taupes : parce que c'eſt le tems où les jeunes Taupes commencent à ſortir, pour chercher leur nourriture.

TAUPE ; ou *Tortue.* Tumeur molle & large, formée entre le crane & les tégumens. Ces apoſthumes, comme les autres maladies rongeantes qui arrivent aux tégumens de la tête, ne ſont pas ſans danger, à cauſe du voiſinage du cerveau, & de la facilité qu'ont les ſutures du crane à ſe carier. Quand ces affections y ont déja introduit la carie, on ſent de très-grands maux.

Curation.

Après l'uſage des remedes généraux, il faut tenter les réſolutifs & les diſcuſſifs. Si ces remedes n'ont pas de ſuccès, il faut employer les ſuppuratifs ; quoiqu'on n'ait pas toujours lieu d'attendre une parfaite ſuppuration de ces ſortes de tumeurs : mais pour peu qu'il y ait d'indice de ſuppuration, il faut au plutôt ouvrir la tumeur, de peur que le crane ne ſe carie.

TAUPE-*Grillon.* Voyez COURTILLIERE.

TAUPIN : Plante. *Voyez* LUPIN.

TAUPINIERE. *Voyez* l'article TAUPE.

Il faut abattre les Taupinieres des prés, afin que la faulx coupe l'herbe près de terre.

Quelques Fermiers qui engraiſſent du bétail, regardent comme une augmentation de terrein, & par conſéquent d'herbe, les Taupinieres de leurs pâturages.

TAUREAU. Animal qui eſt le mâle de la vache. Pour qu'un Taureau ſoit bon, il faut qu'il ſoit robuſte, éveillé, vigoureux. On parlera du tems de le donner à la vache, dans l'article VACHE.

On ne vend le Taureau qu'après l'avoir châtré & bien engraiſſé. Encore n'en mange-t-on gueres que dans les endroits où l'on manque de bœuf, ou de vaches graſſes. *Conſultez* ce qui en eſt dit, dans l'article BŒUF, p. 346.

TAUROCOLLE. Voyez COLLE *forte*, T. I, p. 661.

TAX

TAXUS. *Voyez* BLEREAU : & IF.

TAY

TAY ; ou TAYOO. C'eſt le cri du Chaſſeur, quand il voit la bête ; ſavoir, le cerf, le daim, ou le chevreuil.

TAYE *des yeux.* Voyez l'article ŒIL.

TAYON. *Voyez* BALIVEAU.

TCH

TCHA : & T'CHIA. *Voyez* THÉ.

TEA

TEA. *Voyez* THÉ.

TEASIL ; *ou* TEAZIL. *Voyez* CHARDON A BONNETIER.

TEI

TEIGNE : ou *Malerache.* Eſpece de Gale ou de dartre rongeante, qui environne toute la tête, en forme de croûte épaiſſe, ou d'écailles dont la couleur eſt cendrée ou jaunâtre.

Il y a pluſieurs ſortes de Teignes. Les unes raſſemblent, ſous leur croûte jaunâtre, de petits grains de chair vive, durs, & rouges comme ceux des figues. D'autres Teignes ont de petits morceaux de chair ſemblables à des bouts de mammelles, d'où ſort continuellement de la ſanie trés-infecte : ces Teignes ſont accompagnées d'ulceres fiſtuleux, qui rongent & font tomber les cheveux, & qui ſouvent carient le crane. Une troiſieme eſpece, dite *Ecailleuſe*, ou *Squammeuſe*, laiſſe tomber des écailles ſemblables à du ſon. Toutes ſont engendrées d'humeurs très-corrompues, par l'uſage des mauvais alimens. Elles cauſent de ſi extrêmes démangeaiſons, qu'à force de ſe grater, la tumeur s'augmente & les trous s'agrandiſſent. Cette plaie rend difforme la perſonne, donne de l'horreur, & bleſſe l'odorat.

Remedes.

1. Il faut raſer la tête le mieux qu'on peut : enſuite bien écraſer des anchois dans de l'huile d'olives ; bien frotter la tête avec cette huile ; & continuer juſqu'à ce que la croûte ſoit toute tombée. Après quoi il faut paîtrir de la farine de ſeigle, en faire des gâteaux qui puiſſent couvrir toute la tête, ſurtout les endroits où eſt le mal. Avant de mettre ce gâteau, on doit frotter la tête avec du miel crud ; enſuite la ſaupoudrer d'alun de roche calciné ; puis de poix navale commune, en poudre : & faire de même ſur le gâteau. On réitérera ce panſement, de la même maniere, juſqu'à ce que la tête ſoit bien blanche. Il faut faire ce remede en Mai ou en Septembre : & quelques-uns veulent que ce ſoit au déclin de la lune. Après la guériſon, on lavera la tête pendant huit jours le matin avec l'urine de bœuf ou de vache, chaude ; pour faire revenir les cheveux.

2. On commencera par ſaigner deux ou trois fois. Enſuite, toutes les ſemaines, on purgera ſoit avec deux onces de manne, ou des tablettes de diacarthami, ou des pilules d'aloës, pour purifier le ſang. On appliquera enſuite un des *Onguens* qui ſuivent.

Prenez des noix de galle, trois dragmes ; ſemence de rhue, deux dragmes ; orpiment, racines d'ariſtoloche (longue, & ronde), de chacun une demi-once ; ſel ammoniac, ſuie de cheminée, ſoufre, amandes ameres, poudre de coloquinte, racine de caprier, feuilles de figuier & d'olivier, racines de roſe, verd-de-gris, alun brûlé, myrrhe, aloës, & encens, une dragme de chaque. Le tout étant pilé & détrempé avec de fort vinaigre en maniere de pommade, on en met environ l'épaiſſeur d'un travers de doigt ſur la tête ; & un linge par-deſſus, avec des bandes & un bonnet.

Autre Onguent. Prenez litharge, deux onces ; feuilles de rhue, une once ; graine de ſtaphiſaigre, demi-once ; vitriol de Chypre, deux dragmes. Pulvériſez le tout enſemble ; & avec autant d'huile de myrrhe, & de vinaigre, qu'il en faudra, faites-en un onguent.

Autre. Prenez des racines d'ellébores blanc & noir, ſoufre vif, vitriol de Chypre, orpiment, litharge d'or, chaux vive, alun, noix de galle, ſuie de cheminée, cendre gravelée, demi-once de chacun ; vif-argent éteint dans un peu de térébenthine, & verd-de-gris, de chacun deux dragmes. Mettez tout en poudre ; faites-le bouillir dans une livre d'huile d'olives ; y ajoûtant les ſucs de bourrache,

ſcabieuſe, fumeterre, patience, & du vinaigre, de chacun quatre onces. Ces ſucs étant conſommés, ajoûtez une once de poix noire, & deux onces de cire jaune : l'onguent étant fait & refroidi, étendez-en ſur la peau ; & en entourez toute la tête.

3. *Voyez* CIRON, *n.* I & II.

4. Il faut bien raſer la tête du malade ; prendre de la poix noire, la faire fondre, & l'étendre ſur trois pieces de linge coupées comme une coëffe à trois pieces ; les mettre toutes trois ſéparément, & les appliquer le plus chaudement qu'il ſe pourra ſur la tête du malade. On laiſſe le premier appareil, deux fois vingt-quatre heures ; le ſecond ne ſe leve que de deux en deux jours ; & de tems en tems, on met du ſel & du ſoufre pilés, ſur les emplâtres avant de les appliquer. Quand la Teigne eſt paſſée, il faut laver la tête avec l'urine du malade, proche du feu, ou au ſoleil. Mais il faut panſer le malade juſqu'à ce qu'il n'y ait plus la moindre racine de mal ; & quand on ôte les emplâtres, il faut les tirer à rebrouſſe-poil.

Autre Cataplaſme.

5. Prenez une livre de farine de froment, avec une demi-livre de ſel écraſé : délayez-les dans quatre pintes de fort vinaigre. Enſuite ajoûtez-y une livre de poix noire, & demi-livre de poix griſe (autrement, poix réſine) : & faites cuire le tout, en remuant avec une ſpatule ou une cuiller de fer, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme ou d'onguent.

Avant d'en faire uſage, il faut raſer la tête du malade le plus près qu'il eſt poſſible ; la laver pluſieurs fois chaque jour, avec de l'urine chaude ; & le ſaigner & purger. Enſuite ayant fait fondre de cet onguent, vous l'étendrez fort clair ſur un morceau de groſſe toile forte ; vous appliquerez cet emplâtre ſur la tête : & le lendemain, l'ayant levé à rebours des cheveux, vous laverez la tête avec de l'urine tiede. Vous y remettrez un nouvel emplâtre ; & continuerez de même juſqu'à parfaite guériſon. Il faut avoir ſoin de purger le malade, tous les quinze jours.

6. Prenez de la poix noire, ſéche ; que vous mettrez en poudre : vous en répandrez ſur la tête : puis vous ferez un *Cataplaſme* de pâte de ſeigle, dont vous couvrirez la tête avec du linge blanc ; & vous n'y toucherez pas, de huit jours. Vous continuerez, de huit en huit jours juſqu'à parfaite guériſon. Il eſt à propos que le malade ſe grate doucement avec les ongles : il levera ainſi les écailles de la tête ; & le mal ne reviendra plus.

7. Lorſque la Teigne n'eſt pas des plus mauvaiſes, elle ſe guérit aſſez aiſément : il ne faut que tondre auſſi près qu'il ſera poſſible, la tête du teigneux ; & le matin, à ſon lever, la frotter pendant quelque tems avec un linge aſſez rude, trempé dans l'urine qu'il viendra de rendre, pendant qu'elle eſt encore toute chaude ; ce qu'il eſt à propos de continuer juſqu'à parfaite guériſon, qui ſera lente.

8. L'Auteur de la Maiſon Ruſtique donne un moyen de guérir les enfans, qui eſt très-facile. C'eſt de faire un bonnet de feuilles de lierre couſues enſemble ; qu'on fera porter à ces enfans ; & qu'on changera lorſqu'on le jugera à propos.

9. Il faut prendre les fruits mûrs du Fuſain ; en faire une décoction tous les matins ; & en laver alors la tête du teigneux, pendant que cette décoction eſt encore chaude.

10. Faites bouillir une bonne poignée de romarin, ou de lavande, ou d'hyſſope, dans cinq ou ſix verres de gros vin rouge (qui ſoit mûr, bien vieux & bien fort) juſqu'à diminution de la moitié. Après quoi vous la coulerez ; & vous mêlerez avec la colature une once de ſoufre vif pulvériſé. Conſervez ce mêlange dans une phiole de verre bien bouchée ; pour en laver chaque jour une fois la tête du Teigneux, qui doit avoir été raſée auparavant, ou du moins tondue. Mais gardez-vous bien d'arracher le poil : car cela eſt extrêmement douloureux, & nullement néceſſaire.

Quand vous laverez la tête du malade, ce qui doit être loin du repas, il faut que le vin ſoit bien chaud, afin qu'il pénetre mieux.

11. Prenez ſoufre & alun pulvériſés, deux onces de chacun ; graiſſe de pourceau, deux onces. Mêlez tout cela en forme d'onguent : dont vous frotterez la tête, bien tondue ou raſée ; pendant trois jours, une fois chaque jour.

12. Prenez une douzaine de petits lézards gris, qui ſe trouvent le long des murailles ; mettez-les dans une petite cruche, ou dans un pot de terre, avec une demi-livre d'huile de noix. Bouchez bien le vaiſſeau avec un bouchon de liége, un parchemin, & un linge en pluſieurs doubles attaché par-deſſus : & mettez la matiere en digeſtion, pendant cinq ou ſix ſemaines, dans du fumier de cheval, nouveau & bien chaud. La digeſtion étant faite, vous mettrez de cet onguent, pendant deux ou trois jours, ſur la tête du malade. Auſſitôt que vous appercevrez une eſpece d'eau, ou de pus aſſez clair, ſortir des endroits où étoit la Teigne, vous en arracherez les cheveux, juſqu'à la racine, avec la pointe d'un couteau ou de quelque autre inſtrument : le malade n'en ſentira aucune douleur. Etant guéri, il ne doit jamais ſe ſervir des chapeaux, perruques, ou bonnets qu'il mettoit auparavant ; parce qu'il s'y attache une corruption qui produiroit encore la Teigne.

Si l'on ne pouvoit prendre tous ces lézards à la fois, on en mettroit dans l'huile à meſure qu'on en prendroit ; & l'on n'enterreroit pas le pot dans le fumier, juſqu'à ce qu'on en eût la quantité que nous venons de marquer. Cet onguent acquiert plus de vertu, à meſure qu'il vieillit.

13. On peut guérir la Teigne ſans douleur, & ſans arracher le poil, avec le remede ſuivant. Faites cuire une bonne quantité de creſſon dans du ſain-doux ; quand le creſſon ſera cuit, vous l'épurerez de la graiſſe, & l'ayant étendu ſur un gros linge, vous l'appliquerez ſur les endroits où il y a de la Teigne, & l'y laiſſerez du ſoir au matin. Après que vous aurez levé ce cataplaſme, vous raclerez doucement la Teigne avec un petit inſtrument de bois fait en forme de couteau : s'il reſte encore des endroits teigneux, vous appliquerez le même remede ; & quand vous l'aurez ôté, vous raclerez encore la Teigne comme auparavant : enſuite vous aurez de l'urine de mouton paſſée par un linge ; vous la ferez tiédir, & en baſſinerez bien tous les endroits que vous aurez raclés. Cette urine ſe ramaſſe dans les trous des étables où logent les moutons. Il faut étuver la tête des Teigneux ſoir & matin, avec cette urine ; y laiſſer un linge qui en ſoit imbibé ; & par-deſſus en mettre d'autres, propres & ſecs.

14. Le remede ſuivant paſſe pour infaillible. Prenez une bonne poignée de racine de parelle, avec un peu d'éclaire : & les ayant un peu broyées dans un mortier de marbre, faites-les bouillir dans une chopine de fort vinaigre, juſqu'à réduction de la moitié. Enſuite mettez toute la décoction dans un mortier : ajoûtez-y demi-livre de ſain-doux ; une once de verd-de-gris ; & autant de couperoſe ; un poiſſon de moutarde, avec ſoufre, ſalpêtre, & alun de glace, de chacun demi-once. Broyez, & mêlez bien le

tout enſemble : & baſſinez-en, deux ou trois fois le jour, la tête du Teigneux, après l'avoir raſée le plus près qu'il eſt poſſible.

15. *Huile de ſoufre.* Mettez une livre d'huile d'olives dans une terrine ; jettez-y pour cinq ſols de ſoufre fondu. Quand il ſera froid, vous le retirerez : & l'ayant fait fondre, comme la premiere fois, vous le jetterez encore dans l'huile. Vous continuerez de la même maniere juſqu'à dix fois. Alors vous y jetterez un quarteron de cire fondue, & incorporerez le tout enſemble. Après avoir ſaigné, & purgé le malade, vous laverez la tête bien raſée, avec de l'urine ; puis l'ayant laiſſé ſécher, vous la frotterez de cette huile, continuant tous les jours à la frotter juſqu'à parfaite guériſon.

16. *Eau pour la Teigne.* Faites tremper quatre ou cinq œufs frais, dans de fort vinaigre, l'eſpace de huit ou neuf jours. Enſuite retirez-les ; & les piquez avec une épingle : laiſſez tomber l'eau qui en ſortira, dans le vinaigre ; dans lequel vous pourrez les remettre, juſqu'à ce qu'en les piquant il n'en ſorte plus d'eau. Vous imbiberez un linge avec ce vinaigre ; & en frotterez fortement la tête du Teigneux. Il n'eſt pas néceſſaire de lui couper les cheveux : mais il faut continuer longtems ce remede.

17. Voyez LOTION : *Teigne*, entre les Maladies des OISEAUX : EAU *Souveraine*, p. 863.

TEIGNE *des Arbres.* Voyez T. I, *p.* 161, *col.* 2.

TEIGNE ; ou *Tigne.* Inſecte qui ronge les étoffes de laine, dévore les grains, détruit la cire des abeilles, &c. *Voyez* MOUCHE A MIEL, p. 592, col. 2 : HABITS : BLÉ, pp. 316 & 317.

On diſtingue preſque au premier coup d'œil ce genre d'inſectes, par une eſpece de toupet de poils qui s'avance & s'éleve ſur le devant de leur tête. Un autre caractere bien ſûr eſt que leur larve ou eſpece de chenille a huit, quatorze, ou ſeize pattes ; & qu'au lieu d'être découverte & à nud comme celle des papillons, elle eſt cachée, ſoit dans un fourreau qu'elle ſe compoſe de différentes matieres & qu'elle tranſporte avec elle, ſoit dans des feuilles qu'elle a ſçu rouler pour ſe former une habitation ſûre & commode, ſoit auſſi dans l'intérieur d'une feuille dont elle ronge le parenchyme & conſerve la pellicule tant extérieure qu'intérieure pour s'y loger à l'abri. C'eſt dans ces mêmes retraites que les Teignes parviennent à l'état de chryſalides, ſans avoir beſoin de ſe filer de coques. Tout au plus quelques-unes filent un petit nombre de brins de ſoie ; qui paroiſſent deſtinés à ſoutenir la chryſalide & à fermer les ouvertures de ſon habitation pendant qu'elle eſt dans cet état.

Les Teignes domeſtiques qui rongent les tapiſſeries & les étoffes de laine, y trouvent de quoi ſe nourrir & s'habiller. Leurs fourreaux ſont un tiſſu de brins de laine, que l'inſecte a coupés & hachés avec ſes dents, puis attachés & liés enſemble avec un peu de ſoie qu'il a filée. Cette ſoie eſt particuliérement ſenſible dans l'intérieur du fourreau, qui eſt liſſe & poli ; tandis que le dehors eſt garni d'un fin duvet de laine. L'inſecte fait allonger & aggrandir cet habit, à meſure que lui-même croît en longueur & en groſſeur : on peut l'appercevoir aiſément, ſi on tranſporte de petites Teignes d'une étoffe ſur une autre qui ſoit de couleur différente. Comme les fourreaux de ces inſectes ſont de la même couleur que la laine qu'ils emploient, le changement de couleur que l'on occaſionne dans leur travail fait appercevoir les rallonges & les pieces. M. Geoffroy, d'après qui je me fais honneur de parler, expoſe l'art avec lequel ſe font le rallongement & l'élargiſſure du fourreau des Teignes ; dans ſon ſecond volume de l'*Hiſt. Abr. des Inſectes qui ſe trouvent aux environs de Paris*, p. 176 : nous avons cru devoir laiſſer aux Lecteurs le plaiſir de conſulter ce curieux morceau dans la ſource même. Ce ſavant Naturaliſte y fait encore obſerver que les excrémens de l'inſecte ſont auſſi de la couleur de l'étoffe ; & » qu'il ſemble que la partie colorante de » la laine paſſe toute dans ſes excrémens, tandis » que la ſubſtance de cette laine ſert à la nourriture » de la Teigne. »

D'autres Teignes domeſtiques rongent les Pelleteries, les Peaux d'Oiſeaux ; & avec les poils ou les plumes qu'elles en enlevent, elles ſe forment des fourreaux ſemblables à ceux que nous venons de décrire. Les manœuvres de toutes ces Teignes ſont les mêmes ; il n'y a que leur nourriture & leur extérieur, qui ſoient différens.

Parmi les Teignes qui ſe trouvent à la campagne, quelques-unes ſe forment auſſi des fourreaux ſemblables à ceux des Teignes domeſtiques ; & qui n'en différent que par les matieres qui les compoſent. Quelques-unes même ont l'art de profiter des découpures & des dents qui ſont au bord des feuilles ; & de les placer de maniere qu'elles ſervent comme d'ornement à leurs fourreaux. Chaque eſpece de Teigne a une conſtruction qui lui eſt particuliere. On en voit qui emploient juſqu'à de petits grains de pierre, liés & aſſemblés par la ſoie dont l'intérieur du fourreau eſt compoſé. Celles-ci affectent les murs des vieux bâtimens de pierres, & ſe nourriſſent d'un petit *lichen* verdâtre qui couvre ſouvent en grande quantité les pierres expoſées à l'air depuis longtems.

Il y a ſur les Arbres un ſemblable *lichen*, dont ſe nourrit une petite Teigne, qui ſe forme avec les débris du lichen un fourreau jaune ou verd, fait en cône ou en pyramide ; de même que celui des Teignes des pierres. Auſſi donne-t-on à ces deux eſpeces le nom de *Téignes à Capuchon.*

Nous invitons les Amateurs, à lire les curieux détails de ces diverſes manœuvres, dans l'ouvrage de M. Geoffroy, T. II, p. 177-8-9.

Au lieu de fourreaux portatifs, & d'habitations mobiles & iſolées, que les eſpeces de Teignes dont nous venons de parler, tranſportent avec elles de côté & d'autres : certaines eſpeces différentes ſe pratiquent des demeures artiſtement formées, qui leur ſervent auſſi d'abri, mais qu'elles ne peuvent mouvoir. Voyez M. Geoffroy, *pp.* 179, 180-1. Ces inſectes dont les fourreaux ne peuvent être déplacés, ſont nommés FAUSSES TEIGNES, par M. De Réaumur. De ce nombre eſt la Teigne qui ſe fait des galleries ſous la cire des ruches, & dont nous avons parlé dans l'article MOUCHE, p. 592. Tels ſont encore, nombre d'inſectes qui attaquent nos fruits & nos grains. Mais il faut bien les diſtinguer d'avec l'inſecte qui a cauſé depuis quelques années beaucoup de dommage aux récoltes de l'Angoumois & des Provinces voiſines. C'eſt une vraie Chenille, nommée dans l'ouvrage de M. De Réaumur *Chenille des grains.* Elle ne fait pas de fourreau ; elle croît dans l'intérieur du grain, s'y métamorphoſe, & en ſort en papillon : qui, au printems, quitte les greniers pour aller pondre à la campagne ſur les épis verds : ce que ne font point les papillons de la fauſſe Teigne. D'ailleurs, le ver a le caractere des Chenilles, & non celui des Teignes. MM. Duhamel & Tillet ayant apporté toute la ſagacité qu'on pouvoit attendre d'excellens obſervateurs, ont ſuivi tous les états de l'inſecte, depuis ſon accouplement & ſa ponte nocturnes juſqu'à ce qu'il ſe transforme en

papillon : & ils ont reconnu que c'étoit le même que M. De Réaumur avoit assez bien examiné & bien décrit, dans le troisieme Tome de ses Mémoires sur les Insectes. Néanmoins il ne l'avoit pas considéré aussi en grand que MM. Duhamel & Tillet l'ont fait depuis. Ses recherches sur cet insecte paroissoient n'avoir été occasionnées que par une suite d'amusement & de curiosité : mais elles ont servi à mettre sur la voie ses habiles successeurs, pour réussir dans la recherche laborieuse des causes d'un mal qui fixoit l'attention du Ministere, affligeoit une Province, en allarmoit d'autres, & intéressoit l'humanité. Consultez l'*Hist. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1761, p. 66 & suivantes ; les *Mém.* de la même année, depuis la p. 289 ; & un Traité particulier publié à Paris en 1762 chez Guérin & Delatour, *in*-12 : où ces Messieurs exposent l'état du mal, détaillent la route qu'ils tinrent pour découvrir la maniere dont l'insecte l'opéroit, accompagnent de figures les développemens de ces diverses connoissances, & rendent sensible le succès que l'on doit attendre des remedes qu'ils indiquent pour un accident si redoutable. Ces remedes se réduisent en partie à lessiver dès le mois de Septembre les grains de semence, & les conserver sous de la cendre jusqu'au tems des semailles.

On trouve dans l'ouvrage de M. Geoffroy sur les *Insectes*, Paris, 1762, *in*-4°. T. II, p. 182 & suiv. la description de cinquante quatre especes ou variétés de Teignes.

QUELQUE considérable que soit le Dommage que les Teignes font dans les étoffes de laine, soit employées en meubles & en habits, soit gardées en piece ; on n'a pas encore de remede bien assuré, pour s'en garantir. Le meilleur a été jusqu'ici de nettoyer soigneusement les laineries, & de les exposer au grand air.

La Teigne est également à craindre pour les pelleteries. Quelque bien fermés que soient un coffre, une armoire, ou un étui, elle s'y insinue ; & se multiplie si prodigieusement d'une année à l'autre, que les pelleteries sont bientôt hors d'état de servir.

Autres Remedes.

1. Un bout de chandelle de suif, mis dans une étoffe de laine, ou dans une pelleterie, ou encore dans un manchon de plumes, les préservent sûrement.

2. *Voyez* AURONE : & PIÉ D'OISON, p. 4, col. 2.

3. ☞ On peut être sûr que des fourrures & des manchons de peaux précieuses se conservent pendant nombre d'années sans le moindre dommage, si on a la précaution de les battre, peigner, puis envelopper dans des serviettes, que l'on renferme ensuite dans un sac de toile bien serrée. La seule précaution qu'il y ait à prendre, se réduit à faire cette opération avant le tems où les papillons commencent à voler.

Remede proposé comme sûr, pour les unes & les autres, dans le Journal Œconomique ; au mois de Juin 1751.

Au mois d'Avril, où la chaleur renaissante fait éclore les œufs de ces insectes ; mêlez bien ensemble une partie d'huile de térébenthine, & deux parties d'esprit de vin : cet esprit est destiné à augmenter le volume de la liqueur, & rendre plus actifs les corpuscules qui s'en exhalent : mais le principal effet consiste dans la forte odeur de la térebenthine. Humectez bien de ce mêlange une brosse ou vergette ; que vous passerez légérement sur les meubles, tapisseries, fauteuils, housses & bois de lit : observant d'en faire entrer dans les jointures des bois. Fermez exactement les portes & les fenêtres ; & bouchez la cheminée : afin que l'odeur ne s'évapore pas trop tôt. Le lendemain matin vous ouvrirez tout, pour donner de l'air à l'appartement.

Il sera bon de recommencer au mois d'Août.

Pour les habits & étoffes en piece, serrés dans des armoires : imbibez de cette liqueur une feuille de papier ; ou frottez-en avec la brosse un vieux morceau d'étoffe de laine : que vous placerez entre quelques-uns des plis. Il n'est pas nécessaire d'en mettre à tous les plis. Mais il est bon de ne pas s'en tenir à une seule feuille de papier, ou un seul morceau d'étoffe.

Au reste, on n'a pas à craindre que ce mêlange gâte rien ; puisqu'on s'en sert constamment avec succès, pour ôter les taches.

On enveloppera d'un semblable papier les Pelleteries : & on en mettra un dans les manchons.

TEILLER ; ou *Tiller*. C'est détacher la filasse du chanvre, d'avec le bois où elle tient. Il y a deux manieres de Teiller : l'une avec la main, en rompant brin à brin les tiges du chanvre pour en ôter la filasse. Suivant l'autre maniere on se sert d'un instrument fait exprès pour séparer cette filasse. *Voyez* CHANVRE.

TEINDRE *la Paille ; le Bois ; les Peaux ; l'Ivoire ; les Filets*. Voyez ces mots.

TEINT : *ou* TEIN. Peau du Visage.

Voyez HÂLE : PEAU : VISAGE : POMMADE.

Pour adoucir le Teint, & lui donner de la délicatesse.

On recommande 1°. de se laver le visage avec de l'eau distillée de Gayac ; ou 2°. avec de sa propre urine ; ou 3°. avec un mêlange d'eau-rose dans du vin où l'on aura fait bouillir des tranches de citron.

Pour bien *Nettoyer un Teint sale* : on prendra de l'eau où l'on ait fait bouillir des grains ou de la farine de froment. Ou bien on fera une infusion de mie de pain blanc, dans l'eau-de-vie ou dans le vin blanc.

Pour Blanchir le Teint.

Faites dissoudre une dragme de gomme adraganth, dans un blanc d'œuf frais bien battu ; ajoûtez-y céruse, borax, & camphre, réduits en poudre fine, demi-once de chacun ; mêlez bien le tout ensemble ; & formez-en de petites tablettes. Il faut en détremper une, dans suffisante quantité d'eau-rose, pour en bassiner le visage avant de se coucher : & le matin on se lave avec de l'eau de fleurs de féves ; ou avec une décoction de son, faite dans de l'eau de puits.

On assure qu'un des meilleurs moyens de blanchir la peau, est de s'exposer le soir au serein : comme aussi de se promener au bord de l'eau quand il s'éleve un peu de brouillard.

Un Teint très-bazané peut devenir aussi blanc que la neige, si on se lave souvent d'abord avec du lait de chevre pour attendrir la peau ; & qu'ensuite on se frotte d'une pommade composée avec l'huile de ben, le [précipité de] bismuth, & la cire. (* *Abdeker*, T. I.) Voyez BLANC *d'Espagne*.

LES ANCIENS avoient certaine prévention sur le choix des alimens dont on devoit user pour Conserver la Beauté. Ils prétendoient qu'en mangeant du lievre, pendant sept jours de suite, on devenoit plus beau & mieux coloré. Dioscoride assure qu'on donne plus de lustre à son corps & à ses couleurs en mangeant des pois chiches & des figues grasses, & se purgeant de tems à autre avec l'agaric. Quelques

Médecins assurent que le poivre, la cannelle, le safran, les asperges, ont une vertu singuliere pour relever l'éclat de la peau. Mais tous ces médicamens n'operent cet effet, qu'en ce que tantôt ils aiguillonnent la lenteur des digestions, & tantôt divisent les humeurs qui croupissoient dans les vaisseaux : ce qui les fait rentrer naturellement dans la classe des cosmétiques qui n'agissent que par une vertu déterminée.

Pour conserver le beau coloris de son Teint, il faut vivre sobrement; & éviter les alimens indigestes & de mauvais suc, les eaux de mauvaise qualité, les fruits âcres & venteux, les ragoûts trop salés & trop épicés.

Les Grecs & les Egyptiens ayant remarqué qu'on se servoit du Borax dans les teintures, pour donner du lustre aux étoffes, en ont employé avec succès dans leurs bains, pour rendre la peau plus éclatante.

Quelques femmes voluptueuses se sont baignées dans le lait, pour donner plus de douceur & de délicatesse à leur peau; & quelquefois pour dissiper des démangeaisons incommodes. Poppéa se lavoit habituellement (dit-on) dans du lait d'ânesse. Ce lait, & celui de chevre, ôtent les rides de la peau, la blanchissent & lui donnent, un poli qui flatte extrêmement la vue & le toucher.

Il peut être utile de prendre tous les matins deux ou trois lavemens d'eau tiede. L'usage doit cependant en être modéré; & ne pas dégénérer en habitude.

Voyez EAU *de Beauté*. EAU *des Charmes*.

L'eau de mouron est très-bonne pour le Teint.

TEINTURE : *Terme de Chymie.* C'est l'extraction ou séparation qu'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, par l'intermede de quelque liqueur ou menstrue propre : où, se dissolvant, elle communique une vertu en même tems qu'elle le colore. Ainsi on prépare, en Pharmacie, des Teintures Céphaliques; de Stomachiques; d'Antiscorbutiques, &c. On tire des Teintures de Roses & de quantité d'autres substances tant végétales que minérales.

Teinture d'Absinthe.

Consultez l'article STOMACHIQUE.

Teinture d'Aloës.

Consultez l'article ALOËS.

Teinture de Benjoin.

Voyez BENJOIN.

Teinture de Cannelle.

Voyez CANNELLE.

Teinture d'Euphorbe.

Voyez EUPHORBE.

Teinture de baies de Genevre.

Voyez sous le mot GENEVRE.

Teinture de Myrrhe.

Consultez l'article MYRRHE.

Teinture de Quinquina.

Consultez l'article QUINQUINA.

Teinture de Roses.

Voyez ROSIER, p. 316.

Teinture de Safran.

Voyez au mot SAFRAN.

Teinture de Santal.

Voyez l'article LIQUEUR.

Teinture de Tartre.

Faites fondre dans un fort & grand creuset une livre de beau & bon sel de tartre : entretenez le feu jusqu'à ce que, de verd, le tartre devienne d'un beau bleu, & qu'il soit âcre & caustique. Alors, l'ayant pilé, vous le jetterez peu-à-peu sur l'esprit de vin, qui surnagera de trois doigts : il faudra ensuite le laisser en digestion & se dissoudre dans un lieu humide. Après quoi vous le ferez bouillir au bain de sable, pendant une demi-heure. Décantez l'esprit quand il sera teint : & continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez tiré toute la Teinture du tartre. Vous distillerez ces menstrues doucement. Il restera au fond de la cornue une huile de très-suave odeur; qui est la Teinture.

La dose est quatre à six gouttes, dans du vin blanc, ou un bouillon apéritif. Ce remede guérit le mal vénérien; & les maladies invétérées; il tient le ventre libre, fait suer & uriner, & guérit en peu de jours par la transpiration. Enfin il leve les obstructions du foie, & de la rate; & fait venir les mois.

Teinture de Corail rouge.

Il faut dissoudre le corail dans du suc de limon; & le laisser digérer pendant huit jours : après quoi vous le filtrerez. Vous ferez fondre dans la filtration six onces de sucre; le laisserez digérer pendant quatre jours; & le mettrez ensuite au bain de sable pour qu'il y acquiere lentement la consistance de sirop.

La dose est d'une cuillerée; pour les flux de sang & la dysenterie. Ce remede guérit les maladies de malignité; pris dans la décoction de violette.

Voyez les articles CORAIL; & NARCOTIQUE.

TEINTURE d'Antimoine.

Consultez l'article ANTIMOINE.

Teinture Antiphthisique des Anglois.

Voyez l'article FER, p. 28.

Teinture d'Argent.

On met dans un matras une once d'argent purifié par la coupelle & réduit en lamines, ou en grenailles : & y ayant versé trois onces de bon esprit de nitre, on place le matras au bain de sable médiocrement chaud, l'y laissant jusqu'à ce que l'esprit de nitre ait bien dissout l'argent; puis ayant chargé une livre d'eau commune, d'autant de sel marin qu'elle en aura pu dissoudre, & l'ayant filtrée dans une terrine bien nette, on y verse par inclination la dissolution de l'argent, laissant au fond du matras le peu de feces qui pourroient encore y être. Puis on verse une bonne quantité d'eau de fontaine ou de riviere, bien claire & bien passée par un linge, sur ces matieres; pour augmenter le précipité. Ensuite l'on fait évaporer jusqu'à pellicule, la liqueur qui surnage la chaux d'argent après qu'elle a été précipitée. On trouve au fond du vaisseau une sorte de sel crystallin composé du sel marin & de l'esprit de nitre qui se sont unis ensemble lors de la précipitation de l'argent.

Ayant laissé rasseoir cette chaux d'argent, on verse par inclination la liqueur claire qui surnage; puis on lave plusieurs fois cette chaux à l'eau claire, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement adoucie; & l'ayant fait sécher on la met dans un matras, y ajoûtant une demi-once de sel volatil de tartre, au-

tant de celui d'urine, & douze onces d'eſprit de vin bien rectifié. On couvre le matras avec un autre plus petit pour lui ſervir de vaiſſeau de rencontre: & après en avoir ſoigneuſement luté les jointures avec de la veſſie mouillée, on place le vaiſſeau dans du ſable au-deſſus du four d'un Boulanger, où on le laiſſe quinze jours ou trois ſemaines, agitant de tems en tems les matieres, juſqu'à ce que l'eſprit de vin ſe ſoit coloré d'un beau bleu-céleſte. Après ce tems, ayant déluté les vaiſſeaux, on verſe par inclination cette Teinture dans une bouteille de verre double: & l'ayant bien bouché, on la garde en cet état.

Si on la met dans une petite cucurbite de verre à cou étroit, expoſée au bain de vapeurs avec un chapiteau de verre luté; on en retire environ les deux tiers de l'eſprit de vin; & on trouve au fond de la cucurbite la Teinture concentrée: qu'il faut garder de même que la premiere.

La Teinture d'argent eſt une diſſolution de quelques particules de l'argent, que les ſels volatils de tartre & d'urine ont détachées, & qui ont été enſuite exaltées par l'eſprit de vin. On la recommande pour les apoplexies, épilepſies, vertiges, migraines, & autres maladies du cerveau; la donnant dans les liqueurs convenables, depuis cinq ou ſix gouttes, juſqu'à douze ou quinze.

On peut ajoûter à la chaux d'argent reſtée dans le matras la même quantité de ſels volatils de tartre & d'urine, & d'eſprit de vin bien rectifié; & ayant recouvert le matras, de ſon vaiſſeau de rencontre, reluté les jointures, & réitéré les mêmes agitations & digeſtions, en tirer une nouvelle Teinture.

Après quoi on peut encore profiter de la chaux d'argent reſtée dans le matras; en faiſant fondre & détonner peu-à-peu dans un creuſet rougi au feu, une once de tartre, une once de cailloux réduits en poudre, quatre onces de bon nitre, & deux dragmes de poudre de charbon; & verſant ces matieres en fuſion dans un mortier chaud; puis, les ayant laiſſé refroidir, & ayant pilé & mêlé avec elles égal poids de chaux d'argent, & mis le tout dans un creuſet au feu de fuſion; cette chaux reprend ſon premier état d'argent: qu'on peut employer comme auparavant à toute ſorte de préparation.

Quelques-uns tirent la Teinture de chaux d'argent avec l'eſprit de vitriol adouci par l'eſprit de vin bien rectifié; ſuivant la méthode ci-deſſus. Cette Teinture eſt auſſi bonne que d'autres.

Teinture de l'Argent mêlé avec le Plomb.

Prenez du vitriol & du ſalpêtre, quatre onces de chacun; huit onces de ſel décrépité; & quatre onces de fort vinaigre: vous broyerez le tout, & en tirerez l'eſprit par la cornue, ſur un grand feu. Jettez dans cet eſprit une livre d'antimoine bien pulvériſé; laiſſez-le digérer & diſſoudre; diſtillez-les enſuite à grand feu. Vous aurez la quinteſſence de l'antimoine pour rubéfier.

Prenez quatre onces de vitriol, & huit onces de ſel décrépité; que vous mêlerez enſemble & mettrez dans un creuſet bien luté & cimenté. Au bout de ſix heures, jettez dans le creuſet, ſur le culot, votre eau d'antimoine, pour rubéfier la matiere. Faites fondre quatre onces de plomb; & jettez-y deux onces de votre vitriol rubéfié: le plomb ſe tiendra en couleur d'or. Mettez ce plomb en limaille dans un matras ſur des cendres chaudes avec de l'eau ci-deſſus; l'imbibant & deſſéchant trois fois. Une once de ce plomb teint quatre onces d'argent.

Teinture de Calamine.

Broyez une livre de calamine avec trois livres de ſoufre; calcinez-les pendant quatre heures; pilez le régule, & faites-le diſſoudre dans du vinaigre ſur un feu de ſable, pendant deux jours. Remettez d'autre vinaigre quand vous aurez tiré le premier; & continuez ainſi juſqu'à ce que vous ayez toutes les Teintures. Puis faites-en évaporer le tiers: vous aurez un beau ſel doré: [qui peut-être n'a d'utilité que pour l'Alchymie.]

Teinture de Mars.

Conſultez l'article PÂLES-COULEURS, p. 207, col. 1: FER, p. 28.

Teinture d'Or.

Prenez une demi-once de chaux d'or bien reverberée, bien ſpongieuſe, & d'un rouge fort brun. L'ayant miſe dans un matras; verſez-y de l'eſprit de vin bien rectifié & animé de ſel d'urine, juſqu'à ce qu'il ſurnage de trois doigts. Lutez hermétiquement le matras: & le mettez en digeſtion au-deſſus du four d'un Boulanger, en agitant de tems à autre les matieres, pendant un mois, ou juſqu'à ce que la Teinture ſoit devenue rouge comme du ſang. Ouvrez alors le matras; verſez par inclination la Teinture dans une bouteille de verre double; & la bouchez bien. Reverſez ſur la chaux d'or, de nouvel eſprit de vin animé de ſel volatil d'urine; & réitérez le procédé juſqu'à ce que le menſtrue ne ſe colore plus. Puis ayant mêlé & fait digérer enſemble toutes ces Teintures, pendant dix ou douze jours, dans un matras couvert d'un vaiſſeau de rencontre ſoigneuſement luté, vous les verſerez dans une cucurbite de verre à cou étroit; & l'ayant placée au bain-marie tiede, couverte de ſon chapiteau, auquel ſera adapté un récipient, & ayant ſoigneuſement luté toutes les jointures, vous en retirerez par un feu très-doux, la plupart du menſtrue; qui peut encore ſervir à de ſemblables uſages. Au fond de la cucurbite ſera la Teinture d'or, très-rouge, qui aura preſque la forme d'huile, & que vous pourrez diſſoudre dans toute ſorte de liqueurs, & donner depuis trois ou quatre gouttes juſqu'à ſept ou huit, pour fortifier l'eſtomac.

On peut verſer encore ſur cette Teinture concentrée, cinq ou ſix fois autant d'eſprit de vin bien rectifié; après quelques jours de digeſtion le retirer au bain-marie tiede; & réitérer de même, pluſieurs fois: afin d'exalter & perfectionner davantage cette Teinture; à laquelle ou peut donner le nom *d'Or Potable.*

On prétend que ce remede peut être d'un grand ſecours dans toutes les maladies qui attaquent le cœur, le cerveau, ou autres parties nobles: il conſerve l'humide radical & la chaleur naturelle qu'il rétablit même s'il eſt beſoin; recrée les eſprits vitaux & animaux; reſtitue & conſerve aux parties toute la vigueur qui leur eſt néceſſaire.

2. *Voyez* une autre Teinture d'or, dans l'article CARDIAQUE.

3. Quercetan recommande beaucoup une Teinture; pour la préparation de laquelle il fait digérer la chaux d'or avec du vinaigre diſtillé, juſqu'à ce que ce menſtrue ſoit devenu fort rouge: puis ayant verſé par inclination, & mis à part, cette Teinture, il remet de nouveau vinaigre ſur la chaux juſqu'à ce que le vinaigre ne ſe colore plus. Enſuite, après avoir retiré au bain-marie la plupart du menſtrue, il verſe ſur la Teinture reſtée au fond, de l'eſprit de vin bien rectifié: & l'ayant fait circuler avec la Teinture pendant pluſieurs jours; retiré cet eſprit; remis de nouvel eſprit ſur la Teinture, & réitéré pluſieurs fois les mêmes opérations; il

trouve la Teinture fort rouge au fond du vaiſſeau.

4. Grulingius décrit un verre ou rubis d'or ; qu'il prépare avec une demi-once de fin or ou en limaille ou en feuilles, & huit onces d'antimoine de Hongrie en poudre. Il les fait fondre doucement enſemble dans un creuſet. Puis, les ayant verſé dans un baſſin, & mis en poudre fort ſubtile, il les calcine long-tems (de même qu'on calcine l'antimoine lorſqu'on en veut faire le verre) juſqu'à ce que tout le ſoufre de l'antimoine ſoit bien exhalé. Après quoi, ayant mis dans un petit creuſet une portion de poudre, & poſé le creuſet ſur un culot dans un fourneau convenable, il met la poudre en fuſion ; & l'ayant verſée dans un baſſin de cuivre, il y trouve l'or en verre de couleur de rubis.

Il le vante beaucoup pour purger doucement par le vomiſſement ; guérir l'hydropiſie & toutes les maladies froides, & radicalement la vérole & les douleurs qui l'accompagnent. Il recommande auſſi cet or contre la peſte & les maladies épidémiques, pour purifier la maſſe du ſang ; & pour ſoulager les goutteux. La doſe eſt depuis un grain juſqu'à deux. Il veut auſſi qu'on tire de ce rubis mis en poudre très-ſubtile une Teinture avec l'eſprit de vin bien rectifié : dont on puiſſe donner juſqu'à deux grandes cuillerées. Il aſſure que, ſans cauſer aucun vomiſſement, & ſans lâcher le ventre, elle provoque puiſſamment les ſueurs, & guérit les maladies les plus déſeſpérées ; en purifiant le ſang, corrigeant les humeurs diſpoſées à la corruption, & faiſant tranſpirer toutes les impuretés du corps.

Teinture de Vitriol de Mars.

Voyez l'article FER, *p.* 28.

Teinture pour mettre ſous les Diamans.

Conſultez le mot DIAMANT.

TEINTURE. *Couleur* qu'on donne aux étoffes, au bois, & à d'autres matieres.

Voyez FAUX-TEINT : NOIR : COULEUR.

Bois de TEINTURE. Voyez ſous le mot BOIS.

Teinture des Etoffes de ſoie, & autres, en Noir.

Mêlez de la litharge pulvériſée, dans deux livres de leſſive faite avec la cendre de bois de hêtre : faites bouillir juſqu'à diminution de moitié ; & paſſez ce qui reſte, par un linge.

Teinture des Etoffes, du Papier, &c, en Verd.

Prenez ſuc de rhue, gomme arabique, alun de roche, & verd-de-gris : mettez infuſer le tout dans une ſuffiſante quantité de vinaigre blanc. L'infuſion étant faite à froid, mettez-y tremper vos étoffes : elles ſeront teintes d'un beau verd. Cette Teinture peut ſervir auſſi à colorer le *papier*, & les ouvrages de *mignature*.

Teindre le Fer en couleur de cuivre.

Prenez du verd-de-gris, du vitriol commun, & du ſel ammoniac ; plus de vitriol que des deux autres matieres. Pulvériſez le tout enſemble ; & l'imbibez de fort vinaigre : puis le faites bouillir à petit feu, pendant une demi-heure. Tandis que cette compoſition eſt chaude, mettez-y le fer : & couvrez bien le vaiſſeau, afin qu'il n'en ſorte aucune vapeur. Quand le vaiſſeau & la matiere ſeront froids ; ouvrez le vaiſſeau : vous trouverez le fer, bien coloré.

Teinture de l'Ivoire, en noir.

Prenez quatre onces de noix de galle réduite en poudre, & autant d'écorce de noix vertes ; faites bouillir le tout dans une pinte de fort vinaigre, juſqu'à réduction de moitié.

Laiſſez tremper pendant quelque tems, votre ivoire dans l'eau d'alun : puis l'ayant retiré, faites-le bouillir dans le mêlange ci-deſſus.

Teindre l'Ivoire en bleu.

Prenez ſuffiſante quantité de leſſive faite de cendres de ſarment : ajoûtez-y de l'indigo diſſout dans des cendres gravelées : mettez-y votre ivoire ; & faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit bien teint.

Pour Marbrer l'Ivoire.

Paîtriſſez bien enſemble égale quantité de cire jaune & de réſine. Enſuite jettez cette compoſition en petites bouteilles, ſur l'ivoire, comme lorſqu'on marbre les livres. Faites enſuite bouillir des tontures d'écarlate avec de la cendre gravelée : ajoûtez un peu d'alun de roche à cette Teinture ; & l'ayant clarifié en la paſſant par un linge, étuvez-en votre ivoire, que vous aurez ſoin de frotter auparavant d'eau-forte.

Teindre l'Ivoire, les Os, & les Bois.

Mettez infuſer pendant ſept jours, de la limaille de cuivre, de l'alun de roche, & du vitriol romain. L'infuſion étant faite, mettez-la dans un autre vaiſſeau ; avec l'ivoire, les os, ou le bois : ajoûtez-y la couleur que vous voulez leur donner, & un peu d'alun de roche ; & faites bouillir le tout, juſqu'à ce que la matiere ait pris une belle Teinture.

Avant de teindre l'ivoire, il ſeroit à propos de le préparer en le faiſant bouillir dans un petit bain compoſé d'eau commune, de nitre, & de couperoſe. Au ſortir de ce bouillon, il faut le mettre encore tout chaud à la Teinture.

Teinture des Os en noir.

Faites-les tremper dans de fort vinaigre, pendant vingt-quatre heures. Enſuite ajoûtez-y de la noix de galle pulvériſée, du brou de noix, (l'écorce de grenade ſeroit encore meilleure), de l'orpiment & du vitriol réduits en poudre. Faites bouillir le tout, juſqu'à ce que les os aient pris couleur. Alors ajoûtez-y parties égales de ſoufre, de ſalpêtre, & de chaux vive.

Teindre en Verd d'émeraude, les Os & l'Ivoire.

Mettez dans de bonne eau-forte autant de verd-de-gris qu'elle en pourra ronger : puis faites tremper l'ivoire, ou les os, dans cette ſolution, l'eſpace de douze heures.

2. Prenez une pinte & demie de forte leſſive faite de cendres de ſarment ; ajoûtez-y une once de beau verd-de-gris, une poignée de ſel commun, & un peu d'alun de glace. Faites bouillir juſqu'à réduction de moitié ; ayant ſoin de jetter l'ivoire ou les os dans ce mêlange, auſſitôt qu'il bouillira. Quand vous aurez retiré votre Teinture, vous y laiſſerez tremper l'ivoire, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez coloré.

Teindre les Os en Verd.

Prenez deux parties d'alun de roche, & une partie d'alun de plume : faites-les bouillir dans du vinaigre, ou dans de l'eau commune. Auſſitôt que la liqueur bouillira, jettez-y les os ; faites-les bouillir juſqu'à ce que la Teinture ſoit réduite à un peu plus de moitié. Après que vous les aurez tirés, mettez-les tremper dans une leſſive de ſarment, dans laquelle vous aurez mêlé du verd-de-gris diſſout dans l'eau-forte, avec une pinte ou une pinte & demie du plus fort vinaigre. Vous les laiſſerez dans cette Teinture, juſqu'à ce qu'ils aient pris la couleur que vous ſouhaitez. *Voyez* Os.

Teindre les Os en Rouge.

Voyez Os : & Rouge.

Teindre les Os en telle couleur qu'on voudra.

Il faut d'abord faire bien bouillir les os dans de l'eau d'alun ; enſuite mêler du verdet, de la craie rouge ou du bleu, ou telle autre couleur que l'on voudra, dans de l'eau où il y ait eu de la chaux ou de l'urine ; & faire cuire ainſi les os, juſqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur.

Teindre les Œufs en rouge.

Mettez du bois de Breſil en poudre, & un peu d'alun, dans l'eau où vous ferez bouillir les œufs.

Teinture des Peaux en Noir.

Faites bouillir, pendant une heure, une livre de noix de galle pilée, dans ſuffiſante quantité d'eau. Donnez aux peaux deux couches de cette eau, avec la broſſe ; & les ayant laiſſé ſécher à l'ombre, donnez-leur encore deux couches de la même eau ; puis faites-les ſécher comme la premiere fois. Enſuite donnez-leur deux autres couches avec de fort vinaigre, dans lequel vous aurez d'abord fait macérer pluſieurs morceaux de fer enſorte qu'ils ne puiſſent plus ſervir à rien, & que vous aurez fait bouillir enſuite l'eſpace de quatre heures. Vous ferez ſécher vos peaux à l'ombre, comme auparavant ; puis vous les polirez avec le liſſoir de verre. Elles ſeront d'un parfaitement beau noir.

Teindre des Plumes, du Crin, du Poil de Chevre, du Fil, du Lin, de la Soie, & autres choſes ſemblables.

Il faut d'abord préparer la couleur ; puis la faire bouillir doucement, après y avoir ajoûté de l'alun de roche réduit en poudre. Enſuite on fait diſſoudre de l'alun dans de l'eau chaude, & l'on y fait tremper ce que l'on veut teindre ; pour l'aluner : douze heures après on le fait bouillir dans la Teinture, juſqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur.

Teindre du crin de cheval en couleur d'or.

Faites bouillir pendant un quart-d'heure, pour deux ſols de ſafran dans trois livres d'eau commune. Enſuite mettez-y une livre de crin, & faites encore bouillir juſqu'à diminution de moitié, en tenant toujours le vaiſſeau couvert. Après quoi vous le tirerez, & le mettrez tremper dans l'eau fraîche, puis le ferez ſécher.

Teinture des Laines.

Bleu. Pilez dans un mortier une livre d'indigo ; que vous mêlerez avec huit pintes (meſure de Paris) de vieille urine. Mettez le tout ſur le feu, & le remuez bien. Quand ce mêlange ſera médiocrement chaud, vous y jetterez la laine : & l'y laiſſerez quelque tems. Elle ſera de gros bleu.

Il faut proportionner la doſe des ingrédiens à la quantité de la laine. *Voyez* Bleu.

Noir. Concaſſez en poudre groſſiere deux livres de noix de galles : & les mettez dans un pot de fer, avec huit pintes d'eau de riviere. Ajoûtez-y une livre de couperoſe. Faites bien bouillir le tout, juſqu'à ce que la liqueur ſoit comme de l'encre. Alors mettez-y bouillir la laine. Quand la liqueur ſera froide, retirez la laine ; & la ſuſpendez pour qu'elle ſéche.

Rouge. Mettez de l'eau de riviere dans un grand vaiſſeau de terre. Quand elle ſera bien chaude, verſez-y ſeize livres (poids de Troyes) de ſon de froment. Après qu'il aura bouilli durant quelques minutes, tranſvaſez le tout dans un cuvier ; ajoûtez-y deux fois autant d'eau froide : & le laiſſez ainſi pendant une ſemaine. Peſez votre laine : mettez-la dans ce pié de Teinture ; & ajoûtez une livre d'alun, pour dix livres de laine. Faites bouillir le tout, pendant une heure. Enſuite retirez la laine. Pulvériſez une livre de garence ; que vous jetterez dans le mêlange ci-deſſus. Quand elle ſera bien mêlée avec les autres ingrédiens, & que le tout ſera bien chaud, ſéparez bien la laine avec vos mains, & la mettez dans la Teinture. Quand cette liqueur ſera aſſez chaude pour que votre main ne puiſſe y tenir, remuez-la avec un bâton. Lorſque vous verrez la laine de belle couleur, vous la retirerez, & la ſuſpendrez pour qu'elle ſéche.

Jaune. Faites bouillir la laine dans une eau auſſi chargée d'alun que pour le rouge. Enſuite retirez-la, pour qu'elle ſéche. Mettez ſur le feu une grande marmite de fer avec de l'eau de riviere, & beaucoup de gaude. Enſuite jettez-y la laine, bien ſéparée entre vos mains, afin qu'il n'y en ait rien qui échape à la Teinture. Elle prendra une forte teinte de jaune.

Verd. Teignez d'abord la laine en bleu. Quand elle ſera ſéche, mettez-la ſur le feu dans une marmite de fer où il y ait de l'eau & de la gaude. Ce mêlange lui donnera la couleur verte.

Cramoiſi. Mettez en poudre groſſiere des noix de galles, & les jettez dans un pot de fer où il y ait de l'eau de riviere. Quand le tout ſera chaud, vous y mettrez la laine : & la laiſſerez bouillir une demi-heure ; puis la retirerez pour la faire ſécher. Elle n'aura preſque pas changé de couleur. Tirez la liqueur au clair. Ajoûtez à la colature certaine quantité de couperoſe verte : cette doſe, ainſi que celle des autres ingrédiens, doit être moins forte que pour teindre en noir. Elle noircira promptement le pié de Teinture. Alors faites-y paſſer légerement la laine : qui deviendra cramoiſi. Replongez-la encore ſi vous ne la trouvez pas aſſez foncée : mais prenez garde qu'elle le ſoit trop.

Un détail exact des procédés qui ſervent à Teindre les Laines, nous meneroit fort loin. D'ailleurs, il n'entre que foiblement dans l'objet eſſentiel de ce livre. Il vaut mieux inviter les Lecteurs à s'inſtruire par eux-mêmes dans l'ouvrage publié à Paris en 1750, en un volume *in*-12, par M. Hellot, ſous le titre de *L'Art de la Teinture des Laines & des Etoffes de Laine, en grand & petit Teint, avec une Inſtruc-*

tion sur les Débouillis. C'eſt ce qu'il y a de mieux & de plus complet ſur cette matiere.

M. Macquer a auſſi traité ſupérieurement l'*Art de la Teinture en Soie ;* dont il a publié la deſcription en 1763 pour faire partie des Deſcriptions d'Arts entrepriſes par l'Académie des Sciences, de Paris. Mais comme cet art eſt l'emploi d'une matiere que fournit l'Œconomie Rurale ; & qu'il faut y employer plus d'inſtrumens & d'opérations que n'en comporte l'état d'un domaine de campagne ; l'on n'attend pas de nous une annonce plus détaillée de cette eſpece de Teinture, quelque intérêt qu'y prennent la curioſité & le goût pour les Arts.

TEL

TELEPHIUM. *Voyez* ORPIN.
TELLIER. *Voyez* TISSERAND.
TELONGUE. Voyez *Grande* ECLAIRE.

TEM

TEMBUL. *Voyez* BETEL.

TÉMOIN. C'eſt, dans la fouille des terres maſſives, une petite butte, ſouvent couverte de gazons ; que les terraſſiers laiſſent afin de juger de l'état des terres, pour les toiſer. On peut appeller *faux Témoins* ces buttes ſur le ſommet deſquelles on a rapporté ſecrettement des tranches de terre, pour augmenter les cubes contre la vérité.

TÉMOINS *de Borne.* Ce ſont de petits tuileaux, de certaine forme ; ou des cailloux dont la configuration eſt remarquable ; des morceaux d'ardoiſe ; du charbon ; &c : que les Arpenteurs poſent ſous les bornes qu'ils plantent, ou à certaine diſtance ; pour ſéparer des héritages. Ils en font mention dans leur procès-verbal. Et ces Témoins ſervent, en cas qu'on tranſporte les bornes par fraude & uſurpation, à reconnoître leur premiere ſituation. *Voyez* BORNE.

TEMPÉRAMENT. Conſtitution naturelle du corps ; union & accord de ſes principes tant ſolides que liquides, qui ſe répriment & ſe temperent mutuellement. Ainſi le Tempérament ne dépend en général que du plus ou moins grand reſſort des fibres, & de la réaction des liquides : la puiſſance réciproque des uns & des autres, eſt ce qui conſtitue les différens Tempéramens.

Les anciens Médecins formoient autant de claſſes de Tempéramens, qu'ils diſtinguoient d'humeurs.

L'uſage des Modernes eſt de reconnoître quatre Tempéramens ; qui ſont ou froids, ou chauds, ou ſecs, ou humides. Mais il eſt rare de trouver des Tempéramens où une ſeule qualité ſoit dominante : & il ne ſe rencontre preſque jamais de qualité qui ne ſoit accompagnée d'une autre avec qui elle a de l'affinité.

Pour ce qui eſt de la complexion où tout ſe trouve ſi exactement combiné, que rien ne domine, on peut avec confiance la regarder comme un état idéal, inventé dans les écoles pour ſervir comme de regle par rapport aux autres Tempéramens.

Les Médecins ont attribué à chaque humeur de nos corps la nature & les qualités des Elémens. Ils ont dit que la bile étoit chaude & ſéche, comme le feu ; la mélancholie froide & ſéche, comme la terre ; la pituite froide & humide, comme l'eau ; enfin que le ſang étoit chaud & humide, comme l'air. » C'eſt de la bile, dit Galien, que partent la » vivacité, la fineſſe, & la pénétration de l'eſprit. » Sa fermeté & ſa conſtance viennent de l'humeur » mélancholique. La pituite eſt peu propre à former » les mœurs & le génie. Le ſang diſpoſe à la ſim- » plicité ; & fait ſouvent tendre à la folie. »

Sans prétendre nous écarter des idées déja reçues, nous penſons qu'on ne peut s'en tenir à la diviſion que les Anciens ont faite des Tempéramens, qu'avec quelque reſtriction. Il y a autant de Tempéramens que de perſonnes qui exiſtent. Tant de cauſes en effet concourent à produire les complexions, qu'il eſt preſque impoſſible qu'il n'en réſulte qu'un certain nombre déterminé. L'origine, le ſexe, l'âge, l'air, les ſaiſons, les climats, la force du cœur, l'élaſticité des viſceres, le boire, le manger, & toutes les autres conditions de la vie, ſont autant de cauſes, qui variant elles-mêmes à l'infini, différencient tous les Tempéramens, & donnent mille nuances à la même eſpece de Tempéramens. Quand même il ne ſe trouveroit pas une ſi grande multitude de cauſes capables de diverſifier les Tempéramens ; le ſang lui-même, par ſes différens états, peut ſeul fournir ces variétés innombrables. Ses particules ne ſont pas conſtamment les mêmes dans leur configuration, leur mêlange, leur quantité. Elles varient dans leur principe ; & dans leur mouvement, ſoit progreſſif, ſoit inteſtin. Tant de manieres d'être vont à l'infini. Cependant comme l'eſprit humain ne peut pas embraſſer une ſi grande étendue ; & qu'il ſouhaite des termes de comparaiſon, auxquels il puiſſe rapporter les principales différences ; nous laiſſerons ſubſiſter la diſtinction des huit claſſes générales de Tempéramens : quatre ſimples ; & quatre compoſées.

Par Tempéramens *ſimples* on entend que parmi les quatre premieres qualités (de chaud, ſec, froid, & humide) il peut y en avoir une qui prédomine ; les autres étant dans un rapport à-peu-près égal. Nous admettons auſſi quatre ſortes de Tempéramens *Compoſés.* L'un, chaud & ſec, eſt le Tempérament bilieux : celui qui eſt chaud & humide, eſt le ſanguin : le froid & ſec conſtitue le mélancholique : enfin le Tempérament phlegmatique ou pituiteux eſt humide & froid.

On dit que l'une ou l'autre qualité eſt dans l'état naturel ; lorſqu'elle entretient & affermit la ſanté. Arrive-t-il du déſordre dans la juſte proportion du Tempérament ; c'eſt le principe des maladies.

Tempéramens Chauds.

En général les perſonnes de Tempérament chaud, ont les cheveux châtains, épais, & crêpus. La partie blanche de l'œil laiſſe entrevoir des lacis de vaiſſeaux ſanguins aſſez conſidérables. Les caroncules lacrymales, & les levres, ſont colorées d'un vermeil aſſez vif. La rougeur éclate ſur leur viſage. Leur pouls eſt élevé & fréquent. L'habitude de leur corps eſt maigre & robuſte. Leur peau eſt brûlante. Leurs vaiſſeaux ſont fermes, élaſtiques, & capables de pouſſer avec force un ſang compact & ſalin. Ces mêmes perſonnes ſont promptes & emportées : mais leur colere eſt un feu qui s'éteint preſque à l'inſtant, & qui laiſſe à peine quelques traces de ſon ardeur. Elles ſont bienfaiſantes, officieuſes ; douées d'un eſprit aſſez propre pour les ſciences, cependant ſujet à ſe rebuter dans les difficultés & dans les recherches. La vivacité & l'impatience produiſent cet effet ; & obligent de ne s'attacher qu'aux arts qui ne ſont que le réſultat d'un certain arrangement d'idées ou d'images, comme ſont l'Eloquence, la Poëſie, la Peinture, le Génie, l'Architecture, &c. On voit encore ces perſonnes agir ſans réflexion ; & ſouvent être audacieuſes, téméraires, laſcives, diſſolues.

Tempéramens Secs.

La chaleur eſt ordinairement ſuivie de ſéchereſſe : néanmoins un Tempérament peut être ſec, ſans être chaud ; tel eſt celui des vieillards. Il eſt vrai que la complexion chaude & la ſéche ſe reſſemblent en bien des points : mais cette reſſemblance n'empêche pas qu'on les diſtingue réellement l'une de l'autre.

Galien dit que les Tempéramens froids & ſecs contractent de bonne heure la vieilleſſe.

Dans le Tempérament ſec, la maigreur eſt bien plus grande que dans la conſtitution chaude. Les vaiſſeaux ſont plus compacts, plus étroits, plus élaſtiques. Les liqueurs ſont moins abondantes, plus dépouillées d'humidité, & plus âcres. Auſſi les hommes de ce Tempérament ont-ils l'eſprit plus léger & plus vif, que ceux du Tempérament chaud. Ils ſont prompts à ſe mettre en colere ; n'ont pas la mémoire heureuſe, & oublient facilement.

Tempérament Froid.

On le connoît à des ſignes contraires à ceux du Tempérament chaud. La peau eſt unie, & ſans poils ; les cheveux fins, & en petite quantité ; le viſage pâle. La groſſeur, la foibleſſe, la lenteur, & le froid, ſont l'appanage du corps ; qui s'enfle aiſément. Le pouls eſt lent & tardif. Enfin par la combinaiſon du maintien extérieur, on conjecture facilement que les ſolides, lâches & languiſſans, pouſſent avec peu de vigueur les fluides ; qui ſont aqueux, & dénués de principes actifs. La crainte, la timidité, la frayeur, aſſiégent l'ame d'un tel homme. Il eſt complaiſant, ſouvent juſqu'à l'excès. Son eſprit eſt médiocre ; & n'aſpire à rien de grand.

Tempérament Humide.

La bouffiſſure ſe joint ſouvent aux ſymptômes du Tempérament froid pour annoncer l'humide. Dans cette complexion l'on eſt peu enclin à la colere ou à la vengeance. Ce n'eſt qu'avec peine & embarras que l'on raiſonne. L'imagination eſt lente ; l'eſprit bas, preſque matériel ; & il ne s'occupe que de choſes viles. On eſt mou, pareſſeux, dormeur, lâche, efféminé. Le jugement eſt peu certain ; & la mémoire, ingrate & infidele.

Tempérament Phlegmatique, ou *Pituiteux.*

Les phlegmatiques ne ſont point velus. Ils ont la couleur blanche, quelquefois comme cendrée ; une bouffiſſure preſque générale ; le corps gros, gras, mollaſſe ; & froid ; les veines & les arteres, étroites & enfoncées ; le pouls petit & lent. Leur ſang abonde en ſéroſités, & ne circule que d'une marche lente & comme meſurée. Ils ont les cheveux blancs ou blonds. On ne trouve point en eux cette vivacité, ce piquant, cette ſubtilité de l'eſprit, ce ſublime, cette érudition, ce ſavoir profond, qui diſtinguent du vulgaire. Ils ſont ce qu'on appelle des caracteres paiſibles, doux, & fort tranquilles. Leur imagination eſt lente ; leur mémoire infidele. Ils ont peu de diſpoſition au mariage. La plupart ſont lâches, pareſſeux, fainéans, peſans, craintifs, poltrons, endormis. Leur poil & leurs ongles croiſſent promptement : ils ſe mouchent beaucoup. Ils ont toujours l'eau à la bouche ; & ſi cette eau eſt blanche & fluide, elle n'annonce rien de mal ; mais celle qui eſt viſqueuſe & gluante, eſt mauvaiſe. Ils ſont peu altérés ; c'eſt pourquoi ils boivent rarement. Leurs urines ſont blanches, & ils ont le ventre toujours libre. Ils ſont ſujets aux rhumes, catarrhes, crudités d'eſtomac, coliques, hydropiſies, fievres quotidiennes, humeurs froides, & à pluſieurs autres maladies de pituite. Ils ſont médiocrement vigoureux.

Les pituiteux feront bien de manger plutôt du rôti que du bouilli ; obſerver exactement la diete ; boire plus de vin que d'eau, & ſurtout ne boire jamais en entrant à table, ni en ſe couchant. Ils doivent faire beaucoup d'exercice, dormir peu, ne ſe coucher pas ſitôt après le ſouper, ne point ſe mettre à l'étude ni à d'autres exercices auſſitôt après le repas. Ils ſe couvriront bien la tête ; ſe tiendront les piés chauds : le matin en ſe levant, ils ſe peigneront, ſe frotteront la tête, cracheront & ſe moucheront bien. Ils ſe purgeront, de tems en tems, avec une dragme de pilules d'agaric ou d'aloës ; ou avec deux gros de ſenné, infuſé dans une décoction de deux onces de tamarins, ou d'un gros de rhubarbe : cette infuſion étant paſſée, l'on y fera fondre deux onces de manne. Ils éviteront tout ce qui pourroit les chagriner, & leur inſpirer de la crainte ; & les endroits où il y a trop de bruit.

Tempérament Bilieux, ou *Colérique.*

Dans ce Tempérament les fibres ſont élaſtiques, & rapprochées les unes des autres : le ſang eſt pouſſé avec force & vîteſſe ; ainſi la peau eſt rouge, mais plus foncée que dans le Tempérament ſanguin. La tranſpiration étant abondante, une partie de la matiere huileuſe qui ſert à former la graiſſe, s'évapore avec les autres parties, & rend maigres les bilieux. Ils ſont velus. Quand on les touche, on ſent leur peau très-chaude, ſéche & rude. Leurs veines & leurs arteres ſont groſſes. Leur poil eſt roux ou noir. Ils ont de l'amertume dans la bouche, & ſouvent une grande ſoif. Ils ont ſouvent mal à la tête. Leur eſprit eſt grand, facile, vif, ſubtil, & tout-à-fait propre pour les ſciences. Ils ont la taille ordinairement médiocre ; une ferme réſolution, qui part plutôt de l'opiniâtreté que de la conſtance ; un caractere inconſtant, & ſans fermeté ; les geſtes & les démarches bruſques ; l'humeur guerriere. Ils ſont prompts dans leurs deſſeins, violens dans leurs deſirs, impatiens en toutes choſes ; ſe mettent d'abord en colere pour des riens ; ſont arrogans, préſomptueux, audacieux, imprudens, hableurs, mocqueurs, malins, vindicatifs, brouillons, querelleurs, grands mangeurs, ambitieux, prodigues, téméraires, & indiſcrets. Ils ſont ſujets aux fievres ardentes, aux fievres tierces, à la phrénéſie, au *cholera-morbus*, à la jauniſſe, aux éréſipeles, au vomiſſement, & au flux de ventre. Leur pouls eſt fort vîte & dur ; leurs ſelles & leurs urines, très-jaunes ; leur ſommeil, court, léger, toujours agité.

Lorſque ce Tempérament eſt modéré, il faut le conſerver avec des alimens qui approchent de ſa qualité. Mais quand la chaleur & la ſéchereſſe y dominent trop, il convient de les modérer par un régime qui rafraîchiſſe & humecte ; comme d'uſer de laitues, pourpier, oſeille, fruits crus, pruneaux, melons, concombres ; d'aſſaiſonner les alimens avec du jus d'orange, ou de citron, ou du verjus ; manger ſouvent, mais peu à la fois ; ne point jeûner ; boire le vin bien trempé ; tâcher de dormir

beaucoup, ne point faire d'exercice violent, ſe baigner pendant l'Eté, & ſurtout éviter les occaſions de ſe mettre en colere.

Tempérament Mélancholique.

Les mélancholiques ſont d'un Tempérament froid, & ſec; de couleur obſcure. Leur peau eſt froide, dure, rude, & ſans beaucoup de poil. Leurs cheveux ſont noirs & crépus. Ils ſont maigres, quoiqu'ils mangent beaucoup. Leur ſang eſt épais & viſqueux; les humeurs ne s'en ſéparent que très-difficilement: auſſi voit-on leurs veines & arteres, étroites. Ils ont un regard triſte & morne. Ils ſont penſifs, taciturnes, craintifs, ſoupçonneux, aiment la ſolitude, & ne ſavent pas oublier ni pardonner quand ils ont conçu de la colere. Ce dernier défaut eſt néanmoins compenſé par l'irréſolution qui les fait temporiſer, & héſiter longtems avant de ſe déterminer. Leur parti eſt-il une fois pris, ils ſont d'une fermeté ſans égale, & d'une perſévérance immuable. Cette modération, jointe à la frugalité & à la ſobriété, fait l'éloge de ce tempérament: auſſi-bien que cette honte des erreurs, & le répentir des fautes paſſées; qu'il inſpire. Les mélancholiques dorment peu. Ils ſont bons ménagers. Quand cette humeur ne paſſe pas les bornes que la nature lui a preſcrites, il eſt certain qu'elle produit une complexion aſſez avantageuſe. Car les mélancholiques ſont ordinairement très-propres à réuſſir dans les ſciences abſtraites, profondes, & ſuivies. Ils ont les idées juſtes, le raiſonnement ſain, le jugement exact, la mémoire heureuſe & fidele. Mais ſi la bile noire devient trop dominante, elle rend hébété, ſans entendement, ſujet aux fievres quartes, au skirrhe, aux douleurs de rate, aux hémorrhoïdes; & ſi elle va juſqu'à l'excès, elle rend enragé, furieux, ſujet aux cancers, à la lepre, à la gale maligne, &c.

Ceux qui ſeront de ce Tempérament tâcheront, autant qu'il leur ſera poſſible, de ſe maintenir dans ſa conſtitution tempérée. Pour cet effet ils fuiront les lieux obſcurs, ténébreux & infects; ſe choiſiront un air ſubtil & agréable; mangeront du pain de froment, & des choſes légeres & de facile digeſtion. Ils aſſaiſonneront leurs bouillons, de bourrache, bugloſe, pimprenelle, chicorée, & houblon. Les choux, la poirée, les navets, oignons, porreaux, feves, lentilles, & pois leur ſont contraires. Ils pourront uſer de fruits cruds, comme des prunes, poires, amandes, raiſins, citrons, & melons: mais point de figues, noix, châtaignes; ni de vieux fromage. Ils boiront le vin un peu trempé; & quelquefois du cidre, s'ils peuvent en avoir. Ils ſe tiendront le ventre libre; & dormiront le plus qu'ils pourront.

Les Colériques, les Mélancholiques, & les gens un peu maigres, ſe trouveront bien de boire à jeûn deux grands verres d'eau avec du jus d'orange, de verjus, ou d'oſeille. Ou bien ils mêleront dans un verre de tiſanne commune, une once de ſirop violat avec cinq ou ſix gouttes d'eſprit de ſoufre ou de vitriol. Ils boiront de l'oxycrat, lorſqu'ils ſentiront l'humeur ſe porter à l'eſtomac ou à la tête.

Ils ſe feront ſaigner une fois ou deux l'année; & ſe purgeront trois ou quatre fois, avec ſix gros de confection hamech, diſſoute dans un verre de décoction de polypode & de ſenné.

Tempéramens Sanguins.

Les Sanguins tempérés ont le corps aſſez charnu; la peau modérément chaude & humide, tenant le milieu entre molle & dure. Ils ne ſont pas trop velus. Ils ont les vaiſſeaux ſanguins étroits, quoiqu'en aſſez grand nombre; ou ces mêmes vaiſſeaux aſſez larges, & remplis d'un ſang qui circule avec facilité; la peau, colorée d'un rouge clair; le pouls, égal & tempéré. Les ſécrétions & les excrétions ſe font librement dans cette complexion. Il eſt rare que l'appétit, la digeſtion, ou la nutrition s'y dérangent. On eſt vigoureux. La pente au ſommeil eſt fort grande; & les ſanguins peuvent être mis après les flegmatiques, ſi on les conſidere par rapport à la facilité qu'ils ont à dormir. Ils ont les cheveux blonds, rouſſâtres ou châtains, crêpus, & ondoyans; le jugement bon, les mœurs douces, un port modeſte, l'imagination heureuſe, de l'enjouement, de la facilité à s'exprimer. De plus ils ſont diſcrets, honnêtes, amateurs des ſciences, affables, prompts à faire plaiſir, généreux. Cette conſtitution diſpoſe le plus efficacement aux plaiſirs des ſens. Ceux de ce tempérament ſont pour la plupart laſcifs, inconſtans; quelquefois coleres & emportés. Ils vont rondement en toutes choſes; & ſont ſi modérés qu'ils ne ſont ni poltrons ni téméraires, ni trop lents ni tardifs, ni trop fins ni dupes: & en général braves, courageux, & actifs. Ils aiment le luxe, les plaiſirs, & le repos; haïſſent les chagrins, les ſoucis, & les inquiétudes. Aimables & gracieux, ils cherchent à mener une vie délicate & ſenſuelle.

Ce caractere heureux ſe trouve quelquefois gâté par la pétulance, la pente aux querelles, l'emportement, l'effronterie, l'impudence.

Malgré cela on ne peut ſe diſpenſer de regarder cette complexion comme une de celles qui diſpoſent le plus à la vie civile, & à rendre propre pour la ſociété.

Les gens exceſſivement ſanguins ſont extrêmement gros, fort charnus, & très-rouges de viſage. Ils ont la reſpiration un peu gênée; leur corps eſt peſant, & incapable du moindre travail. Ils ſuent beaucoup; ont l'eſprit aſſez ſimple, & ſans fineſſe; ſont plus propres aux plaiſirs, comme à rire, plaiſanter, jouer; qu'à s'adonner aux affaires de conſéquence.

Quoique les ſanguins ſoient d'une bonne complexion, ils ſont néanmoins ſujets à pluſieurs maladies; telles que des fievres ſynoques, des apoſthumes, des puſtules, des flux de ſang: & les femmes, à avoir leurs ordinaires en grande quantité.

Pour s'entretenir dans une ſanté parfaite, ils ne feront aucun excès, garderont un milieu en tout ſans paſſer les bornes convenables, uſeront d'alimens tempérés; ſe priveront des choſes extrêmement chaudes, froides, ſéches, ou humides. Par cette conduite, ils vivront fort longtems.

Quand le ſang domine trop, on doit ſe preſcrire un régime qui rafraîchiſſe & deſſéche, pour corriger la complexion devenue trop chaude & humide. Pour cet effet on uſera de fruits; de ſalade; de bouillons où entreront la chicorée, l'oſeille, la laitue, le pourpier, le concombre, le melon. On boira du cidre, ou de la bierre: pour du vin, on n'en uſera que modérément, & bien trempé. L'exercice eſt fort utile à ces perſonnes; mais le long ſommeil leur eſt contraire. Afin de prévenir les maladies de plénitude, on ſe fera ſaigner tout au moins une fois par an. La triſteſſe ne leur eſt pas ſi contraire, qu'aux autres complexions.

Les ſaignées du bras, les bains, & les legers purgatifs, ſouvent réiterés, remédient à la trop grande abondance de ſang. On peut encore prendre d'une poudre dont l'Empereur Charlequint uſoit ordinaire-

ment : compoſée de deux onces de ſauge, une once de lavande, autant d'hyſope & de menthe ; une demi-once de girofle, de muſcade, de cannelle, de gingembre, de grains de paradis, de zédoaire, & de galanga ; de deux dragmes de *calamus aromaticus ;* trois dragmes de genievre ; & une once de graine de pivoine ; le tout bien pulvériſé avec autant peſant de ſucre candit. La priſe eſt à chaque fois, d'une cuillerée ; le matin à jeûn, & deux heures après le ſouper.

TEMS. C'eſt proprement la Durée de chaque choſe dans quelque ſituation qu'elle ſoit. On eſt convenu de meſurer le Tems par le cours du ſoleil ; dont la révolution compoſe les jours, les ſemaines, les mois, & les années.

TEMS. Signifie auſſi la conſtitution de l'Air. *Voyez* BAROMETRE : HYGOMETRE : PRÉSAGES : THERMOMETRE.

IL Y A des TEMS à obſerver dans la Pharmacie, tant pour cueillir les plantes ou leurs parties, que pour les conſerver. On cueille, par exemple, une plante lorſqu'elle eſt prête à fleurir. On arrache les racines ſucculentes, & celles qu'on ne veut pas garder beaucoup, au printems ; & toutes les autres en automne. On coupe les troncs ou les tiges, lorſqu'ils ſont dans leur état de perfection. On cueille les feuilles dans leur grandeur naturelle, à la fin du printems, ou au commencement de l'été ; la plupart des fleurs, ſitôt qu'elles ſont épanouies ; les fruits quand ils ſont mûrs ; & les ſemences, un peu avant qu'elles tombent. On tire les gommes, les larmes, & les réſines, au printems, ou au commencement de l'été. A l'égard de la Conſervation des Médicamens : les ſtyptiques ſont meilleurs récens, que vieux : c'eſt le contraire pour les choſes âcres. Les médicamens doux, inſipides, ceux qui contiennent des parties ſalines, doivent n'être ni vieux ni récens.

TEMS : Terme de Fauconnerie. *N'aller plus de Tems ;* ſe dit quand il y a un ou pluſieurs jours qu'une bête eſt paſſée.

T E N

TENDRE (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.

TENDRETÉ. Terme qu'il ſeroit à ſouhaiter de voir en uſage, auſſi-bien que le ſont *âcreté*, *dureté*, *maturité*, *inſipidité*, &c. Le mot de Tendreté ſemble propre à exprimer la chair Tendre de certains fruits ; comme ceux d'âcreté, dureté, inſipidité, &c, le ſont pour marquer la chair âcre, dure, & inſipide de quelques autres. Ainſi ce ſeroit une bonne maniere de parler, que de dire : *un tel fruit eſt à eſtimer à cauſe de ſa Tendreté ;* comme l'on dit, *un tel eſt à mépriſer à cauſe de ſon âcreté, & de ſa dureté, tel à cauſe de ſon inſipidité*, &c. M. De Combes l'a adopté ; entre autres endroits, dans l'*Ecole du Jardin Potager*, T. I, p. 255.

TENDRETTE. Voyez *Raves de Paris*, dans l'article RAIFORT.

TENDRIL. *Voyez* MAINS : Terme de Botanique.

TENELLE. *Voyez* ORGE, *n.* 1.

TENESME. Epreinte fort douloureuſe, que l'on ſent au fondement ; & qui eſt accompagnée d'envies continuelles & preſque inutiles d'aller à la ſelle, enſorte que l'on ne rend tout au plus que des glaires muqueuſes, quelquefois ſanguinolentes. C'eſt un ſymptôme de la dyſenterie & de la pierre.

Si le Teneſme arrive aux femmes groſſes, il peut cauſer l'avortement par ces fréquens efforts involontaires. C'eſt pourtant un mal qui de lui-même n'eſt point mortel, ni difficile à guérir ; ſurtout ſi le malade eſt ſans fievre & ſans dégoût. En automne il peut être contagieux, particuliérement s'il dégénere en dyſenterie : & alors il eſt dangereux pour toute ſorte de perſonnes, & funeſte aux enfans. Le Teneſme invétéré produit quelquefois la paſſion Iliaque. Si on le néglige, il dégénere en ulcere ſordide, qui cauſe une fiſtule à l'anus, & dont on ne guérit que par l'opération chirurgicale. Le hoquet eſt un mauvais ſigne dans le Teneſme.

Si le Teneſme arrive par la dyſenterie, ou par un flux de ventre, la cauſe étant ôtée on en ſera délivré. Le Teneſme contagieux eſt ſouvent mortel ; parce que toute la maſſe du ſang ſe trouve infectée d'un levain corroſif, capable d'ulcérer profondément les inteſtins. Le Teneſme peut auſſi être occaſionné par les hémorrhoïdes ; par les vers aſcarides ; &c.

Remedes.

1. La fomentation de lait dans lequel auront bouilli les fleurs de ſureau, adoucit le Teneſme.

2. Les lavemens avec du bouillon de mouton, y ſont un excellent remede.

3. Les lavemens en général donnés en petite quantité à la fois, ſont très-utiles pour le Teneſme.

4. Baſſinez le fondement avec la décoction de bouillon-blanc, faite dans du lait.

5. Verſez du vinaigre ſur une tuile chaude ; & en recevez la fumigation par le fondement.

6. Les ſuppoſitoires de miel épaiſſi ſont d'un grand ſecours. Pour les faire, mettez du miel dans un poëlon : tenez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez épais pour faire de cette matiere des rouleaux gros & longs comme le doigt ; afin de les introduire dans l'anus.

7. S'il n'y a au fondement qu'une ſimple démangeaiſon, vous l'appaiſerez en baſſinant l'anus avec du lait & de l'eau-roſe. C'eſt le remede de Borel.

8. Buvez ſouvent du lait de vache, cuit.

9. Si, la douleur étant modérée, vous voulez deſſécher l'ulcere ; vous recevrez, dans la chaiſe percée, la fumée d'encens mis ſur un rechaud.

10. On tient pour remede aſſuré, de boire, quelques matins de ſuite, quatre onces de décoction d'une poignée de bétoine, faite dans une chopine de vin blanc : la bétoine peut deſſécher l'ulcere ; & étant diurétique, elle détourne les humeurs.

11. Mettez du ſon dans un ſachet de toile ; faites-le bouillir dans du vin ; & l'appliquez ſur l'anus.

12. Il n'eſt gueres de meilleur remede, que d'appliquer des ſachets remplis de feuilles de chêne, cuites dans de l'eau dans laquelle on a éteint du fer ou de l'acier rougis au feu.

13. Quelques-uns rempliſſent des ſachets de feuilles de bouillon-blanc, de chêne, & d'argentine ; qu'ils font cuire dans du lait ; & les appliquent au fondement.

14. Recevez, dans la chaiſe percée, le parfum ou la fumée de bouillon-blanc.

15. Faites bouillir de l'argentine récemment cueillie, dans du vin rouge ; & l'appliquez chaude ſur le nombril.

16. Si le Teneſme vient d'humeur âcre, échauffée & recuite : il faut ſaigner une ou deux fois ; enſuite purger avec la caſſe, ou le catholicon double, ou la manne, dans du petit lait. On pourra encore conſeiller le bain : & donner quantité de lavemens

faits avec le lait & le ſucre rouge, ou avec le bouillon de tripes; ou avec la décoction de roſes de Provins, d'aigremoine, de plantain, de lin, de miel; ou l'huile roſat.

TENEUR: *Terme de Fauconnerie.* Se dit du troiſieme oiſeau qui attaque le héron de ſon vol.

TENIR *à l'arbre.* C'eſt être attaché à l'arbre. » Il ne faut pas avoir en arbres de tige les fruits qui » n'y tiennent gueres; comme les virgouleuſes, & » autres. Mais on y peut avoir ceux qui tiennent » bien; comme le martin-ſec, le franc-réal, & au» tres.

TENIR *à mont:* Terme de Fauconnerie. On dit que l'oiſeau tient à mont; lorſqu'il ſe ſoutient en l'air, pour découvrir quelque choſe.

TENIR *le Bec au vent.* C'eſt la même choſe que CHEVAUCHER *le Vent.*

TENIR *ſa Cure.* Voyez ſous le mot CURE.

TENIR *les Relais.* Voyez RELAIS.

Se TENIR. Blé qui *ſe tient.* Voyez GOURD.

TENSION *du Bras.* Voyez ce mot, ſous le titre *Accidens de la* SAIGNÉE.

TENSION *des Fibres.* La trop grande Tenſion de ces parties peut venir 1° d'avoir indiſcretement uſé de ce qui eſt propre à leur relâchement: & en ſecond lieu, de la force avec laquelle le ſang des arteres eſt pouſſé dans les gros vaiſſeaux. Cet accident eſt plus ordinaire aux hommes, qu'aux femmes: les perſonnes qui font beaucoup d'exercice, & dont la conſtitution eſt robuſte, y ſont auſſi ſujettes. Dans cet état, le cours du ſang eſt irrégulier, & par conſéquent les ſécrétions inégales; les liqueurs, dépouillées de ce qu'elles ont de plus fluide, ſe condenſent: & de-là viennent des diſpoſitions inflammatoires, une multitude de maladies aiguës, les ſuffocations, & la mort.

Quant à la premiere cauſe: on y *Remédiera*, ſoit en évitant tout ce qui peut augmenter le reſſort des fibres, ſoit en ſe ſervant des contraires; tels que les bains, un air humide, le repos. Il faut auſſi obſerver un régime où entrent les humectans, les adouciſſans, les émolliens, les antiſpaſmodiques; & par conſéquent preſque toutes les herbes potageres & les fruits.

Dans le ſecond cas; la ſaignée peut être avantageuſe, en la proportionnant à l'âge, au tempérament, à la ſaiſon, au ſexe, aux circonſtances. Outre la diminution du volume du ſang, l'on s'attachera à en diminuer la denſité en buvant beaucoup d'eau chaude, du petit lait, ou des eaux minérales appropriées.

TENON. C'eſt le bout d'une piece de bois ou de fer, diminué quarrément environ du tiers de ſon épaiſſeur, pour entrer dans une *mortoiſe.* On appelle *Épaulement*, les côtés du Tenon, quand ils ſont coupés obliquement lorſque la piece eſt inclinée; & *Décolement*, la diminution de ſa largeur pour cacher la gorge de la mortoiſe.

Tenon en About. C'eſt celui qui n'eſt pas d'équerre avec ſa mortoiſe, mais coupé en diagonale, parce que la piece eſt rampante pour ſervir de décharge, ou inclinée pour contreventer & arbalêtrer; comme ſont les Tenons des Croix de S. André ou Croix en ſautoir, des Contrefiches, Guettes, &c.

Tenon à Queue d'Aronde. C'eſt celui dont le bout eſt plus large que ſon décolement, pour être encaſtré dans une entaille.

Tenons de Sculpture. Ce ſont des boſſages qui entretiennent les parties qui paroiſſent détachées; comme ſont ceux qu'on laiſſe derriere les feuilles d'un chapiteau, pour les maintenir en état.

Les Sculpteurs laiſſent auſſi des Tenons aux figures dont les parties détachées & iſolées pourroient ſe rompre en les tranſportant: & ils ont coutume de les ſcier lorſque ces figures ſont en place.

TEP

TÉPIDARIUM. *Voyez* BAIN.

TER

TERASPIC. *Voyez* THLASPI.

TÉRÉBENTHINE; ou *Thérébentine;* que l'on écrit quelquefois TÉREBENTINE. Liqueur viſqueuſe, gluante, réſineuſe, huileuſe, claire & tranſparente, qui découle (ſoit par inciſion, ſoit ſans inciſion) du tronc & des branches de pluſieurs arbres qui croiſſent dans les pays chauds. Tels ſont les térébinthes, le méleſe, le pin. *Voyez* MÉLESE, p. 503.

On retire auſſi une ſorte de Térébenthine des ſapins proprement dits: elle eſt plus claire & plus fluide; & elle a une odeur de citron, comme le baume du Levant: on la trouve dans des veſſies ovales groſſes comme des avelines, qui couvrent l'écorce unie des ſapins, & qui ſont produites par la dilatation des vaiſſeaux qui contiennent une trop grande quantité de ſuc propre.

La Térébenthine dont on ſe ſert communément, & qu'on appelle improprement *Térébenthine de Veniſe*, nous eſt apportée du Dauphiné, & du Forez. Celle qu'on appelle *Bijoin*, & qui eſt la meilleure, découle de l'arbre, ſans aucune inciſion: elle a beaucoup de reſſemblance avec le véritable baume du Pérou.

Lorſque le bijoin ceſſe de couler, on fait des inciſions aux arbres: & il en ſort une liqueur tranſparente, d'un blanc doré; laquelle s'épaiſſit en vieilliſſant, & devient d'une couleur de citron. La récolte s'en fait deux fois l'année; au printems, & en automne.

M. Duhamel a donné dans ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes*, la maniere dont on retire la Térébenthine des pins & des ſapins. *Voyez*-y les mots ABIES; & PINUS.

Pour ce qui eſt de celle du Térébinthe: *Conſultez* l'article TÉRÉBINTHE.

On fait grand cas de la Térébenthine de l'Iſle de Scio.

Il faut choiſir la Térébenthine ordinaire nette, claire, tranſparente, d'une conſiſtence de ſirop, d'un goût un peu amer, & d'une odeur qui ne ſoit point déſagréable.

Il s'en vend beaucoup de mêlée avec l'huile de Térébenthine. On peut connoître cette fraude: 1°. à la couleur, l'odeur, & la conſiſtance; 2°. en y trempant un peu de papier, & le brûlant. S'il y a de l'huile de Térébenthine, la flamme ſera noire & fétide: ſinon, elle répandra une odeur de réſine, & la matiere brûlera plus lentement. 3°. L'on peut en mettre une goutte ſur l'ongle: ſi elle eſt pure, elle s'y arrêtera; ſinon, elle coulera.

On envoie auſſi de Bayonne, Bordeaux, Nantes, &c. une Térébenthine groſſiere, dont la plus grande partie vient de Dax: & qui eſt faite avec du galipot. Elle entre dans la compoſition de l'encre des Imprimeurs, dans des onguens & autres remedes des Maréchaux, & dans des vernis groſſiers.

Conſultez l'article TÉRÉBINTHE.

Oter les Taches de Térébenthine.

Voyez ſous le mot TACHE.

TÉRÉBINTE; *ou* TÉRÉBINTHE: en Latin, TEREBINTHUS: & *Turpentine Tree*, en Anglois; on nomme auſſi dans cette langue *Piſtachia Tree*, les eſpeces appellées *Piſtachier* parmi nous.

On diſtingue, dans les arbres de ce genre, des individus mâles, & de femelles.

Les fleurs *mâles* viennent en grappe. Outre un calyce commun qui eſt compoſé de petites écailles, chaque fleur a un calyce qui lui eſt propre, & qui eſt d'une ſeule piece diviſée en cinq. Les parties les plus apparentes de la fleur ſont cinq étamines courtes, chargées de gros ſommets qui reſſemblent à des priſmes quadrangulaires.

Les fleurs *femelles* ſont auſſi par grappes. Chaque fleur a ſon calyce particulier, qui eſt formé de trois ou cinq pieces; un gros embryon oval; & un ſtyle court, terminé par un ou trois gros ſtigmates velus. Il y ſuccede ordinairement un ſeul fruit oval; formé par un noyau dans lequel eſt une amande: ce noyau eſt recouvert d'une chair qui ſe deſſéche en mûriſſant, & dont il ne reſte qu'une peau ridée, peu épaiſſe: le bois que l'on trouve deſſous eſt aſſez mince, mais flexible, comme corné, difficile à rompre: il ſe partage en deux coquilles qui reſſemblent aſſez bien à celles d'une Moule. Quelques-uns de ces fruits ont deux cavités.

Les Feuilles des Térébinthes ſont placées alternativement ſur les branches; & compoſées de folioles attachées deux à deux le long d'un nerf terminé par une ſeule. Ces feuilles périſſent en automne.

M. Von Linné a ſubſtitué au nom de *Terebinthus* celui de *Piſtachia*. Voyez ce que nous dirons au ſujet du Piſtachier, ci-deſſous, *n.* 4.

Eſpeces.

1. *Terebinthus ſeu Piſtachia trifolia* Inſt. R. Herb. Le *Piſtachier de Sicile & du Levant*. Cet arbre eſt d'une taille médiocre: ſon écorce eſt rude, & brune. Les feuilles ont un long pédicule, liſſe, & bordé d'un petit feuillet membraneux: M. Miller dit y avoir vu quelquefois quatre folioles; qu'il dit être ovales: celles que nous connoiſſons ont trois folioles ondées, fermes, d'un verd aſſez obſcur; arrondies; en pointe allongée, au milieu de leur baſe; applaties par leur extrêmité qui ſe termine bruſquement par une fort petite pointe; mates en-deſſus & en-deſſous; dans le tiſſu deſquelles on apperçoit un prodigieux nombre de fibres diſtribuées en tout ſens, & beaucoup de nervures horizontales qui ſont ramifiées & ſaillantes. M. Miller (qui apparemment en juge par ce qu'il a vu en Angleterre) dit que cet arbre ne donne que de petits fruits. Cependant ils ſont vulgairement connus ſous le nom de Groſſes Piſtaches: ils ſont aſſez charnus, arrondis, & contiennent une amande bonne à manger.

2. *Terebinthus peregrina, fructu minore & cæruleo eduli* C. B. Ses feuilles ſont compoſées de trois ou cinq folioles ovales, terminées en pointe à leurs deux extrêmités, attachées à des pétioles extrêmement courts, longues de quinze à vingt lignes, ſur ſix à neuf lignes de largeur dans leur partie moyenne, mates en-deſſous, d'un verd obſcur & luiſant en-deſſus, garnies de quantité de nervures latérales qui font une ſaillie ſenſible. Les fruits ſont fort petits, à-peu-près en poire (quelquefois comme en cœur, ſelon Jean Bauhin), attachés un à un ou par paires à l'extrêmité d'une fort longue queue: ils prennent une couleur bleue tendre ou verd bleuâtre, en mûriſſant: leur petiteſſe n'empêche pas de les manger. Voyez le *Traité des Arbres & Arbuſt.* T. II, p. 308 & 312. On y lit, p. 309, qu'il y a de ces arbres ſur leſquels on trouve en même tems les fleurs des deux ſexes.

3. *Terebinthus vulgaris* C. B. Le Térébinthe ordinaire *de Montpellier*, qu'en Provence on nomme *Petelin*. Cet arbre vient auſſi ſans culture en Dauphiné, en Italie, en Eſpagne, en Chypre, & dans l'Iſle de Scio ſur les bords des vignes & le long des grands chemins. Il eſt très-touffu. Son écorce eſt gerſée, griſâtre, mêlée de brun. Ses feuilles ont un pédicule ou nerf long d'environ quatre pouces, rougeâtre, arrondi par le dos, applati & ſillonné à ſa face ſupérieure: elles ſont compoſées de pluſieurs rangs de folioles dont le pétiole eſt très-court, mates en-deſſous, luiſantes & d'un verd obſcur en-deſſus, pliſſées, longues d'un pouce & demi ou deux pouces ſur un pouce de largeur à leur partie moyenne, pointues par les deux bouts mais enſorte que la pointe de l'extrêmité eſt comme détachée du reſte, fermes, d'un goût aromatique mêlé de ſtypticité; leur dos eſt relevé d'une nervure conſidérable, ſoudiviſée en fibrilles juſques ſur les bords qui ſont ondés. Les fleurs naiſſent à l'extrêmité des branches, vers la fin d'Avril ou en Mai, avant que les feuilles paroiſſent: elles forment des grappes longues d'environ quatre pouces. Les étamines des fleurs mâles n'ont pas une ligne de long: leurs ſommets ſont cannelés, d'un verd qui tire ſur le jaune ou le rouge: chaque bouquet dont la grappe eſt formée, eſt accompagné d'une feuille ou écaille velue, blanchâtre, pointue, longue de trois ou quatre lignes. Les fruits naiſſent quelquefois ſur les mêmes piés que les fleurs mâles; ſelon M. Tournefort, *Voyage du Lev.* in-4°, T. I, p. 380; d'après lequel je donne en partie cette deſcription. Le calyce des fleurs femelles eſt compoſé de cinq pieces verdâtres, pointues, qui ont à peine une ligne de long: l'embryon ou ovaire eſt luiſant, d'un verd gai, en ovale pointue, terminé par trois ſtigmates qui ſont d'un rouge vif. Le fruit qui y ſuccede eſt une coque aſſez ferme, longue de trois ou quatre lignes, ovale, étroite à ſa baſe qui eſt garnie d'une eſpece de bourrelet: la peau qui la recouvre eſt orangée, ou purpurine, un peu charnue, ſtyptique, aigrelette, réſineuſe: l'amande eſt blanche, & enveloppée d'une peau rouſſâtre. Le bois de l'arbre eſt blanc. Les racines ſont dures, & deſcendent en terre à une grande profondeur.

4. *Terebinthus Indica Theophraſti; Piſtacia Dioſcoridis* Lobel Adv. Le *Piſtachier*, ou *Piſtacher*. M. Von Linné a préféré de donner au genre le nom de cette eſpece & de quelques autres, qui étant cultivées donnent de groſſes amandes connues ſous le nom de *Piſtaches*. M. Tournefort & beaucoup d'autres Botaniſtes avoient ſeulement réuni ces eſpeces ſous le nom générique de Térébinthe, qui appartient aux eſpeces ſauvages dont les piſtaches ne ſont pas ordinairement plus groſſes que des pois. Dans le ſyſtême du ſavant Botaniſte Suédois, les Lentiſques ſont auſſi des Piſtachiers: *Voyez* LENTISQUE.

Le Piſtachier dont il s'agit ici, eſt originaire d'Arabie, de Perſe, & de Syrie; d'où on nous en apporte les fruits tous les ans. On le cultive dans la partie méridionale de l'Europe; & il réuſſit quelquefois aſſez bien dans nos Provinces qui ſont de ce côté-là. Les feuilles ſont compoſées de deux ou trois rangs de folioles, à-peu-près ovales, attachées à des pétioles fort courts, larges d'environ un pouce & demi ſur deux pouces & demi de longueur, terminées en pointe par les deux bouts mais enſorte que celle de l'extrêmité ſoit comme détachée du reſte de la feuille, un peu luiſantes en-deſſus, d'un verd médiocrement foncé, pliſſées & ondées, garnies de

nervures fort ſenſibles. Leur nerf commun eſt arrondi ſur le dos, & applati à ſa face ſupérieure. Quand on briſe ces feuilles encore vertes, elles répandent une odeur de brout de noix. M. Miller obſerve qu'il y a de ces arbres qui, dans leur vieilleſſe, portent des fleurs mâles & de femelles enſemble. Le Piſtachier fleurit en Angleterre même au mois d'Avril; mais ſes fruits n'y mûriſſent pas. L'amande eſt ovale, longuette, très-bonne à manger, foiblement amere, groſſe comme une noiſette, verte en-dedans, & couverte d'une peau colorée de rouge vif. *Voyez* PHYSTIQUES. En examinant attentivement on apperçoit preſque toujours, auprès du gros fruit, deux autres petits fruits qui ſont avortés: Voyez M. Duhamel, *Tr. des Arbres & Arbuſt.* T. II, p. 306.

5. *Terebinthus peregrina, fructu majore, Piſtaciis ſimili, eduli* C. B. Le *Piſtachier ſauvage* de Languedoc, & d'Italie, mais que l'on croit originaire de quelque autre pays. Les feuilles ont un nerf preſque anguleux en-deſſous, mais applati & un peu bombé par-deſſus: ſes deux faces ſont diſtinguées par une expanſion membraneuſe & hériſſée de poils rudes, qui borde les côtés. Il y a un ou deux rangs de folioles, larges d'environ dix lignes à leur plus grand diametre, longues de deux bons pouces, ondées, minces, un peu luiſantes, d'un verd gai, terminées à leur baſe par une pointe très-prolongée, au lieu que celle de l'extrêmité ſemble tenir à la forme arrondie de cette partie: leurs pétioles ſont fort courts. Le fruit eſt arrondi, médiocrement gros, bon à manger.

Culture.

Les Térébinthes & les Piſtachiers s'élevent aiſément de ſemences. Les piſtaches que l'on trouve à Paris chez les Epiciers, levent très-bien quand elles ſont arrivées nouvellement. Conſultez le *Tr. des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 309.

Ces arbres ſupportent beaucoup mieux la gelée de nos climats, que le Lentiſque. Néanmoins il convient de les ſemer dans des terrines, & les élever dans les orangeries juſqu'à ce qu'ils aient acquis certaine groſſeur. On peut abſolument les élever tout-à-fait en pleine terre: mais on s'expoſe à les perdre s'ils eſſuient un hiver fort rude, dans leurs premiere ou ſeconde années. En général, il leur faut beaucoup d'air, pour qu'ils ne viennent pas étiolés.

On leur donne une terre légere, telle que celle d'un potager, quand on les ſeme dans des pots ou des terrines. Cependant il n'y a point de ſi mauvais terrein où le Térébinthe ne puiſſe croître; il vient ordinairement entre les pierres & ſur les rochers, mais pas au ſommet des montagnes: Voyez le *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 314.

On en met le long d'eſpaliers expoſés au midi: & d'autres à des ſituations abritées. Le *n.* 1 demande ſurtout d'être à l'abri; craignant un peu la gelée.

Quand les individus mâles ſe trouvent plantés près des femelles, on eſt ſûr d'avoir du fruit; pourvu que la ſaiſon ſoit aſſez chaude pour en favoriſer la maturation. Voyez la *Phyſique des Arbres*, autre ouvrage de M. Duhamel, T. I, p. 284-5.

En Sicile, lorſque les individus mâles ſe trouvent éloignés des femelles, les payſans cueillent les fleurs mâles, prêtes à s'ouvrir; ils les mettent dans un vaiſſeau environné de terre mouillée, l'attachent à une branche de l'individu femelle, & l'y laiſſent juſqu'à ce que ces fleurs ſoient ſéches. D'autres enferment les fleurs mâles dans un petit ſac pour les faire ſécher, & ils en répandent la pouſſiere ſur les fleurs femelles à meſure qu'elles s'épanouiſſent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent; pour qu'elles ne jettent pas mal-à-propos leur pouſſiere fécondante, & que les fruits de l'arbre femelle n'avortent point par ce défaut de fécondation. Si les piſtachiers mâles ne ſont pas éloignés des femelles, le vent ſuffit pour procurer la fécondité à ceux-ci. * Geoffroy, *Matiere Médic.* Ed. Fr. Paris, 1757, *in*-12. T. III, p. 274-5.

M. Couſineri dit que, parmi les Térébinthes qui croiſſent d'eux-mêmes à Scio, l'on en trouve plus de mâles que d'autres; & qu'on les *ente à la broche* (c'eſt-à-dire, en fente) *pour avoir de leur fruit*, dont les habitans de la campagne font quelque cas. Il ajoûte que les Térébinthes femelles qui ne ſont pas entés portent des graines moins groſſes, que ceux qui l'ont été. * *Traité des Arbr. & Arbuſt.* de M. Duhamel, T. II, p. 309, 310.

Ces arbres, dit-il encore, » ne demandent au» cune culture; & ils donnent également de la téré» benthine, ſans qu'on puiſſe y remarquer aucune » différence, ſoit dans la quantité ſoit dans la qua» lité ». Au reſte conſultez Garidel, *Hiſt. des Plant. des env. d'Aix;* & ce que M. Tournefort dit au ſujet du Maſtic & d'autres Réſines, tant dans les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1705, p. 343-4, que dans ſon *Voyage du Levant*, T. I, p. 377: cet Académicien n'a pas dit préciſément les mêmes choſes dans ces deux endroits.

Si l'on ente le Piſtachier ſur le Térébinthe; celui-ci, ſans donner moins de réſine, produit de très-belles piſtaches. Conſultez le *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 312 & 314.

Uſages.

Les Piſtaches que nous avons indiquées comme mangeables, ſont chaudes, ſtomachiques, cordiales, apéritives, propres à atténuer les humeurs, & en conſéquence utiles pour le foie, les poumons, & les reins. On en met dans des reſtaurans, & dans des émulſions pectorales. *Voyez* d'autres uſages, au mot PISTACHE. L'on fait des *Dragées* de fort bon goût, avec des piſtaches mondées.

Les feuilles du *n.* 1, cueillies encore vertes, puis ſéchées à l'ombre, entrent dans l'emplâtre Diabotanum. On attribue à l'écorce & aux feuilles des Térébinthes une vertu aſtringente & diurétique.

Le bois des Térébinthes eſt fort dur, & très-réſineux.

Le ſuc réſineux qui découle de ces arbres eſt une térébenthine plus eſtimée que toute autre. C'eſt principalement à elle que conviennent les propriétés attribuées aux diverſes réſines auxquelles on a étendu le nom de térébenthine; telles que celles du Sapin, de l'Epicia, du Pin, du Meleſe. Elle doit être claire, nette, diaphane, en conſiſtance de ſirop épais, un peu amere, & en général d'une ſaveur déſagréable.

On ne ſçait pas au juſte s'il y a une eſpece particuliere qui fourniſſe ce qui porte le nom de *Térébenthine de Scio:* les uns prétendent que c'eſt le *n.* 4; d'autres, que c'eſt le *n.* 2: voyez le *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 308-9. Cette Térébenthine eſt indiquée par Dioſcoride comme la plus belle de toutes; il ajoûte que l'Iſle en produit abondamment. M. Tournefort dit que l'on n'y en recueille pas plus de trois cens ocques: c'eſt-à-dire, environ 475 livres ſelon cet Auteur (*Voyage du Lev.* p. 379); il évalue l'ocque à trois livres & demie & une once. Mais M. Couſineri dit que l'*Ocque* peſe environ deux livres neuf onces ſix gros, poids de marc: dans le *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 311.

p. 311. Voyez-y auſſi les pp. 314-5. La récolte de la Térébenthine, continue M. Tournefort, ſe fait à Scio, en inciſant en travers avec une hache les troncs des gros Térébinthes depuis la fin de Juillet juſques en Octobre. [Conſultez le *Traité des Arbr. & Arbuſt.* T. II, p. 310 & 311]. La Térébenthine qui coule par l'inciſion tombe ſur des pierres plates placées ſous ces arbres par les Payſans : ils l'amaſſent avec de petits bâtons, qu'ils laiſſent égoutter dans des bouteilles. Nous avons déja fait obſerver que les Térébinthes dont parle M. Tournefort, ſont ceux de l'eſpece *n.* 3. Voyez auſſi le ſecond Volume du *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* p. 316. M. Tournefort diſtingue bien dans les pages 376-7-8 de ſon Voyage, le Maſtic, que fourniſſent les *Lentiſques de Scio.* Il remarque auſſi, que les Payſans ne prennent aucun ſoin des Térébinthes qui leur fourniſſent une liqueur ſi eſtimée. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1705, p. 345. M. Couſineri aſſure qu'il n'y a pas un ſeul Lentiſque mêlé avec les Térébinthes, dans l'Iſle de Scio : quoique d'autres veuillent que la Térébenthine de cette Iſle ſe tire d'une eſpece de Lentiſque. Comparez les pp. 307-8 & 311 du *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* de M. Duhamel, T. II.

M. Tournefort dit (*p.* 379 de ſon *Voyage*) que la Térébenthine de cette Iſle, eſt » un excellent baume » naturel, un grand ſtomachique, & un bon remede » pour pouſſer par les urines ; mais qu'il faut ſe gar- » der de la donner aux perſonnes qui ont la pierre, » non plus que les autres diurétiques : l'expérience » ayant fait voir que les malades en ſont plus incom- » modés. »

En général la Térébenthine eſt émolliente, réſolutive, déterſive ; bonne pour la toux, pour la phthiſie, & pour les maladies de la poitrine. Elle fait uriner, guérit la gravelle, chaſſe les vents ; ſoulage la ſciatique, la goute, & les douleurs des jointures. Elle eſt utile pour la colique néphrétique, les gonorrhées, les ulceres tant ceux des reins ou de la veſſie, que de la matrice. Elle guérit les vieux ulceres, & la gale, même dans les autres animaux que l'homme. Enfin, c'eſt une des meilleures réſines dont on puiſſe uſer intérieurement.

On l'emploie extérieurement comme un baume, pour les contuſions, & pour les plaies. Elle entre dans la compoſition de pluſieurs onguens. On s'en ſert pour les lavemens, diſſoute dans de l'huile, ou dans un jaune d'œuf.

On la prend intérieurement en bol. Ordinairement on la diſſout avec un peu de jaune d'œuf, lorſqu'on veut la prendre dans quelque liqueur appropriée. La doſe eſt depuis demi-dragme, juſqu'à une dragme. La difficulté qu'il y a de prendre en bol la Térébenthine claire, & le mauvais goût qu'elle laiſſe étant diſſoute en potion, ont fait chercher des moyens de l'avaler plus commodément : ainſi on la fait bouillir dans de l'eau, pendant environ une demi-heure, ou juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance ſolide. C'eſt ce qu'on appelle *Colophone*, ou *Térébenthine Cuite.* On la forme en pilules avant qu'elle ſoit refroidie. Elle eſt alors très-aiſée à avaler. Mais la longue ébullition dans l'eau a emporté une portion du ſel eſſentiel, dont dépend peut-être en grande partie la vertu de la Térébenthine. Au reſte, Conſultez la Chymie de Lémery, avec la Note que M. Baron a jointe aux pages 784 & 785. *Voyez* auſſi notre article COLOPHONE.

Lait de Térébenthine.

Conſultez le mot DIURÉTIQUE.

Diſtillation de la Térébenthine.

Rempliſſez à-moitié une cornue, de bonne Térébenthine : eſſuyez le dedans du col de la cornue ; & mettez-y une poignée de filaſſe, afin d'abattre le gonflement de la Térébenthine pendant la diſtillation, qui doit ſe faire à feu nud. Adaptez un récipient ; & lutez exactement les jointures. Donnez d'abord un feu très-lent qui échauffe ſeulement la cornue, pour exalter doucement l'*eſprit* volatil de la Térébenthine. Enſuite vous augmenterez le feu par degrés, pour tirer une *huile claire*, enſuite une *huile jaune*, & enfin une *huile rouge.* Il faut avoir ſoin de ſéparer ces huiles à meſure qu'elles paſſeront dans le récipient. Quand la derniere paroîtra venir épaiſſe, vous ceſſerez la diſtillation, laiſſerez refroidir les vaiſſeaux, puis les déluterez. Il reſte au fond de la rétorte une maſſe : qu'on fait fondre, & que l'on coule, pour en ſéparer les étoupes. C'eſt la *fauſſe colophone* qui s'emploie dans les emplâtres deſſicatifs & conſolidans. Nous avons dit, dans l'article SAPIN, que l'on tire de très-bonne *Eſſence* de Térébenthine en diſtillant la réſine de cet arbre avec beaucoup d'eau. Conſultez encore la Pharmacopée Chymique de Charas, p. 549 & 550.

L'Eſprit volatil de Térébenthine eſt propre pour diſſoudre les viſcoſités, appaiſer quelquefois les douleurs de la colique néphrétique, & chaſſer le ſable qui s'arrête dans les ureteres & les reins. Il eſt utile auſſi pour les gonorrhées. La doſe eſt depuis ſix gouttes, juſqu'à douze.

La premiere huile a les mêmes propriétés, mais elle agit avec plus de force. Les deux autres huiles s'emploient extérieurement pour réſoudre les tumeurs, fortifier les nerfs, & conſolider les plaies.

L'huile eſſentielle de Térébenthine ſert auſſi aux Peintres pour rendre leurs couleurs plus coulantes ; aux Verniſſeurs, pour diſſoudre des réſines concretes ; aux Maréchaux, pour deſſécher les plaies des chevaux, & les guérir de la gale. Les Médecins l'ordonnent dans quelques potions pour faciliter l'expectoration.

TÉRÉBRATION. Conſultez l'article SUC.

TÉRENJABIN. Voyez MANNE *de Perſe.*

TÉRIACARIA. *Voyez* GAUDE.

TÉRIAQUE. *Voyez* THÉRIAQUE.

TERME. *En Architecture*, ce mot ſignifie une ſtatue d'homme ou de femme, dont la partie inférieure ſe termine en gaîne, & que l'on a coutume de mettre dans les jardins au bout des allées & des paliſſades. Les Termes tiennent auſſi quelquefois lieu de conſoles ; & portent des entablemens, dans des édifices : on en voit de cette ſorte aux Théatres de Paris.

TERMES *Milliaires.* C'étoient, chez les Grecs, des têtes de divinités, poſées ſur des bornes quarrées de pierre ; ou des gaînes de Termes : qui ſervoient à marquer les ſtades des chemins. C'eſt ce que Plaute entend par *Lares Viales.* Ces Termes étoient ordinairement dédiés à Mercure, parce que les Grecs croyoient que ce Dieu préſidoit à la ſûreté des grands chemins.

TERMOMETRE. *Voyez* THERMOMETRE.

TERNUE, ou *Éternue.* Eſpece de Gramen qui rampe beaucoup, & s'entrelace dans les racines de l'ozeille & d'autres plantes. Il prend racine dans tous les endroits où ſes nœuds touchent la terre. Ce peut être notre GRAMEN, *n.* 21.

Il y a des Provinces où on appelle Ternue, ou *Eternue*, le *Gramen Tiphoïdes ſpicâ longiſſimâ*; parce que ſon épi, inſinué dans le nez, fait éternuer.

TERRACREPOLA. *Voyez* Laiteron, *n.* 4.

TERRASSE. Quantité conſidérable de terre, qui eſt plus haute que le terrein voiſin, ſur lequel elle commande; ſoit que cette terre ait été ainſi élevée exprès, comme c'eſt l'ordinaire, pour ſervir d'allée revêtue de bonnes murailles de pierre, ou dreſſée en talus pour ſe bien ſoutenir; ſoit que cette terre ſe trouve ainſi naturellement élevée. C'eſt pourquoi on dit : *une allée en Terraſſe ; un jardin en Terraſſe :* c'eſt-à-dire, une allée, ou un jardin, plus hauts que le terrein voiſin, auquel ils tiennent.

On peut faire trois ſortes de Terraſſes : les unes en ligne droite, & ſoutenues par de bons murs de maçonnerie; d'autres qui n'ont d'autre ſoutien que la terre même qu'on taille en talus ou glacis : les troiſiemes ne ſont point en ligne droite, mais on leur donne une pente la plus douce que l'on peut; & dans leurs contours on a ſoin de ménager à différentes hauteurs, des rampes douces, des eſcaliers avec des eſtrades, des gradins, des volutes, vertugadins, talus, & glacis de gazon. On a ſoin de placer toutes ces pieces avec ordre & ſymmétrie. On donne le nom d'*Amphithéatre*, à cette troiſieme ſorte de Terraſſe; & on a coutume de l'orner d'orangers, de ſtatues, de jets-d'eau, & autres embelliſſemens. La ſeconde maniere de faire des Terraſſes, qui eſt en talus, eſt celle qui coûte le moins. Il eſt néceſſaire de donner aux Terraſſes en ligne droite une pente ſuivant leur longueur, pour l'écoulement des eaux : cette pente doit être d'environ un pouce ou un pouce & demi, ſur chaque toiſe; on peut la prendre depuis le milieu de la Terraſſe. *Voyez* Pavé.

Terrasse *de Marbre.* C'eſt un tendre & un défaut dans les marbres; comme le *bouzin* dans les pierres. Ce défaut ſe répare avec de petits éclats & de la poudre du même marbre, mêlée avec du maſtic de pareille couleur.

TERRASSIER. Se dit de l'Entrepreneur qui doit remuer, ôter, ou porter une quantité de terre. Ainſi on dit : *j'ai fait marché avec un Terraſſier pour fouiller mes caves; pour applanir mon jardin; pour faire mes allées en Terraſſe*, &c.

On nomme auſſi *Terraſſier*, l'Ouvrier qui travaille au remuement des terres.

TERRAU. *Voyez* Terreau.

TERRE; *par rapport à l'Architecture.* C'eſt l'aſſiette du terrein ſur lequel on bâtit. Dans ce cas on nomme Terre *Naturelle*, celle qui n'a pas encore été éventée ni fouillée : Terre *Rapportée*, celle qui a été tranſportée d'ailleurs pour combler une foſſe & mettre le terrein à niveau. Ce qu'on appelle Terre *Maſſive*, eſt toute Terre conſidérée dans ſa ſolidité & ſans vuide, & toiſée cubiquement, pour faire quelque exhauſſement, ſoit de terraſſe, ſoit de parterre dans un jardin. Si cet exhauſſement ſe fait contre un mur mitoyen, les Terres jectices peuvent pouſſer & jetter bas le mur, parce que les rez-de-chauſſées des deux côtés ne ſont pas égaux. C'eſt pourquoi la Coutume de Paris veut que, pour réſiſter à cette pouſſée, l'on faſſe un contremur ſuffiſant, réduit au tiers de l'exhauſſement; & même avec des éperons du côté des Terres, au dire de gens experts & à ce connoiſſants. La *Terre Franche* eſt une eſpece de Terre graſſe, ſans gravier : dont on fait du mortier, & de la bauge, en quelques endroits.

TERRE; *relativement à l'Agriculture.* Signifie 1° un Domaine Seigneurial, qui comprend une étendue plus ou moins conſidérable. On dit, dans ce ſens; *une belle Terre ; de grandes Terres ; Réſider dans ſes Terres ;* &c.

2°. Terre ſignifie le *Sol;* le *Terroir:* eu égard à l'uſage que l'on peut ou ne peut pas en faire pour l'Agriculture. » Cette Terre eſt trop humide pour le » froment, mais elle eſt fort bonne à mettre en prés » ou en bois. Cette Terre eſt fertile. &c. *Voyez* Terrein.

La Terre eſt le fond dans lequel on peut ſemer, planter, élever, des arbres, des légumes, des fleurs, & la plupart des végétaux.

Il paroît que toute Terre eſt capable de produire indiſtinctement toutes ſortes de plantes. Car le thim, qui ſe plaît dans les terres ſéches, peut s'élever dans de la terre tirée d'un marais, & portée ſur le ſommet d'une montagne : & la Terre qui aura été priſe ſur une montagne & rapportée dans des marécages, y ſervira à élever une touffe de jonc. Les plantes de l'Amérique Méridionale réuſſiſſent de même dans la Terre de notre climat; pourvu qu'on les tienne dans des ſerres où la chaleur ſoit à un degré convenable. La bonne Terre paroît donc propre à nourrir toutes ſortes de plantes, ſuppoſé qu'elles aient aſſez d'eau & de chaleur.

Evelyn, Auteur Anglois qui a eu beaucoup de réputation, avance que, ſi l'on pulvériſe bien une certaine quantité de Terre, & qu'on la tienne expoſée à l'air durant un an, ayant ſoin de la remuer très-fréquemment; cette Terre ſera propre à nourrir toutes ſortes de plantes, même (dit-il) celles des Indes : pourvu qu'on les arroſe & qu'on leur donne la température d'air qui leur convient. Cette grande fertilité peut dépendre principalement de la grande diviſion des molécules, & de la multiplication de leurs ſurfaces. Mais l'argile pure ne ſemble pas ſuſceptible de cette amélioration propre à alimenter des plantes. Qu'après l'avoir pulvériſée on la paſſe par un tamis aſſez fin; malgré cela, quand cette Terre aura été bien pénétrée d'eau, elle deviendra auſſi matte & auſſi compacte qu'elle l'étoit auparavant. Reſte à examiner ſi en la remuant ſouvent & la tenant expoſée au grand air, l'action des météores n'y diſtribueroit pas un principe de fécondité.

Les Jardiniers & les Laboureurs donnent différentes dénominations à la Terre, ſuivant les qualités qu'ils y remarquent. On dit qu'une Terre eſt *Aigre*, *Amere*, ou *Puante;* quand, en la flairant, ou en goûtant de l'eau dans laquelle elle a trempé, on y ſent de l'aigreur, de l'amertume, de la puanteur. Les Terres calcaires adouciſſent l'*Aigreur* du ſol, qui ne tire ſon origine que du *fer*, & du ſéjour prolongé de l'eau ſur le terrein. Dans pluſieurs pays on emploie avec utilité pour cet effet la chaux vive.

On dit qu'une Terre eſt *Amendée ;* lorſque après avoir été bien labourée & fumée, elle eſt devenue propre à alimenter les plantes que l'on voudra y mettre. On appelle auſſi Terre *Amendée* celle dont on a corrigé les mauvaiſes qualités par le mêlange de quelque autre.

La Terre qu'on nomme *Argilleuſe*, ou *Caſte*, approche de la nature de l'*argile*, ou de la *glaiſe ;* en ce qu'elle eſt graſſe, lourde, matérielle, froide; qu'elle ſe coupe comme du beurre; & qu'elle eſt ſujette à ſe fendre pendant les chaleurs de l'Eté. Quelques-uns la nomment *Terre Morte.* D'autres lui donnent les noms de *Coriace* & d'*Acariâtre.* Elle n'eſt nullement propre au jardinage; parce que les eaux un peu abondantes la délayent comme du mortier nouvellement fait, & que la chaleur venant enſuite, la durcit comme de la pierre, & la fend en quantité d'endroits; ce qui donne à l'ardeur du ſoleil la facilité de pénétrer juſques vers les racines & les deſſé-

cher. Auſſi ne voit-on pas que la plupart des arbres y profitent.

Terre *Battue*. Voyez le mot BATTU.

Une Terre eſt *Bonne*, ou *Fertile*, quand on y fait aiſément venir tout ce qu'on veut : & *Mauvaiſe*, ou *Ingrate*, quand les arbres & autres plantes n'y réuſſiſſent point, malgré les ſoins de la culture. Une Bonne Terre eſt ſouvent noire, légere, un peu graſſe à la main.

Ce qu'on appelle Terre *Chaude*, *Brûlante*, ou *Altérée*, eſt une terre ſi légere & ſi ſéche, qu'aux moindres chaleurs toutes les plantes y ſéchent & périſſent. On la corrige par les amendemens. Les graines y mûriſſent de bonne heure. Elle convient pour des eſpaliers.

Terre *Crayonneuſe*. Voyez CRAION.

La Terre *Forte* & *Franche* tient de l'argile ; ce qui la rend compacte & ſerrée. Son défaut eſt d'être difficile à labourer, & de retenir l'eau. On l'améliore en y mêlant du ſable & des Terres légeres. La Terre du fond des prairies eſt ſouvent de cette nature ; enſorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & ſe met aiſément en telle figure qu'on veut, ronde, longue, &c. Elle n'a ni pierres ni gravier. Mais, étant trop compacte, elle ne produit qu'autant qu'elle eſt ameublie.

On nomme Terre *Froide*, *Humide*, *Tardive*, celle qui a de la peine à s'échauffer au printems pour faire ſes premieres productions ; enſorte que tout y vient naturellement plus tard qu'en d'autres endroits voiſins. *Voyez* EVEUX. Cette ſorte de Terre eſt peu propre pour le jardinage ; au moins eſt-elle très-incommode. Les arbres n'y profitent point ; non plus que les légumes. Il faut l'amender avec du fumier.

On dit qu'une Terre eſt *Grouette ;* lorſqu'elle eſt mêlée d'un aſſez grand nombre de petites pierres. On la paſſe à la claie pour l'améliorer.

Quand on voit beaucoup de pierres dont les moindres ſont groſſes comme le poing ; la Terre eſt qualifiée de *Pierreuſe*. Voyez EPIERRER.

Une Terre s'appelle *Hâtive*, quand les fruits y mûriſſent de bonne heure ; & *Tardive*, lorſqu'elle produit un effet contraire. Le midi ſur une mi-côte eſt hâtif.

La Terre *Meuble* & *Légere* n'a point de corps, & approche de l'état du *ſable*. Celle qui eſt ainſi naturellement, vaut quelquefois moins que celle qui eſt tardive. Son exceſſive légereté eſt cauſe que les grandes plantes ne peuvent pas y produire des racines ſuffiſantes pour attirer les ſucs néceſſaires. On la qualifie auſſi de *Veule*, & Terre *en Miettes*. Au reſte elle peut ſervir à garnir le deſſous d'un arbre qu'on plante ; & à l'entretenir à plomb. On l'amende avec de la Terre franche.

[Nous croyons devoir avertir qu'on tomberoit dans des mépriſes en adoptant les expreſſions de certains Auteurs qui oppoſent les Terreins *Fertiles* aux Terres *Légeres ;* ou qui regardent comme ſynonymes les mots Terre *Franche* & *Terreau :* cette derniere faute ſe trouve dans la traduction aſſez récente d'un ouvrage Anglois. Il y a des Ecrivains qui nomment Terre *Graſſe*, celle qui eſt bien ameublie par les labours, & amendée par les engrais : d'autres appellent ainſi une Terre viſqueuſe, argilleuſe, & qui ſe paîtrit aiſément. D'ailleurs, telle Terre paſſe pour excellente & graſſe en un pays peu fertile ; laquelle ne ſeroit regardée que comme médiocre dans de meilleurs cantons. Les notions que nous avons données ci-deſſus, ſont le plus univerſellement admiſes.]

En termes de Fleuriſtes, une Terre *Moulinée* eſt celle qui a été criblée par les vers.

On nomme Terre *Neuve*, celle qui n'a jamais ſervi à la production & nourriture d'aucune plante. Telle eſt communément celle qui ſe trouve à trois ou quatre piés de la ſuperficie, ou même plus avant.

La Terre *Portée*, ou *Rapportée*, eſt ſurtout celle qu'on a priſe en quelques endroits de dehors, pour la porter dans un jardin, & la ſubſtituer à d'autre.

Les Jardiniers nomment Terre *Préparée*, celle dont ils font un mêlange pour chaque eſpece de plante ou de fleur.

Une Terre *Repoſée*, eſt celle qui a été un ou deux ans, ou plus longtems, ſans être cultivée. *Voyez* ALPAGE : INCULTE.

On appelle Terre *Travaillée*, & Terre *Uſée*, celle qui a été longtems à produire ſans ceſſe, & ſans ſecours d'amendemens.

La Terre *Tuffiere* eſt celle dont la qualité approche du Tuf. Ainſi, étant trop ingrate, & maigre, on l'ôte d'un jardin ; parce qu'il en couteroit plus pour l'amender, que pour y apporter de bonne Terre.

Moyens de connoître ſi une Terre eſt bonne pour le jardinage.

On connoît que le fonds d'un jardin eſt bon, & particuliérement pour les arbres fruitiers ; ſi 1°. tout ce que cette Terre produit, ſoit d'elle-même ſoit par culture, eſt beau, vigoureux, abondant : & que par conſéquent on n'y voye rien de chétif ; rien de menu, quand il devroit être gros ; rien de jaune, de ce qui devroit être verd. Les arbres mouſſus annoncent auſſi un mauvais fonds.

2°. En flairant une poignée de terre, on doit n'y appercevoir aucune odeur déſagréable. La bonne Terre n'a auſſi aucun mauvais goût. Cette obſervation n'eſt pas à négliger : puiſque les légumes & les fruits participent conſtamment du mauvais goût ou de la mauvaiſe odeur de la terre où ils croiſſent.

3°. La Terre doit être facile à labourer, & pas trop pierreuſe.

4°. En la maniant, elle doit paroître meuble ; ſans être trop ſéche & légere comme les Terres de tourbe, ou comme les Terres tout-à-fait ſablonneuſes. Dans une Terre trop ſéche, pluſieurs plantes montent en graine avant le tems.

5°. Il faut auſſi que la Terre ne ſoit pas trop humide & froide comme les Terres marécageuſes, ou comme les Terres franches ; ce qui approche fort de la nature des Terres glaiſeuſes ou argilleuſes. Par conſéquent lorſque l'eau croupit dans la Terre, ou qu'elle s'y rencontre à fort peu de profondeur ; on ne doit pas penſer à y mettre des arbres dans l'eſpérance de les voir devenir beaux.

6°. Afin de connoître ſi une Terre ſera bonne pour le jardinage, on peut encore la laver & délayer dans de l'eau. Si on voit qu'il y ait alors beaucoup de limon, elle ſera bonne : mais elle eſt ſtérile s'il y a plus d'eau que de limon.

7°. On ne peut rien eſpérer de celle qui eſt gluante & tenace, & qui s'attache à la main ou aux inſtrumens auſſi bien que de la cire.

8°. On dit qu'un indice de bonne Terre, eſt que les oiſeaux & ſurtout les corbeaux s'y amaſſent lorſqu'elle eſt nouvellement remuée.

9°. A l'égard de la *couleur ;* la meilleure eſt d'un gris noirâtre : il y en a cependant de rougeâtres,

qui ſont fort bien. Celles qui ſont trop blanches ſont rarement excellentes.

10°. Il eſt encore avantageux que la Terre d'un jardin ait les quatre Expoſitions du ſoleil ; & qu'elle ne ſoit point trop expoſée aux vents.

11°. Il eſt eſſentiel qu'au-deſſous de la ſuperficie qui paroît bonne, on rencontre au moins trois piés de terre ſemblable à celle de deſſus : on doit s'en aſſurer par le moyen de quelques fouilles, faites en cinq ou ſix endroits différens. Car il n'eſt que trop ordinaire de trouver de l'inégalité entre les diverſes parties d'un terrein. Et comme on veut y faire venir différentes eſpeces de plantes, ſoit racines, ſoit légumes, ſoit fleurs, ſoit arbres, ou même des grains ; il faut s'aſſurer par ces fouilles faites par diſtances, de la qualité de tout le ſol.

Dans le cas où ces fouilles deviendroient diſpendieuſes, on pourroit ſe contenter de percer la Terre avec une eſpece de tarriere en cuiller ; qui apportant de la Terre du fond, met à portée d'en connoître la nature. Cet inſtrument, nommé SONDE, a dans le milieu de ſon manche un barreau de fer long de deux piés ; au bout duquel eſt une mortoiſe qui reçoit le tenon des mêches : on doit avoir pluſieurs de ces mêches, qui portent différentes longueurs. Le manche eſt long de cinq ou ſix piés. On l'aſſied ſur une caiſſe, dans laquelle on met des pierres pour charger la tremie quand on le juge néceſſaire. Des hommes appliqués aux deux bouts tournent le manche, comme l'on tourne les barreaux d'un treuil, les barres d'un cabeſtan, &c. Un homme ſeul peut même mouvoir cette ſonde. On la fait pénétrer à telle profondeur que l'on veut, en multipliant les mêches vers le manche, à meſure que celle où eſt la cuiller pénetre plus avant. Il eſt à propos de retirer la ſonde, de ſix en ſix pouces, pour obſerver la qualité de la Terre contenue dans la rainure ou cuiller. On creuſe toujours dans le même trou, juſqu'à ce que l'on ait atteint la profondeur dont on croit que l'examen eſt ſuffiſant.

On ſe trompe quand on ſe contente d'une moindre profondeur, que de trois piés, ſurtout pour les arbres, & pour les plantes à longues racines ; telles que les artichaux, bete-raves, ſcorzoneres, panais, &c ; & en général pour tous les légumes d'hiver. Si la Terre n'a pas cette profondeur, on a le chagrin de voir que les arbres ne profitent point, & qu'ils languiſſent au bout de ſix années, ſouvent même plus tôt.

En général quelque bonne que fût une Terre, les plantes n'en tireroient pas un grand avantage, ſi leurs racines n'avoient pas la liberté de s'étendre en divers ſens pour en tirer les ſucs. Perſonne n'ignore quelle eſt la fertilité des potagers qu'on a défoncés ; & celle de toutes les Terres rapportées ou remuées.

Voyez ARBRE : BOIS : CULTURE : RACINES : TAILLIS : DÉFONCER : PLANTER : LABOUR : AMENDER : DÉCHAUSSER, *Terme d'Agriculture :* PÉPINIERE : &c.

DANS une *Diſſertation ſur la cauſe de la Fertilité des Terres*, (couronnée à Bordeaux) M. Kulbel rapporte que de la Terre bien fertile, ſur laquelle il verſa de l'eau bouillante, lui donna conſtamment, après diverſes lotions filtrées par le papier gris, une liqueur de couleur brune. Ayant fait évaporer la plupart des parties aqueuſes, le réſidu fut d'un brun obſcur : mais l'eau en s'élevant avoit laiſſé contre les parois du vaſe une terre très-fine, onctueuſe, & plus adhérente & plus déliée que le réſidu qui étoit au fond. Il s'étoit auſſi formé ſur cet extrait une pellicule, comme il s'en forme ordinairement ſur les leſſives concentrées. Le reſte de la liqueur étant évaporé juſqu'à ſiccité, il reſta un *magma*, une matiere onctueuſe & ſaline, d'un rouge brun : laquelle étant de nouveau diſſoute, filtrée, & évaporée, acquit une couleur plus vive & plus diaphane, & ne laiſſa aucun ſédiment terreux. Autant de fois qu'il réitéra la lotion de la Terre avec de l'eau chaude, il obtint conſtamment un extrait jaune ; mais comme chaque lotion entraînoit certaine quantité de parties, le volume de Terre diminuoit : de ſorte qu'ayant répété les lotions juſqu'à ce qu'elles ne fuſſent plus teintes, il ne reſta que la partie groſſiere & ſabloneuſe ; dont il ne fut pas poſſible de rien extraire.

Ces expériences lui ont également réuſſi ſur toutes ſortes de Terres : avec cette différence que les plus fertiles donnoient davantage de ſubſtance onctueuſe & déliée. Les Terres limoneuſes, les argilleuſes, & les ſabloneuſes, n'en donnerent que très-peu ; dès la premiere lotion, le diſſolvant étoit foiblement teint d'une couleur jaunâtre, & point du tout à la ſeconde ; & après l'évaporation il ne reſta preſque pas de cette matiere fine & onctueuſe.

On voit dans la Préface de l'*Hiſtoire des Plantes qui naiſſent aux environs de Paris*, les expériences que M. Tournefort avoit faites, 1°. ſur de la Terre priſe dans un champ non fumé ; 2°. ſur de la Terre d'un jardin potager ; 3°. ſur du terreau. Il en réſulte que les infuſions avoient donné des indices de ſel urineux, & de ſel marin mêlé imparfaitement avec un ſel alkali naturel. D'où M. Tournefort conclud que le ſel qui ſubſiſte habituellement dans la Terre, participe du nitre, du ſel marin, du ſel ammoniac, de l'alun, & du vitriol ; mais qu'on n'y reconnoît pas de véritable ſel ammoniac : quoiqu'il y en ait une portion très-conſidérable dans la compoſition de la Terre. Il obſerve auſſi que lorſqu'on décompoſe la Terre ſans le ſecours du feu, les ſels que l'on en tire (excepté les parties d'alun & de vitriol) ne donnent que de légers indices d'acidité. &c. &c.

Nous ne nous propoſons pas de faire ici un Traité en forme ſur la nature des différentes eſpeces de Terre ; ni de les ſoumettre à une analyſe chymique, pour reconnoître s'il y en a qui ſoient pénétrées de ſels particuliers, ou alliées avec diverſes ſubſtances métalliques. Nous ne chercherons pas encore à établir les réſultats de la combinaiſon de chaque Terre avec les différens acides ; à fixer la quantité préciſe d'eau dont elles peuvent ſe charger ; non plus qu'à diſcuter ce que le feu peut produire ſur les différentes Terres. Tout le monde ſait qu'il y en a qui ſe réduiſent en chaux : d'autres ſe durciſſent par la cuiſſon, ce que l'on peut regarder comme une vitrification commencée : d'autres enfin ſe diſſolvent entiérement au feu, & fourniſſent des ſubſtances qui approchent plus ou moins du verre. Toutes ces queſtions très-curieuſes, & même à pluſieurs égards, fort utiles pour les Arts, ont mérité l'attention des Phyſiciens : mais elles ſeroient étrangeres à l'objet qui nous occupe.

Nous regarderions pareillement comme ſuperflu de nous étendre ici beaucoup ſur tout ce qui appartient aux Terres, même relativement à la végétation. Ce ne ſeroit que répéter ce que nous avons eu ſoin d'examiner dans preſque chaque article de ce Dictionnaire, où l'on trouve détaillées la qualité, la culture, & diverſes particularités utiles ou curieuſes, des Terres qui conviennent plus ou

moins bien aux plantes dont nous avons traité. D'ailleurs, les Renvois qui ont été inſérés ci-deſſus, indiquent encore des articles où ſont contenues des notions générales, & des maximes qui ſont le fondement de toute bonne Culture. *Voyez* auſſi l'article SABLE.

Nous nous en tiendrons donc aux idées générales que nous avons données. Au reſte, de quelque couleur ou qualité que ſoit une Terre; pourvû qu'elle permette aux racines de s'étendre, on peut être ſûr d'y voir réuſſir des végétaux, & que ſi ce n'eſt pas une eſpece ce ſera une autre. Il eſt vrai que la plupart des plantes croiſſent beaucoup plus vîte & prennent plus de vigueur dans une excellente Terre que dans celle qui eſt médiocre. On convient auſſi qu'il y a des terreins tellement favorables à la végétation, qu'on peut y élever toutes ſortes de plantes avec un ſuccès preſque égal. Mais il n'en eſt pas moins certain qu'en choiſiſſant l'eſpece qui convient à chaque nature de ſol, on peut tirer parti de tous les terreins quand l'intérieur ne ſera pas de nature contraire à la végétation. C'eſt pourquoi nous avons ci-devant averti de fouiller pour examiner la qualité de la Terre juſqu'à certaine profondeur.

Les Terres s'uſent à la longue, quelque bonnes qu'elles ſoient naturellement; mais avec cette différence que, comme il y en a de très-excellentes & qu'il y en a auſſi de fort médiocres, les unes s'uſent bien plus tôt & plus aiſément que les autres. On peut dire qu'il en eſt à-peu-près à leur égard comme des tréſors d'un Etat; il y en a conſtamment de très-puiſſans; il y en a auſſi de foibles. C'eſt ce qui fait que l'un eſt bien plus capable de ſoutenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenſes, que l'autre; mais enfin les tréſors de celui qui eſt fort riche ne ſont pas infinis, ils peuvent s'épuiſer; & en effet il arrive quelquefois qu'ils s'épuiſent, ſoit pour avoir été mal conduits & mal employés; ſoit pour avoir été trop répandus, quoique peut-être en vûe d'autres avantages dont l'Etat a profité. Il faut pour ainſi dire des amendemens étrangers à cet Etat; par exemple, un grand commerce, une alliance importante, & ſurtout point de longues guerres, ni de grandes diſſipations; il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie. Pareillement quelque fécondité que la Terre poſſede, elle s'épuiſe à la longue par la quantité de ſes productions; c'eſt-à-dire de celles où elle a été forcée: mais non pas de celles qui lui ſont naturelles, & dans leſquelles elle ſemble jouer. Ainſi par exemple, la Terre d'un bon pré, bien loin de s'uſer à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, augmente de plus en plus ſa diſpoſition à en produire; comme ſi en effet elle avoit du plaiſir à ſuivre ſa pente. Mais ſi on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on veuille la forcer à donner du ſainfoin, du blé, ou quelque autre grain qui lui eſt étranger; on ne ſera pas longtems à s'appercevoir que ſes productions dégénereront ſucceſſivement juſqu'au point de faire dire qu'elle eſt uſée; & qu'il lui faut quelques ſecours pour la remettre en vigueur, ſans quoi elle ſeroit pendant quelque tems preſque inutile. Peut-être qu'auſſi les Terres où le ſainfoin, le blé & les autres grains viennent d'eux-mêmes (car il y en a de telles) pourroient plus facilement s'uſer à faire du foin ordinaire, qu'en continuant de produire ces grains. Toujours eſt-il conſtant par l'uſage de tous les Laboureurs, qu'on voit ſouvent des Terres uſées.

Cette eſpece de ſtérilité accidentelle eſt relative au plus ou moins de ſubſtance qu'il faut aux diverſes plantes; car toutes n'en conſomment pas également: certaine Terre qui en eſt abondamment pourvue, alimente ſans s'uſer ſitôt, pluſieurs différentes ſortes de plantes & quelquefois toutes enſemble; comme dans les bons fonds de prés, où chaque endroit eſt plein d'une infinité de différentes plantes quelquefois également vigoureuſes. C'eſt quand le fonds n'eſt que médiocrement bon, que la Terre n'en produit pluſieurs que ſucceſſivement les unes après les autres; comme on le voit aux petits blés, à l'orge, l'aveine, &c: qu'on ſeme dans les Terres qui viennent de porter le froment & le ſeigle; leſquelles n'étant pas capables d'en produire ſitôt d'autres ſemblables, ont encore dequoi en nourrir de moindres.

La même choſe doit ſe dire d'une Terre qui a été longtems en vignes, en futaies, en arbres fruitiers, &c. Si on y détruit ces ſortes de plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elle puiſſe réuſſir étant employée incontinent de la même maniere qu'elle l'étoit; puiſqu'elle eſt uſée à cet égard. On croit avoir aſſez bien obſervé que quand une Terre a été longtems occupée par une eſpece d'arbres, ceux de même eſpece qu'on y planteroit réuſſiroient mal. Mais on peut ſe promettre plus de ſuccès, en les remplaçant par des arbres tout différens. Et la Terre qui ſeroit en général épuiſée à l'égard des arbres, pourra même réuſſir pour un tems à la production de plantes plus petites & moins voraces; par exemple, des herbes potageres, des plantes légumineuſes, &c. Après tout elle viendra enfin à ſubir la condition commune à toutes les Terres, qui eſt de devenir uſée.

Un bon Cultivateur doit donc obſerver de quelle maniere toutes les plantes de ſon terrein viennent; afin de ne point perdre de tems à l'employer en choſes qui ceſſent de bien faire. Il ne laiſſera pas pour cela aucune partie en friche; il ſe contentera ſeulement de faire changer de place à ſes légumes, grains, prés, &c. Sa Terre n'eſt jamais ſi uſée, c'eſt-à-dire, ſi épuiſée & ſi effritée, qu'elle doive demeurer entiérement inutile: il lui fera produire de toutes choſes les unes après les autres, pourvu qu'il ne la laiſſe pas manquer des ſecours qui lui ſont néceſſaires. *Voyez* AMENDER: CULTURE: LABOURER: DESSOLER.

De très-habiles Cultivateurs penſent qu'un terrein qui eſt une fois bon pour une ſorte de plante, ſera toujours en état de lui fournir de la nourriture, pourvu qu'on le cultive convenablement, & qu'on ait ſoin d'ôter les plantes qui ſont à portée de dérober une partie de la nourriture à celles que l'on y fait venir.

On obſerve auſſi que les Terres qui ſont les meilleures pour produire du froment, ſont rarement très-bonnes pour l'aveine; & que celles qui ſont les plus propres aux menus grains, fourniſſent d'ordinaire peu de froment.

Il eſt fort ordinaire, même dans une petite piece de Terre, qu'une partie de la même piece ſoit beaucoup meilleure que l'autre.

En nombre d'endroits de la Champagne les *Terres griſes* ont en elles-mêmes un grand fonds de fécondité; qui ſe manifeſte dans toute ſon étendue lorſqu'on leur a donné les engrais convenables. Il en eſt de même des *Terres blanches*: celles-ci produiſent même le plus beau froment, & le plus peſant, & outre cela en grande quantité. Les *Terres rouſſes* ont moins de conſiſtance & de ſucs nourriciers que les deux autres, quelques engrais qu'on leur donne. (*Prairies Artificielles*, premiere Partie, n. 2.)

On appelle *Terres Repoſées* celles qui ont été longtems ſans qu'on leur ait rien fait produire : & ce repos leur a donné une nouvelle vigueur.

Il y a certaines Terres qu'on ne laboure que tous les huit ou dix ans ; ſoit qu'elles ſoient trop maigres pour produire chaque année, ſoit que le pays ne ſoit pas aſſez habité pour cultiver toutes les Terres.

La pluie qui les pénetre durant ce tems, contribue beaucoup à les fertiliſer.

Quoiqu'une Terre maigre, qu'on laiſſe en friche, produiſe d'elle-même quantité de plantes ; après qu'elle a fourni ſans culture à ces productions durant quelques années, elle eſt (ſuivant l'opinion commune) en état de donner pluſieurs belles récoltes. M. Duhamel penſe néanmoins que les Terres laiſſées en friche, ne s'améliorent pas auſſi parfaitement ni auſſi promptement, que ſi on les eût labouré avec ſoin. D'ailleurs, la plupart des plantes qui viennent ſur les friches, ne jettent leurs racines qu'à la ſuperficie de la Terre ; & ainſi quand on les laboure, la Terre de deſſous qu'on met à la ſuperficie, eſt une Terre repoſée. Voyez BRÛLER *les Terres*.

Dans l'article EGOUTTER *les Terres*, on a fait mention d'une pratique de Bourgogne, qui conſiſte à labourer en planches. Cette méthode peut renouveller une Terre épuiſée. Mais il faut qu'il ſe trouve dans le fond une ſuffiſante quantité de Terre pour couvrir l'ancienne ſurface à l'épaiſſeur convenable pour fournir de la ſubſiſtance aux plantes. Un tuf blanc, par exemple, augmenteroit le mal.

On pourroit encore donner, tous les neuf à dix ans, un bon labour à bras, qui s'étendît à huit ou dix pouces de profondeur. Au reſte, l'une & l'autre de ces méthodes ſont pénibles & très-diſpendieuſes.

Ce que nous entendons par *Terres Neuves*, ſont 1°. celles qui n'ont ſervi à la nourriture d'aucunes plantes ; par exemple, celles qui ſont au-deſſous de trois piés de la ſuperficie, juſqu'à quelque profondeur que ce puiſſe être (pourvu qu'elles ſoient effectivement Terres). Ou bien nous entendons 2°. celles qui ayant déja nourri pluſieurs plantes, ont été enſuite longtems ſans ſervir à d'autres : par exemple, celles ſur leſquelles on a fait des édifices. L'expérience apprend que dans les premieres années, les unes & les autres de ces Terres ſont merveilleuſement bonnes, particuliérement pour les jardins. Toutes ſortes de plantes & de légumes y embelliſſent, croiſſent, & groſſiſſent à vue d'œil ; & ſi l'on y plante des arbres, pourvu qu'ils ſoient bons par eux-mêmes, & qu'ils aient été bien plantés, il y en a peu qui n'y réuſſiſſent ; au lieu que dans celles qui ſont mauvaiſes, ou uſées, la plupart meurent, quelque bien conditionnés qu'ils ſoient, & quelque ſoin qu'on ait pris pour les bien planter.

Les yeux ne ſont pas capables de diſtinguer ſi une Terre eſt neuve, ou ſi elle eſt uſée ; la connoiſſance de leur état doit venir d'ailleurs : les unes & les autres ſe reſſemblent extrêmement, & on pourroit dire avec aſſez de raiſon, que les Terres qui ſont mauvaiſes, ſoit pour l'avoir toujours été, ſoit pour l'être devenues, ſont à-peu-près comme la poudre à canon qui eſt ou mauvaiſe ou éventée ; le feu n'y ſauroit prendre, & cependant elle reſſemble entiérement à la bonne. Ainſi les Terres, qui ſont naturellement mauvaiſes & infertiles, ou celles qui ayant été bonnes ſe trouvent enfin uſées ; demeurent comme mortes auprès d'un ſecours qui ſuffiroit pour en animer d'autres : enſorte que, ne contribuant nullement à l'action des vieilles racines des arbres, celles-ci périſſent enfin, & avec elles tout le reſte de l'arbre.

Il eſt donc agréable de faire de nouveaux plants dans de bonnes Terres neuves : & tous ceux qui ſont des jardins nouveaux, devroient avoir la précaution d'en faire préparer en maniere de magazin, afin d'y avoir recours commodément, quand ils ont beſoin de replanter des arbres. Un endroit deſtiné aux jeux Publics eſt très-propre pour ces ſortes de proviſions ; au lieu de le remplir de gravois & d'immondices ſorties des carrés & des tranchées. Combien de fois voit-on arriver que, faute d'une telle facilité pour des Terres neuves qu'il faudroit remettre dans les tranchées, & qu'on y remettroit ſi on en avoit ; on perd ſon tems, ſon argent, & ſon plaiſir, à refaire de nouveaux plants à la place des vieux, qui ſont morts ! Et en effet, il en échape très-peu dans des Terres vieilles & mal conditionnées.

Terres Novales.

Ce ſont celles qui n'ont ſervi autrefois qu'à des arbres ou des bois, qu'on a arrachés exprès pour y ſubſtituer du blé.

Cette Terre rapporte toujours trop les premieres années, pourvu qu'elle ſoit bien labourée. Amaſſant beaucoup de ſubſtance par le long repos, & à cauſe des feuilles des arbres qui s'y conſomment & des herbes qui l'ameubliſſent & engraiſſent quoiqu'elle les produiſe, elle ne peut, étant enſuite bien façonnée, que produire du grain en abondance. *Voyez* BRUYERE, p. 408-9.

Pour éviter même un inconvénient qui arrive lorſque pour la premiere fois on veut enſemencer ces Terres, & qui eſt cauſe que le blé y vient ſi dru que le plus ſouvent ce n'eſt que de la paille & très-peu de grain ; un Laboureur qui entend ſon métier, commence à ſemer de l'aveine pour ôter la plus graſſe ſubſtance de cette Terre ſans cependant l'épuiſer : & l'année ſuivante il y jette du froment, qui remplit toujours l'attente du Cultivateur. On peut y ſemer de groſſes féves, des navets pour le bétail, des panais, de groſſes raves ; en conſultant la qualité du terrein, convenable à chacune de ces plantes.

Pour les fumiers, il n'y en eſt point néceſſaire de plus de quatre ans.

On laboure ces Terres fortement. Voyez *Terres Marécageuſes : Vieux* PRÉS : BRÛLER *les Terres.*

Des Bonnes Terres.

La marque la plus eſſentielle & la plus aſſurée, de la bonté d'un fonds de Terre, eſt la beauté de ſes productions naturelles. Il ſeroit à deſirer que l'on pût établir une autre marque certaine ſur la couleur, & dire que la griſe noirâtre fait preuve en cette matiere, comme elle y fait le plus bel agrément pour la vue. Mais nous venons d'obſerver que l'œil n'eſt pas juge ſuffiſant pour bien diſcerner une Terre neuve d'avec celle qui eſt uſée.

Ce n'eſt pas ſeulement de nos jours que cette queſtion a été agitée : les plus habiles Auteurs de l'antiquité y ont réfléchi avant nous. On voit qu'il y a de bonnes & de mauvaiſes Terres de toutes couleurs ; néanmoins conſtamment cette griſe noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des ſiecles paſſés, eſt d'ordinaire à cet égard un des meilleurs ſignes de bonté ; ſans être pourtant infaillible. Nous en voyons quelquefois de rougeâtres,

& de blanchâtres, qui ſont merveilleuſes. Mais rarement y ena-t-il d'abſolument blanches, dont on puiſſe dire la même choſe dans les cantons paſſables. D'ailleurs, on en trouve de noires, ſoit ſur le haut de quelques montagnes, ſoit dans des vallons, leſquelles ſont très-infertiles; c'eſt une maniere de ſable mort, qui ne peut tout au plus produire que des genêts & des bruyeres.

Le véritable indice pour bien connoître la Terre, n'eſt donc point ſa couleur, non plus que ſa profondeur: il n'y a que les productions qu'elle fait naturellement, qui doivent décider à cet égard. Par exemple, en pleine campagne, ce ſeront de bons herbages que les animaux mangent volontiers; ainſi que des ronces & des hiebles: dans un potager, ce ſeront de gros artichaux, de groſſes laitues, de grandes oſeilles, &c. Ailleurs, des arbres bien vigoureux, de longs jets qu'on leur voit pouſſer, des feuilles fort larges & bien vertes dont ils ſont garnis, &c. La groſſeur ou la petiteſſe des fruits ſont bien quelque choſe à cet égard; mais on n'en peut point tirer de preuve certaine: nous voyons ſouvent de fort gros fruits ſur des arbres qui ne ſe portent pas bien.

Terres Pierreuſes.

Elles ſont fort bonnes pour produire des plantes aromatiques, & du bois de charpente. Le chêne & le charme viennent volontiers, partout où la Terre eſt ferme & le terrein pierreux. Mais beaucoup d'arbres fruitiers n'y profitent pas. *Voyez* ARBRE, p. 156. Le ſainfoin y réuſſit aſſez bien. L'avoine & le chanvre deviennent très-beaux dans un ſable gras, jaune, pierreux, & repoſé. Voyez *Terres Fortes.*

Une Terre Pierreuſe ne produit pas une grande quantité de blé; & ſi l'on en veut faire à-peu-près quelque choſe de bon, il faut ôter une partie des pierres; & labourer le plus avant que l'on pourra, c'eſt-à-dire auſſi profondément qu'on verra qu'il y a de bonne Terre: car ſi on alloit indiſtinctement approfondir toutes ſortes de terreins, & que, faute de connoître la mauvaiſe Terre, on l'amenât ſur la bonne, on n'opéreroit rien qui vaille; cette Terre qui n'eſt point meuble, & qui demeure toujours maſſive, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit ſi on ne l'avoit point ainſi mal façonnée. Cette maniere de labourer une Terre s'appelle, en terme de labourage, *la Forcer:* & toute Terre forcée devient ingrate à ſon maître. Cet avertiſſement eſt général pour toutes les eſpeces de Terres qu'on voudra labourer.

Pour les jardins, on paſſera à la claie une Terre fort pierreuſe. Mais dans les champs on pourra ôter ſeulement les groſſes pierres: les petites ſeront avantageuſes ſurtout quand le fond de la Terre retiendra l'eau. Certains terreins où l'on n'apperçoit que des pierres de la nature de la craie, font de belles productions.

Pour amender les Terres pierreuſes, on ſe ſert de fumier de mouton préférablement à tout autre.

Voyez auſſi l'article BRUYERE, p. 408, col. 2.

Terres Sabloneuſes.

Il y en a de deux eſpeces: l'une eſt un gros ſable jaune, fort propre à produire du grain: l'autre eſt un ſable blanc & ſec; celui-ci n'eſt bon que pour y planter du bois, & y ſemer du ſarrazin. Le ſeigle y viendra auſſi.

Le premier de ces ſables ne ſeroit cependant pas bien fertile, ſi l'on n'y ajoûtoit point du fumier, lorſqu'on veut le faire porter. Mais dès qu'il eſt mêlé moitié de fumier de vache & moitié des boues qu'on a ramaſſées & qu'on a laiſſé égoutter, il fait des merveilles; ce mêlange corrigeant deux défauts que ce ſable a toujours, quelque bonnes qualités qu'il puiſſe avoir d'ailleurs: ſavoir premiérement, d'être ſujet à ſe deſſécher par les trop grandes chaleurs; à quoi on remédie par les boues, qui ſont d'une nature toujours aſſez humide: en ſecond lieu, de ſe refroidir par les pluies, ſi on ne le mêloit pas avec du fumier de vache; qui à la vérité n'eſt pas auſſi chaud que celui de mouton, mais qui ſuffit pour donner un bon tempérament à la Terre où on le répand. Les Terres ſabloneuſes ſont fertiles lorſque l'eau n'y manque pas. Quand on veut labourer ces Terres, il faut toujours choiſir un tems un peu humide, & jamais un tems trop ſec.

Dans les Terres ſéches & ſabloneuſes, il eſt à propos de planter les arbres un peu avant: afin que les racines ne ſoient pas deſſéchées par l'ardeur du ſoleil. On les y plante aſſez volontiers dès la Saint-Martin: parce qu'ils peuvent dès l'automne commencer à faire quelques racines. Dans ces ſortes de Terres on laiſſe moins de diſtance entre chaque pié d'arbre, que dans celles qui ſont graſſes & humides.

En général, ce qui eſt planté dans une Terre ſabloneuſe & légere, demande à y être mis dru. Avec cette précaution, les artichaux même y réuſſiſſent. Les pêchers ſur amandier y réuſſiſſent très-bien. Les fonds ſabloneux ſont bons pour produire du bois de charpente. On remarque que les arbres entés ſur franc, donnent plus tôt du fruit, & pouſſent moins de bois, étant plantés en Terre ſabloneuſe, que dans les Terres fortes. Lorſque les chaleurs ſont continuelles & conſidérables, il faut arroſer les arbres qui ſont dans ces Terres légeres où le ſable domine.

Un ſable très-fin, extrêmement blanc, & aride, eſt bien ſuffiſant pour des pins, des cedres, & des chênes verds. Il eſt d'expérience que les arbres élevés dans du ſable ont beaucoup de racines, mais qui ſont menues & peu vigoureuſes. Un défaut, commun aux Terres ſabloneuſes & aux autres Terres légeres, eſt qu'y ayant de trop grands interſtices entre leurs molécules, les racines les traverſent ſouvent ſans preſque toucher à la Terre; ce qui fait qu'elles reçoivent peu de ſubſtance. On s'eſt aſſuré par l'expérience, qu'il eſt avantageux de labourer fréquemment ces ſortes de Terres: peut-être que le broyement & le remuement de leurs parties, les met plus en état de recevoir l'humidité des pluies & des roſées, de profiter des influences de l'air, & d'être pénétrées par les rayons du ſoleil.

Les Terres ſabloneuſes, (ainſi que celles qui ſont ſéches & légeres) ne veulent pas être labourées à vive jauge; mais toujours légerement. On les traite comme les *Terres ſpongieuſes* ou qui boivent l'eau. Les unes & les autres ſe labourent ordinairement à plat. Quand on veut y labourer par billons, on laboure auſſi quelquefois à plat; enſuite on ſeme, & on enterre le grain avec la herſe; puis on forme, à deux piés les uns des autres, de profonds ſillons avec une charrue faite exprès, qu'on nomme charrue à billonner.

La *camphorata* vient dans les terreins chauds & ſabloneux.

Le maïs & le millet demandent une Terre ſabloneuſe & légere.

Un fonds de ſable & de cailloux, qui ſert de lit ou de conduite à une ſource, ne peut que donner de bonnes qualités à l'eau.

Lorſque la Terre d'un jardin eſt ſéche & ſabloneuſe, & que le terrein a de la pente, il eſt avantageux de pratiquer des rigoles pour faciliter l'écoulement des eaux de pluies trop abondantes qui viennent par orage: outre que cela ſéche les allées, l'eau en filtrant abreuve la Terre voiſine des racines; ce qui eſt un arroſement plus efficace & plus durable que celui qu'on donneroit à la ſuperficie des plantes. Voyez *Terres Fortes.*

Dans le voiſinage d'un ſable fin, on ne peut cultiver du tabac; parce que la feuille retient aiſément le ſable que le vent y porte. Mais on n'a rien à craindre en y élevant du froment, du maïs, des patates, des topinambours, & autres vivres ſemblables.

Terres Légeres & Chaudes.

Elles participent foncierement aux mêmes qualités que celles des Terres ſabloneuſes.

Les groſſes raves & les carottes, y réuſſiſſent bien. L'orge peut y venir. L'expérience a appris que, dans ces Terres, un eſpalier expoſé au midi, donne des pêches fort groſſes & d'une bonté exquiſe: quoiqu'il y ait des perſonnes qui prétendent que le fruit n'a pas le tems de mûrir ni de parvenir à ſa groſſeur naturelle, & qu'il eſt ſujet à y gerſer & tomber. L'expoſition du nord ne porte aucun préjudice aux arbres ou plantes, qui croiſſent dans cette eſpece de Terre. L'expoſition du levant y eſt la plus favorable de toutes.

L'aveine profite peu dans une Terre de cette qualité: elle eſt même en danger d'y périr; ainſi que le lin; lorſque le commencement du printems eſt fort ſec. Si l'on y ſeme de l'aveine, il faut l'enterrer avec la charrue: dans la ſuite même, on y fait paſſer le rouleau. En général, il n'eſt pas à propos d'enſemencer de bonne heure ces ſortes de Terres; quelque choſe que l'on y mette.

Il leur faut du fumier gras. On peut les amender en les mêlant bien avec des Terres graſſes & humides. Le varec & la vaſe de la mer y ſont très-bien.

Les arbres fruitiers plantés dans les Terres ſéches & légeres, veulent être arroſés tant que la chaleur eſt continuelle & exceſſive. Il en eſt de même des artichaux, de la plupart des plantes potageres, & des fleurs.

Voyez, ci-deſſus, *Terres Sabloneuſes.*

Terres Maigres.

Elles ſont favorables pour élever des chevres, & des bêtes à laine. Les vaches y trouvent peu de ſubſiſtance. Si l'on y ſeme du jonc marin, il y réuſſira: c'eſt un bon fourrage pour le bétail & les chevaux. Le lupin, autre excellente nourriture pour eux, vient à merveille dans ces ſortes de Terres, dans nos provinces méridionales. Le ſainfoin y réuſſit preſque en tout pays. On pourroit encore tirer parti de ce terrein, en y faiſant venir du bouillon-blanc, des orties, des plantes aromatiques, &c. Le ſarraſin y viendra auſſi; de même que le ſeigle & le millet, pourvu que la Terre ſoit légere. Mais une Terre légere & maigre ne peut gueres produire du froment, ni de l'aveine. Le froment y réſiſte moins aux rigueurs de l'hiver, que dans les Terres ſubſtantieuſes: & en général, celui qu'on y met, eſt fort ſujet à manquer. Il ne faut pas les enſemencer de bonne heure, à moins qu'elles ne ſe rencontrent dans des fonds aquatiques.

Dans quelques Terres maigres & légeres qui n'ont pas de fond, l'on trouve à une petite profondeur le tuf blanc, la craie, ou même la roche. On ne peut jamais en eſpérer de grand produit. Cependant, quand elles ſe trouvent dans un pays habité, on ne laiſſe pas de les cultiver: & à force de les fumer, on en tire quelques ſecours; d'autant qu'il coute peu pour les labourer. Car on ſe contente volontiers de gratter cette ſuperficie, où réſide toute la fertilité, avec une eſpece de crochet de bois armé d'un morceau de fer; & un petit cheval, ou même un âne, ſuffit pour tirer ces eſpeces de charrues, qui n'ont point de roues.

Voyez BRUYERE: *Terres ſabloneuſes;* Terres *légeres;* Terres *chaudes;* Terres *ſéches;* Terres *repoſées.*

Des Terres Stériles.

On peut les ranger dans la claſſe des Terres maigres, légeres, chaudes, ſabloneuſes; ou dans celle des Terres froides, peſantes, marécageuſes, de l'argile, &c.

Lorſqu'un terrein eſt ſi ingrat que l'on ne peut en tirer ni récolte ni pâturage, on doit y ſemer ou planter certains bois qui ne demandent ni de l'humidité ni un grand fonds de Terre: tel eſt par exemple le châtaignier. Cet arbre y croîtra toujours aſſez, dans l'eſpace de ſix ou ſept ans, pour fournir d'excellens cercles de cuves; quand même il ne réuſſiroit pas au point de donner du fruit, & d'être propre à la charpente. Le mûrier blanc réuſſira auſſi dans les landes, ſables, & bruyeres. Ces terreins ſont très-propres aux pins.

Selon M. Schmidt, dans ſes *Traités ſur divers ſujets intéreſſans*, dit p. 166: qu'une ſolution de fer faite avec de l'eau ſimple, & mêlée avec du ſable, formant à la fin un corps très-dur, une eſpece de pétrification; c'eſt la raiſon principale de la quantité de pierres; & de la croûte impénétrable, qui rendent preſque *ſtériles* les champs des pays montagneux, où les *Terres fortes* ſont communes. Pour les fertiliſer, il faut (dit-il) détruire ce fer; ou en diminuer au moins la quantité. La chaux vive, en s'emparant des parties de ce métal, le détruit, ou l'empêche de paroître: une connoiſſance plus profonde des foſſiles pourra nous enſeigner encore plus de matieres propres à produire cet effet. J'ai rencontré ſouvent dans des lieux humides (dit-il p. 167) une Terre qui, par ſa légereté & par ſa couleur reſſembloit à la meilleure Terre des jardins: le Cultivateur, trompé par cette reſſemblance, en concevoit les plus belles eſpérances, & paroiſſoit étonné de la ſtérilité abſolue de cette Terre; les eſſais me la prouverent ferrugineuſe, mêlée de bitume, & approchante de la Terre appellée *Mulm* par les Suédois.

Voyez ENGRAIS: TAILLIS.

Terres Séches.

Voyez ARDILLEUX.

Ces ſortes de Terres ſont encore de celles où il vaut mieux réitérer les labours légers, que d'en donner de moins fréquens, mais plus profonds.

Les pêchers ſur amandier réuſſiſſent bien dans les Terres ſéches & légeres. Tous les arbres qu'on y plante, doivent être mis aſſez avant pour que les racines ne ſoient pas atteintes de l'ardeur du ſoleil. On y plante aſſez ordinairement dès le mois de Novembre. Quelques-uns buttent ces nouveaux plants, & les laiſſent de la ſorte juſqu'à ce qu'ils aient bien repris.

repris. On a ſoin d'y tenir les buiſſons & les eſpaliers toujours aſſez bas. Pour les baſſes tiges, il faut faire enſorte que la tête garantiſſe toujours le pié, contre l'ardeur du ſoleil. En général, il faut ménager le plus d'humidité qu'il eſt poſſible, aux plantes de ces terreins. Si l'on y ſeme du jonc marin, on ne doit pas compter qu'il réuſſiſſe auſſi bien que dans une terre un peu humide. Le ſeigle y vient volontiers.

Le bon tems pour labourer ces Terres, eſt lorſqu'il y a apparence de pluie; ou immédiatement après qu'il en eſt tombé. Quelques-uns les labourent même pendant qu'il pleut; afin que l'eau les pénetre promptement, & que la chaleur du terrein ne puiſſe pas la réſoudre ſitôt en vapeurs.

Conſultez *Terres Maigres;* & les Renvois qui y ſont.

Terres Fortes.

On en compte trois eſpeces: la Terre forte proprement dite, ou Terre argilleuſe; la Terre forte ſablonneuſe ou ſable fort gras; & la Terre forte pierreuſe; toutes trois d'une nature viſqueuſe, qui demandent un labour profond & toujours fait par un beau tems, afin de détruire les herbes inutiles qui y abondent. On doit auſſi choiſir un tems chaud & ſec, pour labourer dans les jardins les terres fortes & humides; cette circonſtance étant très-propre pour deſſécher & réchauffer.

Celle d'argile eſt la plus rude à manier; & ſi elle n'eſt pas travaillée à propos, difficilement en vient-on à bout, à cauſe de ſes mottes qui demeurent toujours entieres.

Le Sable Gras ne forme pas tant de mottes, & ſe laboure plus aiſément: néanmoins il ne vaut que mieux lorſqu'on le travaille le moins dur qu'on peut, mais jamais trop mol. Voyez CHARRUE *à Verſoir*, p. 536, col. 1.

Pour la Terre forte pierreuſe, ſi l'on attend qu'elle ſoit trop ſéche, elle eſt ſujette à faire ſauter la queue de la charrue; ce qui donne beaucoup de travail à celui qui la tient, & qui le plus ſouvent n'eſt pas maître de pointer le ſoc. Le labour paroît auſſi alors être mauvais; n'étant point fait également; & n'étant, pour ainſi dire, qu'égratigné à la ſuperficie.

A l'égard des fumiers, ce que l'on peut faire de mieux eſt de mêlanger ceux de mouton, de vache, & celui de cheval bien conſommé.

Ces ſortes de Terres ſont plus propres au froment qu'à d'autres grains; il y vient en abondance, ſurtout lorſque les années ne ſont point trop pluvieuſes.

On donne juſqu'à quatre & cinq labours aux Terres fortes pendant l'année de jachere; à meſure que les herbes y croiſſent. Ces Terres demandent à être labourées profondément.

Il faut ſe donner de garde d'y mettre des arbres entés ſur franc; à moins que ce ne ſoit pour des pleinvents: ce ſeroit le moyen de n'avoir de longtems du fruit, mais toujours beaucoup de bois. Les pêchers ſur amandier ne réuſſiſſent pas dans les Terres fortes & humides; ceux qui ſont greffés ſur prunier y font bien. Dans toute eſpece de Terre forte, on met plus de diſtance entre les arbres, que dans les Terres légeres: en les taillant on leur laiſſe auſſi plus de longueur. En général, tout ce qu'on met dans les Terres fortes ne doit pas être trop dru: les plantes y devenant plus vigoureuſes, elles occupent plus de terrein. Si l'on veut faire venir des aſperges dans une Terre forte & humide, on ne creuſe pas la Terre pour les replanter; mais on les butte, enſorte qu'elles ſoient plus élevées que la Terre des ſentiers. Les navets deſtinés à la nourriture du bétail, y réuſſiſſent bien. Pour y ſemer de l'aveine, on commence par tracer les ſillons avec la charrue; puis on ſeme; & l'on enterre le grain avec la herſe. L'orge ne vient pas bien dans une Terre forte & humide.

Lorſqu'un jardin a, en quelques endroits, de la Terre trop forte & humide, on peut y faire des ſaignées pour faire écouler l'eau; enſorte qu'elle ſe perde ſoit dans les allées ſoit dans les pierrées qui la conduiſent hors du jardin: il ſera encore plus de l'œconomie de conduire ces eaux, s'il eſt poſſible, ſur d'autres endroits trop ſecs; ou de pratiquer les rigoles de maniere qu'elles ſervent à arroſer ailleurs. En faiſant les ſaignées, on élevera les Terres en dos de bahut. On peut amender cette ſorte de Terre en la mêlant bien avec du ſable, des cendres leſſivées, de la marne graveleuſe, du fumier de cheval & de bergerie, &c.

La *Terre Franche* ſemble être un amas de petites maſſes extrêmement fines, capables de ſe rapprocher exactement & de demeurer unies & entaſſées. Selon les diverſes proportions dans leſquelles cette Terre a le grain plus ou moins ſerré, c'eſt-à-dire qu'il y a plus ou moins d'interſtices entre les molécules; elle devient *Terre forte*, *argille*, *glaiſe*, *craie*.

Les *Terres Argilleuſes* contiennent du vitriol. Elles ne ſe diſſolvent pas dans l'eau: auſſi les ſources qui filtrent à travers l'argile, ſont-elles communément claires; mais ſouvent elles ont une impreſſion vitriolique, qui eſt déſagréable. Cette indiſſolubilité de l'argile dans l'eau, peut être une des cauſes du peu de fécondité de ces ſortes de Terres. Elles ſe durciſſent à la chaleur. Les arbres fruitiers ne profitent point dans l'argile pure.

La glaiſe eſt plus ou moins verte, & toujours fonciérement blanche. Cette Terre peut ſervir d'indice pour trouver des ſources: on peut y creuſer dans l'eſpérance d'avoir de l'eau; car elle en eſt ordinairement chargée. Et comme elle ne s'y diſſout point, l'eau à laquelle elle ſert de conduite ou de lit, eſt claire. *Voyez* GLAISE.

Terres de Craie.

Il y a des pays où la Terre eſt pleine de craie; & ce ne ſont pas les plus fertiles en blé: mais enfin, comme il faut ſe ſervir du terroir tel qu'il a plu au Ciel de nous le donner, il faut trouver des moyens de leur faire produire du grain par le ſecours des amendemens qui leur conviennent & que l'on n'y épargne pas. Deux ſortes de fumiers paroiſſent propres pour cette eſpece de Terre, pourvu qu'ils ſoient paîtris avec elle; ſavoir celui de mouton, & celui de vache: & ſi l'on veut y ajoûter encore des boues ramaſſées & égouttées, elles ne pourront produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'approfondir ces ſortes de Terres, on laiſſe à la longue expérience du Laboureur d'en juger; ſelon qu'il verra que la Terre de deſſous ſera différente de celle de deſſus. Mais en général, il faut l'attaquer peu-à-peu; multiplier les labours; & ne pas épargner les engrais.

Terres Marécageuſes.

On ne ſauroit gueres eſpérer de profit, par rapport au blé, des Terres qui ſont ſituées dans des marécages. Ce n'eſt pas que le froment n'y vienne quelquefois bien: mais lorſque cette Terre eſt nouvellement défrichée; ſouvent on y recueille beaucoup de folle aveine; ou le blé y pouſſe avec tant de force qu'on moiſſonne beaucoup de paille, & très-peu de grain: c'eſt ce qui fait qu'un tel terrein

eſt toujours meilleur en pré qu'en labour. Cependant, à force de labours, on parvient à détruire les mauvaiſes herbes ; ces Terres perdent un peu de leur exceſſive fertilité ; & l'on a des fromens & des aveines magnifiques, dans des marais deſſéchés.

Les Terres ſujettes aux inondations peuvent porter du riz.

Toute Terre ſituée dans un fonds qui retient l'eau, doit être labourée par planches, & profondément. On en égouttera l'humidité ſuperflue, par un ou pluſieurs foſſés qui la refendront, ou qui ſeront ſur les côtés. On lui donnera de fréquens labours. Voyez EGOUTTER *les Terres*. Les digues ſeront néceſſaires dans certaines circonſtances.

Il y a d'excellentes Terres à froment, qui ne forment qu'un lit d'environ quatre pouces d'épaiſſeur ; ſous lequel on trouve une Terre rouge ſtérile. Comme ces ſortes de Terres s'imbibent de l'eau des pluies auſſitôt qu'elles ſont tombées, on les laboure à plat ; & on a ſoin que la charrue ne pique pas juſqu'à la Terre rouge : car la récolte ſuivante en ſouffriroit, à moins qu'à force de fumier l'on ne rendît à la Terre ſa fertilité. Peut-être qu'à la ſuite du tems, & à force de culture, la Terre rouge mêlée avec celle de deſſus, deviendra bonne. On laboure ces Terres avec de petites charrues ; qu'on appelle *à oreille*, parce qu'à côté du ſoc qui eſt aſſez étroit, il y a une planche diſpoſée de façon qu'elle renverſe la Terre du côté où elle eſt placée : & comme cette planche peut être changée de côté, le Laboureur eſt maître de renverſer la Terre du côté qu'il veut.

Les Terres qui retiennent l'eau, ſont plus propres à porter de l'aveine que du froment. C'eſt le cas de preſque tout le haut Gâtinois : enſorte que l'on ne peut enſemencer que le plus haut de la planche que l'on a faite en labourant ; & que plus de la moitié de la Terre demeure vuide de grain juſques vers le milieu du printems. Alors, les eaux étant retirées & la Terre deſſéchée, les habitans labourent à bras la partie non-enſemencée ; & y ſement des pois, des navets, des féves, &c.

Tout ce que l'on ſeme dans les Terres très-humides, y doit être mis en abondance, parce qu'il y en a une partie qui ne leve point.

M. Duhamel a prouvé que l'exceſſive humidité du terrein ne contribue pas à la carie & à d'autres grandes maladies du blé.

Les bois blancs, l'aune, le ſaule, le peuplier, le marſeau, le frêne, l'aune, & autres végétaux aquatiques, viennent bien dans ces ſortes de Terres. On peut y ſemer des navets pour le bétail. Le pommier & le poirier peuvent auſſi y réuſſir. Ces arbres doivent y être placés aſſez loin les uns des autres, pour qu'ils jouiſſent des influences de l'air & du ſoleil. Tous les arbres fruitiers y ſeront plantés en buttant, & non dans des trous profonds. Les poiriers à haute tige y font bien. Il eſt à propos que les arbres de tige s'élevent aſſez pour que la tête n'empêche pas le ſoleil d'en échauffer le pié.

Un bon fond de Terre un peu humide eſt le véritable lieu favorable pour nourrir le gros bétail, & ſurtout pour l'engraiſſer.

Les Terres maigres & légeres ſituées dans des fonds aquatiques, doivent être traitées comme les Terres fortes.

Terres Froides.

Tels ſont ordinairement les fonds argilleux & aquatiques. Naturellement peſantes, ces Terres ont beſoin d'être ſouvent remuées, pour les exciter à produire d'autres plantes que celles qui y croiſſent d'elles-mêmes.

L'expoſition du Nord eſt préjudiciable pour tout ce que l'on y met.

Il faut les labourer de bonne heure en automne, avant que les pluies ſurviennent ; & afin que les gelées atténuent les mottes que ces Terres font ordinairement.

Lorſqu'on y plante, ce n'eſt jamais avant la fin de Février. Hors les pommiers & poiriers, preſque tous les arbres fruitiers n'y profitent point. (Au reſte, *Conſultez* les articles particuliers de chaque arbre). Pour ce qui eſt des jardins où ſont de ſemblables Terres, le baſilic, le perſil de Macédoine, & autres plantes aromatiques, n'y grainent pas ; ou le font ſi tard que leur graine n'a point le tems de mûrir.

Le jonc marin y réuſſit aſſez bien.

Voyez *Terres fortes ;* & *Terres marécageuſes*.

Terres Hautes.

M. Le Page obſerve qu'à la Louiſiane elles portent naturellement des mûriers dont les feuilles plaiſent beaucoup aux vers à ſoie ; que l'Indigo y croît ſans culture, le long des bois fourrés ; qu'il s'y trouve de très-beau tabac ; qu'on y cultive utilement le coton ; qu'on y fait venir du froment & du lin plus aiſément & meilleurs qu'en-bas : où la Terre eſt trop graſſe, & plus favorable à l'aveine qu'aux plantes ci-deſſus, leſquelles n'y deviennent ni auſſi fortes ni d'auſſi bonne qualité.

Terres Meubles.

On reconnoît d'abord la Terre meuble, en la maniant. Elle n'eſt ni trop ſéche ou légere, comme les Terres qui ſont tout-à-fait ſablonneuſes ; ni trop humide, comme celles qui tiennent de marécages ; ni trop forte, comme les Terres franches : mais on ſent qu'elle eſt douce, & qu'elle a le grain menu, & ſans pierres. Cependant on en trouve de noire graveleuſe qui n'eſt point à rejetter ; non plus que certaines ſablonneuſes de la même couleur. *Voyez* AMEUBLIR.

IL Y A un Arrêt du Conſeil, donné en 1693, qui permet à tous Particuliers, faute par les Laboureurs & autres d'enſemencer leurs Terres ; de les enſemencer, & en recueillir les fruits, ſans être tenus d'en payer aucunes rentes, ni obligés à aucune cenſive : & fait défenſes à toutes perſonnes de ſaiſir aucuns grains, même pour la Taille & autres deniers Royaux. La date de cet Arrêt, eſt du 13 Octobre.

Meſurer les TERRES. Voyez ARPENT : ARURE : MESURE : ACRE : JOURNAL : BICHERÉE.

TERRE : *Terme de Chymie.* C'eſt un principe fixe, qui ne peut devenir volatil, à quelque violent feu qu'on l'expoſe. Néanmoins lorſque ce principe ſe trouve intimement uni avec d'autres qui ſont volatils, ceux-ci l'entraînent en partie. C'eſt pourquoi le réſidu d'un mixte que l'on a décompoſé, ne contient ſouvent pas toute la Terre qui y étoit combinée. Mais auſſi ce qui reſte après la calcination d'un corps, eſt très-ordinairement un compoſé de ſa Terre & d'autres principes volatils qui ſe ſont fixés avec elle, n'ayant pu ni l'entraîner ni s'en dégager. Il y a lieu de croire qu'il eſt preſqu'impoſſible d'obtenir le principe terreux abſolument ſéparé de tout autre : car l'on obſerve différentes propriétés dans ces Terres, toujours relativement aux mixtes dont on les a tirées ; quelque effort que l'on faſſe pour les purifier. Ou bien il faut ſuppoſer que ſi ces Terres ſont pures, elles different eſſentiellement entre elles ; puiſqu'elles ont divers effets.

Il y a des Terres principes, que le feu peut liquéfier ; & d'autres qui ſont incapables de fuſion. On

nomme les premieres, *Terres Fuſibles*, & *Vitrifiables*; les dernieres, *Non-fuſibles*, & *Invitrifiables*. La raiſon de ces noms eſt que quand une Terre Principe a été fondue par le feu, elle devient *Verre*; c'eſt-à-dire que ſes parties, de déſunies qu'elles étoient, ſe ſont rapprochées & intimement unies. Qu'il n'y ait point de Terre abſolument invitrifiable: c'eſt ce qu'on ne peut encore dire certainement. Il ſuffit pour autoriſer la diſtinction ci-deſſus, qu'il y en ait que la Chymie ne puiſſe pas encore vitrifier. Celles-ci ont juſqu'ici paru être poreuſes, & ſe laiſſer pénétrer par l'eau. C'eſt pourquoi on les a qualifié de *Terres Abſorbantes*.

TERRE *Abſorbante*. Voyez ABSORBANS: TERRE, *Terme de Chymie*.

Ces Terres ſont à-peu-près inſipides. Telles ſont la calamine, la tuthie, le bol, l'argile, la glaiſe, la craie, la Terre rouge de Berghen, la Terre Ampelite (ou Pierre noire), l'ochre, la Terre Bléſienne, celle de Pattena, le tripoli, la Terre de Mexique, la Terre à pipes, la Terre Samienne, celle de Chio, &c.

TERRE *Ampelite*. Voyez PIERRE NOIRE.

TERRE *à Bauge*. Conſultez l'article MARNE.

TERRE *Benite*. Voyez Tome II, p. 817, col. 1.

TERRE *Bitumineuſe*. Voyez PIERRE NOIRE.

TERRE *Bolaire*. Voyez dans l'article FER, T. II, p. 14.

TERRE *de Cologne*. Voyez entre les *Couleurs* pour PEINDRE *à Freſque*.

TERRE *Feuillée ou Follée de Tartre*. Voyez au mot TARTRE.

TERRE *à Four*. Voyez ARGILE.

TERRE *de Lemnos*. C'eſt la Terre Sigillée, telle qu'elle a été tirée de Terre. Les Anciens lui ont donné ce nom, parce qu'il s'en trouve beaucoup dans l'Iſle de Lemnos.

TERRE *Mérite; Safran* (ou *Souchet*) *des Indes, de Malabar, de Babylone*: en Latin *Terra Merita; Curcuma; Turmerica; Crocus Indicus; Cyperus Indicus*; &c: que des Portugais nomment *Saffran da Tierra*: & appellé en Anglois *Turmerick*.

On diſtingue principalement deux eſpeces de plantes qui appartiennent à ce genre.

1. *Curcuma radice Longâ* H. L. B. Suivant Hermann, copié par Moriſon (*Hiſt. Plant.* Tome III, p. 253), ſa Racine eſt un tubercule arrondi, gros comme le doigt, & aſſez reſſemblant au gingembre. Elle a des nœuds dont la ſurface eſt marquée de bandes circulaires: & ces nœuds donnent naiſſance à quelques fibres fortes. Ce tubercule s'étend horizontalement dans la terre; il eſt peſant, compacte, pâle & un peu rude au-dehors, mais en-dedans il eſt de couleur ſafranée, qui devient plus rouge par le laps de tems. On y remarque une ſaveur âcre, aromatique, onctueuſe, mêlée d'amertume; & une odeur vive. [Selon Rheedi H. *Malab.* Part. II, Tab. 11; cette racine eſt groſſe de deux doigts, extérieurement d'un beau jaune, en-dedans d'un rouge clair qui tire un peu ſur le jaune, d'une odeur & d'une ſaveur très-fortes & bien agréables, garnie de quantité d'autres racines plus petites, qui ſont environnées de chevelu. Il ajoûte que ce tubercule eſt par-tout d'une couleur uniforme, & ſans aucuns cercles. Au reſte, il eſt à propos de conſulter la figure dont Rheedi accompagne cette deſcription. Pluſieurs autres Auteurs diſent que cette racine a une foible odeur de gingembre. Mais rien de ce que l'on vient de lire ne convient à ce qui ſe vend à Paris dans les Boutiques, pour la racine dont nous parlons. Nous croyons la reconnoître, ou peu s'en faut, dans la figure que Rumph en a donnée dans le *Herbarium Amboinenſe* L. VIII. C. 16. On y voit des racines conglomérées qui ſont oblongues & comme partagées en ſegmens circulaires ou anneaux. Il y a auſſi des fibres aſſez fortes & longues d'où pendent d'autres racines plus courtes, plus groſſes, ovoïdes irrégulieres, & accompagnées de chevelu. Rumph, en donnant cette figure pour celle de la plante qu'il nomme *Curcuma domeſtica major*, ne l'appelle pas *Curcuma radice longâ*: mais nos meilleurs Droguiſtes vendent ces racines mêlées, pour être celles de la même plante; & leur prétention ſe trouve confirmée par une obſervation que nous donnerons dans un moment au ſujet des fleurs.]

Des nœuds de cette racine, ſortent immédiatement (dit Hermann) des feuilles qui ſont d'un verd gai, entieres, longues d'environ huit pouces ſur trois à ſix de largeur, terminées par une pointe médiocre, ſi reſſemblantes aux feuilles d'un jeune Roſeau d'Inde que d'abord on prendroit une de ces plantes pour l'autre. Selon Rheedi, les feuilles ont de longs pédicules, ſont grandes, d'un verd aſſez clair, & ont leurs nervures latérales fines & près les unes des autres; du reſte ſemblables à celles du gingembre appellé *Kua*. La figure qui accompagne cette deſcription repréſente les feuilles comme ſortant de la racine, dans l'ordre alterne; leurs longs & forts pédicules ſe recouvrent mutuellement par leur baſe; l'épanouiſſement eſt ondé, & en ovale terminée en pointe par les deux extrêmités: les nervures latérales forment avec celle du milieu, des angles obtus. D'autres Botaniſtes attribuent à ces feuilles une couleur de verd de mer.

Hermann ajoûte que les plus gros des nouveaux tubercules de la racine donnent naiſſance à une tige haute de huit à neuf pouces, cylindrique, ſucculente, groſſe comme le tuyau d'une plume à écrire, & qui eſt d'un verd pâle. Le bas de cette tige eſt nud: depuis le milieu juſqu'au ſommet, elle eſt occupée par un gros épi cylindrique. La figure 11e. de Rheedi ſembleroit indiquer que cette tige naît à côté des feuilles: & celle de Pomet le marque poſitivement. Mais, au *Jardin Royal* de Paris, la maſſe des fleurs ſe montre au milieu des feuilles: le texte de Rheedi ſuppoſe que cela doit être de même: & la figure que Rumph en a donnée le décide.

Cette maſſe eſt compoſée de petites feuilles, qui d'abord ſont d'un verd pâle, puis acquierent ſoit une couleur jaune tirant ſur le rouge, ſoit un jaune pâle: elles ont environ deux doigts de longueur; ſe terminent par degrés en une pointe crochue; ſe recouvrent mutuellement comme les écailles des cônes: & ſous ce recouvrement eſt une humeur gluante & viſqueuſe, occaſionnée par la roſée de la nuit qui s'y eſt raſſemblée. * *Hermann*.

Il n'eſt point queſtion d'une pareille maſſe dans Rheedi, figure 10: à laquelle cet Auteur renvoie en décrivant la plante dont nous traitons. » *Flores* » *in vertice junctorum oriuntur foliorum; forma ut illi* » *Manja-Kua*, ... *ità ut inter hanc plantam &* » *Manja-Kua exiguum intercedat diſcrimen, exceptâ* » *magnitudine, & præſtantiori virtute odore & ſapore*.

Voici comme Hermann décrit la FLEUR. Les écailles produiſent chacune ſucceſſivement une fleur oblongue, qui a le port de celle du Roſeau d'Inde, mais eſt trois fois plus petite; compoſée de quatre pétales, ordinairement jaune-pâles ou purpurins, dont celui d'en haut a une direction verticale oblique, les deux inférieurs ſont droits, (*rectè protenſis*), & celui du milieu eſt comme tortillé & frangé. Ce n'eſt point du tout là une fleur de Roſeau d'Inde, Ba-

liſier, ou Cannacorus; genre auquel M. Tournefort a rapporté le Curcuma: Voyez la 192e figure de ſes Inſtitutions Latines de Botanique. La fleur que donne le Curcuma du *Jardin Royal* de Paris eſt abſolument différente de celles qui ont été décrites par ces deux habiles Botaniſtes: il me ſeroit preſque impoſſible d'en tracer une idée nette: mais M. B. De Juſſieu l'a fait peindre exactement, avec le feuillage de la plante & la maſſe ou épi, par Mlle Baſſeporte; & on peut la conſulter dans le dépôt qui eſt à la Bibliotheque du Roi. [Je dois au moins faire remarquer que cette plante du Jardin Royal porte ſes fleurs en épi ou maſſe, qui ſort du milieu des feuilles; que tout le port de la plante reſſemble beaucoup à celle qui eſt repréſentée dans Rumph; & que l'on a déja vu le rapport de ces racines avec celles qui portent le même nom dans le commerce.]

En étudiant le Curcuma dans le grand travail qu'a fait M. Adanſon ſur les *Familles des Plantes*, part. II, pp. 62-3-4-6, on le trouve peu d'accord avec ces diverſes deſcriptions. Celle de Rheedi en approche un peu davantage, quoique toujours de loin: figure 10. M. Von Linné différe de tous ces Botaniſtes, dans ſes Genres de Plantes & dans ſon ouvrage *in*-4°. intitulé *Muſa Cliffortiana*. [J'ai cru devoir me borner à la deſcription de Hermann: que je ne pouvois pas omettre, puiſque c'eſt lui que l'on trouve cité communément pour cette plante; & que c'eſt le nom qu'il y donne dans ſon *Hortus Lugduno-Batavus*, que j'ai employé ci-deſſus.]

Quand la fleur eſt tombée il y ſuccéde une petite capſule membraneuſe à trois loges; où ſont contenues des ſemences rondes, & ſillonées. * *Hermann.* Voyez Rheedi, dans l'explication de la planche 10.

2. *Curcuma radice Rotundâ* C. B. On éprouve encore beaucoup de difficultés pour déterminer quelle eſt la plante qui porte ce nom. Elle eſt inconnue parmi les Droguiſtes de Paris. On l'appelle Curcuma *rond*. Les Portugais lui ont affecté la dénomination de *Raiz do Zafrão*; parce que ſa racine, lorſqu'on l'a coupée tranſverſalement, préſente des cercles dont les uns ſont jaunes, d'autres rouges, d'autres orangés ou ſafranés. Cette racine eſt à-peu-près ronde, plus groſſe que le pouce, liſſe & brillante par dehors, revêtue d'une membrane très-fine, intérieurement compacte, charnue, & ſans fibres ou nervures apparentes dans ſon tiſſu: elle eſt accompagnée de beaucoup de chevelu; & très-chargée d'odeur & de ſaveur qui tiennent de celles du ſafran & du gingembre. Rheedi (H. *Malab.* part. II), ajoûte à cette deſcription une figure (Tab. 10) où le bas de la plante, joint à ſa racine, imite aſſez bien la partie du porreau que l'on mange quand elle eſt blanche. Les pédicules des feuilles ſe recouvrent exactement en cet endroit, & y ſont beaucoup plus larges qu'au-deſſus. On peut donc conjecturer que ce ſont eux qui, étant tranchés, donnent à la coupe de la racine une ſurface diviſée par cercles.

Les feuilles, dit-il enſuite, ſont à beaucoup d'égards comme celles du zerumbet, mais un peu plus larges proportionnellement à leur longueur: elles ont une odeur agréable, & une légere amertume. Nous avons déja obſervé que la partie inférieure de leurs pédicules eſt large. L'autre moitié devient bruſquement réduite environ au quart du diametre de celle-là. L'épanouiſſement qui la termine eſt ſemblable à celui du *n.* 1 ci-deſſus: &, à en juger par la figure dont je tâche de donner ici une idée, la nervure longitudinale du *n.* 2 eſt moins forte, & les latérales plus fines.

Cette plante produit de nouvelles feuilles, des fleurs, & des fruits, chaque année, dans l'eſpace des mois d'Avril & Mai. Elle ſubſiſte longtems; parce que ſes racines pouſſent toujours de nouveaux ſurgeons. * H. *Malab.*

Ces deux plantes ne ſont vivaces que par leurs racines. Elles perdent en automne leurs tiges & feuilles.

Uſages.

L'incertitude que nous avons juſtement témoignée à l'égard des vrais Curcuma, ne nous permet pas de rien dire ſur les propriétés médicinales des racines que l'on vend pour telles à Paris. Mais différens artiſans s'en ſervent pour colorer les matieres qu'ils travaillent. Les Gantiers en font uſage pour la Teinture; elle entre dans les fauſſes ou vernis qu'emploient les Fondeurs, pour donner au métal la couleur d'or. Les Boutonniers en frottent le bois ſur lequel ils mettent de l'or filé; afin que la couleur du bois ne paroiſſe point. Ayant bien pulvériſé la Terre Mérite, & l'ayant fait bouillir, on met tremper dans ſa décoction le bois auquel on veut donner une belle couleur jaune. On en fait auſſi uſage pour la Teinture: Voyez l'*Art de la Teinture des Laines*, de M. Hellot, pp. 613 & 614. Le Réglement fait pour les Teintures, ſous le Miniſtere de M. Colbert, donne à cette Drogue le nom de *Concomme*.

Pour ce qui eſt des habitans de l'Inde: ils font intérieurement uſage des racines des plantes qu'ils connoiſſent pour être leur Safran, qui fait le ſujet de cet article. Ils les regardent comme propres à lever les obſtructions, ſoulager conſidérablement l'aſthme & la goute, réſiſter aux venins, guérir la jauniſſe & les maladies du foie, &c. Conſultez la *Mat. Médic.* de M. Geoffroy, Ed. Fr. Paris 1757, T. II, p. 79 & 80. On applique les feuilles ſur le ventre, pour la colique; & ſur les yeux, pour les fortifier.

Quand les fruits ſont parvenus à leur maturité, on leve de terre les racines. Après qu'elles ſont ſéches, on les réduit en poudre, qui conſerve ſa couleur jaune plus ou moins haute ſuivant les eſpeces. Cette poudre teint de même les liqueurs où elle infuſe. Par tout l'Inde on en met dans le riz & dans beaucoup d'autres mets, comme aſſaiſonnement. Auſſi ces plantes ſont-elles des plus communes dans les jardins. Les Indiens en mêlent auſſi les racines avec des fleurs odorantes, pour faire des pommades dont ils ſe frottent tout le corps. Ces racines pulvériſées ſervent encore dans l'Inde à la Teinture.

Leurs uſages médicinaux & autres, dont nous venons de faire mention, ſont détaillés par Rumph (*Herb. Amb.* L. VIII, C. 16); qui raporte auſſi ce qu'en a dit Bontius. Plus elles ſont réſineuſes, plus elles ſont brunes. Cette racine devient auſſi d'un rouge foncé, en vieilliſſant; & lorſqu'elle eſt battue, la poudre paroît plus rouge que quand la racine eſt nouvelle: c'eſt pourquoi on la nomme quelquefois Terre Mérite *rouge*. Mais il vaut toujours mieux en avoir de nouvelle. On doit choiſir auſſi celle qui eſt difficile à caſſer, peſante, & la moins vermoulue & chargée de pouſſiere qu'il eſt poſſible.

Culture.

Cette plante, originaire du climat de l'Inde, ne réuſſit parmi nous que dans des ſerres. Elle y fleurit. Mais je doute qu'elle donne de la graine, entre les mains d'aucun de nos Cultivateurs.

Pour la multiplier ici, on éclate les racines au printems avant la pouſſe des feuilles. On les plante dans de bonne terre de potager ; & les pots ſont toujours enfoncés dans du tan, ſans ſortir de la ſerre.

En Eté, lorſque les plantes profitent, on les mouille ſouvent, mais peu à la fois. Il leur faut auſſi beaucoup d'air, pendant les chaleurs. Après la chûte des feuilles, on ne leur donne que très-peu d'humidité : & ſi on n'a pas ſoin de les entretenir d'air chaud, elles courrent riſque de périr.

Le tems de la fleuraiſon eſt le mois d'Août. Ce ne ſont que les groſſes racines qui fleuriſſent : ainſi on doit ne pas trop partager celles dont on ſouhaite des fleurs.

TERRE *d'Ombre*. Conſultez l'article PEINDRE *à Freſque*.

TERRE *Philoſophique*. Voyez PANACÉE *Nitreuſe*, p. 817, col. 1.

TERRE *Seigneuriale*. Voyez SEIGNEURIAL.

TERRE *Sigillée*. Eſpece de bol blanc, que l'on nous apporte du Levant, un peu rougeâtre, & que l'on détrempe dans l'eau, pour lui donner enſuite la forme de petits pains à demi-ronds, & gros comme le pouce : ou telle autre forme que l'on veut. On y empreint divers caracteres : & particuliérement le ſceau du Grand Seigneur. La moins graveleuſe eſt la meilleure. Cette Terre eſt aſtringente. On en met depuis un demi-ſcrupule juſqu'à deux, dans les potions pour les pertes de ſang, les diarrhées, les dyſenteries. Elle nettoie & conſolide les plaies. Elle entre ſans aucune préparation dans la thériaque. On s'en ſert auſſi dans quelques emplâtres & autres compoſitions Galéniques.

En Norvege, auprès d'Aalgaard, on tire du fond d'un petit ruiſſeau un limon délié & blanc, en qui l'on trouve toutes les propriétés de la Terre Sigillée.

On découvrit en 1580 dans une mine d'or à Schweidnitz dans le Heſſe-Caſſel, une Terre ſigillée à qui l'on a donné les noms d'*Axonge Solaire*, *Terre d'Adam*, & *Unicornu minerale*. Voici les vertus qu'on attribue à cette Terre. Elle fait promptement rejetter tout venin ou poiſon qu'on aura avalé, ſi on en prend ſur le champ : & au cas que l'on différe, elle l'expulſe par les ſueurs. Elle arrête toutes ſortes de pertes de ſang, la dyſenterie, la lienterie, la diarrhée, & tout flux de ventre. Elle eſt bonne pour les brûlures faites par le feu, l'eau chaude, ou les métaux fondus ; & empêche qu'il ne s'y forme d'ampoulle. Elle guérit parfaitement & avec célérité, les plaies récentes, & les ulceres malins & invétérés. Elle eſt utile dans les démangeaiſons & la gale la plus rebelle. C'eſt un excellent ſudorifique. Elle guérit la phthiſie, & deſſéche l'ulcere des poumons.

TERRE *Verte de Verone*. Voyez entre les *Couleurs* pour PEINDRE *à Freſque*.

TERRE *à Vigne*. Voyez PIERRE NOIRE.

TERREAU : ou *Terrau*. C'eſt du fumier tellement vieux & conſommé, qu'il paroît plutôt approcher de la nature d'une terre noire & meuble, que tenir rien de la paille ou du fumier. Quelques-uns l'appellent auſſi *Fumier menu*, ou *Fient menu*. L'on en couvre des couches dans les jardins potagers. On en garnit des plate-bandes. Il ſert encore à détacher de leurs fonds les feuilles des parterres de broderie : où l'on peut cependant mettre plus à propos du mâchefer, de l'ardoiſe pilée, ou de la tuile pilée ; pour que les herbes n'y croiſſent pas ſi facilement. *Voyez* TERRE.

On dit : du *Terreau de vieilles Couches* ; & même du *Terreau des Rues & des Chemins* ; c'eſt-à-dire, des Boues qu'on a laiſſé mûrir pendant pluſieurs années.

TERREAUDER : ou *Terroter*. Améliorer une terre avec du Terreau. Environner de Terreau les racines d'une plante.

TERRECREPE. *Voyez* LAITERON, *n.* 4.

TERREIN. Fonds ſur lequel on bâtit. Il eſt de différentes conſiſtances ; comme de roche, de tuf, de gravier, de ſable, de glaiſe, de vaſe, &c.

Voyez TRACER *ſur le Terrein*.

Terrein de Niveau. C'eſt une étendue en ſuperficie, dreſſée, ſans aucune pente.

Terrein par Chutes. C'eſt celui dont la continuité interrompue eſt raccordée avec un autre Terrein par des perrons ou glacis.

TERREIN ; *relativement à l'Agriculture*, eſt une étendue de terre conſidérée eu égard à ſa qualité.

Voyez FOND : TERRE : TERROIR : ACCROISSEMENT.

TERRE-PLEIN. Se dit, en *Architecture* Civile, de toute terre rapportée entre deux murs de mâçonnerie, afin de ſervir de terraſſe ou de chemin pour communiquer d'un lieu à un autre.

TERRER : *Terme d'Agriculture*. C'eſt rapporter de la Terre dans un endroit. On ne le dit guéres que par rapport à la Vigne. *Voyez* VIGNE.

TERRER *le Sucre*. Voyez l'article SUCRE.

TERRETTE. *Voyez* LIERRE TERRESTRE.

TERRIER. Trou où les lapins, les renards, & autres animaux ſemblables, ſe retirent pendant le jour, ou lorſqu'ils ſont pourſuivis. On a ſoin de faire boucher les Terriers pendant la nuit quand on veut chaſſer le renard. *Voyez* CLAPIER.

TERRIER ; ou *Papier* TERRIER : Terme de Juriſprudence Féodale. C'eſt le regiſtre ou cahier qui contient la deſcription de ce qui compoſe une Terre & Seigneurie ; c'eſt-à-dire, les héritages féodaux & roturiers, qui ſont dans la mouvance féodale ou dans la cenſive d'un Seigneur ; enſemble tous les droits, dixmes, coutumes, corvées, rentes foncieres Seigneuriales & non Seigneuriales, & autres ſemblables droits ; tous les vaſſaux, arriere-vaſſaux, & ſujets cenſitaires & tenanciers.

Pour procéder à la confection d'un nouveau Terrier, on obtient des Lettres en la Grande Chancellerie : par leſquelles le Roi ordonne qu'après un Commandement fait ſur l'Ordonnance du Juge à qui elles ſont adreſſées, à la requête de l'impétrant, à cri public, ſon de trompe, affiches, &c ; que tous vaſſaux, tenanciers, cenſitaires & autres redevables, ayent à venir prêter les foi & hommage, payer les droits, &c, bailler aveux & dénombremens, &c. Le Juge entérine les Lettres : & l'impétrant fait faire les proclamations & appoſer les affiches. Enſuite il fait procéder par le Notaire ou Tabellion commis à la confection du Terrier. Chaque vaſſal ou cenſitaire eſt obligé de venir faire ſa déclaration ; & de la faire écrire ſur le papier Terrier. Cette déclaration doit ſe régler ſur les titres de l'acquiſition, aveux & dénombremens. Il faut que le papier Terrier ſoit clos dans l'année de l'obtention des Lettres ; & c'eſt le Juge qui en fait la clôture par Sentence. S'il arrivoit qu'il ne fût pas clos dans ce tems, il faudroit obtenir des Lettres au Grand-Sceau pour l'exécution du Terrier ſuranné. Un Moyen-Juſticier peut faire papier Terrier, & obtenir Lettres à cette fin ; mais il ne peut faire proclamer ſes Tenanciers à cri public & ſon de trompe au territoire du Seigneur Haut-Juſticier. *Chenu cent.* 2, *queſt.* 31.

Consultez le *Journal Œconomique*, mois de Mars 1751.

Il y a une Déclaration du Roi, qui ordonne qu'en procédant par les Juges à l'exécution des Lettres de Terrier accordées aux Communautés & particuliers pour entrer dans les droits & devoirs qu'ils prétendoient leur être dûs à raison de leurs Fiefs & Seigneuries, ces Juges prononceront sur la demande desdites Communautés & particuliers, ainsi qu'ils aviseront en leur conscience; nonobstant & sans s'arrêter à ce que par les Lettres les impétrans auroient été relevés de la prescription autorisée par les Coutumes des lieux: ce qui ne pourra nuire ni préjudicier aux vassaux; & entant que de besoin, Sa Maj. a révoqué lesdites Lettres. Donnée à Saint-Cloud, le 19 Avril 1681, regîtrée au Parlement de Rouen, au mois de Mai suivant. Voyez le *Recueil de Viret*, Imprimeur à Rouen, de l'année 1683, *p.* 585.

TERRINE (*Four à*). Voyez sous le mot FOUR.

TERRITOIRE. Comprend, en termes de Droit, toutes les terres nobles, roturieres & en franc-aleu, d'une juriſdiction. Voyez *Papier* TERRIER.

TERROIR. Voyez TERRE; *relativement à l'Agriculture.*

On le dit dans le même sens que *Terrein.* » Les » fruits de ce jardin sont beaux; mais ils ont un goût » de Terroir. Le vin de *tel endroit* a toujours un goût » de Terroir.

TERROTER. *Voyez* TERREAUDER.

TES

TESE. *Voyez* TAISE.

TESSERA. Les Latins nommoient ainsi les carreaux quadrangulaires, employés à paver le dedans des maisons.

TESSON. *Voyez* BLEREAU.

TESTACÉES. *Voyez* ce qui en est dit dans l'article ABSORBANS.

Comme les Testacées sont d'une nature septique, M. Pringle en rejette l'usage dans la dysenterie. En quoi il s'écarte de la pratique assez commune de faire grand cas en général des absorbans, pour la cure de cette maladie. Il est vrai que l'on agissoit en conséquence de la fausse supposition d'un acide qui l'occasionnoit. Aussi interdisoit-on aux malades tous les acides. La nature putride de la maladie semble au contraire les exiger, & les indiquer fortement. Mais il est de la prudence de donner alors les acides en si petite quantité, qu'ils ne causent pas d'irritation dans les intestins.

TESTARD. *Voyez* TÊTARD.

TESTE. *Voyez* TÊTE.

TESTICULES. Organes dans lesquels se fait la sécrétion de la semence des Animaux. Les Testicules des Mâles sont externes, & renfermés dans le scrotum. Ceux des Femelles, sont nommés *Ovaires*, & placés intérieurement à côté de l'Uterus.

Nous ne parlerons ici que des Testicules des Mâles; comme étant les seuls dont les maladies soient apparentes.

Testicules Enflés & Enflammés.

Une douleur aiguë, la rougeur, la chaleur, & l'enflure, jointes à la dureté, sont des signes d'autant plus évidens d'*inflammation*, que le mal s'étend davantage sur le scrotum ou la bourse des Testicules. Ces signes sont d'autres fois plus cachés, à proportion que le mal est plus concentré dans le Testicule; n'y ayant qu'une personne expérimentée qui puisse s'en appercevoir par le tact. L'inflammation considérable occasionne de la fievre.

L'inflammation des Testicules peut venir du froissement de cette partie; d'une plaie; ou de gonorrhée virulente. La suppuration n'y est pas moins à craindre que le skirrhe. M. Le Breton rapporte l'histoire d'un jeune homme qui mourut par une semblable tumeur, à l'un des Testicules: occasionnée par un ulcere au péritoine; qu'on découvrit après sa mort.

Si l'on use de remedes qui ne conviennent pas, & qui étouffent le mal sans le dissiper, il reste souvent une tumeur dure, sans chaleur ni rougeur; qu'il est impossible de bien guérir.

Remedes.

1. Appliquez-y de la rhue, pilée.

2. Prenez de la bouze de vache, toute récente; faites-la fricasser dans une poële avec fleurs de roses, camomille & mélilot; & l'appliquez. On l'a éprouvé avec succès sur des enflures phlegmoneuses des Testicules; qui le second jour furent réduits à leur grosseur naturelle.

3. Prenez trois onces de farine de feves, que vous mettrez avec un demi-verre de jus de lierre & d'hyeble, & une once d'huile rosat, sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de cataplasme: que vous appliquerez bien chaud sur la partie. Si la douleur survient, appliquez-y de la bétoine broyée & bouillie dans de l'eau, le plus chaudement que vous pourrez: & laissez cet appareil trois ou quatre jours sans le lever.

4. Un habile Chirurgien de Paris employoit pour ces tumeurs, la farine de riz, avec celle de feves, & de l'oxycrat: & quand il y avoit ulcere, il produisoit des effets merveilleux avec les quatre farines.

5. Lorsque les Testicules sont tuméfiés & enflammés, mettez des feuilles de jusquiame, avec du beurre frais ou de la graisse, dans des feuilles de chou; dont vous les envelopperez, & les ferez cuire sous la braise. Ensuite vous les appliquerez en forme de cataplasme: lequel est aussi bon pour les *tumeurs des Mammelles.*

6. Un homme ayant le Testicule droit enflammé & gros comme le poing, sans fievre; s'est guéri en dix jours (selon Ruland), en l'oignant le matin, à midi, & le soir, avec de l'huile de soufre chaude; & mettant par-dessus des linges chauds.

7. Si la tumeur n'est pas encore dans les Testicules, mais seulement dans l'aîne: prenez mie de pain, raisins de cabas sans pepins, de chacun une once; beurre frais, graisse de porc, de chacun six dragmes; levain, cinq dragmes; safran, un scrupule: incorporez le tout ensemble avec deux onces de lait de vache; & l'appliquez pour mûrir la tumeur.

Consultez l'article *Testicules Malades*, entre les maladies du BŒUF, & entre celles du CHEVAL.

Testicule offensé par le froissement d'un corps dur.

☞ S'il n'y a que rougeur & douleur, sans enflure, vous le guérirez en le bassinant avec une infusion de safran où vous mettrez fort peu de vinaigre, & ensuite y appliquant un linge trempé dans cette infusion.

TESTICULES *de* { *Bouc*, *Chien*, *Renard.* } Voyez ORCHIS.

TESTICULES *des Plantes.* Quelques Botaniſtes appellent de la ſorte les Sommets des Etamines des fleurs. *Voyez* ETAMINE.

TESTUDO. Voyez CU *de Four.*

TÊT

TÊT. Conſultez l'article des *Vaiſſeaux* pour la DISTILLATION, p. 802.

TÊTARD : Partie d'une Charrue. *Voyez* CHARRUE, *n.* 8.

TÊTARD : ou *Teſtard.* On donne ce nom aux Saules, Peupliers, Ormes, & autres arbres, qu'on étête tous les quatre ou cinq ans, & dont l'extrêmité du tronc produit de nouvelles branches. *Conſultez* l'article SAULE.

TÊTE, ou *Teſte :* Terme de Botanique. C'eſt ce qu'on nomme en Latin *Coma*, ſurtout relativement aux arbres ; l'amas des branches garnies de feuilles & de fruits, qu'on apperçoit au haut de la tige. Une Tête de Saule ; une Tête d'Ozier.

Les Bucherons appellent *Chapeau*, la Tête des Arbres. Ils augurent bien d'un arbre quand ils n'apperçoivent pas du bois mort, dans le Chapeau.

On nomme auſſi TÊTE ; en Latin *Capitulum ;* toutes les parties qui prennent une groſſeur aſſez conſidérable. Ainſi on dit *Braſſica Capitata*, le Chou à Tête ; entre les Racines, *Porrum Capitatum*, Tête de Porreau ; & à l'égard des Fleurs & des Fruits, *Flores in Capitulum congeſti ; Fructificatio Capitata ;* &c. Voyez CONGLOBATUS : *Tête d'*AIL.

TÊTE. Extrêmité ſupérieure du Corps des Animaux. La nôtre eſt ovale arrondie, poſée ſur la premiere vertebre du col. Sa partie la plus ſolide eſt le Crâne, compoſé de huit os, leſquels ſont forts, ſolidement unis en partie par des ſutures, & qui couvrent & défendent le Cerveau : ces ſutures donnent paſſage à des vaiſſeaux qui communiquent en-dedans & au-dehors, & à des fumées & vapeurs. L'os qui prend depuis le nez juſqu'au milieu du deſſus de la Tête, eſt nommé Os *Frontal* ou *Coronal.* Les deux os *Pariétaux* ſont les parois latérales du crâne. Les os *des Tempes*, ou *Temporaux*, ſitués plus bas, ont une partie ſupérieure nommée *écailleuſe ;* & une inférieure, nommée *pierreuſe* à cauſe de ſa dureté : auſſi appelle-t-on quelquefois *Pétreux* ces deux os. L'Os *Occipital* occupe la partie poſtérieure du crâne. L'Os *Ethmoïde* eſt à la face, au-deſſous de l'Os Frontal : il lui eſt joint ; & il communique au palais, aux mâchoires, & au nez. L'Os *Sphenoïde*, ou *Baſilaire*, eſt au bas & un peu au-devant du crâne, dont il fait en partie la baſe. Il eſt engagé & comme enclavé entre les autres os, en maniere de coin. Sa figure a quelque rapport à une chauve ſouris dont les aîles ſont déployées. Par derriere il eſt plus épais, & uni avec l'allongement de l'os Occipital.

Sur le crâne eſt une membrane fort mince, mais aſſez forte, qui lui eſt adhérente, & que l'on nomme *Péricrâne.*

Par dedans ſont trois membranes qui ſont les tégumens du cerveau. Celle qu'on nomme *Duremere* eſt compoſée de fibres fortes & tendineuſes, ramifiées de vaiſſeaux ſanguins dont la diſtribution fait un bel effet à la vue : elle tient au crâne, & eſt immédiatement ſous lui. La tunique membraneuſe que l'on nomme *Arachnoïde*, à cauſe de ſa reſſemblance avec une toile d'araignée, eſt placée entre la dure-mere, & une troiſieme membrane dont nous parlerons dans un moment. Elle embraſſe tout le cerveau, & forme une enveloppe à la moëlle de l'épine : ſon tiſſu eſt lâche, & très-fin. La *Pie Mere*, troiſieme membrane, ſituée ſous l'Arachnoïde, revêt immédiatement le cerveau, & lui eſt fortement attachée : elle en couvre toute la ſurface, s'y inſinue dans les anfractuoſités & les replis, & revêt encore la moëlle de l'épine & les nerfs. Elle eſt étroitement unie au cerveau, tant que l'on jouit de la ſanté : mais dans les hydropiques ſon adhérence avec le cerveau eſt lâche ; & les parties externes du cerveau ſe changent alors en petites ſpheres. Les vaiſſeaux ſanguins qui ſont communs à cette membrane & au reſte du cerveau, ſont en ſi grand nombre qu'elle paroît en être entiérement compoſée ; ce que démontrent les injections curieuſes des Anatomiſtes.

On voit quelles précautions l'Auteur de notre être a priſes pour mettre à couvert le cerveau ; cet organe ſi délicat, & ſi eſſentiel à la vie.

La boîte oſſeuſe qui renferme le cerveau, eſt couverte de pluſieurs tégumens ; dont les premiers ſont l'épiderme, & la peau. Ces deux membranes organiſées laiſſent continuellement ſuinter une matiere onctueuſe, qui donne à la ſurface externe de la tête l'humidité & la ſoupleſſe dont elle a beſoin ; & ſert encore à défendre les parties internes contre les injures de l'air. Les cheveux y trouvent auſſi une eſpece d'aliment, qui les empêche de ſe ſécher, ſe crêper, ſe fourcher. Les parties les plus ſubtiles de cette ſubſtance, en ſe diſſipant, laiſſent une matiere groſſiere, en forme de ſon, qui fait ce que nous appellons *Craſſe de la Tête.* Cette huile qui ſe filtre dans les tégumens de la Tête, eſt cauſe que la matiere de la ſueur eſt plus graſſe dans cette partie que dans les autres. Ce qui fait auſſi que la Tête ſent mauvais quand elle eſt longtems couverte, c'eſt qu'il ſe filtre alors une grande quantité d'huile ; qui s'échauffant ne peut que frapper déſagréablement l'odorat, comme il arrive à toutes les autres huiles. C'eſt encore un effet qui lui eſt commun avec elles, que de donner alors aux bonnets une teinte jaune.

Le Cerveau eſt une maſſe fort peſante & très-molle ; dont la ſurface repréſente, pour ainſi dire, de petits inteſtins, par ſes anfractuoſités & par les détours de ſes plis. Sa forme approche de celle d'un globe un peu inégal, diviſé en deux hémiſpheres, partagés en pluſieurs lobes par des cloiſons qui paroiſſent être abſolument néceſſaires à ſa conſervation : car ſi ce viſcere eût été renfermé dans une ſeule cavité, ſa maſſe auroit reçu une plus vive impreſſion des mouvemens qui auroient frappé la Tête ; le poids même qui auroit pu porter en entier ſur certains endroits, auroit cauſé de grands dérangemens. Les lobes du cerveau ſéparés par des cloiſons ne ſe preſſent donc pas en tombant l'un ſur l'autre. Ceux qui ſont à la partie poſtérieure du crâne, ſoutenus par une eſpece de voûte, ne peuvent auſſi s'affaiſſer ſur le cervelet, ni comprimer l'union des nerfs ; ce qui dérangeroit les mouvemens de la machine animale.

La Tête eſt le principe de toute l'action du corps, l'origine de preſque tous les nerfs, le ſiege du ſentiment. Elle participe donc au bien-être & au mal-être des différentes parties de ce tout organique.

La grande force dont eſt doué le cerveau, fait que les bleſſures de la Tête portent le trouble dans toute l'œconomie animale. Les maladies des parties nerveuſes troublent toujours la Tête. Les coups qui frappent cette partie produiſent des vertiges

& des tremblemens. Pendant les convulsions la dure-mere est agitée de pulsations extraordinaires. Cette membrane distribue, de haut en bas, le mouvement dans tout le corps : ce mouvement transmis aux parties inférieures se réfléchit sans cesse ; & si cette réflexion est troublée, toute la machine s'en ressent. De-là vient probablement que l'épilepsie commence quelquefois par les piés, & d'autres fois par la Tête.

De même que l'action des membranes du cerveau trouble tout le corps lorsqu'elle est trop violente ; leur inaction y porte la langueur & la cessation de tout mouvement. Aussi les trouve-t-on souvent adhérentes au crâne, dans les personnes mortes d'apoplexie. Les autres membranes, qui sont une continuité de celles-là, sont conséquemment sujettes à des maladies fort aiguës ; & l'action qu'elles éprouvent se communique aux membranes du cerveau. Aussi les douleurs qu'on ressent aux os sont elles un présage de convulsion : le périoste est alors attaqué.

Le froncement de la dure-mere trouble toutes les sécrétions. Il cause des symptômes surprenans, dans l'épilepsie, &c. On voit la manie, le délire, la mélancholie, occasionner des douleurs de Tête qui ayant leur siege dans la dure-mere, s'étendent à tout le corps, & sont quelquefois suivies d'aveuglement, de tremblement, d'apoplexie.

Dans les douleurs néphrétiques, tout le côté où est le rein malade se ressent de l'irritation que cause le gravier ou la pierre. Ainsi le côté de la Tête qui répond au rein irrité, est affecté de migraine. Aux douleurs violentes succedent des douleurs de Tête, souvent suivies de mouvemens convulsifs. Les agitations spasmodiques du mésentere occasionnent des douleurs de Tête, des léthargies, des vertiges. Le ventre & la Tête se sentent toujours de l'embarras l'un de l'autre.

Quand on a reçu un coup au côté droit de la Tête, le côté gauche devient paralytique : ce que l'on explique par la distribution des nerfs, qui sortant du côté droit de la Tête se portent au côté gauche, de même que ceux qui sortent du côté gauche vont au droit.

La compression du cerveau interrompt l'action volontaire des muscles, sans que la respiration & le mouvement du cœur cessent. Mais ce mouvement & la respiration ne subsistent plus quand le cervelet est comprimé.

Les Maladies de la Tête paroissent dépendre toutes de la compression & de l'irritation. La douleur de Tête est causée par le sang, qui ne pouvant circuler avec liberté, cause un grand battement dans les arteres : aussi trouve-t-on, en disséquant les cadavres de ceux qui ont été sujets à ces maux, les vaisseaux extrêmement distendus, & remplis d'un sang noirâtre.

Dans les douleurs de Tête le pouls est sujet à devenir presque insensible.

Dans l'épilepsie & l'apoplexie, il y a toujours compression de quelque partie du cerveau qui est l'origine de certains nerfs. De cette compression s'ensuit une paralysie dans les membres où ces nerfs vont aboutir. On trouve beaucoup de sérosité extravasée dans le cerveau de ceux qui sont morts durant des accès de convulsion ou d'épilepsie : peut-être que cet épanchement n'est pas la cause du mal, mais simplement l'effet de la rétention du sang dans les vaisseaux, laquelle a donné lieu à l'expression de sa partie aqueuse.

Les contusions qui arrivent au péricrane sont très-dangereuses, quoique assez légeres en elles-mêmes. Cela vient 1°. de la grande sensibilité du péricrane, à cause des nombreuses ramifications de nerfs qui s'y répandent, & qui causent toujours de grands ravages quand la continuité de leurs canaux est interrompue. 2°. Les contusions qui arrêtent le cours des liqueurs dans le péricrane, en écrasant les vaisseaux, accumulent beaucoup de sang dans les arteres : ce sang accumulé cause une inflammation dans le péricrane. 3°. Le voisinage de quelques muscles rend encore dangereuses les blessures du péricrane ; attendu que ces muscles entrent en convulsion par la compression des nerfs & par l'inflammation qui survient. 4°. Le voisinage des futures contribue encore aux suites fâcheuses des contusions du péricrane ; la dure-mere communiquant par les futures, avec les parties externes de la Tête. 5°. Lorsqu'il survient une ophthalmie quelque tems après les blessures du crâne, la blessure est regardée comme mortelle ; souvent le péricrane est l'origine de cet accident, car il souffre alors une inflammation extraordinaire qui s'étend jusqu'aux yeux & au cerveau. Voyez TAUPE, ou *Tortue*.

Lorsque le sang est poussé par le cœur avec plus de force qu'il n'est repoussé par la dure-mere, il s'arrête, il produit des catarrhes, il marche avec une vélocité inégale en diverses parties. Au contraire, si les membranes du cerveau agissent trop violemment, leur action repousse le sang avec plus de force qu'il n'est poussé par le cœur : ceux en qui cela arrive ont beaucoup de vivacité, dorment difficilement, sont sujets à une infinie variation du pouls ; les veilles, les inquiétudes, les accablent d'abord, dans les maladies aiguës, enfin le délire survient aisément parce que ces membranes s'enflamment : & cette inflammation comprime si fort le cerveau, qu'on tombe en léthargie. Quoique la force de ces membranes soit souvent en équilibre avec celle du sang, la force des parties charnues, considérée en elle-même, est moindre que celle des *méninges*, les membranes dont nous parlons : aussi les saignées abondantes donnent-elles lieu à des convulsions ; les parties charnues, privées alors de la masse du sang qui leur servoit à contre-balancer la force des méninges, sont obligées à leur céder & à suivre leur action. C'est encore pourquoi les tempéramens délicats sont très-facilement agités, & sont sujets à des convulsions dans les fievres. Les mouvemens convulsifs, qui suivent l'usage immodéré des plaisirs de l'amour & les exercices violens, proviennent de la même cause. C'est pareillement à elle qu'on doit rapporter les douleurs de Tête qui dégénerent en tremblemeut ou en convulsion. Enfin ce défaut d'équilibre est la source d'une infinité d'autres maladies, & de phénomenes qui embarrassent si fort dans la pratique de la Médecine.

Douleur de Tête, provenant du Sang.

On la connoît au visage & aux yeux, qui sont enflammés ; à des veines larges & tendues ; un pouls élevé, & qui bat avec violence aux tempes ; une urine rouge & épaisse, dont la sortie fait sentir de la cuisson.

Ce qui cause cette douleur, est ou l'excès du vin ou de la bonne chere ; ou le bain pris mal à propos ; ou des sueurs forcées par des exercices violens ; ou enfin le gonflement du sang dans les vaisseaux.

Remedes.

I. Les jeunes gens y sont plus sujets que les personnes âgées. C'est pourquoi on doit les saigner plus

plus hardiment & plus ſouvent ; les rafraîchir avec de la limonade, ou des tiſannes faites avec des pommes de reinette, de l'orge & du chiendent, & avec des juleps compoſés d'eau de laitue, de pourpier ou de chicorée, dans leſquels on délayera une once de ſirop de nenuphar, ou de violette, avec quatre ou cinq gouttes d'eſprit de ſoufre ou d'eſprit de vitriol. On leur donnera de fois à autre, quelques lavemens d'une décoction d'herbes potageres, y ajoûtant du miel commun & quelques cuillerées de vinaigre. On les purgera, le troiſieme ou quatrieme jour, avec une once & demie de caſſe diſſoute dans deux verres de petit lait ; ou avec une once de catholicon double, délayée dans un verre d'eau de chicorée, ou de laitue.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes, on appliquera ſur le front quelques linges trempés dans du jus de feuilles de ſaule, ou de plantain, ou de pourpier, ou de morelle ; y mêlant un peu de vinaigre.

Si la douleur continue après le cinquieme jour, on pourra exciter un ſaignement de nez, en chatouillant le dedans avec du crin de pourceau ; ou bien ouvrir la veine du front, principalement ſi la douleur eſt au derriere de la Tête. On ſe ſervira de quelques narcotiques ; les faiſant plutôt ſentir, que de les appliquer. Ou bien on fendra un pigeonneau ou un poulet, pour le mettre chaudement ſur la Tête. Ou encore, on mêlera une once d'huile roſat avec une demi-once de vinaigre, deux onces d'eau de pourpier, ou d'eau de laitue ; & l'on y trempera des linges, que l'on mettra ſur le front, un peu tiédis.

II. A l'égard de ceux qui ſeront plus âgés, on ménagera la ſaignée ; appliquant plutôt des ſangſues derriere les oreilles. On les purgera auſſi plus ſouvent ; ſoit avec de la manne, ſoit avec des tablettes *de ſucco roſarum.*

III. Pour les femmes & filles ; outre l'uſage des remedes précédens, on leur tirera du ſang du pié, ſi elles ne ſont pas réglées.

IV. Quant au régime de vivre, on interdira le bœuf, le mouton, le pigeon, & les œufs ; & on aſſaiſonnera les bouillons de laitues, pourpier, oſeille, ou câpres, ou jus d'orange. On dormira médiocrement longtems ; on ſe modérera ſur toutes ſortes d'exercices ; on évitera le chagrin & les inquiétudes ; on ſe promenera longtems avant le repas, & on ſe repoſera après avoir mangé, mais ſans dormir ſi on peut s'en défendre.

Douleur de Tête, cauſée par la Bile.

La faim, la colere, les veilles, les fatigues, les vapeurs du vin, l'uſage habituel d'alimens chauds & ſecs, & toutes les choſes qui peuvent augmenter ou irriter la bile, cauſent cette douleur de Tête : qui pour l'ordinaire attaque les perſonnes d'un tempérament bouillant, dans la ſaiſon la plus chaude, & dans la vigueur de l'âge ; & celles qui s'appliquent beaucoup aux affaires, à l'étude, & au travail. Elles ont le viſage pâle ; de l'amertume dans la bouche ; une grande ſéchereſſe à la langue, aux levres, & aux narines. Cette douleur ſe change ſouvent en *migraine ;* occupant tantôt le côté droit, tantôt le gauche.

Remedes.

Pour ſoulager promptement cette douleur, il faut avoir recours à la ſaignée ; ayant été auparavant préparé par quelques lavemens faits d'une décoction d'herbes émollientes, dans leſquels on aura ajoûté du miel de nenuphar, & quelques cuillerées de verjus ou de vinaigre. Les ſoirs, on prendra un julep compoſé ſoit avec les eaux de chicorée, ou de pourpier, ſoit avec de la tiſanne, & le ſirop de pommes ſimples ou celui de nenuphar : ajoûtant quatre ou cinq gouttes d'eſprit, ſoit de ſoufre ſoit de vitriol, ſur chaque verre.

Si la douleur continue après le troiſieme jour, on ſaignera encore, le quatrieme ; & le cinquieme on fera prendre un vomitif, ſoit avec deux onces de vin émétique ſoit avec trois à quatre grains de *crocus metallorum*, ou de tartre émétique. Sinon on prendra une poignée de raves, & autant d'hyſſope ; que l'on fera bouillir dans trois chopines d'eau, juſqu'à moitié : & dans quatre onces de cette décoction, on ajoûtera une once de miel & une cuillerée de vinaigre, que l'on fera avaler. Si ce remede ne fait pas d'abord beaucoup d'effet, on pourra le réitérer juſqu'à ce que l'on ſe trouve ſoulagé. On pourra encore prendre une once d'huile, deux onces de jus d'oſeille, une once de miel ; que l'on mêlera dans un verre d'eau tiede ; & que l'on avalera.

Deux jours après le vomiſſement, on ſe purgera avec une once de caſſe mondée, & une dragme de crême de tartre, ſoit en bol ſoit diſſoute dans un verre de petit lait ; ou avec une once de catholicon double, délayé dans un bouillon de veau ou de poulet, ou dans de la tiſanne.

L'on tirera par le nez, de fois à autre, du jus de poirée, ou du jus de feuilles de ſureau, mêlé avec un peu de miel, ou de bouillon du pot ſans ſel. Trois heures avant le ſouper, on prendra une dragme de thériaque avec autant de conſerve de bugloſe. Si la douleur ne s'appaiſe point encore, on délayera quatre grains d'opium avec ſept ou huit cuillerées d'eau de plantain, ou d'eau-roſe, ou de bétoine ; de laquelle on tirera de fois à autre un peu par le nez : & l'on y trempera des linges, que l'on appliquera ſur le front & ſur les tempes. Sinon on fera diſſoudre quatre ou cinq grains de camphre en poudre, dans de l'eau de laitue, ou de morelle, ou de pourpier ; & l'on y mouillera des linges que l'on appliquera ſur le front.

Les Ventouſes ; ainſi que les Bains ; ſoulagent promptement.

Voyez MAL *de Tête.*

Régime. On évitera autant que l'on pourra les fatigues de l'eſprit & celles du corps. L'on ne mangera que des choſes humides & de bon ſuc ; rejettant celles qui ſont vaporeuſes, ainſi que tous les légumes qui ont cette qualité. On trempera beaucoup le vin : ſinon on boira de bonne eau pure ou du cidre, ou de la petite bierre. Les bouillons ſeront aſſaiſonnés de laitue, pourpier, ozeille, verjus, épinars. Les fruits, comme pommes, melons, prunes, pêches, ſeront permis ; ainſi que le poiſſon. On conſeille aux femmes d'être circonſpectes ſur la ſaignée & ſur la purgation, en cas qu'elles ſoient groſſes ; & aux filles pareillement, quand leurs regles ſeront près de paroître.

Douleur de Tête, occaſionnée par la Pituite ſurabondante.

Cette douleur préſage ſouvent de fâcheuſes maladies ; comme l'apoplexie, la paralyſie, le catarrhe, la léthargie.

Ce qui peut engendrer cette abondante pituite eſt un long dormir, une vie oiſive & crapuleuſe, l'uſage des viandes humides, & beaucoup de vin.

Les avant-coureurs de ce mal de Tête ſont une peſanteur au derriere de la Tête ; qui prend aſſez ſouvent ſur les trois heures après minuit, & qui dure juſqu'à neuf heures du matin. Le viſage eſt pâle ; les yeux ſont bouffis ; les ſens comme ſtupides ; on eſt incommodé d'un crachement continuel ; on rend des urines blanches & épaiſſes. Le pouls eſt lent & tardif ; & le ventre, fort lâche.

Si la pituite eſt douce, les crachats ſont blancs, un peu cuits, accompagnés de rapports ; & l'eſtomac eſt fatigué après que l'on a mangé. Si elle eſt ſalée, la bouche eſt ſéche ; il y a altération, point d'appétit, envie de vomir, des puſtules au front ; & les urines ſont fort jaunes. Si elle eſt acide, les rapports ſont aigres. Si elle eſt vitrée (ou glaireuſe), les crachats ſont inſipides, épais & clairs ; & les ſelles ſont mouſſeuſes.

Remedes.

Pour ſe garantir de cet accident, on changera ſa maniere de vivre ; & on ſe purgera tous les mois avec de la manne, ou des pilules d'aloës, ou d'agaric, ou d'angélique ; que l'on prendra avant ſe ſouper en ſe mettant à table : ou avec une demi-once de tablettes de citron, ou de diacarthami, ou de diaphœnic : doſant ces médicamens ſelon l'âge, la complexion, & la ſaiſon.

Dans l'intervalle des purgations on prendra, les matins à jeûn, une dragme de thériaque ou d'orviétan, détrempé dans un peu de vin : & les ſoirs, en ſe mettant au lit, on uſera de la liqueur ſuivante : Prenez une poignée de graines de genievre, une poignée de petite ſauge à demi-ſéche, une poignée de fleurs de ſureau, & une douzaine & demie de cloux de girofle : mettez le tout enſemble infuſer dans deux pintes d'eau-de-vie avec une livre de ſucre ; bouchez bien la bouteille : & prenez en une ou deux cuillerées à chaque fois.

2. On pourra encore ſe ſervir d'une *Poudre ſternutatoire*, compoſée avec deux pincées de gingembre, de ſauge, de rhue & de marjolaine, & une demi-douzaine de cloux de girofle. Si on ne s'accommode pas de cette poudre, l'on fera infuſer toutes leſdites herbes dans une chopine de vin blanc ; & le matin, dans le creux de la main, on en tirera par le nez.

3. On tâchera de mâcher, auſſitôt que l'on ſera levé, ſoit de la ſauge, ſoit des cloux de girofle, ſoit de la racine de pirethre, ſoit de la graine de ſtaphiſaigre ; ou de ſe fourrer la barbe d'une plume de poule ou de coq-d'Inde dans le goſier : ce qui ne manquera pas de faire jetter par la bouche quantité de pituite.

4. L'uſage de la décoction de gayac, ou de buis, ou de ſalſepareille, (un verre ou deux, le matin & le ſoir en ſe couchant) ſeroit très-efficace contre cette indiſpoſition.

5. De tems en tems on ſe fera mettre des véſicatoires derriere les oreilles ; ou un emplâtre de bétoine ſur la ſuture coronale ; ou de la poix de Bourgogne entre les épaules ; ou un cautere à la nuque, au bras, ou à la jambe.

6. On fera griller dans une poële, du millet, de l'anis, du fenouil, & un peu de ſel : on mettra enſuite le tout dans un petit ſac en maniere de couſſinet, que l'on poſera ſous la tête en ſe couchant.

7. On aura toujours ſur ſoi quelques bonnes odeurs pour les ſentir ; comme des oranges ou des citrons piqués de cloux de girofle, de l'eſprit de vin, de l'eau thériacale, de l'eau anti-apoplectique, de l'eau de la Reine d'Hongrie, du baume du Pérou, &c.

8. *Régime.* On boira le vin un peu trempé ; & l'on mangera plutôt des choſes ſéches que d'humides, les aſſaiſonnant de poivre, muſcade, girofle & moutarde. Après le repas on uſera d'un peu de roſſolis, ou de vin d'Eſpagne, ou d'eau clairette, ou de vin d'abſinthe. Sinon on prendra une cuillerée de cette *Poudre digeſtive :* Prenez de l'anis, du fenouil, de la cannelle, de chacun deux dragmes ; cumin, galanga, iris, de chacun une dragme ; ſix cloux de girofle. Mettez le tout en poudre fine ; & le mêlez avec cinq onces de ſucre bien pulvériſé. *Voyez* DIGESTION.

Douleur de Tête, provenant de Mélancholie.

Cette douleur trouble l'entendement, abolit la mémoire, renverſe les facultés de l'eſprit, & menace de pluſieurs fâcheuſes maladies.

Ceux qui y ſont ſujets, ont ordinairement la poitrine ſerrée, la couleur obſcure, les veines larges & tendues ; le pouls preſſé, petit, & profond. Ils ſont maigres & ſecs ; ne dorment qu'avec beaucoup d'inquiétude, & ſont troublés par des ſonges fâcheux.

Cauſes. Elle arrive le plus ſouvent à ceux qui ſe ſont fait entiérement guérir des hémorrhoïdes, ou fermer quelques vieux ulceres, ou boucher un cautere. Elle arrive auſſi aux femmes & filles dont les ordinaires ſe ſont arrêtés, ſoit par accident, ſoit par l'intempérie des humeurs.

Les *Remedes* indiqués pour la douleur de Tête cauſée par la pituite, pourront ſervir utilement à celle-ci. On obſervera néanmoins, s'il y a ſuppreſſion d'hémorrhoïdes, ou mois retenus, de ſaigner une fois du bras & enſuite du pié. Si, après cela, on a la commodité de ſe baigner, ſoit à la riviere ſoit à la maiſon ; l'on en fera uſage. On ne mangera ni ail, ni oignon, ni autres légumes qui pourroient porter au cerveau. On pourra ſe purger avec le catholicon double, la confection hamec, le ſenné, les mirobalans, l'épithyme, la cuſcute ; ou avec les pilules de fumeterre, d'agaric, ou d'aloës. On ſe tiendra le ventre libre en mettant dans le premier bouillon que l'on prendra, deux cuillerées de jus de feuilles de violettes, ou trois ou quatre cuillerées de jus de mauve ou de mercuriale.

Quelques perſonnes ſe ſont bien trouvé d'avaler à jeûn un verre d'eau dans lequel il y avoit deux cuillerées d'eau-de-vie.

Douleur de Tête provenant de l'intempérie du Cerveau.

Cauſes : & Signes. Quand une intempérie froide & humide domine dans le cerveau, la couleur du viſage eſt pâle ; & il eſt ſouvent enflé, avec peſanteur de Tête, continuelle diſpoſition au ſommeil, lenteur de toutes les actions, & un écoulement fréquent de matiere pituiteuſe par le nez & par la bouche.

Remedes.

Pour combattre cette maladie, vous vous ſervirez de racines d'angélique, ſouchet, valériane & pivoine ; des feuilles de bétoine, ſauge, primevere, & méliſſe ; des ſemences d'anis, & fenouil ; des bayes de laurier, & genievre ; des fleurs de tilleul, petite centaurée, & muguet ; ſurtout en décoction.

La ſaignée eſt plus rarement pratiquée en ces circonſtances, que la purgation. On purge avec une décoction des altérans ſuſdits ; dans laquelle on fait

infuſer trois dragmes de ſenné; puis on y délaye une demi-dragme de poudre d'hermodactes. Ou l'on prend une dragme de la même poudre d'hermodactes; dont on fait des pilules avec un peu de ſirop de roſes pâles. Voyez REMEDES *qui purgent la Pituite.*

Après les purgatifs réitérés, vous vous ſervirez des remedes particuliers qui purgent le cerveau, en faiſant dériver les humeurs par les conduits les plus proches comme le nez & la bouche.

Vous déchargerez le cerveau par le nez, ſi vous faites bouillir des feuilles de marjolaine & de ſauge dans l'eau; & que vous preniez quatre onces de cette décoction, avec quatre cuillerées de vin blanc: pour tirer cette liqueur par le nez, en la mettant dans le creux de la main.

Vous prendrez à même intention deux dragmes d'hermodactes, avec des feuilles de bétoine & de mouron à fleurs rouges; que vous ferez bouillir avec un demi-ſetier d'eau, juſqu'à réduction de moitié; y ajoûtant quatre cuillerées de vin blanc: pour tirer cette liqueur par le nez.

Les *ſternutatoires* ſont encore utiles. Vous en préparerez avec la poudre des feuilles de romarin & de marjolaine; à une dragme de laquelle vous ajoûterez douze grains d'ellébore en poudre: pour la ſouffler dans le nez.

Il n'y a peut-être pas de plus facile ni de plus utile ſternutatoire, que la fleur de muguet, deſſéchée & miſe en poudre.

Vous déchargerez encore le cerveau en mâchant le matin à jeûn les racines de pirethre, d'angélique, de valériane, & d'impératoire; des écorces d'orange & de citron ſéches; des feuilles de laurier à ſauſſe; & des bayes de genievre: ſi vous les voulez mâcher plus commodément, vous les couvrirez d'un peu de ſucre. Elles font rendre la pituite par forme de ſalivation.

Vous pourrez auſſi préparer un gargariſme à même intention; en faiſant bouillir les racines, écorces, & feuilles ſuſdites, avec de l'hydromel.

Ceux qui ont le cerveau affecté de cette intempérie froide & humide, par tempérament, ſans que cela vienne de la chaleur des entrailles; & qui ſont accoutumés à l'uſage du tabac; en continueront l'uſage, en le mâchant & par le nez. On en fera auſſi des trochiſques pour les mâcher le matin; prenant deux dragmes de feuilles de tabac, deux dragmes de racines d'angélique ou de ſouchet: on les réduira en poudre, que l'on mêlera avec une ſuffiſante quantité de bon miel, pour en faire des trochiſques.

L'uſage des remedes qui ſont reçus par le nez eſt ſuſpect, lorſque cette partie eſt attaquée de quelque maladie, comme polype, &c; ou quand le malade eſt ſujet à l'hémorrhagie, au vertige, à l'épilepſie, aux fluxions ſur les yeux. Les remedes qui tirent l'humeur du cerveau par la bouche, ſont moins dangereux; excepté pour les perſonnes qui ont la poitrine foible: les humeurs du cerveau tombant aiſément ſur cette partie.

L'application des ventouſes ſur les épaules n'eſt pas utile en cette maladie. Hors les cas d'aſſoupiſſemens & d'apoplexie, il ſera plus commode aux pauvres d'y appliquer un petit pain ſortant du four, coupé par la moitié, trempé dans de l'eau-de-vie chaude, ou du vin blanc. Les véſicatoires appliqués ſur la partie poſtérieure de la Tête ou ſur les épaules, ſeront fort utiles, ſi vous les préparez avec deux onces de vieux levain, & une dragme de graine de moutarde pilée avec un peu de fort vinaigre: vous pourrez y ajoûter demi-dragme de poudre de cantharides. L'uſage des véſicatoires eſt plus commode pour les pauvres, que celui des cauteres; qui toutefois ne doivent pas être négligés dans les longues maladies, des corps froids & humides, & non deſſéchés: en ce cas on les préparera pour les pauvres, ſans frais, avec égales parties de ſavon & de chaux vive.

Les pauvres qui ſeront proche des eaux chaudes, bitumineuſes & ſoufrées; comme les bains de l'un & de l'autre Bourbon, & ceux de Balaruc en Languedoc; s'en ſerviront avec ſuccès: ſoit en uſant des eaux pour fortifier les parties internes & conſumer les humeurs ſuperflues froides; ſoit en recevant la douche, pour détruire cette matiere, qui ſouvent eſt opiniâtre & rebelle.

Celſe, & après lui Frédéric Hoffmann, conſeillent le changement d'air, pour les maladies du cerveau qui dérangent l'état ordinaire de l'eſprit: telles que le vertige, la mélancholie, la manie, & autres ſemblables maladies très-longues qu'il eſt preſque impoſſible de guérir autrement qu'en changeant d'air & même de pays. Hoffmann ajoûte que, le cerveau ayant repris ſes fonctions par ce moyen, l'on doit enſuite faire tous les ans quelque voyage pour l'entretenir dans cet état. Hippocrate parle beaucoup du changement de climat, pour la guériſon des maladies chroniques: & particuliérement de l'épilepſie des jeunes gens; avec un régime convenable. Galien & Avicenne recommandent auſſi ce remede, comme ſouverain pour la cure de différentes maladies qui paſſent pour incurables ou même mortelles.

Voyez FLUXIONS *du Cerveau.*

Mal de Tête, provenant d'avoir trop bû.

Conſultez l'article DOULEUR *de Tête.*

Obſervations générales ſur les Douleurs de Tête.

Lorſque la douleur eſt au front ou aux tempes; elle ſe purge par les narines en prenant du ſuc de plantain, ou de poirée, ou de porreau. Celle qui occupe le milieu de la Tête ſe purge avec des médecines laxatives, & des gargariſmes compoſés de feuilles de lierre, de mouron (*anagallis*), & d'un peu de miel, bouillis enſemble. Si la douleur eſt au derriere de la Tête, il faut appliquer le long de la nuque un emplâtre de poix de Bourgogne; & purger avec des pilules angéliques, qui ſe prennent avant le ſouper.

Toutes douleurs de Tête qui ſemblent déchirer ou percer, marquent des humeurs ou des vapeurs bien âcres. L'on rafraîchira avec des lavemens compoſés de toutes ſortes d'herbes potageres, de miel commun, & du cryſtal minéral; & avec des tiſannes pour boire à l'ordinaire, faites de pommes & d'orge; & l'on ſaignera deux ou trois fois du bras, & auſſi du pié ſi les douleurs ne s'appaiſent pas.

Toute douleur de Tête dans laquelle le pouls bat avec violence, eſt un ſigne de grande inflammation. L'on obſervera la même choſe que ci-deſſus. Outre cela, on aſpirera du lait de femme par le nez; ou de l'huile violat.

Les douleurs de Tête qui courent tantôt d'un côté tantôt d'un autre, indiquent des vents, ou d'autres humeurs plus douces que les précédentes, qui ſont entre le crâne ou le péricrane, ou entre le crâne & la dure-mere. Il faut y apporter les mêmes remedes, qu'à la douleur de Tête cauſée par la pituite.

Les douleurs de Tête qui ſont occaſionnées par le vice du diaphragme, de l'eſtomac, du foie, de la rate, des reins, de la matrice, des entrailles,

ou d'autres parties ; ſe font remarquer chacune par des ſymptômes particuliers.

Si la douleur vient originairement du *Diaphragme*, on a de fréquens ſyncopes, le pouls fort élevé, les ſens émouſſés, la reſpiration entre-coupée, difficile, & une agitation continuelle. *Voyez* SYNCOPE.

Douleur de Tête provenant de l'Eſtomac.

Si elle vient d'un excès de pituite, l'appétit eſt perdu ; le vomiſſement eſt fréquent ; la digeſtion a peine à ſe faire ; on ſent un accablement par tout le corps, accompagné de grandes inquiétudes. Si elle eſt occaſionnée par la bile, on a la bouche extrêmement amere, des envies de vomir, avec picottemens & tremblemens. On guérit l'une & l'autre en excitant deux ou trois fois le vomiſſement ; & faiſant enſuite manger le malade.

Douleur de Tête provenant du Foie.

On ſent douleur & peſanteur au côté droit ; les urines ſont rouges, ou jaunes, & les ſelles très-mauvaiſes. *Voyez* FOIE.

Douleur provenant de la Rate.

La douleur n'occupe ordinairement que la partie gauche de la Tête : le foie y contribue preſque toujours. *Voyez* RATE.

Douleur provenant des Reins.

Leurs mauvaiſes diſpoſitions ſe manifeſtent par une peſanteur & une inflammation ; & elles occaſionnent une douleur qui occupe ordinairement le derriere de la Tête. *Voyez* REINS.

Douleur provenant de la Matrice.

La douleur eſt aux tempes & à la nuque. Elle ſe déclare quand les mois ſont ſupprimés ou trop peu abondans ; ou lorſqu'ils veulent venir ; ou après l'accouchement.

Douleur provenant des Entrailles.

Lorſque l'on ſent qu'elles ſont agitées par des vents, ou picotées par des vers ou par d'autres matieres ; la vapeur ſe porte au front : & quelquefois elle cauſe l'épilepſie. De plus on crache beaucoup ; l'haleine eſt mauvaiſe ; il vient des ulceres à la bouche & au nez ; & ſitôt que les humeurs ou les vers viennent à ſe remuer ou à piquer, l'on s'apperçoit qu'inſenſiblement la douleur s'augmente. *Voyez* ENTRAILLES.

Pour appaiſer les douleurs de Tête les plus violentes ; & principalement celles qui accompagnent les Fievres.

Prenez parties égales de feuilles de bétoine & de verveine mâle ; écraſez-les un peu ; & les arroſez avec ſuffiſante quantité de vinaigre. Faites du tout un frontal, que vous appliquerez ſur les tempes & ſur le devant de la Tête.

La douleur de Tête accompagnée de convulſion, d'abſcès, fievre, renverſement des yeux ; & celle qui ôte l'appétit & le ſommeil ; ſont ſouvent mortelles.

Si la douleur de Tête vient d'un *coup*, d'une *chûte*, ou de quelque *bleſſure* ; il faudra avoir recours à un habile Chirurgien ; qui après avoir bien remarqué les accidens, y apportera le ſecours par l'application des remedes qu'il jugera néceſſaires. *Voyez* CHÛTE : BLESSURE : PLAYE.

Toute bleſſure qui pénetre juſqu'au péricrane eſt dangereuſe ; encore plus ſi elle va juſqu'à la dure-mere. Elle eſt mortelle lorſqu'elle parvient juſqu'à la pie-mere.

Dans ces accidens & douleurs de Tête, il ne faut jamais exciter le vomiſſement, ni les nauſées.

Remede pour le Contrecoup.

Il faut d'abord ſaigner le bleſſé ; puis prendre du ſon, le faire brûler ſur une pelle rouge, & lui en faire tirer la fumée par les narines. Ce qu'il y aura de ſang caillé ſortira indubitablement.

Si la douleur de Tête procede d'un *Virus*, inſinué dans les parties ſolides ; on pratiquera ces remedes : Prenez, de jour à autre, des lavemens compoſés avec une once de bénédicte, ou une demi-once d'aloës, trois cuillerées de ſuc de poirée, & une décoction de mauves, pariétaire, bétoine, rhue, origan, & calamenth.

On ſe purgera trois ou quatre fois, laiſſant deux à trois jours d'intervalle ; avec ſix dragmes de catholicon double, & deux dragmes de confection hamec, diſſoutes dans une infuſion de deux dragmes de polypode, & d'une pincée d'anis.

Les jours que l'on ne ſe purgera point, on prendra, le matin à jeûn, une dragme de thériaque avec deux dragmes de conſerve de bugloſe.

Pendant le jour, on uſera d'une légere décoction de gayac, bétoine, bugloſe, & houblon : & les matins on boira de la même décoction, mais que l'on aura rendue un peu plus forte en la laiſſant plus longtems conſommer ; cette derniere excitera une petite ſueur, qui n'empêchera pas que l'on ne dorme, ſi l'on veut, par-deſſus.

On fera enſuite raſer le deſſus de la Tête, pour y appliquer cet *emplâtre* : Prenez de l'emplâtre de Vigo, de l'emplâtre de mélilot, de l'emplâtre divin, de chacun une demi-once ; une dragme de farine de fenugrec ; autant de farine de lin ; quatre grains de ſafran. Faites fondre le tout enſemble ; & mêlez y les poudres. Après cela étendez-en une partie ſur du cuir, enſorte qu'il entoure tout le crane ; & laiſſez l'y juſqu'à ce qu'il tombe. Si la douleur n'eſt pas encore appaiſée, on renouvellera l'emplâtre ; & on continuera les remedes précédens. On pourra, à ſon choix, ſe purger avec des pilules d'aloës, ou celles d'agaric, ou celles de mercure, pourvu qu'elles ſoient bien préparées ; ou avec les autres médicamens ci-deſſus.

Abſcès dans la Tête.

Voyez entre les *Maladies* des OISEAUX.

Remedes Généraux pour les douleurs de Tête.

I. Prenez trois dragmes d'ellébore blanc, d'ellébore noir, de bétoine, & de ſauge ; qu'il faut piler chacun ſéparément dans un mortier, aſſez légerement ; puis mettre le tout infuſer avec quinze onces d'eau de fontaine dans un pot de terre verniſſée, bien net pendant deux jours & deux nuits. Enſuite ajoûtez quatre dragmes de ſel bien pilé. Puis faites bouillir le tout à petit feu juſqu'à la conſomption du

tiers ou de la moitié. Etant refroidi, paſſez-le par un linge blanc & fin, & réſervez cette eau dans une phiole de verre, qu'il faut tenir bouchée pour qu'elle ne s'évente pas.

On aſpire de cette liqueur par le nez, environ plein une demi-coque de noix, par chaque narine, le matin, avant de manger : on réitere ſelon la diſpoſition de la perſonne.

Cette eau peut ſe conſerver bonne pendant quinze jours; quelquefois trois ſemaines ſelon le tems.

II. Prenez une pinte de bonne eau-de-vie; dans laquelle vous mettrez une once de camphre réduite en poudre. Laiſſez-les, deux fois vingt-quatre heures, en macération; ayant ſoin de remuer trois ou quatre fois par jour la bouteille, que vous aurez bien bouchée avec du liege, ou avec du parchemin mouillé.

L'eau-de-vie ne peut ſe charger de camphre, qu'autant que ſes pores peuvent en contenir; le reſte deſcend au fond de la bouteille. La liqueur eſt ſuffiſamment chargée, lorſqu'elle devient laiteuſe. S'il reſte encore du camphre, il n'y a qu'à remettre de l'eau-de-vie deſſus, après avoir retiré la premiere; le camphre ſe diſſoudra ainſi entiérement.

Uſage. Après que la perſonne incommodée aura fait razer ſes cheveux, on prendra de cette eau-de-vie camphrée dans un baſſin ou autre vaiſſeau, autant qu'il en faut, toutes les fois qu'on lui étuvera la Tête; on mêlera avec cette eau une troiſieme partie d'eau commune, qu'on fera chauffer : on l'étuvera deux fois le jour; on lui mettra enſuite un bonnet piqué, où il y aura des herbes céphaliques, telles que ſont le romarin, la marjolaine, la bétoine, la méliſſe, les fleurs de tilleul, l'origan, le calamenth, parties égales, bien mêlangées. Ce bonnet ainſi appliqué fortifiera la Tête, & aidera la tranſpiration; ce qui empêchera la chûte des humeurs ſur la poitrine.

III. Prenez une ſuffiſante quantité de ſommités de ſaule, & un peu de romarin : faites-les cuire dans du vinaigre, juſqu'à la conſommation de la troiſieme partie : & lavez-en la Tête.

IV. Prenez du ſuc de pimprenelle; & faites-en dégoutter dans l'oreille : la douleur s'appaiſera.

V. Broyez des écreviſſes de riviere toutes vives, dans un mortier, avec du vinaigre roſat; & les appliquez ſur l'endroit de la Tête où l'on ſent de la douleur.

VI. Prenez du ſuc d'écreviſſes; & appliquez-le ſur les tempes. Ce remede eſt ſpécifique dans les douleurs de Tête accompagnées de fievre maligne.

VII. Les feuilles de renoncule, broyées toutes fraîches, & appliquées en forme de cataplaſme ſur la Tête, en appaiſent quelquefois ſur le champ la douleur.

VIII. *Voyez* CUCUPHE : FRONTAL : ELIXIR *de Santé :* MIGRAINE : ELECTUAIRE *Céphalique :* VERTIGE : l'article PARFUM : ONGUENT *Alabaſtrin :* DOULEUR *de Tête.*

Playes de la Tête.

Elles ſont fort à craindre dans les pays où le vin eſt très-commun; cette liqueur produiſant des vapeurs volatiles, qui par elles-mêmes affectent beaucoup le cerveau. * Le Camus, *Médecine de l'Eſprit.*

M. Thierry (*Médecine Expérim.*) obſerve auſſi qu'un air trop vif, trop ſubtil, envenime toutes les plaies de la Tête, & les rend très-dangereuſes.

Gale de la Tête.

Voyez GALE : TEIGNE.

Tumeurs qui viennent à la Tête des Enfans.

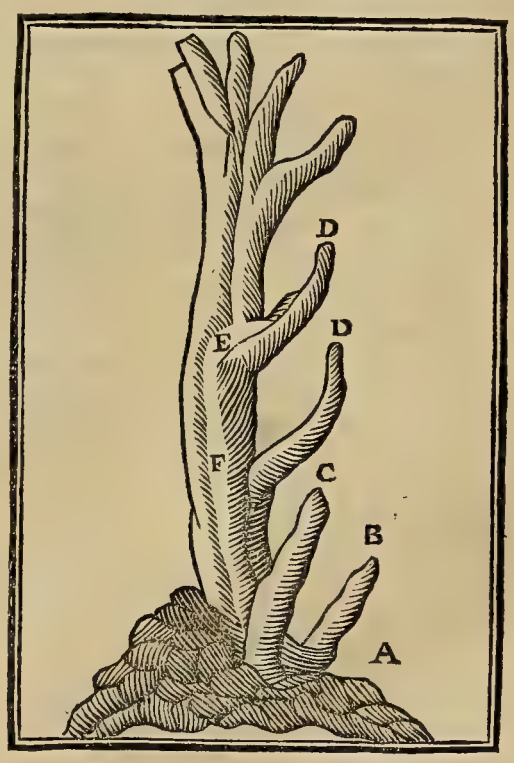
Voyez HYDROCÉPHALE.

Tête Chauve : ou Chûte des Cheveux.

Voyez au mot CHEVEU.

TÊTE; ou *Ramure :* Terme de Chaſſe. C'eſt le bois du cerf. Les cerfs quittent tous les ans leur Tête; c'eſt-à-dire, leur bois. On connoît l'âge d'un cerf par la Tête : on dit qu'*un cerf eſt à ſa premiere, à ſa ſeconde, Tête, &c*, pour marquer ſon âge : *Voyez* CERF. On appelle *Tête Couronnée* celle qui a les andouillers dans les meules; les rayures enfoncées; & qui eſt fort ouverte. On a donné le nom de *Tête Faux Marquée*, à celle qui n'a point les cors & en pareil nombre dans les deux perches.

Figure d'un Bois de Cerf.



A eſt la *Meule;* & ce qui l'environne s'appelle *Pierrures :* auſſi voit-on que cela reſſemble en quelque ſorte à de petites pierres attachées les unes contre les autres, en forme de rocher. On le nomme encore *Fraiſe.* B marque les premiers *Andouillers :* C les ſeconds. D, ce ſont les *Cors* ou *Chevillures*, qui viennent après, juſqu'à la Couronne. E, eſt la *Perche :* F, les *Gouttieres.* Ce qui eſt ſur la croûte de la perche ſe nomme *Perlure.* Voyez PERLURES : MUE : OUVERTES : ROUÉE : ANDOUILLERS : SUR-ANDOUILLERS.

On dit, *en Fauconnerie;* Faire la TÊTE *d'un oiſeau.* C'eſt l'accoutumer au Chaperon.

TÊTE-ARIDE : Plante. *Voyez* AMARANTHOÏDES.

TÊTE *de Canal.* C'eſt l'entrée d'un canal, & la partie la plus proche du jardin ; où les eaux viennent ſe rendre après le jeu des fontaines.

C'eſt auſſi un Bâtiment Ruſtique en maniere de Grotte, avec fontaines & caſcades, au bout d'une longue piece d'eau : comme la Tête du Canal de Vaux-le-Vicomte, qui eſt un ouvrage de Graiſſerie fort conſidérable.

TÊTE *de Chevalement.* Piece de bois qui porte ſur deux étayes pour ſoutenir quelque pan de mur, ou quelque encognure, pendant qu'on fait une repriſe par ſous-œuvre.

TÊTE *de Cochon.* Plante. Voyez MUFLE *de Veau.*

TÊTE *de Coq* : Plante. *Voyez* SAINFOIN.

TÊTE *de More.* Voyez ALEMBIC.

TÊTE *Morte :* Terme de Chymie. C'eſt le marc qui reſte des ſubſtances dont on a tiré par la diſtillation, ou par autre voie, l'humidité, l'eſprit, & le ſel.

TÊTE *de Mur.* C'eſt ce qui paroît de l'épaiſſeur d'un mur dans une ouverture ; qui eſt le plus ſouvent revêtu d'une chaîne de pierre, ou d'une jambe étriere.

TÊTE (*Panneau de*). Voyez ſous le mot PANNEAU.

TÊTE *Perdue.* On appelle ainſi toutes les Têtes des boulons, vis & clous, qui n'excedent point le parement de ce qu'ils attachent ou retiennent.

TÊTE *de Veau.* Conſultez l'article VEAU.

TÊTE *de Vouſſoir:* Terme d'Architecture. C'eſt la partie de devant ou de derriere d'un vouſſoir d'arc.

TETRADYNAMIE : *Terme de Botanique.* Claſſe qui comprend les fleurs hermaphrodites qui ont ſix étamines, mais dont quatre ſont plus longues que les autres. Le piſtil devient une ſilique. Ce ſont les *Cruciferes* de M. Tournefort. *Voyez* CRUCIFERE : SILIQUE.

TETRAGYNIA : *Terme de Botanique.* Claſſe des plantes dont les fleurs ont quatre ſtyles.

TETRANDRIA : *Terme de Botanique.* Déſigne les fleurs qui ont quatre Etamines.

TÉTRASTYLE. *Voyez* AVANT-LOGIS.

TÉTRAX. *Voyez* ALOUETTE, *n.* 5.

TETTINE *de Vache.* Voyez ſous le mot VACHE.

T E U

TEUCRIUM. *Voyez* GERMANDRÉE : IVE : PÉRISTÉRÉON : POLIUM.

T E X

TEXIER. *Voyez* TISSERAND.

T H A

THALAMUS : *Terme de Botanique.* C'eſt proprement ce qui renferme les organes de la fructification. Ainſi c'eſt tantôt le calyce, tantôt le placenta, &c. On l'a auſſi nommé *Receptaculum.*

THALASPI. *Voyez* THLASPI.

THAPSUS. Voyez BOUILLON-BLANC, *n.* 2.

T H É

THÉ : en Chinois *Theé ; Theè ;* ou *Thèh :* en Latin *Thea :* mais *Tea*, en Anglois : & que l'on nomme au Japon *T'chia ; Tsja ; Tsjaa ; Cha ; Chaa ; Chao ;* & *Tcha.*

Arbriſſeau nommé par Kæmpfer (Hiſtoire du Japon) *Thea frutex, folio Cerafi, flore Roſæ ſylveſtris ; fructu unicocco, bicocco, & ut plurimùm tricocco.* Il croît lentement. Sa hauteur eſt d'environ ſix piés. La racine eſt noire, ligneuſe, & branchue ſans régularité. L'écorce des tiges & branches eſt ſéche, mince, ferme, d'un gris brun, d'une odeur aſſez forte, déſagréable, & accompagnée d'amertume & de ſtypticité qui font une ſaveur rebutante : elle ſe détache quelquefois du liber, par la ſéchereſſe. Le bois eſt dur, d'un verd pâle, d'une odeur très-ingrate lorſqu'il eſt verd, & rempli de groſſes & fortes fibres. Les branches & rameaux, quoique aſſez confus, ſont alternes, menus, ordinairement courts. Cet arbriſſeau eſt toujours verd ; & abondamment garni de feuilles : qui ſont tantôt alternes tantôt placées ſans ordre, médiocrement épaiſſes, longues d'environ deux pouces dans leur état le plus avancé, arrondies à leur partie moyenne, où elles ont à-peu-près un pouce de largeur ; terminées en pointe aiguë, qui eſt tantôt allongée tantôt comme iſolée : la baſe eſt auſſi pointue. Quelques-unes de ces feuilles ſont un peu creuſées en gouttiere, irréguliérement ondées, terminées en pointe mouſſe. Les deux côtés ſont d'un verd obſcur, celui de deſſous un peu plus clair, liſſes, marqués de nervures qui ſortent latéralement du nerf principal & qui font ſaillie en-deſſous & cavité en-deſſus ; il y a auſſi des ramifications qui s'étendent vers le bord, & quelques veines diſtribuées dans le corps de la feuille. Le nerf du milieu forme un profond ſillon, à la face ſupérieure. Les bords de la feuille ont des dents inégales, plus ou moins près les unes des autres, ſouvent un peu courbes, fermes, & en pointe mouſſe. Le pédicule eſt très-court, ſucculent, gros, creuſé & un peu applati à ſa face ſupérieure, liſſe & arrondi en-deſſous, ſolidement attaché à la branche par une eſpece de bourrelet plus ou moins ſenſible. Quand les feuilles ſont nouvelles, on n'y remarque aucune odeur ; & leur ſaveur, quoique ſtyptique & mêlée d'amertume, n'eſt pas rebutante. Leur ſubſtance, grandeur, & figure, varient beaucoup ; ce qui dépend de leur âge, de la nature du ſol, & de la ſituation de l'arbriſſeau même : ainſi on ne peut rien conjecturer de leur forme & de leur volume, en les voyant ſéches en Europe.

Vers notre automne, les branches ſont garnies d'une multitude de fleurs, qui ſortent d'entre les aiſſelles des feuilles, & ſe ſuccedent ſans interruption juſques aſſez avant dans l'hiver : tantôt ſolitaires tantôt par couple. Elles ont aſſez le port des Roſes ſauvages. Leurs péduncules ſont longs de ſix lignes au moins. Le calyce eſt ordinairement compoſé de cinq ou ſix petites feuilles arrondies. Il y a ſix pétales à-peu-près ronds, concaves, blancs, terminés par une pointe plus ou moins ſenſible, évaſés d'environ un pouce de diametre, un peu repliés en-dedans par leur extrêmité, preſque ſans odeur : & deux deſquels ont ſouvent un air rachitique. La ſaveur des uns & des autres eſt un peu amere, ingrate ; & elle affecte promptement la racine de la langue. Au milieu de la fleur eſt une multitude d'étamines, dont le nombre peut aller à deux cens trente : leurs filets, blancs & menus, ſont médiocrement longs ; ſurmontés de ſommets jaunes, dont la forme approche de celle d'un cœur. Le piſtil, plus long que les étamines, eſt terminé par trois ſtigmates horizontaux, dont l'extrêmité ſe courbe en-deſſous. Aux fleurs ſuccedent des capſules rondes, tantôt ſolitaires, tantôt deux, trois, ou même quatre, réunies enſemble, mais ſenſiblement diſtinctes comme des mammelons. Chacune d'elles, d'abord verte, devient plus ou moins noirâtre en mûriſſant : leur ſubſtance eſt graſſe, mem-

braneuſe, un peu ligneuſe. [Je me ſers des expreſſions du Traducteur François de Kæmpfer, leſquelles d'ailleurs m'ont paru répondre au Latin, inſéré dans les *Amœnit. Exot.* de Kæmpfer, *faſc.* 3, *n.* 13, p. 607]. Quand ces fruits ont reſté ſur l'arbriſſeau, pendant un an, les capſules ou coques s'entr'ouvrent ſur leur longueur, & laiſſent voir une eſpece de noyau preſque rond, un peu comprimé néanmoins du côté où les capſules étoient jointes : cette enveloppe ligneuſe eſt mince, ferme, polie, brune. Au dedans eſt une ſemence rouſſe par dehors, ferme comme une aveline, d'une ſaveur douçâtre aſſez déplaiſante, à laquelle ſuccede une légere amertume comme dans les amandes de ceriſes. Son ſuc huileux, abondant, a une grande diſpoſition à rancir, & fait beaucoup ſaliver : en paſſant dans le goſier il y donne un mauvais goût, qui ſe diſſipe fort vîte. Le calyce ſubſiſte avec ce fruit.

Tout ce que je viens de dire ne contient qu'un fidele extrait des cinq premieres pages de l'Appendice de Kæmpfer ; de la 38e. Planche du même ouvrage ſur l'*Hiſtoire du Japon ;* des *Amœnitates Exoticæ* de cet Auteur ; & de la figure qu'il y a jointe ; *Faſcic.* 3.

On a vu que la forme & la conſiſtance des feuilles varie. C'eſt ce qui autoriſe à douter ſi *Breynius* n'a connu qu'une VARIÉTÉ, ou une ESPECE DIFFÉRENTE, de l'arbriſſeau décrit par Kæmpfer. Voici comme il en parle : *Plant. Exot.* centur. 1, cap. 52.

Toute la forme & la ſubſtance des feuilles eſt la même que dans celles du *Spiræa* de Théophraſte : elles leur reſſemblent davantage qu'aux feuilles de *Chamelæagnus.* (Or les feuilles de ce Spiræa ſont bien plus étroites que celles du Thé de Kæmpfer : & elles ont aſſez de rapport à celles du Saule : quelques-unes même s'élargiſſent vers la baſe, & vont toujours en diminuant vers l'extrêmité qui ſe termine en pointe. On a publié en 1708 à Francfort ſur le Mein, avec le *Quadripartitum botanicum* de Simon Paullus, ſon Traité *De abuſu Tabaci, & herbæ Thee quæ eſt* IPSISSIMA CHAMÆLEAGNOS DODONEI. La figure du Thé de Breynius repréſente les feuilles plus étroites & plus allongées que celles de Kæmpfer ; & leurs pédicules plus longs & plus menus). Les feuilles de l'arbriſſeau de Breynius ont une ſaveur un peu amere, qui deſſéche la bouche ; & ſont diſpoſées ſans aucun ordre, & comme par paquets, à en juger par la figure. Leurs pédicules ont environ le huitieme de la longueur des feuilles. En général le port de la plante ſemble n'être preſque pas celui du Thé de Kæmpfer. Des figures de la fleur, & deux de ces fleurs que Breynius avoit reçues du Japon mal conditionnées, lui ont fait conjecturer qu'elles ſont compoſées de *cinq pétales* blanchâtres.

3. L'ancienne édition de ce Dictionnaire indiquoit une eſpece de Thé, arbriſſeau de la Chine, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du Grenadier ; & qui a cinq pétales diſpoſés en roſe, avec quelques étamines. [Mais on ajoûtoit que le Thé du Japon a les feuilles pareilles à celles-là ; ſeulement plus petites, & d'un verd plus clair tirant ſur le jaune]. Lémery (*Dict. des Drog.*) dit auſſi que la fleur du Thé eſt compoſée de *cinq* feuilles blanches diſpoſées en roſe, & de *quelques* étamines.

4. Au bas de la figure que Kæmpfer a donnée, il y en a une petite, tirée d'un Herbier Japonois ; où toutes les fleurs paroiſſent n'avoir que *quatre pétales :* & on n'en apperçoit pas davantage dans quelques-unes de celles de Kæmpfer même.

5. M. Von Linné (*Sp. Plant.* 735, Ed. 2) parle d'un Thé qui vient à la Chine, dont les feuilles ſont plus longues que celles du Thé de Kæmpfer, & dont la fleur eſt compoſée de neuf pétales : *Thea floribus enneapetalis* Hill. exot. t. 22. Dans l'édition du *Genera Plantarum*, faite en 1764, le célebre Botaniſte Suédois ajoûte que le calyce de cette eſpece eſt très-petit, compoſé de cinq pieces orbiculaires, qui ſubſiſtent avec le fruit ; & que, des neuf pétales, trois ſont extérieurs, égaux, & de taille médiocre ; & les ſix autres, pareillement égaux entre eux, mais fort grands : *Gen.* 668. [Il me paroît que la figure de Kæmpfer préſente nombre de fleurs qui ont encore ce caractere.]

M. Von Linné dit que cette eſpece à neuf pétales donne le *Thé Verd ;* & celles de Kæmpfer le *Bohé.*

6. J'ai vu des branches de Thé de la Chine, qui avoient leurs feuilles très-finement dentelées.

[Ten Rhyne, *Obſerv. ad Breyn. Plant. exot.* page xvij, remarque que le Thé eſt en fleur depuis environ la moitié du ſeptieme mois des Japonois, qui peut répondre à notre mois d'Août, juſques un peu avant dans le huitieme : auquel tems les fleurs périſſent ; & ſont remplacées par les fruits. Kæmpfer dit que ces fleurs ſubſiſtent juſqu'en hiver.]

Ten Rhyne ne trouve pas exacte la figure que Piſon a donnée de cet arbriſſeau. Il dit auſſi (*p.* xvj) que les feuilles ſont épaiſſes, & luiſantes comme celles du Laurier.

Culture.

Connoiſſant à peine la plante dont il s'agit, nous n'avons pas encore beſoin d'inſtructions ſur la maniere de la cultiver. Les perſonnes qui voudront des avis par rapport à cet objet, pourront conſulter l'*Appendice* que l'on a mis à la ſuite de l'*Hiſtoire du Japon*, de Kæmpfer ; il faut y voir le commencement du §. 3, & le §. 4.

Cet Auteur dit dans le premier volume, que les Japonois ſe contentent de laiſſer venir le Thé ſur les bords & autour des champs de riz & de blé, ou en d'autres lieux qui ne ſçauroient être cultivés : voyez encore l'*Appendice*, §. 4 ; & Cleyer, dans *Miſc. Acad. Nat. Cur.* Decur. 2. an. 4, obſerv. 4.

Ten Rhyne, dont les *Obſervations* ſervent de Commentaire ou de Supplément à Breynius (*Plant. Exotic.*) rapporte que dans le même pays on fait des trous exprès, pour y mettre des ſemences de Thé ; qu'enſuite on abandonne les plantes à elles-mêmes, ſans autre ſoin que d'arracher les herbes qui naiſſent auprès d'elles. Il ajoûte qu'on choiſit pour cela une bonne terre, qui ſoit douce, non ſalée, & d'une nature mitoyenne entre le limon & le ſable : Plus bas (*p.* xiv) il dit que cet arbriſſeau aime les plaines aërées & tempérées ; & qu'en beaucoup d'endroits du Japon l'on en voit de planté dans les rigoles qui regnent le long des planches bombées où eſt le froment. » Car, ajoûte-t-il, les » Japonois découpent leurs champs par bandes » bombées, afin de pouvoir plus commodément les » fumer & les ſarcler : d'ailleurs l'eau qui ſéjourne » (au moins quelque tems) dans les profonds ſil- » lons que cette pratique occaſionne, fournit aux » racines du froment une continuité de nourriture » douce ». Il y a auſſi une culture recherchée que l'on donne au Thé pour les Grands de l'Etat & pour les Japonois opulens : *Voyez* Ten Rhyne p. ix, xj ; & Kæmpfer, §. 6.

On peut conclure de ce que nous venons de citer de la p. xiv, que l'eau qui ſéjourne au pié du Thé ne lui eſt pas préjudiciable.

Cunningham, écrivant de Chuſan, dit que dans

cette Isle de Chine l'arbrisseau du Thé vient sans aucune culture sur le penchant des collines, dans des terreins secs & graveleux. * *Philosophical Transact.* n. 280. J'y remarque qu'il dit que, des trois *capsules qui composent le fruit*, il n'y en a ordinairement qu'une ou deux qui réussissent, mais que l'on apperçoit toujours des vestiges de ce qui a avorté.

Selon Kæmpfer (§§. 3 & 4), l'huile dont les semences sont pénétrées étant sujette à rancir fort vîte, cet inconvénient fait que presque toujours on perd un cinquieme de ce que l'on avoit semé. De-là vient encore l'inutilité des tentatives qui ont été faites pour élever du Thé, de graine, en Europe. Consultez Cunningham, dans le 280e. n. des *Transactions Philosophiques :* où il releve une mépriſe du Jésuite Le Comte. Voyez encore Ten Rhyne, *p.* ix.

A trois ans, les feuilles sont abondantes, & en état d'être cueillies. Quand l'arbrisseau est parvenu à l'âge d'environ sept ans, il atteint la hauteur humaine. Mais alors il ne croît plus que lentement, & ne se garnit pas beaucoup : c'est pourquoi l'on a coutume de raccourcir sa tige jusqu'en bas, après avoir cueilli le peu de feuilles que l'on y trouve. L'année suivante il repousse quantité de jeune bois bien pourvu de feuilles. D'autres ne font ce rajeunissement qu'à la dixieme année de l'arbrisseau. * Kæmpfer. *Consultez* Ten Rhyne, p. ix.

Je crois devoir avertir que, dans la traduction Françoise de l'Appendice de Kæmpfer, Ed. de La Haye 1729, on lit à la *p.* 6, que » les personnes » soigneuses & industrieuses engraissent le terroir » [où est le Thé], en y mettant une fois chaque » année de la *fiente humaine* mêlée de terre ; ce que » quelques-autres négligent ». Kæmpfer ne parle que de *fumier de cheval*, dans le texte Latin qui est l'ancien original ; & qu'il a publié lui-même en 1712, dans ses *Amœnit. Exotic. Polit. Phyſ. Med.* fascic. 3. L'endroit que je cite est à la page 613. » *Prognatus frutex, ſi induſtrioſum dominum nactus eſt,* » *circumpoſito & cum terrâ ſubacto ſimo* equino *fove-* » *bitur ; quod curioſiores quotannis faciunt, alii ne-* » *gligunt.* »

Récolte des feuilles.

Ceux qui dépouillent leurs arbrisseaux trois fois par an, commencent vers l'équinoxe de notre printems : les feuilles sont alors en petit nombre, tendres, à peine déployées, & n'ont gueres que deux ou trois jours de crûe. Ce sont celles qu'on estime davantage, & auxquelles on met un plus haut prix : on nous les vend sous les noms de *Thé Impérial* & *Fleur de Thé.* Kæmpfer, que je copie ici, avertit que c'est une erreur que de supposer que les Japonois recueillent les pétales des fleurs du Thé, pour s'en servir de même que les feuilles : *Voyez* la fin du §. 4, & dans le §. 5.

Le Thé *Bouy*, des Chinois, appartient à la même classe ; lorsqu'il est vrai Bouy & de bonne qualité. Il est rare & cher dans le pays même. * Kæmpfer, §. 5. D'autres écrivent *Bohea*, & *Bohé ;* au lieu de Bouy. Kæmpfer met *Buu*, dans ses *Amœn. Exot.* p. 613, 614. En Chine on le nomme *Voiii*, à cause de certaines montagnes ainsi appellées où on en recueille plus qu'ailleurs, dans la province de Fokien. Cunningham ajoûte à cette observation, que le Voiii est cueilli au commencement de Mars. * *Philoſ. Tranſ.* n. 280.

La seconde Récolte (qui est la premiere pour ceux qui n'en font que deux par an) répond à la fin de notre mois de Mars, ou au commencement d'Avril. Quelques feuilles ont déja alors leur grandeur naturelle ; & d'autres, en partie : on les cueille indistinctement. Mais ensuite on en fait plusieurs triages, suivant leurs grandeurs & qualités. Les plus petites se vendent sur le même pié que le *Thé Impérial.* * Kæmpf. §. 5. Voyez cependant Ten Rhyne, *p.* x. Il faut y remarquer que les feuilles d'alors sont d'un verd tirant sur le jaune. Cunningham dit qu'à la Chine on appelle *Bing*, le Thé de la seconde pousse, qui se recueille en Avril.

Un mois après, se fait la derniere & la plus abondante récolte. Les feuilles sont alors aussi grandes qu'elles peuvent l'être. On ne laisse pas de les séparer encore par classes de grandeur & de bonté ; la derniere de ces classes comprend les plus grossieres feuilles qui ont deux mois de crue. Celles-ci sont pour l'usage ordinaire du peuple. Les noms Japonois de *Itziban*, *Niban*, & *Sanban*, servent à désigner trois classes générales dans lesquelles on distribue les feuilles de cette récolte : c'est comme nous dirions, *Premiere*, *Seconde*, *Troiſieme.* Il y a des gens qui négligent les récoltes précédentes, & ne s'en tiennent qu'à celle-ci. * Kæmpf. §. 5. Les Chinois font leur derniere récolte en Mai & Juin : ce Thé est nommé dans leur langue *Singlo.* * Cunningham.

Dans le commerce, les JAPONOIS distinguent trois principales sortes de Thé. La premiere ne contient que les plus jeunes & plus tendres feuilles, qui tiennent encore à l'état de bourgeons. Après la préparation (dont nous parlerons bientôt) cette espece prend le nom de *Ficki Tsjaa*, c'est-à-dire Thé *pour Moudre :* on verra ci-dessous quel est son usage. La même espece est encore appellée *Udſi Tsjaa*, & *Tacke Sacki Tsjaa ;* de quelques endroits particuliers où on la cultive & cueille avec beaucoup de soin. Udsi est dans le voisinage de Miaco. Ten Rhyne l'appelle *Ouſi*, p. xj. Consultez-le ; ainsi que Kæmpfer, §. 6, pp. 7 & 8.

Une seconde sorte est celle des feuilles un peu plus avancées. C'est le *Tootsjaa ;* c'est-à-dire *Thé Chinois :* ainsi nommé de ce qu'on le prépare à la maniere de la Chine. Ceux qui tiennent des cabarets à Thé, ou qui le vendent en feuilles, soudivisent ordinairement cette classe en quatre autres, qui différent en bonté & par conséquent en prix. *Voyez* Kæmpf. §. 6. Il y observe qu'une seule nuit peut produire une altération considérable dans la bonne qualité des feuilles.

Le *Bun Tsjaa* est la troisieme principale sorte de Thé du Japon. Elle est composée des feuilles que nous avons dites être pour la consommation du peuple.

Préparation des feuilles.

On croit que l'usage du Thé nouvellement cueilli peut causer une espece d'ivresse, & des tremblemens convulsifs. C'est pourquoi on les fait sécher. * Kæmpfer, §. 3.

Ce dessèchement, que l'on nomme *Préparation*, est un procédé qui varie.

Selon Cunningham, les Chinois font sécher à l'ombre le *Voiii* ou *Bohé :* pour le *Bing* & le *Singlo*, ils les passent légerement sur le feu dans des especes de poëles. Ten Rhyne a décrit avec assez de soin (*pp.* x & xj) la maniere dont les Japonois dessèchent & préparent ensuite les feuilles auxquelles ils font subir cette torréfaction. Il observe, au bas de la p. xj, qu'ils sèchent à l'ombre le Thé le plus exquis ; mais qu'il y a des gens de la campagne, qui cueillent pêle-mêle toutes les feuilles de l'année, puis les exposent au soleil, ensuite les pressent de diverses manieres entre leurs mains, après quoi ils les torréfient jusqu'à ce qu'elles deviennent dures

&

& crispées : voyez la p. xij. Kæmpfer s'étend davantage sur l'exsiccation du Thé à la maniere Japonoise : il dit dans le §. 6, que la préparation à la *maniere des Chinois* est de frire les feuilles. Le §. 7 ne parle point d'exsiccation à l'ombre. On y lit que » la préparation des feuilles consiste en ce que » les feuilles fraîchement cueillies sont séchées ou » rôties sur le feu dans une platine de fer ; & lorsqu'elles sont chaudes, on les roule à diverses re» prises avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elles » deviennent comme frisées, &c. &c. ....» On doit les rôtir fraîchement cueillies : si on les gardoit seulement une nuit, elles *se noirciroient* & perdroient beaucoup de leur vertu. .... Il faut être soigneux de ne pas en mettre trop ensemble en les cueillant, & de ne pas les laisser en monceau ni trop longtems les unes sur les autres ; de peur qu'elles ne *s'échauffent* : ce qui leur arrive aisément, & détruit leur vertu. .... La torréfaction se fait à diverses repriſes, diminuant le feu par degrés : sans cette précaution les feuilles seroient *brûlées*, & deviendroient *noires*, au grand préjudice du propriétaire. C'est cette gradation, ménagée avec art & délicatesse, jointe à la propreté, qui conserve à certains Thés une *couleur verte* uniforme & vive ; que les autres perdent quand on les rôtit trop à la hâte, & avec un feu trop violent & mal conduit. Le Thé *ficki*, dont nous avons parlé cidessus, doit être réduit à un haut point de sécheresse, afin de pouvoir être plus aisément moulu & réduit en poudre. Quelques feuilles de Thé, fort jeunes & tendres, sont mises dans l'eau chaude, ensuite sur un papier épais, & séchées sur les charbons, sans être aucunement roulées ; à cause de leur extrême petitesse. * Kæmpfer, §. 7.

Il y a des Auteurs qui disent qu'à la Chine, les feuilles de la premiere récolte sont exposées à la vapeur de l'eau bouillante pour les ramollir ; que quand elles en sont bien pénétrées, on les étend sur des plaques de métal mises sur un feu médiocre ; qu'elles s'y sèchent peu-à-peu, & s'y roulent d'elles-mêmes en la forme sous laquelle on nous les apporte. Kæmpfer (§. 7) dit qu'on les tient dans l'eau bouillante, pendant environ une demi-minute, avant de les rôtir : afin de mieux réussir à les dépouiller de leur qualité narcotique, beaucoup plus forte lorsqu'elles sont fraîches & pleines de jus que quand elles sont vieilles & sèches. Il n'en dit pas davantage ; & laisse ignorer si elles se roulent d'elles-mêmes pendant la torréfaction. Le Traducteur François dit eau *chaude* (p. 10) : j'y ai substitué celui de *bouillante*, conformément au texte Latin.

Choix du Thé.

Nous avons déja parlé des qualités du Thé Impérial, du Bohé ; & d'autres. Ce que nous venons de dire dans l'article de la Préparation, sert à guider dans l'achat de cette marchandise. Ajoûtons, d'après Kæmpfer (*pp.* 8 & 11, Liv. 5, ch. 4), que les feuilles les plus fortes & les plus grossieres se prêtent difficilement à être séchées dans des poëles, & à se *rouler & friser*. On voit dans le §. 6, que de grandes feuilles sont très-bonnes quand elles sont extrêmement tendres. Cet Auteur avertit aussi (*p.* 11, §. 8) que le Thé qui passe en Europe est probablement dépouillé d'une grande quantité de ses parties volatiles : » car, » dit-il, je dois avouer que je n'y ai jamais pu trou» ver ce goût agréable & cette vertu modérément » rafraîchissante, qu'il a dans un degré éminent au » pays où il croît. » Le Docteur Schendo observe encore, que les feuilles les plus *dures* du Thé ne servent point à la boisson des Chinois ; mais qu'ils les emploient à la teinture ; & que c'est-là le Thé commun qu'ils envoient en Europe. * *Acta Physico-Med. Acad. Nat. Cur.* Ed. 2, vol. I, Append. p. 120. Bien plus, j'ai examiné différentes sortes de Thés, données comme bonnes : ayant fait macérer leurs feuilles dans l'eau pour en procurer le développement, j'ai reconnu que le plus petit nombre étoit des feuilles dentelées, comme l'on convient que doivent être celles du Thé. Les autres étoient d'un bien plus grand volume, sans aucune denture sur les bords, brisées pour les faire paroître courtes, & déchiquetées à l'extrêmité, ensorte qu'étant roulées elles avoient quelque apparence de vrai Thé. Je crois pouvoir évaluer cette différence modérément à dix contre un. Ce que l'on m'avoit présenté pour Thé verd, & qui avoit effectivement la couleur de feuilles séchées à l'ombre, contenoit un mêlange encore plus considérable. Ces Thés venoient cependant tous de la Chine : du moins les avoit-on donnés comme tels dans l'Inde. Cette observation fait voir qu'il est à propos de n'acheter une certaine quantité de cette marchandise, qu'après en avoir fait un essai ; qui constate que les feuilles sont pointues par les deux bouts, & bordées de dents aiguës plus ou moins écartées ou rapprochées les unes des autres.

Le bon Thé doit avoir une odeur agréable, qui tienne de celle d'un foin nouveau & légerement aromatique ; avec une saveur douce, tant soit peu amere ; & une couleur verte & vive, qui se manifeste dès qu'on l'a un peu mâché & froissé. * Ten Rhyne, p. xiv. En général, le Thé doit être nouvellement apporté, d'une bonne odeur, & d'un goût tirant sur celui de la violette. Ses feuilles doivent être entiéres, bien séches, & d'une couleur verte, tirant sur le bleu, ou d'un jaune verdâtre & citronné : celles qui sont noires, ou brunes, ont été mouillées, ou brulées, ou échauffées. Il y a longtems qu'on a dit que les Marchands Chinois y mêlent souvent d'autres feuilles.

Comment il faut garder le Thé.

On le met ordinairement dans une bouteille bien bouchée ; ou dans une boëte bien fermée. Cette boëte est ordinairement de fer blanc ; quelques-uns prétendent qu'il vaut mieux qu'elle soit de plomb, comme celles qu'on apporte de la Chine. Quand la boëte de fer blanc est neuve, il faut y laisser pendant quelques jours une pincée de Thé, pour qu'elle prenne toute la mauvaise odeur de la boëte : on jette ensuite ce Thé ; & on remplit la boëte, sans craindre qu'il s'altere.

Consultez le §. 8 de Kæmpfer.

Le Thé grossier de la derniere récolte est moins sujet à s'éventer. Le peuple Japonois de la campagne le tient dans des barrils de paille auprès du trou de la cheminée ; croyant que la fumée est très-bonne pour conserver la vertu de ces feuilles & pour l'y fixer de plus en plus. Quelques-uns mettent pardessus, les fleurs de l'armoise commune, ou les feuilles tendres de la plante nommée Safanqua ; qu'ils pensent devoir contribuer beaucoup à rendre agréable la boisson du Thé : l'expérience a appris que d'autres choses odoriférantes & douces ne s'accorderoient pas avec les feuilles du Thé. * Kæmpfer, §. 8. [J'ai mis *Safanqua*, d'après le Latin ; au lieu de *Safangua*, qui est dans la traduction Françoise.]

Propriétés du Thé.

On vient de voir que les feuilles les plus dures sont employées à la teinture par les Chinois. Aussi

avons-nous l'expérience que le Thé verd noircit l'eau, à-peu-près autant que le fait la noix de galles.

Les feuilles, quoique vieilles, & déja bouillies, donnent aux étoffes de soie une couleur brune ou de châtaigne. * Kæmpfer, §. 9.

Par rapport à la Médecine on attribue au Thé un grand nombre de vertus : telles que d'augmenter la vigueur en général ; guérir les maux de tête, la migraine, le rhume, la courte-haleine, la débilité d'estomac, les tranchées, les fluxions qui tombent sur les yeux ou qui affectent la poitrine ; empêcher la formation du gravier, & dissoudre celui qui existe dans les reins ou la vessie ; suspendre puissamment le sommeil, lorsqu'on prend de l'infusion de ces feuilles après avoir soupé ; détruire les mauvais levains des premieres voies ; fondre les viscosités de l'estomac, & les obstructions des glandes du mésentere, causes d'une infinité de maladies ; dissiper les vapeurs & les étourdissemens ; rétablir la mémoire ; rendre l'esprit fort libre ; prévenir la goute, les catarrhes, l'apoplexie, la paralysie.

On prétend encore que le Thé est fort utile dans les inflammations de gorge, & dans la sécheresse & l'endurcissement de la langue : on recommande aussi d'en boire sans sucre, pour les affections scorbutiques, les aphthes & ulceres de la bouche, & pour raffermir les dents. * Zvinger. *Dissert. de Thee Helvet.* nn. XVII & XVIII.

Selon Ten Rhyne, la décoction de Thé est un bon diurétique, & par conséquent utile dans l'hydropisie : les Japonois remédient efficacement par cette boisson, à la foiblesse de la vue & autres indispositions de cet organe, auxquels ils sont fort sujets à cause du grand usage de riz chaud & de bierre de riz. (Voyez Kæmpfer *Append.* p. 16.) Pour éprouver, dit Ten Rhyne, l'effet du Thé contre l'assoupissement & les affections soporatives, il faut n'être pas habitué à en faire usage : sur quoi il renvoie à Tulpius, *Lib.* IV, *Observ. ult.* ; & à Pison, *Commentar. ad Bontium.* Pour ce qui est de la vertu lithontriptique, il la reconnoît dans le Thé ; qu'il dit guérir les douleurs de reins : il ajoûte qu'au moins il n'a jamais apperçu parmi les Japonois le moindre indice de gravier soit dans les reins soit dans la vessie, quoiqu'il ait examiné ce fait soigneusement. Ten Rhyne finit ses Observations sur Breynius, en disant que, si la boisson du Thé n'est pas aussi efficace pour certaines indispositions en Europe qu'au Japon & à la Chine, on doit moins en rejetter la cause sur la différente maniere de le prendre ou de le préparer, que sur l'usage continué qu'en font ces peuples, qui d'ailleurs vivent d'une maniere plus tempérante que les Européens.

Kæmpfer observe (§. 10) que la torréfaction n'ôte pas entiérement aux feuilles de Thé leur propriété narcotique & capiteuse ; qu'il faut ensuite au moins dix mois pour pouvoir en user sans danger. Si on les prend plus tôt, elles sont extrêmement agréables au goût ; mais on n'en boit pas alors beaucoup sans éprouver une pesanteur de tête & un tremblement. Le meilleur Thé, le plus délicat, & celui qui possede éminemment la propriété de rafraîchir les esprits, doit avoir au moins un an : & au Japon l'on ne le boit jamais plus nouveau sans y en mêler une égale quantité de plus vieux. » Parmi les buveurs de Thé de ce pays-là, dit encore Kæmpfer, » je n'en ai trouvé aucun qui eût la goute, ou la pierre : je suis fortement persuadé que l'usage de cette » plante seroit suivi des mêmes effets en Europe, si » ces maladies n'y étoient pas héréditaires ; souvent » aussi entretenues par le grand usage de vins acides, » de bierre, & de viande bouillie..... Ceux-là se » trompent beaucoup qui recommandent l'usage de » la *Véronique* & du *Myrthus Brabantica*, à la place » du Thé ; comme si ces plantes l'égaloient en vertu. » Je ne crois pas que l'on connoisse aucune plante dont » l'infusion ou la décoction, prise en grande quantité » comme on prend le Thé au Japon, pese si peu sur » l'estomac, passe plus aisément, réveille & ranime » aussi vîte les esprits. On seroit peut-être plus heureux si on tâchoit de *trouver les mêmes vertus dans* » *quelques-unes de ces plantes qui sont réputées parmi* » *nous avoir des qualités dangereuses.* Il faudroit pour » cela premiérement les corriger & les préparer ; & » il semble que les Européens ignorent entiérement » l'art de dépouiller les végétaux de leurs qualités » mauvaises & nuisibles : ils ont d'ailleurs tant d'aversion pour ces sortes de plantes, qu'on se déshonoreroit & se feroit regarder comme un empoisonneur, si l'on entreprenoit de tirer parti de leurs » vertus cachées. [J'ai corrigé ici un contresens qui est dans la traduction Françoise.] » Les ingénieux » Bramines sont habiles dans cet art : une longue expérience leur a appris à corriger..... diverses plantes qui croissent dans leur pays, & les dépouiller » de leur qualité narcotique ; ou bien ils l'adoucissent si fort, que prises intérieurement elles font » oublier les maux, bannissent la tristesse, & lui substituent la gaieté & le sentiment de plaisir. On » prend ordinairement ces remedes en forme d'électuaire. » Voyez, ci-après, *Extrait de Thé* : &, pour ce qui est de la maniere de corriger les mauvaises qualités des plantes, le §. 7 de Kæmpfer. *Consultez* aussi le mot THEIFORME.

Après avoir parlé à l'avantage du Thé, cet Auteur en expose aussi les inconvéniens. Suivant le rapport des Japonois, l'usage de cette boisson empêche & trouble l'effet des autres remedes : elle est surtout dangereuse dans une espece de colique ordinaire au pays. On a l'expérience que l'infusion des feuilles trop nouvelles, qui en général porte beaucoup à la tête, fait beaucoup de mal dans les cas d'ophthalmie. Des Médecins Chinois disent que si on passoit les journées à boire une forte teinture de feuilles de Thé, on détruiroit le principe de la vie : mais que l'on se procure une santé vigoureuse & durable, en combinant habituellement l'usage du Thé avec celui des viandes grasses. Consultez la *p.* 17 de cet Auteur : & le *n.* 7 d'une Dissertation Latine sur le Thé de Suisse, publiée par Zvinger, en 1716, à la suite de l'ouvrage de Wepfer sur la Ciguë Aquatique.

Au Japon l'on se sert des feuilles de Thé pour toutes les éruptions cutanées. * Ten Rhyne, p. xiij.

De pauvres Japonois font bouillir du riz dans l'infusion ou la décoction du Thé ; & trouvent qu'alors il les nourrit & rassasie bien davantage que s'il avoit bouilli simplement dans de l'eau. * Kæmpfer, §. 9.

Au Japon l'on ne fait aucun usage des fleurs ni des semences de Thé. * Kæmpfer, §. 3.

Quelques Auteurs ont prétendu que tous les bons effets du Thé ne provenoient que de la quantité d'eau chaude qu'on buvoit alors. Quoique l'eau chaude ne contribue pas peu à la vertu du Thé ; cependant la douce amertume qu'il présente au goût, & son odeur subtile qui flatte l'odorat, font soupçonner une odeur légerement astringente & un sel volatil huileux, qui ne peuvent être sans effet. D'ailleurs, sa qualité diurétique y fait entrevoir des principes, dont l'eau chaude seule est souvent privée.

USAGES DU THÉ.

I.

Au Japon, la plupart des voyageurs ne boivent

preſque pas d'autre liqueur *ſur la route*, que du Thé. On en vend dans toutes les Hôtelleries & Rôtiſſeries le long des chemins..... Mais le Thé qu'on trouve dans tous ces endroits eſt de la plus mauvaiſe ſorte : ce ne ſont que les plus larges feuilles, qui reſtent ſur l'arbriſſeau après qu'on en a cueilli, à deux différentes repriſes, les plus jeunes & les plus tendres pour l'uſage des perſonnes au-deſſus du commun ; qui en boivent *toujours avant ou après leur repas*. La Maniere d'Apprêter cette eſpece de Thé conſiſte à en faire bouillir une bonne poignée dans un grand chauderon de fer, plein d'eau. On met quelquefois ce Thé dans un petit ſac, ou dans un petit panier, qu'on laiſſe flotter dans l'eau : par ce moyen les feuilles ne ſe mêlent pas avec la liqueur. Les voyageurs boivent de cette *Décoction*, coupée avec égale quantité d'eau froide. Du Thé ainſi préparé a exactement l'odeur & le goût de leſſive ; les feuilles qu'on y emploie ayant ſouvent paſſé une année entiere ſur l'arbriſſeau, & d'ailleurs étant d'une fort mauvaiſe ſorte. Cependant on eſt prévenu que ſon uſage habituel eſt beaucoup plus ſalutaire, que celui des feuilles jeunes & tendres quoique torréfiées comme nous l'avons dit ci-deſſus. * Kæmpfer, L. V, ch. 4, T. II, p. 144. Voyez encore la 15e page de l'*Appendice*. [Ten Rhyne dit auſſi qu'il y a des gens qui mêlent enſemble toutes les feuilles de Thé, grandes & médiocres ; les font bouillir à petit feu dans un vaiſſeau de cuivre rempli d'eau, qui eſt continuellement ſuſpendu dans le foyer pour l'uſage des allans & venans ; & que quand des feuilles ſont épuiſées à force d'avoir fourni à colorer l'eau qu'on a eu ſoin d'y entretenir, on en remet auſſitôt de nouvelles : p. xij.] Kæmpfer dit (§. 9) que les feuilles groſſieres ont beſoin de bouillir, parce que leur vertu eſt plus fixe, & réſide principalement dans les parties réſineuſes qu'une ſimple infuſion ne ſauroit extraire.

II.

Les perſonnes opulentes du Japon ſe ſervent des plus délicates feuilles, réduites en poudre très-fine qui eſt verte & d'une odeur gracieuſe. On verſe de l'eau chaude ſur cette poudre : puis avec une eſpece de moulinet, comme pour le chocolat, on les remue juſqu'à ce qu'ils s'élevent en mouſſe, qui ait la conſiſtance d'une bouillie claire. On la hume à petites repriſes, avant & après le repas. *Voyez* Ten Rhyne, *pp.* xij & xiij ; & Kæmpfer, §§. 9 & 11.

III.

Les Chinois font infuſer les feuilles entieres du Thé dans de l'eau chaude ; qu'ils boivent peu-à-peu, dès qu'elle en a tiré la teinture. Si cette teinture eſt trop forte, on y met de l'eau juſqu'à ce qu'on n'y apperçoive plus qu'une légere amertume. Mais on la boit toujours chaude. La plupart des Chinois mâchent du ſucre en même tems ; ce qui eſt plus rare au Japon, quoique l'on y aime la douceur. On peut tirer une ſeconde teinture des mêmes feuilles, mais elle a moins de vertu. Les feuilles ſont encore après cela aſſez bonnes pour tenir lieu d'autre Achar ſur mer, étant mêlées avec du ſel, de l'huile & du vinaigre. * Ten Rhyne, p. xiij.

IV.

Parmi nous, on eſt dans l'uſage de mettre infuſer pendant une petite demi-heure, deux pincées ou à-peu-près une dragme de feuilles entieres de bon Thé, dans une livre d'eau bouillante. On a ſoin de tenir couvert & bien clos le vaſe où ſe fait l'infuſion. La liqueur prend une teinte jaunâtre tirant ſur le verd, & une odeur de violette. On la boit bien chaude, avec du ſucre.

V.

D'autres en jettent une dragme dans demi-ſetier d'eau bouillante ; & ſitôt que la feuille va au fond, la retirent & paſſent la liqueur ; y ajoûtent une once de ſucre, & l'avalent le plus chaudement qu'il eſt poſſible. L'on pourroit encore ſe ſervir pour une ſeconde fois de la même feuille, mais il faudroit auſſi la faire un peu plus longtems bouillir.

VI.

Kæmpfer (§. 6) obſerve que les feuilles tendres ayant une vertu moins concentrée que les autres, elles ne peuvent ſans un grand préjudice ſouffrir une ſimple décoction, non plus que de demeurer quelque tems expoſées à l'air.

Tems où l'on doit prendre le Thé.

Le vrai tems de prendre cette boiſſon, eſt ſurtout le matin. Si on en uſe à la fin du repas, elle aide & facilite la digeſtion : bien plus, elle deſenivre, & donne de nouvelles forces aux buveurs.

Extrait de Thé.

Les perſonnes de qualité ſe ſervent en Chine du ſuc des ſommités & des plus tendres feuilles de Thé *Bouy ;* réduit en Extrait comme notre ſuc de Régliſſe. Elles en mettent gros comme un pois chiche, dans de l'eau chaude ; qui prend alors une ſaveur & une odeur extrêmement agréable : enſorte que cette boiſſon eſt plus exquiſe que celle des feuilles même les mieux choiſies. * *Acta Phyſico-Med. Acad. Nat. Cur.* Ed. 2, *in*-4°. vol. 1, Append. *p.* 120. *Voyez* ci-deſſus, p. 554, col. 2.

Crême de Thé.

Prenez une pinte de crême. Mettez-la dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de ſucre & une bonne pincée du meilleur Thé. Faites bouillir le tout, en remuant toujours avec une cuiller de bois. Otez-le enſuite de deſſus le feu. Puis prenez deux ou trois géſiers de volailles ; ouvrez-les, & en ôtez la membrane interne : que vous laverez, hacherez, & mettrez avec de votre crême dans un gobelet ou autre vaiſſeau, près du feu, ou ſur de la cendre chaude. Dès que le mêlange ſera pris, verſez-le dans le reſte de la crême de Thé. Paſſez-la promptement deux ou trois fois par l'étamine. Après quoi, mettez ſur des cendres chaudes le plat où vous la voulez ſervir ; & le couvrez d'un autre plat, avec du feu deſſus. Votre crême étant toute priſe, mettez-la dans un lieu frais ; & la ſervez pour entremets quand vous le jugerez à propos.

Si vous voulez la faire au bain-marie : Caſſez-y ſix jaunes d'œufs ; & mettez le plat dans lequel vous la voulez ſervir, ſur une caſſerole où il y ait de l'eau bouillante dans laquelle vous ferez mouiller le cu du plat. Couvrez enſuite votre crême, d'un autre plat ; avec du feu deſſus. La crême étant priſe, vous la mettrez dans un lieu frais : & la ſervirez pour entremêt, quand vous le jugerez à propos.

THÉ *de l'Amérique.* Voyez THÉ *des Iſles.*

THÉ *de la Caroline.* Voyez CASSINE, *n.* 2.

THÉ *de l'Europe.* Voyez VÉRONIQUE.

THÉ *des Iſles ;* ou *de l'Amérique :* & THÉ *de la Martinique.* Le F. Yon, Apothicaire des Jéſuites de la Martinique, adreſſa en 1702 à M. Lémery deux eſpeces de plantes que l'on y appelloit *Thé.* Il a parlé de l'une, dans ſon *Hiſt. des Drog.* ſous le nom de *Cuambu.*

La ſeconde eſt un arbriſſeau ligneux, d'environ deux piés de haut, qui jette pluſieurs rameaux menus, d'un verd cendré, chargés de beaucoup de feuilles dentelées, aſſez reſſemblantes à celles de l'Orme, d'un beau verd, remplies de ſuc, & dont la ſaveur approche de celle du creſſon alenois, mais eſt moins forte. Des aiſſelles des feuilles, naiſſent, portées ſur des pédicules, pluſieurs fleurs blanches, formées d'un tuyau très-court, profondément découpé en quatre ou cinq parties, ayant au centre un piſtil accompagné d'autant d'étamines. Ce piſtil devient un fruit, qui imite celui de la véronique; diviſé en deux loges, où ſont quantité de ſemences griſâtres, menues comme de la pouſſiere. Le calyce, qui eſt découpé en cinq pieces, ſubſiſte avec le fruit. Cet arbriſſeau croît dans des lieux pierreux, & près des bords de la mer. C'eſt le *Capraria Curaçavica ;* CABRITA *vulgò dicta* H. Amſt. décrit dans Lémery ſous le mot *Thea.* On s'en ſert comme du Thé, à la Martinique : mais il donne à l'eau une teinture moins forte que le Cuambu.

Conſultez le *Voyage* de Labat *aux Iſles de l'Amérique*, T. III, p. 466 & ſuivantes. On peut y remarquer, *p.* 470, qu'*en conſervant le Thé dans une boîte où il y ait eu de l'Iris* de Florence, on augmente l'odeur de violette qui lui eſt naturelle. Il dit que la graine de Thé des Indes leva & réuſſit très-bien dans les Iſles. Il va même juſqu'à aſſurer (p. 471) que » les arbriſſeaux qui en provinrent étoient exacte-» ment ſemblables au Thé ſauvage de la Guade-» loupe. » Au moins la fleur & le fruit qu'il décrit, *p.* 467, ſont très différens de ceux du Thé du Japon & de la Chine.

THÉ *de la Mer du Sud.* Voyez CASSINE, *n.* 1.

THÉ *du Mexique.* Voyez PIÉ D'OISON, *n.* 9.

THÉ *de la Nouvelle Jerſey.* Voyez CEANOTHUS, *n.* 1.

THÉ *du Paraguay.* Conſultez l'article CASSINE.

THÉ *de Santé.* Voyez PIÉ D'OISON, *n.* 9.

THÉ *de Suiſſe.* Voyez VULNÉRAIRES.

THÉ *des Sultanes.* Voyez SERKIS.

THEA. *Voyez* THÉ.

THÉATRE : *Terme de Fleuriſte.* Conſultez l'article OREILLE D'OURS.

THEE. *Voyez* THÉ.

THÈH. *Voyez* THÉ.

THÉIFORME (*Infuſion*). On appelle ainſi l'infuſion de quelque plante dans de l'eau commune; que l'on boit comme le thé.

Les Vulnéraires, le Faltran de Suiſſe, la Véronique, le Romarin, la Sauge, l'Ortie blanche, le Coquelico, les Capillaires, la Méliſſe, &c, fourniſſent fréquemment de ces infuſions.

M. Aignan s'eſt appliqué à inſtruire ſur la maniere de faire ainſi uſage de la Méliſſe, & d'en rouler ou préparer les feuilles; prétendant que le *Thé des Indes eſt* ce qu'il nomme *la Méliſſe Arbuſte.* Voyez, ci-deſſus, l'article THÉ : & le 9e chapitre de l'ouvrage de M. Aignan, intitulé, *Le Prêtre Médecin ;* Paris, 1696, *in*-12.

THELYGONON. *Voyez* MERCURIALE, *n.* 3.

THÉOBROMA. *Voyez* CACAO.

THÉRIAQUE. Nom qu'on donne à différentes compoſitions, utiles contre les poiſons & les maladies malignes. Il entre ordinairement beaucoup de choſes dans la compoſition de la Thériaque : qui revient à l'antidote connu ſous le nom de Mithridate. *Voyez* MITHRIDATE.

M. Maty a inſéré dans ſon *Journal Britannique* (Novemb. 1751) la traduction libre d'un Diſcours manuſcrit de M. W. Heberden : qui ſoutient que le nom de Mithridate n'a rien qui doive en impoſer; malgré ce que Galien, Appien, Celſe, & d'autres, ont avancé en faveur des grandes vertus de l'antidote qui porte le nom de ce Roi. Andromaque, Médecin de Néron, fit de grands changemens dans la préparation de ce célebre remede, & lui donna le nom de θαλήνη : qui, ſous Trajan, fut changé en celui de *Thériaque*, ſoit à cauſe des Viperes qui entrent dans cette nouvelle compoſition, ſoit en vertu de ſon efficacité contre leurs morſures (diſent ces deux Médecins Anglois). C'eſt ſous ce titre que ce remede eſt connu & employé aujourd'hui. Néanmoins ce changement n'a pas empêché que le Mithridate original n'ait été également conſervé : & les Apothicaires continuent de le préparer ſuivant une recette de Damocrate en vers iambiques, qui ſe trouve dans Galien. *Voyez* MITHRIDATE.

Au reſte, M. Heberden penſe que la principale qualité, attribuée à ce remede, eſt manifeſtement fondée ſur l'erreur; attendu la fauſſeté des notions qu'on a eues ſur la force & le nombre des poiſons, & conſéquemment des antidotes. Dans les premiers âges du monde, âges groſſiers & peu avancés dans l'étude de la Nature, il ſemble que les hommes aient eu de perpétuelles allarmes ſur les poiſons. Ils avoient vu l'effet d'un petit nombre de ſubſtances ſur le corps humain; & ſemblables à des gens peureux dans l'obſcurité, ils s'exagéroient le nombre & la grandeur des périls. De-là cette multitude d'antidotes que nous trouvons dans les écrits des anciens Médecins. Ce que l'ignorance ou l'amour exceſſif de la vie avoit commencé, fut pouſſé plus loin par ce goût violent que le peuple a de tout tems montré pour le merveilleux..... Malgré tant d'hiſtoires merveilleuſes & tragiques, n'eſt-il pas ſurprenant de voir que les Anciens ne connoiſſoient aucun poiſon, à la réſerve de la ciguë, de l'aconit, & du venin de quelques bêtes; & qu'ils n'avoient point d'antidotes pour en prévenir les effets ? L'Auteur cite ici Hoffman *Med. Rat.* T. II, part. 2, chap. 2, §. 12 & 13. Il fait enſuite ſentir l'ineptie & la fauſſeté de ce que l'on raconte ſur divers poiſons. Mais il convient que les Sauvages de l'Amérique ſavent préparer, par le mêlange de pluſieurs herbes, un poiſon ſubtil & pernicieux dont ils enduiſent leurs fléches : conſultez-le, *page* 302. Il admet encore quelques poiſons; mais en Naturaliſte; p. 302-3. Ces divers faits reçoivent une nouvelle force, dans le Journal de Novembre 1752; où M. Maty donne l'extrait de trois Diſcours de M. Heberden, ſur l'hiſtoire, la nature, & les remedes, des poiſons. Il y obſerve (*p.* 320) que quelques chiens, bleſſés par des fleches empoiſonnées par des Sauvages, n'ont point eu de mal; que cette compoſition venimeuſe, ſecret de famille des Indiens, n'eſt ni toujours certaine dans ſes effets, ni différente pour le genre de nos poiſons nerveux ou narcotiques; que les fleches des Caraïbes, différentes peut-être de celles des Macaſſars & de celles des Américains, ſont infectées par le lait du Mancenilier (Voyez, dit-il, Labat, Voyage aux Iſles, T. V,

p. 477 : c'eſt le T. I.) Ce prétendu poiſon liquide que les Negres portent ſous leurs ongles (dit-il encore), eſt devenu ſuſpect depuis que le tranſport de ces malheureux Africains dans nos colonies a prouvé qu'ils n'ont point un tel ſecret. Quoique Labat (T. IV, p. 198-9) cite expreſſément un fait de ce genre, M. Maty prétend que le témoignage de ce Moine eſt rendu ſuſpect par ce qu'il dit ailleurs des Negres ſorciers, obſédés, & exorciſés. Au reſte, il eſt bon de voir, dans la *p.* 321, comment M. Heberden combat cet uſage, qu'il traite de fabuleux, de placer un tel poiſon ſous les ongles. Conſultez-y auſſi la *p.* 323. [Pour ce qui eſt du poiſon dans lequel ſont trempées les fleches des habitans des bords du Maragnon; l'on peut s'aſſurer de la force & de la promptitude de ſon effet, en conſultant l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1752, p. 54; & le *Journal du Voyage* de M. De la Condamine *à l'Equateur*, impr. à Paris, en 1751, *in*-4°, p. 189 & 190.]

Après avoir ſuccinctement rappellé les objections ſouvent faites contre les doſes de la préparation du Mithridate & de la Thériaque, M. Heberden dit, dans le Journal de 1751, que l'expérience dépoſe évidemment contre cet antidote. Cette drogue autrefois toutepuiſſante; qui (ſelon Galien) » réſiſtoit aux venins & aux maladies malignes; qui » prolongeoit les jours, aiguiſoit les ſens, affer- » miſſoit la ſanté; cette panacée, qui non ſeule- » ment guériſſoit les maux actuels, mais préve- » noit les maux futurs, &c; n'eſt aujourd'hui preſ- » que jamais employée dans aucune de ces vues. » Dépouillée de ces vertus tant célébrées, elle ne ſe » réſerve que celle des Diaphorétiques; vertu ordi- » naire d'un remede qui n'en a point, ou que très- » peu..... Nous n'avons aucun exemple de ſes bons » effets : & l'uſage conſtant qu'en avoit fait Anto- » nin, précipita cet excellent Empereur dans un » mal léthargique..... Nous connoiſſons un beau- » coup plus grand nombre de poiſons, que n'en » avoient les Anciens; mais il n'en eſt aucun que le » Mithridate ou la Thériaque énervent mieux que » ne feroit le ſimple opium.....» Il ne s'eſt peut-être point paſſé de ſiecle où l'on n'ait fait quelque changement dans la compoſition de ces antidotes. Celſe en donna la premiere deſcription, qui conſiſte en trente-huit ſimples. On en retrancha cinq, & l'on y en ajoûta vingt, avant le regne de Néron. Andromaque, peu de tems après, en ôta encore ſix drogues; qu'il remplaça par vingt-huit nouvelles, faiſant ainſi monter le nombre des ingrédiens à celui de ſoixante & quinze. Nous trouvons enſuite des deſcriptions toutes différentes dans Aëtius, écrivain du cinquieme ſiecle; & dans Myrepſe, du douzieme. Depuis eux, l'antidote a continuellement varié, & les altérations qui s'y ſont introduites par accident, ont égalé celles qu'on y a faites à deſſein. Pluſieurs ſimples qui y entroient autrefois nous ſont entiérement inconnus (Voyez Manard, *Epiſt.* L. 6. 3; & J. Bapt. Théodoſ. *Epiſt.* 2). Il y en a d'autres ſur leſquels nous ne faiſons que de très-incertaines conjectures. Quelques-uns enfin ont été fort mal déterminés, & cela dès le ſiecle de Pline (*Hiſt. Nat.* L. 29, c. 1). La diverſité des drogues qu'on ſubſtitue à celles qu'on ne connoît plus, la variété des conjectures ſur celles qu'on n'eſt pas certain de connoître, la difficulté de s'en procurer quelques-unes qui n'entrent que dans cette ſeule compoſition; ſont la cauſe que non ſeulement les préparations modernes different des anciennes, mais qu'elles ne ſont les mêmes dans preſque aucune de nos boutiques..... Il n'eſt pas douteux que lorſqu'on peut raiſonner ſur les effets d'un remede, on eſt en état d'y faire des changemens ſans en altérer les vertus. Mais ici l'expérience eſt l'unique guide : & comment s'aſſurer que tant de changemens n'ont pas entiérement gâté ces compoſitions; puiſque nous ignorons en quelle partie réſide leur vertu? Le défaut d'un ſeul ingrédient produit ce mauvais effet, s'il faut en croire le Traité ſur la Thériaque, qui eſt attribué à Galien. D'ailleurs, quelle deſcription choiſir entre celles d'Andromaque, de Damocrate, de Criton, de Magnus, de Xénocrate, de Démétrius, &c; qui toutes different les unes des autres? Il s'étoit gliſſé des fautes dans les copies dès le tems de Galien; & ſi le nombre des erreurs ne s'eſt pas conſidérablement augmenté depuis, le ſort a été plus favorable à ces copies qu'à toute autre eſpece d'écrits. Les premiers élémens de la Critique nous apprennent cependant que, de toutes les anciennes pieces celles-ci doivent avoir le plus ſouffert, parce que les doſes des ingrédiens y ſont exprimées par des ſignes arbitraires; qu'il n'y a aucune liaiſon entre les noms des ſimples; & qu'enfin la ſuite du diſcours n'a pu être d'aucun uſage aux copiſtes. Auſſi les variétés des leçons qu'on trouve dans Celſe, Galien, Aëtius, & Myrepſe; & leurs différentes manieres de préparer le Mithridate & la Thériaque, indiquent-elles que ce qu'on avoit lieu de craindre eſt effectivement arrivé..... L'Auteur ajoûte, qu'il » eſt de l'intérêt des malades, » qu'on décrie un remede qui, ſur la foi de ſes ver- » tus extraordinaires, ou ſimplement comme un ſu- » dorifique, eſt ſouvent donné au hazard, & peut » faire beaucoup de mal à cauſe de l'opium qui s'y » trouve. Ce n'eſt pas ſeulement entre les mains du » vulgaire, mais encore dans celles du plus habile » Médecin, qu'on doit s'en défier. Il eſt contre tou- » tes les regles de la Pharmacie de mêler de l'opium, » ou quelque autre drogue efficace, parmi tant d'in- » grédiens. On ſe trouve trop expoſé, par la faute » de celui qui mêle les drogues, à donner, au lieu » d'une ſuffiſante doſe d'opium, une quantité dan- » gereuſe ou fatale. Eſt-il naturel que, dans une ſi » grande multitude de choſes, la doſe ordinaire ne » contienne qu'une exacte proportion de chacune » d'elles?» & le Médecin qui la preſcrit peut-il être ſûr de ce qu'il fait? Il n'y a que trop d'exemples des funeſtes effets du Mithridate & de la Thériaque : & ces effets ne peuvent être attribués qu'à une exceſſive quantité d'opium priſe par le malade. Il eſt vraiſemblable que cet inconvénient avoit été apperçu depuis longtems, & qu'à cauſe de cela on recommandoit la vieille Thériaque. Galien (L. 1, *de Antidot.*) dit qu'il eſt bon de la garder quelque tems pour adoucir la force de l'opium : moyen cependant très-peu efficace. Voyez les *Eſſais & Obſervations de Médecine de la Société d'Edimbourg*, Ed. Franç. Tome V, p. 175-7. Malgré ce que nombre d'Auteurs ont pu dire, on ne laiſſe pas, dans toutes les grandes villes de l'Europe, de ſuivre d'auſſi près qu'on peut, l'ancienne route pour la compoſition de ces remedes. Il eſt cependant vrai que leur efficacité & leur réputation ſont depuis quelque tems dans le déclin.

MM. Heberden & Maty terminent leur Mémoire en diſant que » ce mêlange confus de drogues diſ- » cordantes n'a d'autre droit au nom de Mithridate, » que ſon rapport avec les forces nombreuſes & mal » diſciplinées d'un Roi barbare, foule ramaſſée de » divers pays, puiſſante en apparence, mais en effet » compoſée de gens plus propres à ſe nuire l'un à » l'autre qu'à rendre aucun ſervice réel.

Il ne laiſſe pas d'être certain qu'en bien des occaſions la Thériaque eſt un Remede utile; au moins comme calmant, & diaphorétique. Sont-ce les effets

de l'Opium ſeul ; ou de la réunion des autres choſes qui l'accompagnent ? On ne peut conteſter que, plus la Thériaque eſt ancienne, plus elle opere avec ſuccès ; & que l'on ne ſe ſert pas de celle qui eſt nouvellement faite, ſans éprouver l'action très-narcotique de l'opium.

On attribue à la Thériaque deux principales opérations : l'une de calmer l'impétuoſité des eſprits par le moyen de l'opium ; l'autre, de procurer une bonne ſueur par les ingrédiens aromatiques. C'eſt ce qui fait qu'elle eſt bonne aux inſomnies, aux douleurs de tête, vomiſſemens, diarrhées, reſſerremens de poitrine, inquiétudes, fievres malignes, enfin aux maladies qui demandent des anodyns & des ſudorifiques.

On emploie auſſi la Thériaque extérieurement, en l'appliquant en forme d'emplâtre, ſur les cloux, froncles, anthrax, & bubons peſtilentiels & vénériens ; ſur le cœur, l'eſtomac & le bas-ventre, pour réſiſter à la malignité, & pour faire mourir les vers : on la prend auſſi quelquefois intérieurement, pour ce dernier effet. On la mêle encore dans l'eſprit de vin, parmi les huiles, & les onguens ; & on l'applique ſur toute l'épine du dos, ſur la plante des piés, ſur les poignets, & ſur les parties affoiblies, dans la fievre quarte, & autres fievres intermittentes.

Nous ne donnerons ici que des Préparations aſſez ſimples de ce ce Remede.

I.

Prenez racines de zédoaire & de gentiane, de chacune une once ; racines de tormentille & d'angélique, de chacune une once & demie ; poudre de vipere, trois onces ; myrrhe choiſie, une once ou once & demie ; terre ſigillée choiſie, deux onces ; fleurs de ſoufre, une once ; ſafran, une demi-once ou ſix dragmes ; cannelle, ſix dragmes ; girofle, depuis trois dragmes juſqu'à ſix.

Il faut mêler le tout avec trois fois autant de miel, & de rob de genievre, de chacun parties égales ; piler & remuer bien juſqu'à ce que la maſſe ait la conſiſtance réquiſe : après quoi on la laiſſera fermenter.

La doſe eſt depuis une dragme juqu'à deux, comme de toutes les autres Thériaques. On la donne avec le vinaigre ou d'autres acides dans les maladies malignes & fievres aiguës, accompagnées d'une chaleur exceſſive : mais on n'y ajoûte point de vinaigre, ſi la chaleur & la fievre ne ſont pas ſi ardentes.

II.

Thériaque DIATESSARON : *qu'on appelle communément* THÉRIAQUE DES PAUVRES.

Prenez myrrhe, baies de laurier, racines de gentiane & d'ariſtoloche ronde, de chacune deux onces. Pulvériſez la myrrhe à part ; & le reſte enſemble. Incorporez ces poudres dans du miel bien épuré, & que vous aurez fait cuire en conſiſtance de ſirop épais, en le remuant longtems. On conſerve cette Thériaque dans un vaiſſeau bien bouché.

Elle eſt utile contre les poiſons, les maladies contagieuſes, & les piquûres ou morſures venimeuſes ; contre les coliques, les reſſerremens de poitrine, les convulſions & les maladies épileptiques. La doſe eſt, pour les enfans, depuis un grain juſqu'à ſix ; pour les grandes perſonnes robuſtes, depuis un gros juſqu'à deux gros.

III.

Prenez une vipere : vous en couperez la tête & l'extrêmité de la queue ; enſuite vous l'écorcherez, & vous jetterez la peau, la tête, la queue & les inteſtins ; mais vous réſerverez le foie & le cœur : dont vous vuiderez le ſang, après avoir coupé tous les vaiſſeaux qui y ſont attachés, & qui ſont inutiles. Pilez la chair, les os, le cœur & le foie dans un mortier. Faites tellement ſécher le tout à une chaleur modérée, qu'on puiſſe le broyer & le mettre en poudre : vous pouvez vous ſervir de la chaleur du four, quelque tems après qu'on a retiré le pain. Vous prendrez trois fois autant de bon miel que vous aurez de cette poudre ; vous jetterez ce miel ſeul dans une quantité raiſonnable d'eau, que vous ferez bouillir dans une poële ou un poëlon, pendant un bon quart-d'heure, en remuant toujours afin que rien ne brûle. Enfin vous écumerez le tout, & le paſſerez par un linge.

Vous remettrez dans le même poëlon ce qui aura été paſſé : & quand il aura jetté quelques bouillons, enſorte qu'il ne reſte plus trop d'eau, vous y mettrez la poudre de vipere, que vous laiſſerez bouillir pendant une demi-heure ou environ, ayant ſoin de remuer toujours. Quand la Thériaque ſera aſſez épaiſſie, il faudra la retirer de deſſus le feu, & la laiſſer refroidir en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle n'ait plus de chaleur. De cette maniere le tout ſera bien mêlé.

Cette Thériaque eſt fort bonne contre les maladies contagieuſes, les fievres malignes, & le dévoiement. On en prend gros comme une noiſette, & on boit enſuite trois doigts de vin pur. (L'eau-de-vie eſt meilleure pour le dévoiement.) Ce remede agit en provoquant la ſueur, & en fortifiant le cœur.

Thériaque des Payſans : ou *Theriaca Germanorum.*

Voyez *Extrait de Genievre*, dans l'article GENEVRIER.

L'Ail eſt auſſi appellé *Thériaque des Payſans.* Voyez AIL.

Eau Thériacale ; qu'on peut faire ſur le champ.

Faites diſſoudre trois dragmes de Thériaque dans trois onces de bonne eau-de-vie.

Autre Eau Thériacale.

Mettez tremper pendant quelques jours trois onces de Thériaque dans neuf ou dix onces d'eſprit de vin ; enſuite filtrez la liqueur. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux dragmes.

Subſtitut de la Thériaque.

Voyez ELIXIR *de Santé.*

Elixir Thériacal.

Conſultez l'article CARDIAQUE.

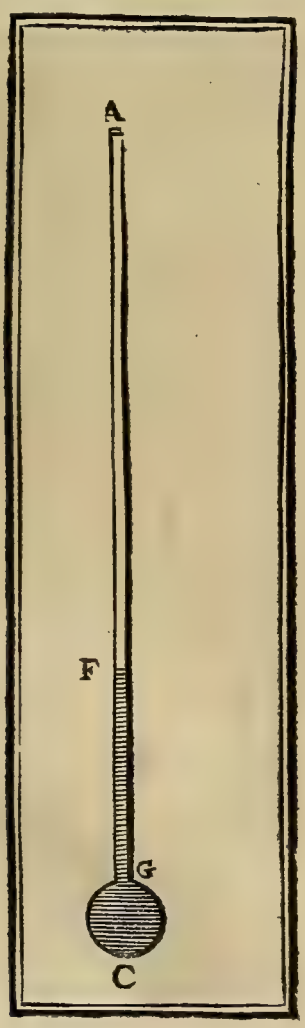
THERMÆ. *Voyez* BAIN.

THERMOMETRE. Inſtrument qui ſert à faire connoître les degrés de chaleur ou de froid. Par ce moyen on juge des différentes températures de l'air ; de celle des lieux où l'on ſouhaite qu'elle ſoit d'un degré déterminé ; de l'état de certains mêlanges, de certaines compoſitions, dont le ſuccès n'eſt aſſuré qu'autant qu'on y entretient telle ou telle chaleur. Le Thermometre prouve auſſi que les ſouterrains profonds ne ſont ni plus chauds en hiver, ni

plus froids en été, que dans toutes les autres saisons; ou que s'il y a des différences à cet égard, elles sont très-peu considérables. Il démontre que l'eau qui bout longtems ne devient pas plus chaude qu'elle ne l'étoit après les premiers bouillons. Guidé par cet instrument, le Physicien travaille avec plus de certitude & de succès; on est mieux éclairé sur les variations qui interessent la santé des hommes, & les productions de la terre: & le particulier qui cherche à se procurer les commodités de la vie, est averti de ce qu'il doit faire pour habiter durant toute l'année dans une température à-peu-près égale.

Voyez un Mémoire où M. De la Hire rapporte l'invention & les progrès de perfection des Thermometres, *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1706, p. 434 & suivantes.

Le Thermometre *de Sanctorius*, aussi nommé *de Florence*, a été longtems un des plus communs; comme étant très-commode, & d'une construction fort simple. On prend une phiole C, d'environ deux pouces de diametre. On y soude un tuyau A, dont le diametre est d'une ligne & demie, ou environ. On choisit un tems froid pour le remplir jusques vers la lettre F, d'esprit de vin coloré avec du bois de santal rouge, ou de la racine d'orcanette. Si on ne le fait pas dans un tems froid, on entoure de neige ou de glace pilée la boule & le tube. On fait entrer l'esprit de vin, ou en échauffant la phiole & trempant l'extrêmité A dans un vase rempli d'esprit de vin; ou avec un entonnoir, en se servant d'un fil de laiton menu, qu'on enfonce plusieurs fois dans le tuyau pour faire descendre la liqueur dans la phiole. Quand on est assuré qu'en exposant l'instrument à l'air froid, le tuyau est rempli jusques vers F, on échauffe autant qu'on peut la phiole, pour faire monter l'esprit de vin jusques vers l'extrêmité A. Pour lors on ferme exactement cette extrêmité en la faisant fondre à la lampe d'un Emailleur.



La chaleur qui dilate l'esprit de vin, le fait monter dans le tuyau; & le froid, en le resserrant, le fait descendre. La grosseur & la longueur du tuyau ou tube doivent être tellement proportionnées au diametre de la boule, que dans les plus grandes chaleurs la dilatation de l'esprit de vin ne rempliſſe pas tout-à-fait le tuyau, & que dans les plus grands froids sa condensation n'aille pas jusqu'à rentrer dans la boule.

On a coutume de l'ajuster à une planche sur laquelle on colle du papier, qui contient une division telle que l'on veut.

Consultez la *Pratique de l'art de faire éclorre & d'élever des oiseaux domestiques .... soit par le moyen de la chaleur du fumier, soit par le moyen de celle du feu ordinaire;* Paris, 1751, *in*-12. M. De Réaumur y rend sensible, pour ceux même qui n'ont aucune connoissance des instrumens de Physique, le jeu de la liqueur du Thermometre, *pp.* 4 & 5. On y trouve, *p.* 4 & suivantes, & *p.* 88, la construction extérieure de cet instrument, par rapport à l'art de faire éclorre.

Nous n'entrerons pas ici dans un savant détail concernant la construction des Thermometres. Les Mémoires des Académies, & presque tous les livres de Physique, instruiront à cet égard beaucoup mieux que nous ne pourrions le faire. On peut entre autres consulter le quatrieme volume des *Leçons de Physique Expérim.* de M. Nollet. Mais comme on peut être trompé par les gens de qui on achete des Thermometres, & qu'il importe cependant beaucoup de les avoir exacts, voici un *Moyen d'éprouver ceux dont on n'est pas sûr, & d'en rectifier la graduation:* d'après M. De Réaumur, même ouvrage, p. 7. La chaleur de notre peau étant à-peu-près la même que celle qui répond au trente-deuxieme degré marqué sur le Thermometre de cet illustre Académicien, on n'a qu'à détacher le Thermometre de dessus sa planche; en tenir la boule sous l'aisselle, immédiatement contre la peau, durant un quart-d'heure ou davantage; &, quand on l'en retirera, marquer sur le tube avec un fil ciré & noué, le terme où la liqueur aura monté. Ce Thermometre sera ensuite remis sur sa planche. Si le fil y répond à la ligne marquée pour le trente-deuxieme degré, on peut être certain que le Thermometre est bien gradué: & si le terme est plus haut ou plus bas, il servira de point fixe pour réformer l'échelle des degrés. Dans les *Mém. de l'Acad.* année 1734, p. 172, M. De Réaumur observe aussi que les degrés qui sont les mesures de l'efficacité du froid de chaque sel, peuvent être commodes pour donner des degrés fixes de froid; & qu'ainsi il sera toujours aisé de ramener les degrés de froid marqués par un Thermometre quelconque, aux degrés de froid du sien.

On fait encore des Thermometres *avec le Mercure;* parce que ce fluide reçoit plus promptement que l'esprit de vin, l'impression de la chaleur. Mais son volume augmente beaucoup moins: ensorte que, dans le même degré de chaleur, & toutes choses d'ailleurs égales, l'élévation du mercure dans le tube ne sera qu'à quatorze degrés, tandis que celle de l'esprit de vin sera à quatre-vingt sept. Il y aura encore cette différence, que la dilatation de l'esprit s'opérera en une minute & vingt-deux secondes; & celle du mercure sera achevée en un quart de minute. Mais le mercure est plus difficile à appercevoir dans le tube, que l'esprit de vin qui est coloré.

Dans les pp. 9 & 10 de la *Pratique de l'art de faire éclore*, M. De Réaumur indique la conſtruction d'un *Thermometre groſſier*, qu'il compte cependant devoir indiquer aſſez juſte les degrés de chaleur. On prendra trois parties de beurre fondu, & une de ſuif; que l'on fera fondre : puis on les mêlera bien enſemble, & on fera entrer cette liqueur dans une petite bouteille, ou même dans un verre à boire. L'alliage reſtera toujours figé au-deſſous du degré de la chaleur animale ; il ſera médiocrement fluide, à-peu-près de la conſiſtance d'un ſirop épais, à ce degré précis : & au-de-là, il deviendra fluide comme de l'eau.

Quand on ſe propoſe de faire des obſervations, on ne ſauroit être trop exact ſur la conſtruction des Thermometres. C'eſt de cette préciſion, une fois connue, que dépend le terme de comparaiſon qui ſert à connoître la température d'endroits fort éloignés les uns des autres. Les bons Thermometres ont appris, ce dont on ne ſe ſeroit jamais douté, que ſous la ligne équinoxiale la plus grande chaleur n'excede pas celle que nous éprouvons quelquefois dans nos climats tempérés ; & qu'il y a même des hommes qui habitent un pays où le froid de certaines années eſt deux fois plus grand que celui qui cauſa tant de préjudice aux hommes & aux végétaux, en 1709, en pluſieurs endroits de l'Europe.

M. Amontons, ſans rien changer à la conſtruction du Thermometre de Florence, rendit ſon uſage aſſez univerſel, en fixant un degré de chaleur auquel on pourroit rapporter tous les autres ; qui eſt *celui de l'eau bouillante*, & qui ſemble devoir être le même par toute la terre : voyez cependant l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1730, p. 11.

En 1711, M. De la Hire lut à l'Académie un Mémoire où il concluoit que le froid de l'eau glacée n'étoit nullement propre à ſervir de point fixe pour un Thermometre. M. De Réaumur, ayant de nouveau examiné le fait, avec la ſagacité qu'on lui connoît, ſe décida en faveur du degré de la congélation produite par de la glace & des ſels à la ſurface de l'eau contenue dans le tube : Conſultez l'*Hiſt.* & les *Mém. de l'Acad.* an. 1730 & 1731-4 : & les *Leçons de Phyſ.* de M. Nollet, T. IV, p. 399 ; & T. I, p. lxxv.

Dans les Thermometres conſtruits ſur les principes de M. De Réaumur, le degré de *l'eau bouillante* eſt quatre-vingt ; celui de la *chaleur animale*, trente-deux & demi ; celui des *ſouterrains* très-profonds, dix & demi ; celui du froid occaſionné par le *ſel commun* mêlé avec la glace, quinze, au-deſſous du terme de la congélation de l'eau.

Les Anglois font grand uſage du Thermometre de *Farenheit :* où le terme de la glace eſt à trente-deux degrés ; la chaleur du ſang, à quatre-vingt ſeize ; & celle de l'eau bouillante, à deux cens douze ; ce Thermometre étant diviſé en trois cens degrés.

Les Thermometres ſe placent dans des chambres de malades, ou dans des ſerres, pour ſe régler ſur la chaleur qui convient à ces endroits. On en tient encore au-dedans, pour ſavoir la différence qu'il y a quant au froid entre l'air du lieu que l'on habite & celui qu'on doit reſpirer en ſortant : ce qui évite des excès dangereux. Dans ce dernier cas on a auſſi un Thermometre placé par dehors, lequel ſert de comparaiſon pour la température des deux airs. En général, c'eſt pour connoître les différens degrés de chaud & de froid qui regnent dans l'air, qu'on emploie ces inſtrumens, & qu'on eſt curieux d'examiner leur marche. Pour le faire convenablement on doit 1°. placer le Thermometre à l'air libre ; & s'il eſt appuyé contre un mur, prendre garde que dans l'épaiſſeur de ce mur il n'y ait quelque tuyau de cheminée, ou qu'il ne ſoit adoſſé à un four où l'on faſſe du feu en certain tems. 2°. L'expoſition du Thermometre doit être au nord, ou à-peu-près, dans quelque place qui ne reçoive jamais les rayons du ſoleil, ni directs ni même réfléchis. La proximité d'un grand arbre, d'un édifice, fût-il paſſablement éloigné, d'une montagne voiſine, &c, peut cauſer des reflets de lumiere qui agiſſent ſenſiblement ſur le Thermometre : le pavé renvoie auſſi au premier étage, & aux appartemens du rez de chauſſée, une chaleur qui différe notablement de celle qui agit plus haut. 3°. Le tems le plus froid, des vingt-quatre heures qui compoſent dans nos climats la nuit & le jour, étant pour l'ordinaire celui qui précede un peu & qui ſuit le lever du ſoleil ; & le tems le plus chaud, celui de deux ou trois heures après le paſſage de cet aſtre par le méridien : il eſt à propos d'obſerver le Thermometre dans ces deux tems, indépendamment des examens que l'on fera aux autres heures. 4°. Pour ſavoir au juſte à quel degré d'élévation eſt la liqueur, on placera l'œil, de niveau avec elle. S'il étoit au-deſſus, on la jugeroit moins élevée qu'elle ne l'eſt effectivement : & en regardant de plus bas, on la verroit trop haute. 5°. La chaleur de la perſonne qui obſerve de fort près & longtems, ſurtout avec un flambeau ou une bougie allumée, peut communiquer à la boule quelque degré de chaleur différent de celui qu'elle recevroit de l'air ſeul. * Nollet, *Leçons de Phyſiq. Exper.* T. IV : *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris ; 1730, p. 506-7.

THI

THIM ; ou *Thym* : en Latin *Thymus :* & *Thyme*, en Anglois. La fleur de ce genre de plantes eſt labiée. Son calyce eſt d'une ſeule piece, diviſée en deux parties principales : celle d'en haut eſt ſoudiviſée en trois : & l'inférieure, en deux. La levre ſupérieure du pétale eſt courte, ouverte, relevée, arrondie, & échancrée : celle d'en bas eſt plus grande, ouverte, diviſée en trois parties qui ſont arrondies ; & la partie du milieu eſt plus grande que les autres. Les quatre étamines ſont ordinairement courtes ; & deux ſont encore plus petites que les deux autres. L'embryon eſt diviſé en quatre : ſon ſtyle eſt terminé par un ſtigmate fourchu. Il y ſuccede quatre petites ſemences à-peu-près rondes, qui n'ont pour enveloppe que le calyce même ; lequel, en ſe rétréciſſant au-deſſus des ſemences, forme une eſpece de capſule.

Les Thims ſont de très-petits arbuſtes. Ils pouſſent quantité de rameaux menus, durs, ligneux ; & garnis de petites feuilles ovales, ordinairement d'un verd brun en-deſſus, blanchâtres en-deſſous, oppoſées ſur les branches : qui ſont terminées par des épis ou bouquets de fleurs entre-mêlées de feuilles.

La plupart de ces plantes ont une odeur forte & agréable.

Eſpeces.

1. *Thymus capitatus ; qui Dioſcoridis* C. B. Ce Thim a beaucoup d'odeur. Ses fleurs ſont purpurines, ramaſſées en épi court, & comme en tête. Toute la plante peut avoir un pié de hauteur. Ses feuilles ſont velues, blanchâtres, étroites, & ont une ſaveur âcre. C'eſt le *Thim de Crete*, ou *de Candie :* originaire des climats chauds. On l'y trouve dans des endroits arides, & ſur des collines pierreuſes. Il fleurit au mois de Juin.

2. *Thymus*

2. *Thymus vulgaris, folio latiore* C. B. Le Thim le plus ordinaire de nos jardins. Il eſt un peu velu. Ses rameaux ſont mêlés de rouge & de blanc. Les feuilles ſont par paires, attachées par un court pédicule, & faites comme en fer de lance : quelques-unes ſe replient, & ſemblent alors fort étroites.

Il y en a dont les feuilles ſont *panachées*.

3. *Thymus vulgaris, folio tenuiore* C. B. Ses feuilles ſont étroites, comme cendrées, plus courtes que celles du *n.* 2, plus pointues, & en grand nombre. Toute la plante eſt velue, & plus baſſe que la précédente. On croit que c'eſt celle que Dodonée appelle *Serpolet de jardin*. Elle fleurit au mois de Juillet. Ses fleurs ſont d'un pourpre clair.

4. Il y a du Thim, dont la feuille eſt aſſez large, & a une odeur *Citronée*.

5. On en trouve auſſi qui eſt *ſans odeur*.

Culture.

Le Thim s'accommode de toutes ſortes de terreins : il vient naturellement ſur des montagnes & dans les endroits les plus arides : & il ſe prête à la culture de nos jardins.

Il ſuffit de l'arracher de tems en tems, pour diviſer les piés en pluſieurs touffes enracinées : qu'on replante plus profondément qu'elles ne l'étoient; parce que cet arbuſte pouſſant toujours de nouvelles racines à la ſurface de la terre, les anciennes meurent, & ſi on n'a pas ſoin de le replanter de tems à autre il périt durant les ſéchereſſes.

On peut auſſi le multiplier de graine.

L'un ou l'autre procédés doivent être exécutés ſoit en Mars ſoit en Octobre.

La graine doit être ſemée ſur une planche de terreau : & on leve les plantes pendant l'automne ſuivante, pour les mettre en place à demeure.

Il faut avoir ſoin de mouiller le Thim tranſplanté, juſqu'à ce qu'il ait bien repris.

Toutes les fois que l'on tond les plantes, il faut les arroſer ſouvent : ſans quoi le pié ſe deſſéche.

Pour avoir de la graine on laiſſe en place quelques piés de ceux qui ont été ſemés l'année précédente : ils fleuriſſent en Juin : & la graine mûrit dans le mois ſuivant. Dès qu'elle eſt mûre il faut la cueillir, & la battre : ſinon la pluie la détacheroit des têtes, & on en ſeroit privé.

Plus le terrein eſt maigre & aride, mieux le Thim s'y ſoutient. Au lieu qu'il eſt ſujet à périr par le froid un peu rigoureux, dans des terres ſubſtantieuſes.

Uſages.

Comme le Thim ne perd point ſes feuilles, on en forme des bordures, que l'on tond aux cizeaux. Elles font un très-joli effet, vers le milieu de Juin, quand cet arbuſte eſt en fleur.

L'odeur de ſes fleurs ſe marie bien avec celle des roſes. Auſſi en fait on des bouquets, qui ont une odeur agréable.

Les fleurs de Thim diſtillées avec du vin & de l'eau-de-vie, donnent ce qu'on appelle *Eſprit de Thim;* dont l'odeur eſt auſſi gracieuſe que celle de l'eau de la Reine de Hongrie ou que l'eſprit de Lavande.

Le Thim, appliqué extérieurement, paſſe pour être fortifiant & réſolutif. Cuit dant du vin, on l'applique à titre de calmant, ſur les endroits attaqués de ſciatique; & pour la colique, & les tranchées des femmes en couche. L'odeur du Thim fait paſſer les accès épileptiques, & en éloigne le retour : il eſt bon d'en mettre autour du lit des perſonnes attaquées de ce mal. On applique auſſi le Thim ſur les tumeurs froides, ſur les ecchimoſes des yeux, ſur le ventre enflé. Il entre dans la compoſition de la plupart des lotions médicinales, deſtinées à la matrice, aux piés, & à la tête.

L'uſage interne de cette plante atténue la lymphe, diſſout les glaires; & par cette raiſon il ſoulage les aſthmatiques & ceux qui ont des coliques venteuſes. Il paſſe auſſi pour être anti-hyſtérique.

Le Thim bouilli dans de l'eau & du miel, & bû, eſt bon contre la toux opiniâtre & la courte haleine. Il fait uriner; pouſſe dehors l'arriere-faix, & l'enfant mort dans la matrice; fait venir les regles; diſſout le ſang grumelé dans le corps. Mis en poudre, & pris au poids de trois dragmes avec du vinaigre miellé, (qu'on appelle *oxymel*), & un peu de ſel, il purge par les ſelles les flegmes épaiſſis & les humeurs âcres & bilieuſes.

Le fréquent uſage de Thim avec du vin ou du lait clair, eſt utile aux mélancholiques.

Voyez l'article SIROP.

Nous avons parlé de l'*Epithyme*, dans l'article CUSCUTE. Ajoûtons que l'on en donne la poudre, ou l'infuſion, pour purifier le ſang, & lâcher le ventre.

THIOPHENGES. *Voyez* PERISTEREON.

THISTLE. *Voyez* CHARDON. CARLINE. *Sow*-THISTLE. *Voyez* LAITERON.

T H L

THLASPI, en François & en Latin; que l'on nomme par corruption *Thalaſpi*, & *Téraſpic*. Les Anglois l'appellent *Treacle Muſtard*, & *Mithridate Muſtard*.

Dans les fleurs de ce genre de plantes le calyce eſt formé de quatre pieces ovales, concaves, qui ne ſubſiſtent pas avec le fruit. Il y a quatre pétales diſpoſés en croix, deux fois plus longs que leur calyce, & de forme ovale. Des ſix étamines, deux ſont plus courtes que les autres : les ſommets ſont aigus. L'embryon eſt arrondi, applati, bordé, ſurmonté d'un ſtyle dont le ſtigmate eſt obtus. Le fruit eſt une petite ſilique applatie, large à ſon ſommet puis ſe terminant en pointe à la baſe, un peu échancrée par le haut, bordée d'un appendice tranchant, ſurmontée d'un filet ſenſible; ſéparée intérieurement en deux loges, deſorte que chaque panneau repréſente un gouſſet. Il y a pluſieurs ſemences contenues dans les loges : elles ſont fines, oblongues, applaties, & ont une ſaveur âcre & chaude.

Les Thlaſpi ont toujours leurs feuilles Entieres; c'eſt-à-dire, ſans découpures, ce qui n'exclud pas la Denture.

Eſpeces.

1. *Thlaſpi arvenſe, ſiliquis latis* C. B. Cette plante eſt annuelle, & commune à la campagne. Elle commence à paroître au mois de Mai. Sa tige, haute d'environ un pié, eſt branchue, velue. Les feuilles n'ont point de pédicule; elles tiennent à la tige immédiatement par leur baſe qui eſt large : enſuite, s'étréciſſant par degrés, elles ſe terminent en pointe. Elles ſont allongées, vertes, dentées de loin à loin, & âcres au goût. Les fleurs ſont petites & blanches. Il y ſuccede des ſilicules dont le diametre a quelquefois plus de ſix lignes, & dont l'échancrure eſt fort ſenſible : elles ſont ordinairement diſpoſées en épi. Les graines ſont mûres environ ſix ſemaines après que les fleurs ont paru. La racine de cette plante eſt fibreuſe, aſſez forte, blanche, un peu

âcre. C'eſt à cauſe de la forme & diſpoſition des ſilicules, que l'on a donné à cette plante les noms de *Monnoyere* & *Nummaria*, dans le Journal Œconomique, mois de Mars 1751 : *Voyez* MONNOYERE. Le nom de *Penny-Creſſ*, qu'elle a en Anglois, répond aſſez à celui de Monnoyere. Toute la plante a une odeur d'ail.

2. *Thlaſpi perfoliatum* C. B. Autre eſpece annuelle, & commune à la campagne. Ses tiges, hautes de ſix à huit pouces, & branchues, ſont garnies de feuilles oblongues, liſſes, entieres, & faites en cœur, dont la baſe échancrée environne les tiges. Elle donne de petites fleurs blanches.

3. *Thlaſpi allium redolens* Moriſ. Toute cette plante eſt chargée d'une forte odeur d'ail. Elle eſt annuelle, commune dans pluſieurs endroits de nos campagnes, & haute de ſix à huit pouces. Ses feuilles, oblongues, un peu dentées, terminées en pointe mouſſe, liſſes, ſont dépourvues de pédicule. Ses petites fleurs blanches paroiſſent en Mai & Juin.

4. *Thlaſpi vulgatius* J. B. Le *Grand* Thlaſpi ; le plus commun de ceux qu'on trouve aux environs de Paris. On en trouve parmi les grains, & dans des terreins ſecs. C'eſt une plante biſannuelle. Sa racine eſt compoſée de fibres dures, qui rampent ſous la terre. Elle produit des feuilles longues de trois à ſix pouces, étroites à leur baſe, plus larges vers l'extrêmité. Enſuite ſort une tige haute d'environ un pié, & branchue ; le long de laquelle ſont placées alternativement d'autres feuilles, longues de douze à quinze pouces, fermes, d'un verd plus obſcur, dentées, velues deſſus & deſſous, & qui, par les oreilles de leur baſe, embraſſent la tige ou les branches. Les petites fleurs blanches qui donnent naiſſance à la graine indiquent que la plante va périr auſſitôt que les graines ſeront mûres. Toutes les parties de ce Thlaſpi ont une ſaveur chaude & fort âcre. Les Anglois lui donnent le nom de *Baſtard Creſs*.

5. *Thlaſpi Creticum quibuſdam, flore rubente* J. B. On cultive ce Thlaſpi dans nos jardins. Sa tige eſt fort branchue, & porte quantité de fleurs rougeâtres en bouquets ; dont celles de dehors ont leurs pétales plus inégaux : au lieu qu'ils ſont généralement plus égaux dans celles du reſte du bouquet.

6. *Thlaſpi umbellatum arvenſe amarum* J. B. Cette eſpece, que l'on trouve dans les champs, eſt fort amere. Ses feuilles, un peu creuſées, imitent celles du lin & ſont preſque auſſi étroites ; mais profondément dentées de loin-à-loin, enſorte que les dentures ſont preſque oppoſées. Les fleurs ſont diſpoſées en ombelle ; & ſont, tantôt blanches tantôt lavées de rouge.

7. *Thlaſpi Luſitanicum umbellatum, gramineo folio, flore purpuraſcente* Inſt. R. Herb. Ce Thlaſpi, originaire de Portugal, a ſes feuilles longues, étroites & pointues. Ses fleurs ſont grandes, purpurines, & par bouquets.

8. *Thlaſpi parvum ſaxatile, flore rubente* C. B. Cette petite eſpece ſe trouve ſur des côteaux piereux. Ses feuilles ſont étroites, charnues, fermes ; & ſes fleurs, rougeâtres.

9. *Thlaſpi ſaxatile, vermiculato folio* C. B. Sa feuille eſt charnue, & comme cylindrique. Cette plante forme de beaux gazons, au printems.

10. Il y a un *Thlaſpi qui eſt toujours verd & qui fleurit preſque toute l'année*, même en hiver, ſoit qu'on le cultive en pleine terre, ſoit dans des pots. Sa racine eſt blanche, tortue, ligneuſe, rampante, âcre & amere. Elle produit une tige tortue, raboteuſe, ligneuſe, griſâtre, qui ſe diviſe dès le bas en pluſieurs branches tortues : où ſont ſans ordre, des feuilles fort étroites à leur origine, un peu plus larges par le bout, ſouvent terminées par trois dents aſſez longues ; outre cela ondées, fermes, plates, un peu dentées de loin-à-loin, charnues, liſſes, d'un verd brun, & âcres. Chaque branche eſt terminée par une ombelle de fleurs blanches, dont deux pétales ſont beaucoup plus petits que les deux oppoſés. Les filets des étamines ſont blancs ; & leurs ſommets, couleur de citron. Les graines ſont rouſſes, & fort âcres.

11. Voyez ALYSSON, *n.* 2, & 9 : ROSE de *Jéricho* : TABOURET.

Culture.

Ces plantes ſe multiplient de graine ; que l'on ſeme en place, ſoit au printêms ſoit en automne. Cette derniere ſaiſon y eſt ſurtout avantageuſe : les graines ſemées alors manquent rarement ; & les plantes ont le tems de prendre de la vigueur avant l'hiver. Les ſemences que l'on garde juſqu'au printems courent riſque de ne produire que des plantes chétives ſi la ſaiſon devient ſéche. Les jeunes plantes qui ont levé durant l'automne, & qui ſont dans un terrein ſec, ſoutiennent bien l'hiver.

Elles ne demandent communément d'autre ſoin que d'être éclaircies, & tenues nettes d'herbes.

On peut s'en rapporter à elles pour ſe multiplier par leurs ſemences ſans notre participation.

Uſages.

Dans l'indication des eſpeces nous avons fait remarquer celles qui ſont propres à décorer les jardins.

Les *nn.* 1 & 4 ſont uſités en Médecine. La graine du *n.* 1 eſt âcre, inciſive, atténuante, déterſive, apéritive, diurétique, emménagogue, lithontriptique, maturative, carminative. On la prend intérieurement pour les hernies. Elle facilite l'accouchement, la ſortie de l'arriere-faix ; & ſoulage la ſciatique. Elle entre dans la compoſition de la Thériaque de Veniſe. Cette graine a plus de force dans les pays chauds que dans les climats tempérés. Sa doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux.

Au défaut du *n.* 1, on emploie la graine du *n.* 4 dans la thériaque. Cette graine eſt réſolutive. On la prend intérieurement, pour les abſcès internes.

Pour ce qui eſt de la propriété du *n.* 1 relativement à la conſervation des grains : conſultez le mot BLÉ, p. 316, col 1.

THO

THORA. *Conſultez* les articles RENONCULE & ACONIT.

THORN (*Ægyptian*). Voyez ACACIA.

THOROUGH-*Wax*. Voyez PERCE-FEUILLE.

THOUREUX. *Voyez* PIÉ-DE-VEAU.

THR

THRAUSMA. *Voyez* AMMONIAC (*Gomme*).

THRIFT. *Voyez* STATICÉ.

THU

THUYA ; ou *Arbor Vitæ* : que l'on nomme auſſi en François *Arbre de Vie*. Genre d'Arbres toujours verds ; dont les feuilles ſont petites, comme articulées les unes aux autres, ſemblables à celles

du Cyprès ; & ſe recouvrent mutuellement en forme d'écailles, attachées à des tiges applaties. Les mêmes piés portent des fleurs mâles, & de femelles, mêlées enſemble. Les fleurs *mâles* ſont raſſemblées ſur un filet commun : elles forment de petits chatons écailleux & faits en ovale ; entre ces écailles ſont quatre étamines preſque imperceptibles, qui appartiennent à chaque fleur, & dont les ſommets ſont preſque attachés à la baſe des écailles. Les fleurs *femelles* paroiſſent dans les aiſſelles des feuilles, ou à l'extrêmité des rameaux ; ſous la forme de petits boutons terminés en couronne, dans leſquels on apperçoit ordinairement deux embryons orbiculaires, terminés chacun par un ſtigmate oblong & courbe. Ils deviennent autant de ſemences longuettes, bordées d'une aîle membraneuſe. Toutes ces fleurs femelles compoſent enſemble une eſpece de cône plus ou moins arrondi ; dont les écailles ſont relevées d'une boſſe vers leur extrêmité.

Eſpeces.

1. *Thuya Theophraſti* C. B. Le *Thuya de Canada, de Sibérie*, & d'autres Régions Septentrionales : l'*Arbre du Paradis Terreſtre.* Cet arbre devient quelquefois conſidérable. Sa tige eſt forte ; & s'éleve à plus de quarante piés de hauteur : quand l'arbre eſt jeune, ſon écorce eſt liſſe & d'un verd brun ; enſuite elle devient crevaſſée & moins unie. Les branches, diſpoſées ſans beaucoup d'ordre, & peu nombreuſes, ont une direction preſque horizontale ; elles ſont même ſouvent pendantes durant leur jeuneſſe & avant d'avoir acquis certaine groſſeur. Ce n'eſt que ſur le jeune bois que pouſſent les feuilles ; enſorte qu'un grand arbre paroît preſque dégarni. Ces jeunes branches ſont plates. Les fleurs naiſſent le long des jeunes rameaux, vers le commencement du printems : les mâles périſſent bientôt après la fécondation des femelles. Les cônes ſont allongés ; & les boſſes de leurs écailles ſont médiocrement ſaillantes. Les ſemences ſont mûres vers le mois de Septembre. Lorſqu'on froiſſe ſes feuilles ou ſes jeunes branches, elles répandent une odeur peu agréable.

Il y en a une variété, dont les feuilles ſont *panachées.*

2. *Thuya ſtrobilis uncinatis, ſquamis reflexo-acuminatis* Royen Lugd. Bat. Le *Thuya de la Chine :* où on le trouve ſurtout vers le Nord. Il y forme un grand arbre. Ses branches ſont plus raſſemblées que dans la précédente eſpece ; & plus garnies de feuilles, dont le verd eſt plus brillant. On peut remarquer que les branches ſe croiſent en angles droits. Les feuilles ſont plates, mais plus fines & plus ſerrées que celles du Thuya de Canada. Cet arbre donne auſſi des fruits plus gros, plus ronds, dont la couleur eſt un beau gris, & dont les écailles ont des boſſes plus ſaillantes, plus pointues, & terminées par une eſpece de crochet. Les ſemences ne mûriſſent qu'au printems.

Culture.

On peut élever ces arbres, de ſemences ; & les multiplier par boutures & par marcottes.

Le *n.* 1, ſe multiplie ſouvent de boutures : qu'on plante, au mois de Septembre, en pleine terre, à l'ombre, dans une bonne terre légere. Il faut les prendre ſur du bois de l'année, & enlever à leur baſe une petite articulation de vieux bois. On les met à trois ou quatre pouces de profondeur, ſelon qu'elles ſont plus ou moins longues ; & on marche la terre, pour qu'elles ne s'éventent point. Si le printems de l'année ſuivante eſt ſec, on étend ſur la terre des choſes capables d'y conſerver intérieurement de l'humidité, & diſpenſer des arroſemens. Ces boutures ſont ordinairement aſſez enracinées dès l'automne ſuivante, pour qu'on puiſſe les tranſplanter ſoit en planches ſoit en pépiniere.

Pour marcotter cet arbre, on couche de jeunes branches durant l'automne ; & on les ſevre au bout d'un an.

Ces méthodes ſont plus expéditives que de ſemer. Mais cette troiſieme maniere d'élever le Thuya produit de plus beaux arbres.

On n'a preſque jamais de feuilles *Panachées*, quand le ſol eſt extrêmement maigre : dit M. Miller.

Si on eſt curieux de multiplier cette variété, on ſe ſert de boutures ou de marcottes. En conſéquence de ce que nous venons de dire, un ſol ſubſtantieux doit y être encore favorable.

M. Duhamel a obſervé que le Thuya *n.* 1 ſe plaît ſinguliérement dans les terreins fort humides ; & qu'en général les arbres de ce genre viennent aſſez bien dans les terreins ſecs.

Le *Thuya de la Chine* ſe multiplie communément de marcottes, avec les précautions ci-deſſus. Mais les boutures, bien gouvernées, ont un effet plus prompt : la plupart des Cultivateurs leur fourniſſent trop d'aliment. Il faut les planter au mois de Septembre dans une terre légere & douce, à l'expoſition du Levant ; prévenir les fortes gelées, en mettant ſur tout le ſol environ deux pouces de tannée ; qu'on y laiſſera encore au printems pour conſerver l'humidité intérieure. Il en eſt de cette eſpece comme de la précédente, par rapport aux arroſemens : M. Miller dit que, pour peu qu'ils ſoient conſidérables, ils font pourrir les jeunes racines que pouſſent au printems les marcottes & les boutures. On fera même bien (ajoûte-t-il) de ne pas beaucoup arroſer ces plantes quand on les aura changé de place. Cependant M. Duhamel a les deux eſpeces très-belles dans un terrein marécageux.

On éleve fort aiſément, de ſemence, le *n.* 2 : il devient alors plus beau ; & dès ſa troiſieme année il profite bien mieux que ceux qui proviennent de bouture ou de marcotte. Il faut ſemer ſa graine, au printems, auſſitôt qu'elle eſt mûre ; dans des pots garnis de terre légere & douce ; que l'on enfoncera dans une plate-bande qui ne regarde que le lever du ſoleil. La graine ne leve quelquefois qu'au printems ſuivant : dans ce cas, on tient les pots ſous un vitrage & dans une couche chaude ordinaire, pendant l'hiver. Les jeunes plantes qui ſont à leur premiere année ne veulent que médiocrement de ſoleil : il leur eſt avantageux de paſſer l'hiver ſous un chaſſis. Au printems de l'année ſuivante on peut les mettre en pleine terre ; & les y gouverner comme celles qu'on éleve de bouture.

Uſages.

Les Thuya conſervant leurs feuilles pendant l'hiver, ils doivent être plantés dans les boſquets de cette ſaiſon. Le *n.* 2 fait un bien plus bel arbre, que l'autre. D'ailleurs il réſiſte ſupérieurement au froid. Ce double avantage le fait diſtinguer parmi les arbres toujours verds à petites feuilles.

Le Thuya de Canada donne une réſine en grains jaunes, tranſparens, qui ont peu de conſiſtance ; & qui, en brûlant, répandent une odeur de galipot.

Quoique le bois de cet arbre ſoit plus tendre que le Sapin, il eſt d'un bon uſage : on remarque même qu'il eſt preſque incorruptible. Auſſi l'emploie-t-on, en Canada, pour paliſſader les fortifications & pour enclore des jardins. Il répand une odeur déſagréable tandis qu'on le travaille.

On lui attribue une vertu ſudorifique. Ses jeunes branches & ſes feuilles produiſent à-peu-près les mêmes effets que la Sabine.

THY

THYM. *Voyez* THIM.

THYMBRA *Hiſpanica*, *Majoranæ folio*. Voyez MARUM.

THYME. *Voyez* THIM : & ACINOS.

THYME (*Mother of*). Voyez SERPOLET.

THYMELÆA ; *Daphne ; Paſſerina ; Laureola.* Ces dénominations Latines appartiennent à un genre de plantes appellé en François *Garou ; Lauréole ; Mézéréon ; Bois Gentil :* & en Anglois, *Spurge Laurel.*

Les fleurs de Thymelæa n'ont pas de calyce. Elles ſortent ordinairement deux ou trois enſemble, d'un même bouton. Chacune eſt un pétale en forme de tuyau, qui n'eſt pas ouvert par le bas, & dont l'extrêmité eſt diviſée en quatre parties égales & pointues. Dans l'intérieur de ce tuyau ſont huit étamines terminées par des ſommets arrondis, & diviſés en deux : il y a alternativement une étamine plus courte que ſes voiſines ; ainſi on en trouve en tout quatre moins longues que les autres. Le piſtil eſt formé par un embryon arrondi ; lequel devient un fruit oval arrondi, tantôt ſucculent, tantôt ſec ; mais qui contient toujours une ſemence ovale.

Juſqu'ici nous avons décrit le Caractere des Thymelæa, de M. Tournefort. Mais ces plantes ſont ſéparées en deux genres par M. Von Linné : ſavoir les *Daphne*, & les *Paſſerina*.

Les fleurs de Daphne ſortent par trois d'un même bouton. Leur tuyau eſt menu ; ſes échancrures ſont plates & ouvertes. Les filets des étamines ſont aſſez courts, prennent naiſſance de l'intérieur du pétale, & ont des ſommets arrondis. L'embryon a un ſtyle fort court, & un ſtigmate applati. Cet embryon devient une baie qui contient une ſemence arrondie.

Dans les Paſſerina, chaque bouton ne produit qu'une ſeule fleur. Le tuyau qui forme le pétale eſt renflé par le bas ; & ſes échancrures ſont creuſées en cuilleron. Les filets des étamines ſont plus longs que ceux des Daphnes ; ils ſont attachés à l'extrêmité ſupérieure du pétale : & leurs ſommets ſont fort ovales. Le ſtyle eſt auſſi long que le tuyau. Son ſtigmate eſt en forme de tête velue. Enfin la ſemence eſt ovale, terminée en pointe, & renfermée dans une enveloppe coriacée.

[Le *n.* 9 paroît ne pas favoriſer ces diſtinctions]

Un troiſieme genre, établi par Von Linné, ne differe du Paſſerina qu'en ce que la fleur eſt compoſée de quatre petits pétales qui tombent dès que la fleur ſe paſſe ; il l'appelle *Struthia ;* & cite M. Van Royen.

Eſpeces, nommées *Daphne* par M. Von Linné.

1. *Thymelæa Lauri folio, ſemper virens ; ſeu* LAUREOLA *mas* Inſt. R. Herb. *Daphne Laureola* Linn. La *Laureole*, ou le *Garou*, des bois ; que quelques-uns ont nommé *Cancerille* : ſous-arbriſſeau dont la racine produit pluſieurs tiges hautes de deux à trois piés qui jettent plus ou moins de rameaux vers leur ſommet. Toute la longueur de ces tiges eſt garnie de feuilles alternes, entieres, fermes, ovalaires, terminées en pointe par les deux bouts, liſſes, brillantes, vertes, & qui ſubſiſtent ainſi pendant l'hiver. Au haut des tiges, les aiſſelles des feuilles donnent naiſſance à des fleurs qui ſont d'un verd jaunâtre, leſquelles paroiſſent quelquefois à la fin de Décembre ſi la ſaiſon n'eſt pas trop rigoureuſe. Les fruits ſont des baies ovoïdes, qui demeurent vertes juſqu'au mois de Juin, puis noirciſſent en mûriſſant, & tombent bientôt après. Toute la plante a une ſaveur âcre & cauſtique, qui brûle la bouche & le goſier.

Il y a une variété dont les feuilles ſont *panachées* de jaune.

2. *Thymelæa Lauri folio deciduo ; ſive* LAUREOLA *femina* Inſt. R. Herb. *Daphne Mezereum* Linn. Le *Mézéréon ;* ou *Bois Gentil.* Cette eſpece, peut-être originaire d'Allemagne, ſe trouve auſſi dans les bois à peu de diſtance de Paris. Elle forme un arbriſſeau de cinq à ſix piés de hauteur, dont la tige eſt forte, ferme, & qui forme par ſes branches une tête réguliere. En Février ou Mars, quelquefois auſſi dès le mois de Janvier, il ſe garnit de bouquets de fleurs, les unes blanches, les autres couleur de fleur de pêcher, ou d'un rouge plus chargé ; leſquelles entourent les pouſſes de l'année précédente dégarnies de feuilles. On y remarque ordinairement trois fleurs portées par un même péduncule très court. Elles ont une odeur gracieuſe. Quand elles paſſent, elles ſont remplacées par de nouvelles feuilles liſſes, alternes, aſſez ſemblables à celles du *n.* 1, mais plus allongées & beaucoup moins épaiſſes, longues d'environ deux pouces ſur neuf lignes de largeur à leur partie moyenne. En même tems ſuccedent aux fleurs, des bayes ovales qui mûriſſent au mois de Juin : celles qui proviennent des fleurs blanches, ſont alors d'un jaune pâle ; & les autres, rouges. Toute la plante eſt âcre & cauſtique.

Il y en a dont les feuilles ſont *panachées* de blanc.

M. Miller aſſure que les graines qui ſont provenues des fleurs blanches, produiſent conſtamment des plantes qui fleuriſſent dans la même couleur, & qu'il en eſt de même à l'égard des fleurs rouges, excepté ſeulement que la nuance varie.

3. *Thimelæa foliis Polygalæ glabris* C. B. Il vient ſans culture dans nos provinces méridionales. Sa tige n'eſt point branchue, & a trois ou quatre piés de hauteur. Les feuilles ſont liſſes, alternes, oblongues, terminées en pointe. Les fleurs ſortent par bouquets, des aiſſelles des feuilles ; ſont de couleur herbacée ; & paroiſſent de bonne heure au printems. Les fruits ſont petits & jaunâtres. C'eſt le *Daphne Thymelæa* de M. Von Linné.

4. *Thymelæa foliis candicantibus, ſerici inſtar mollibus* C. B. Les Provençaux, chez qui cette plante eſt fort commune, l'appellent *Tartonraire* & *Gros-retombet.* C'eſt un arbuſte bas, dont la racine produit pluſieurs tiges menues, hautes d'environ un pié ou un pié & demi, fermes ; qui ne deviennent preſque jamais ligneuſes en Angleterre. Les feuilles ſont alternes, petites, ovales, mollettes, blanches, brillantes, & ſoyeuſes. D'entre elles naiſſent de gros paquets de fleurs d'un blanc jaunâtre ; qui ne paroiſſent qu'en Eté.

5. *Thymelæa Cantabrica, Juniperi folio, ramulis procumbentibus* Inſt. R. Herb. Il vient ſans culture en Navarre, en divers endroits d'Italie, ſur les Alpes des environs de Geneve, & en Suiſſe. Cet arbuſte a environ trois piés de hauteur. Ses rameaux ſont foibles & tombent à terre. Ses feuilles ſont étroites, velues des deux côtés, & terminées en pointe mouſſe. Les fleurs ſortent par bouquets, des

aiſſelles des feuilles, au commencement du prin-tems : il leur ſuccede de petites baies, qui rougiſſent en mûriſſant. [*Daphne Alpina* Linn.]

On en trouve, ſur les Pyrénées, une variété dont les rameaux ſe ſoutiennent droits.

6. *Thymelæa foliis Lini* C. B. Cet arbuſte ſe trouve dans nos Provinces Méridionales. Il eſt haut d'environ deux piés; & jette quantité de rameaux. Les feuilles, fort près les unes des autres, ſont étroites, terminées en pointe aiguë, reſſemblantes à celles du lin, & droites. Sa racine eſt d'une ſubſtance filandreuſe. Les fleurs forment un panicule au ſommet de la plante: elles paroiſſent au mois de Juin, & ſont beaucoup plus petites que celles des Mézéréon; leur tuyau étant renflé, & ſa partie ſupérieure rétrécie.

7. *Thymelæa Alpina Lini-folia, humilior, flore purpureo odoratiſſimo* Inſt. R. Herb. Matthiole l'appelle *Cneorum.* On en trouve en différens endroits des Alpes voiſines de la France, & ſur les montagnes d'auprès de Vérone. Cet arbriſſeau n'a gueres qu'un pié de hauteur. Ses tiges ſont branchues. Ses feuilles ſont étroites, pointues, & placées autour des branches : leſquelles ſont terminées par de petits bouquets de fleurs purpurines, ou blanches, ſans péduncules. Les tuyaux de ces fleurs ſont plus longs & plus menus que ceux du Mézéréon, & découpés en quatre ſegmens aigus. Elles ont une odeur agréable; & paroiſſent au commencement du printems.

8. *Thymelæa capitata lanuginoſa, foliis creberrimis minimis aculeatis* Burm. Afr. 134, Tab. 49, fol. 1. *Daphne ſquarroſa* Linn. Ce Thymelæa, qui a quantité de très-petites feuilles piquantes, eſt du Cap de Bonne Eſpérance. A l'extrêmité des rameaux ſont des eſpeces de têtes, cottoneuſes; d'où ſortent les fleurs par petits bouquets. Ces fleurs ſont blanches. L'arbriſſeau s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix piés. Le haut de ſa tige ſe diviſe en branches qui ſe tiennent droites & dont l'écorce eſt blanche.

9. *Thymelæa Pontica, Citrei foliis* Coroll. Inſt. R. Herb. *Daphne Pontica* Linn. M. Tournefort, qui trouva cette belle plante dans le Levant, l'a décrite dans ſon *Voyage*, Ed. in-4°. T. II, p. 180; & y a joint une figure. C'eſt d'après lui que nous allons la décrire. M. de Juſſieu l'a auſſi trouvée en Portugal ſur le mont Chique, dans les Algarves. Elle a encore été depuis découverte, auprès de Gibraltar, par M. Alſtrœmer; qui l'a envoyée en Suede à M. Von Linné.

La racine eſt longue d'un demi-pié, groſſe au collet comme le petit doigt, ligneuſe, dure, diviſée en quelques fibres, & couverte d'une écorce couleur de citron. Elle produit une tige, haute d'environ deux piés, quelquefois branchue dès ſa naiſſance, épaiſſe d'environ trois lignes, ferme, mais ſi pliante qu'on ne ſauroit la caſſer, revêtue d'une écorce griſe. Vers le haut ſont des feuilles diſpoſées ſans ordre; dont la figure & la conſiſtance reſſemblent à celles du Citronier : les plus grandes ont environ quatre pouces de long ſur deux de large; ſont pointues par les deux bouts, d'un verd gai, liſſes, luiſantes, relevées en-deſſous d'une aſſez groſſe côte laquelle diſtribue des vaiſſeaux juſques vers les bords. A la fin d'Avril l'extrêmité des tiges & des branches produit de nouveaux jets, terminés par des feuilles; entre leſquelles naiſſent les fleurs, attachées ordinairement deux à deux ſur une queue longue de neuf à dix lignes : leur pétale eſt jaune verdâtre, tirant ſur le citron, long de plus d'un demi-pouce ſur une ligne de diametre; diviſé par le haut en quatre parties oppoſées en croix, longues d'environ cinq lignes ſur une ligne de largeur, un peu pliées en gouttiere, & qui vont en diminuant juſqu'à la pointe. Quatre *étamines* fort courtes ſe trouvent à l'entrée du tuyau, chargées de ſommets blanchâtres & menus, ſurmontées de quatre autres étamines de pareille forme. L'embryon ou ovaire, placé au fond du tuyau, eſt oval, long d'une ligne, verd-gai, liſſe; terminé par un ſtigmate en forme de petite tête blanche. Toute la plante eſt aſſez touffue. Les feuilles écraſées ont l'odeur de celle du ſureau; & une ſaveur mucilagineuſe, aſſez cauſtique, de même que tout le reſte de la plante. L'odeur de la fleur eſt douce, mais elle ſe paſſe facilement. Cette plante ſe trouve ſur les collines, & dans des bois éclaircis. On ne connoît pas d'eſpece de Thymelæa qui ait d'auſſi grandes feuilles. On la cultive beaucoup aujourd'hui en Angleterre. Elle en ſoutient aſſez bien le froid.

10. M. Miller ajoûte aux Daphne la plante nommée *Strumpfia maritima* Linn. Sp. 1316, Ed. II. C'eſt le *Thymelæa fruteſcens, Roriſmarini folio, flore albo* Plum. Cat. Cet arbriſſeau vient dans pluſieurs Iſles de l'Amérique Méridionale. Il a ſouvent juſqu'à quatre ou cinq piés de hauteur. Sa tige eſt branchue par le haut, & elle a l'écorce raboteuſe & griſâtre. Les feuilles ſont à-peu-près, de la grandeur & de la forme de celles du Romarin. D'entre elles naiſſent de petits bouquets de fleurs blanches, dont les péduncules ont un pouce de longueur. Les fruits prennent une couleur brunâtre, en mûriſſant.

Eſpeces nommées *Paſſerina.*

11. *Thymelæa tomentoſa, foliis Sedi minoris* C. B. La troiſieme *Sanamunda* de Cluſius. *Paſſerina hirſuta* Linn. Arbriſſeau originaire de Provence, d'Italie, d'Eſpagne & de Portugal. Ses tiges s'élevent à huit piés de hauteur, pour le moins. Ses branches s'écartent beaucoup, & ſont couvertes d'un duvet farineux qui les fait paroître blanches Les feuilles ſont courtes, charnues, ſucculentes, liſſes & vertes par dehors, très-velues à leur face interne; & elles ſe recouvrent mutuellement comme les tuiles ou ardoiſes d'un toît. Vers les mois de Juin & Juillet, il paroît de petites fleurs blanches.

12. *Thymelæa foliis Chamelææ minoribus hirſutis* C. B. La premiere *Sanamunda* de Cluſius. *Paſſerina ciliata* Linn. Cet arbriſſeau vient ſans culture en Eſpagne, en Portugal, & au Cap de Bonne-Eſpérance. Il a cinq ou ſix piés de hauteur. Ses branches ſont nues : ce n'eſt qu'à leur extrêmité que naiſſent des feuilles oblongues, droites, & garnies de poils un peu piquans. Les fleurs paroiſſent au mois de Juin : elles ſont petites, blanches; & ſortent d'entre les feuilles.

13. *Thymelæa Æthyopica, Paſſerinæ foliis* Breyn. Cent. 10, fig. 6. On le trouve auſſi au Cap de Bonne Eſpérance. Ses tiges, hautes de cinq à ſix piés, ſont branchues dans toute leur longueur. De droites que ſont ces branches dans leur jeuneſſe, elles prennent enſuite une direction inclinée & preſque horizontale, ſurtout quand l'extrêmité des jeunes branches pliant ſous le poids des fleurs ou des fruits, vient à pancher. Il y a un duvet farineux étendu tout le long des branches. Les feuilles ſont fort près les unes des autres, convexes, très-étroites; & ſe recouvrent mutuellement ſur quatre lignes, enſorte que les jeunes branches ſemblent être quarrées. D'entre les feuilles, paroiſſent de chaque côté de l'extrêmité du jeune bois, de petites fleurs blanches, en Juin & Juillet. Cet arbriſſeau demeure verd pendant toute l'année dans les ſerres. C'eſt le *Paſſerina filiformis* Linn.

14. *Thymelæa ramosa, linearibus foliis angustis, flore solitario* Burm. Afr. 131, Tab. 48, fig. 1. *Passerina uniflora* Linn. Cet arbrisseau, du Cap de Bonne-Espérance, n'a gueres qu'un pié de hauteur. Ses rameaux sont lisses, & s'étendent en tout sens. Les feuilles sont fort étroites, opposées, & d'un verd obscur. Au sommet des rameaux naissent d'assez grandes fleurs, solitaires, purpurines, velues, & dont la partie supérieure forme un écartement presque horizontal.

Culture.

Le *n.* 1 se multiplie de lui-même dans les bois, par les semences qui tombent à terre.

On a coutume de multiplier le *n.* 2 par des marcottes; & même par boutures. On peut aussi en semer la graine aussitôt qu'elle est mûre, (au mois de Juin) sur une planche exposée au Levant: cette saison est plus favorable à tous égards pour les jeunes plantes, que si on différoit jusqu'après l'hiver. Si elles ne profitent que médiocrement pendant leur premiere année, on les laisse au même endroit jusques vers la fin du second Eté. Alors, dans le tems que leurs feuilles tombent, on les transplante avec précaution pour ne pas endommager les racines; on les met en pépiniere, espacées à huit ou dix pouces, par rangées distantes de quinze pouces les unes des autres. Deux ans après, on les transplante à demeure, choisissant pour cela l'automne.

Ces arbrisseaux réussissent singuliérement bien dans une terre légere, sabloneuse, & séche. Ils deviennent mousseux, & languissent dans des terreins froids & humides. Ceux-ci, & ceux du *n.* 1, ne veulent pas de grand soleil.

Les *nn.* 3, 4, & 6, supportent bien en pleine terre les hivers du climat de la Grande Bretagne, pourvu qu'ils soient dans un sol sec & à une exposition chaude.

On peut compter que les *nn.* 1, 2, 5, & 7, résisteront à des hivers rigoureux.

Les *nn.* 3, 4, 5, 6, & 7, ne souffrent que bien difficilement d'être déplacés. On peut voir dans M. Miller les différentes tentatives que lui & d'autres personnes ont faites sans succès à cet égard. Il conseille donc d'en semer la graine en place; & de choisir pour les especes 3, 4, & 6, un terrein sec, bien chaud, dont le fond soit garni de débris de chaux ou de craie, afin que ces plantes réussissent mieux, & qu'elles durent plus longtems: un bon terrein ne leur seroit pas aussi favorable. Il avertit que l'on doit ne point remuer la terre qui est autour de ces plantes; & qu'elles ne prosperent jamais mieux que dans une situation qui approche de leur état naturel: or on les trouve toujours dans des terres maigres, & dans des fentes de rochers. Les *nn.* 5 & 7 aiment l'exposition du Levant. On doit aussi les laisser sans culture. Ce seroit donc nuire aux unes & aux autres, que de les semer auprès de plantes qu'il faille ensuite déplacer, ou qui aient besoin de fumiers & de labours. Le printems paroît être la seule saison convenable pour en semer les graines, parce qu'elles ne levent pas en toute autre. Lors donc qu'on les reçoit de pays étranger après le printems, on fait bien de les mettre dans des pots garnis de terre, que l'on tient enfouis jusqu'au printems suivant: qu'on les en retire pour les semer: elles ont alors quelque avance pour la végétation.

Les *nn.* 4, 6, & 7, ont besoin d'une grande chaleur pour que leurs graines viennent en maturité.

On doit gouverner dans nos climats les especes 8 & 10 en plantes d'Orangerie un peu délicates. Leurs graines ne mûrissent que dans un Eté extrêmement chaud.

Le *n.* 10 veut même être tenu toujours dans le tan, en Angleterre. M. Miller conclud, de différentes observations qu'il a faites, que cet arbrisseau périt quand on l'a transplanté.

Le climat des quatre dernieres especes indique qu'elles demandent des soins particuliers pour pouvoir subsister parmi nous. Cependant le *n.* 11 soutient bien, en pleine terre, des froids qui ne sont pas excessifs; pourvu qu'il soit exposé au midi, & dans une terre séche. On peut le multiplier de boutures. Il est à propos d'en avoir quelques piés en réserve dans des pots, afin de remplacer ceux qui périroient dans une saison trop rigoureuse. Pour ce qui est des *nn.* 12, 13, 14; qu'on peut aussi multiplier de boutures: il leur faut beaucoup de chaleur. On met les boutures dans une couche de terreau mêlé avec de la terre substantieuse; puis on les tient sous des cloches ou des vitrages enforte qu'elles n'aient pas d'air: pendant le jour on les garantit du soleil: & on les mouille de tems en tems. Au bout de deux mois, elles ont ordinairement poussé des racines. Alors on les met chacune dans des pots garnis de semblable terre bien douce, & qu'on laisse à l'ombre jusqu'à ce que la reprise soit certaine. On peut ensuite les transporter dans un endroit abrité. Au mois d'Octobre on les rentre, sans aucune autre précaution que celles qui sont nécessaires pour les myrtes, orangers, &c.

Usages.

La verdure du *n.* 13, qui subsiste toujours, fait une décoration en hiver dans les serres communes.

Par la même raison, on peut mettre le *n.* 1 dans les bosquets d'hiver.

Les fleurs de presque tous les Thymelæa, étant jolies, & venant dans un tems où l'on en a fort peu d'autres; ce mérite rend intéressante la culture de ces arbrisseaux. Nous avons aussi observé que plusieurs especes ont des fleurs odoriférantes. Par exemple, lorsqu'il y a beaucoup de Mézéréons dans un canton, l'air en est parfumé, & on s'en apperçoit d'assez loin.

Le *n.* 1 est commode en ce qu'il vient bien sous de grands arbres. On peut donc s'en servir pour fermer des espaces vuides.

Malgré l'âcreté brûlante des fruits du Mézéréon, les oiseaux les mangent avec avidité dès qu'ils commencent à mûrir; enforte que l'on est obligé d'y tendre des filets quand on veut conserver la semence. * *Gard. Dict.*

Tous les Thymelæa sont de violens purgatifs: dont on ne fait presque plus d'usage en Médecine.

Le *n.* 1 est très-caustique dans toutes ses parties.

On met derriere les oreilles des enfans un morceau développé de la racine du *n.* 6 lorsqu'ils ont mal aux yeux: l'écoulement qui s'ensuit remédie à l'accident. On convient assez généralement que c'est le fruit de cette plante qu'on nomme en Pharmacie *Grana Gnitida*, *Grana Gnidii*, ou *Granum Cnidium*: purgatif très-violent. L'écorce de la plante, appliquée sur le bras, produit l'effet d'un cautere. On perce quelquefois les oreilles pour y introduire un petit morceau du bois même, à l'effet d'attirer les sérosités.

On se sert de la feuille du *n.* 10 pour faire suppurer les plaies, dans les pays chauds.

THYMUS: Plante. *Voyez* THIM.

THYMUS. Glande des animaux. Voyez RIS, *Terme de Cuisine.*

THYRSUS: *Terme de Botanique.* On nomme ainſi un Panicule raſſemblé en forme ovale, comme dans le Syringa.

Chez les Grecs, un Thyrſe étoit un bâton, ou une pique, ornés de feuillages.

TIC

TICK-*Bean.* Voyez FEVE, *n.* 2.

TIE

TIERAN; *ou* TIERS-AN: *Terme de Chaſſe.* C'eſt la troiſieme année d'un ſanglier. On dit qu'un *ſanglier eſt dans ſon Tieran;* lorſqu'il a atteint l'âge de trois ans.

TIERCEMENT: *Terme de Forêts.* Enchere du tiers du prix. On peut la faire au Greffe, après l'adjudication. Mais il faut qu'elle ſoit faite dans le tems fixé par l'Ordonnance.

Le *Tierceur* met à 400 livres un arpent de bois adjugé à 300.

Voyez DOUBLEMENT.

TIERCERONS. Ce ſont, dans les voûtes Gothiques, des arcs qui naiſſent des angles, & qui vont ſe joindre aux liernes.

TIERCEUR. *Voyez* au mot TIERCEMENT.

TIERCINES. *Voyez* PIECES *de Tuile.*

TIERS: ET DANGER. Droit qui a principalement lieu en Normandie: par lequel le Roi, ou des Seigneurs, perçoivent une partie du revenu de certains bois. Le *Tiers* eſt la troiſieme partie du bois ou de la vente. Le droit de *Danger* en eſt la dixieme partie. Ainſi ſur trente arpens qu'un Tréfoncier poſſede en Tiers & Danger, il y en a treize à prélever, ſoit en nature ſoit en valeur: & le reſte appartient au Tréfoncier.

Ordonnances.

L'Ordonnance de 1669, ſur les Eaux & Forêts, a déclaré, art. 6, le droit de Tiers & Danger, domanial, général & univerſel; & que tous les bois de la Province de Normandie y étoient ſujets, s'il n'y avoit titre ou uſage contraire; ayant prétendu que la Charte du Roi Louis Hutin, de l'année 1315, l'avoit ainſi décidé. Voyez l'art. 5 de ladite Ordonn. de 1669.

Arrêt du Conſeil d'Etat, qui a ordonné que les particuliers ſujets aux droits de Tiers & Danger produiroient dans un mois leurs titres: fait au Conſeil le 18 Février 1673.

Il y eut bientôt après un Edit du Roi qui apporta une nouvelle diſpoſition. Sa Majeſté y déclara que les droits de Tiers & Danger prétendus ſur les bois de la Province de Normandie, n'étoient point royaux, généraux, ni univerſels; mais qu'ils lui appartenoient comme faiſant partie de ſes domaines de ladite Province. En conſéquence, ſuppreſſion deſdits droits; décharge d'iceux pour le paſſé & pour l'avenir, nonobſtant l'Ordonnance du mois d'Août 1669, & Arrêts du Conſeil en conſéquence; auxquels il étoit dérogé par le préſent Edit: à la charge de rembourſement des Engagiſtes deſdits droits; & ce, moyennant finance, payable par les propriétaires deſdits bois, ainſi qu'il étoit réglé par le préſent Edit: donné à S. Germain-en-Laye au mois d'Avril 1673, regiſtré au Parlement le 17 Mai ſuivant.

En 1675, Arrêt du Conſeil d'Etat, par lequel Sa Majeſté a permis aux Seigneurs particuliers qui prétendoient avoir droit de jouir du droit de Tiers & Danger ſur les bois de leurs vaſſaux uſant de leurs fiefs, de faire régler & fixer par-devant les Officiers de la Chambre de Réformation ce qui pouvoit leur être dû à cauſe dudit droit de Tiers & Danger ſur les bois de leurs vaſſaux; leſquels en demeureroient déchargés à l'avenir, mais ſeroient tenus de payer chaque année les ſommes auxquelles leſdits droits auroient été réglés, & de les comprendre dans leurs aveux, dénombremens & reconnoiſſances, comme les autres redevances deſdits fiefs, ainſi qu'il ſeroit ordonné par leſdits Officiers de la Chambre de Réformation, à laquelle Sa Majeſté en a attribué toute Cour, Juriſdiction & connoiſſance: fait au Conſeil d'Etat tenu à Saint-Germain-en-Laye le 15 Janvier 1675: auſſi bien que les Lettres-Patentes de Sa Majeſté en date dudit jour, pour l'exécution dudit Arrêt, enregiſtré au Parlement de Rouen le 15 Février 1675. Voyez le Recueil de Viret, Imprimeur à Rouen, de l'année 1683, p. 437.

TIERS-POINT. C'eſt le Point de ſection qui ſe fait au ſommet d'un triangle équilatéral. Il eſt ainſi nommé, parce qu'il eſt le troiſieme point après les deux qui ſont ſur la baſe.

TIERS-*Point*: Terme de Jardinage. *Voyez* QUINCONCE.

TIERS-POTEAU. Piece de bois de ſciage, de cinq pouces & demi de groſſeur; faite d'un poteau refendu: laquelle ſert pour les cloiſons légeres, & pour celles qui portent à faux.

TIG

TIGE: *Terme d'Architecture.* On appelle ainſi le fût d'une colonne. *Voyez* FUST.

TIGE *de Rinceau.* Eſpece de branche qui part d'un culot ou d'un fleuron; & qui porte les feuillages d'un rinceau d'ornement.

TIGE: *Terme de Botanique.* La Tige, ordinairement nommée *Caulis* en Latin, eſt la production principale & verticale d'un arbre & de toute autre plante. Ainſi on dit: » Cette plante a une belle » Tige: Cet arbuſte pouſſe pluſieurs Tiges: &c.« La Tige des plantes graminées ſe nomme *Paille*, *Chalumeau*, & *Chaume:* ce terme eſt propre aux graminées, qui ont une Tige creuſe. On donne aſſez ſouvent en Latin le nom de *Caudex* aux Tiges des arbres.

On diſtingue les Tiges en Simples, & Compoſées. La Tige Simple (*Caulis Simplex*) eſt celle qui ſe continue ſans interruption depuis le bas juſqu'au haut. On l'appelle Entiere (*Integer*) lorſqu'elle ne pouſſe aucune branche; Nue, (*Nudus*) ſi elle eſt ſans feuilles; *Foliatus*, quand elle en eſt garnie. Relativement à ſa direction, on la nomme *Droite; Oblique; Volubilis*, en Latin, lorſqu'elle s'entortille autour d'autres parties; *Flexuoſus*, auſſi en Latin, ſi elle s'attache aux corps ſolides en ne faiſant que ſe plier; *Reclinatus*, quand elle ſe panche; *Procumbens*, lorſqu'elle retombe; *Repens*, ſi elle ſe couche par terre. On nomme en François *Sarmenteuſe*, la Tige qui pouſſe de grands brins menus qu'on peut comparer à ceux de la Vigne. Il y a des Tiges *Vivaces;* d'autres, qui périſſent tous les ans, ſont dites *Annuelles.* On en voit de *Cylindriques* (en Latin *Teres*). Celles qui ont deux angles, ſont déſignées en Latin par le titre de *Anceps;* & on donne ceux de *Trigonus*, & *Polygonus*, aux Tiges qui ont trois angles, ou davantage. Il y en a de *Cannelées* ou *Striées;* de creuſées *en Gouttiere;* de *Liſſes* ou *Glabres;* de *Velues* (*Villoſus*); d'autres hériſſées de poils (*Hiſpidus*). Quand les branches de la Tige s'élevent en hauteur, on les nomme en Latin *Aſcendentes;* & *Diffuſi*,

lorſqu'elles s'écartent. On qualifie de *Brachiatus*, en Latin, une Tige qui a de groſſes branches. *Voyez* Aîles : Cîme : Collet : Diffusus : Brachia : Hampe.

La Tige Compoſée (en Latin *Compoſitus*) eſt celle qui ſe perd en ſe ramifiant. Lorſqu'elle forme des Bifurcations, on la qualifie de *Dichotomus*, en Latin ; *Diſtichus*, quand elle ſe ſépare en deux rangs de branches ; & *Subdiviſus*, ſi elle ſe ſoûdiviſe.

Pour ce qui eſt du Chaume (*Culmus*) que nous avons dit être la Tige fiſtuleuſe des plantes Graminées, nommées *Plantæ Culmiferæ :* il porte ordinairement des épis ; ou des panicules. Il eſt ou Entier ; ou Branchu ; ou Uniforme (*Æqualis*) ; ou Noueux (*Articulatus*) ; ou Ecailleux (*Squamoſus*) ; ou ſans feuilles (*Nudus*) ; ou garni de feuilles (*Foliatus*).

Quelques plantes, qui produiſent leurs fleurs immédiatement des racines, ſont dites en Latin *Acaulos*.

Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, Liv. 1, ch. 1.

Dans le ſixieme chapitre du quatrieme livre, cet habile Naturaliſte allegue quantité de faits & d'obſervations qui prouvent que les Tiges affectent conſtamment une direction verticale ; enſorte que celles qui ont aſſez de forces pour n'être pas rampantes, ſe redreſſent à l'effet de devenir perpendiculaires à l'horizon, quand elles ont été d'abord forcées à une ſituation oblique, courbe, horizontale, ou même pendante. Voyez auſſi les *Recherches* de M. Bonnet *ſur l'uſage des Feuilles dans les Plantes*, nn. XXXIV, XLII, LII, LIII, LIV ; & les planches 6, 7, 8, 16, 17, 18, 19, avec leurs Explications. On y voit, dans le *n.* XL, que » de jeunes Haricots, » ſemés dans une ſerre, s'inclinoient pendant le jour » vers la porte, & ſe relevoient à l'approche de la » nuit ; &, dans le *n.* LII, que quand le bout inférieur d'une Tige eſt libre, & le ſupérieur retenu, le redreſſement s'exécute ſur celui-là.

Tige *de Moule.* Voyez Chandelle *Moulée.*

Tige *de la Tête* Cerf, &c. Voyez Mue.

TIGETTE. C'eſt, dans le chapiteau Corinthien, une maniere de tige ou cornet, le plus ſouvent cannelé, & orné de feuilles ; d'où naiſſent les volutes & les hélices.

TIGNE. *Voyez* Teigne.

TIGRE. Petit *Inſecte* gris, fait à-peu-près comme une punaiſe ; qui ſuce la ſubſtance des feuilles des arbres en eſpalier ; ſurtout des Poiriers de Bon-Chrétien : ce qui fatigue beaucoup ces arbres.

Remedes.

1. Il faut veiller, vers le mois de Mars, le tems où le ſoleil commence à échauffer les œufs de cet Inſecte : & ſeringuer de l'eau bouillante dans le treillage, ſur les groſſes branches, & principalement dans les trous ou crevaſſes des murs. On détruit ainſi tous les œufs (& même encore les *Pucerons*). Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la ſeringue dans un ſéau d'eau froide : autrement elle ne prendroit pas d'eau ; l'air étant trop raréfié par la chaleur.

2. On met le feu à un monceau de genêt ; ou de fougere, humides ; à trois piés de l'arbre : enſorte que le vent y pouſſe la fumée, qui ſera abondante.

3. Jettez une décoction de tabac, ou d'abſinthe, ſur les endroits attaqués de Tigres.

TIL

Tilia. *Voyez* Tillau.

Till : mot Anglois. *Voyez* Amender, p. 91 : & Lentille.

Tillau ; *Tillul ;* ou *Tillot :* en Latin, *Tilia :* que les Anglois nomment *Lime Tree ;* & *Linden Tree.*

Les fleurs de ce genre de plantes ont un calyce diviſé en cinq grandes découpures colorées, arrondies, & creuſées en cuilleron. Ce calyce porte cinq pétales, de forme ovale, un peu allongés, & dentelés par le bout. On apperçoit au milieu d'eux une trentaine d'étamines aſſez longues. L'embryon ou ovaire eſt arrondi : ſon ſtyle eſt aſſez long ; & terminé par un ſtigmate obtus marqué de cinq angles. Il y ſuccede une capſule dure, à-peu-près ronde, anguleuſe, intérieurement diviſée en quatre ou cinq loges. Elle devroit renfermer autant de ſemences ; mais le plus ſouvent on n'y en trouve qu'une ; les autres avortent. Il y a preſque toujours pluſieurs de ſes fruits ou capſules, attachés par un péduncule menu, ferme, & aſſez long, à un autre plus long qui leur eſt commun ; & lequel eſt implanté dans une longue feuille, étroite, & colorée : cette feuille a pareillement ſervi de ſupport aux fleurs. Les ſemences ſont arrondies, brunes ; & ont une ſaveur douce.

Eſpeces.

1. *Tilia Femina, folio minore* C. B. Le Tilleul à petites feuilles ; ou Tilleul des Bois ; que les Payſans nomment *Tillau.* C'eſt un grand arbre qui forme une belle tige. Il ſoutient bien ſes branches. Sa tête prend naturellement une belle forme. On en voit dans nos forêts, qui ont juſqu'à neuf piés de circonférence, ſur trente ou quarante piés de hauteur. Les feuilles ſont à-peu-près rondes, terminées en pointe, échancrées à la baſe, dentelées ſur leurs bords, plus ou moins grandes, tantôt liſſes tantôt rudes, aſſez fermes, communément d'un verd foncé, placées dans l'ordre alterne ſur les branches, & ſoutenues par de longues queues. Les fleurs ſont petites, d'un blanc jaunâtre ; paroiſſent en Mai ou Juin ; & répandent une odeur douce & agréable. Les fruits ſont petits & velus.

Quand les feuilles de tous les Tilleuls ſortent de leur bouton, elles ſont pliées en deux : les plus petites qui ſe développeront à la ſuite ne ſont pas placées dans la duplicature des plus grandes ; mais elles y ſont appliquées par dehors, & recouvertes de deux grandes ſtipules creuſées en cuilleron. Ces ſtipules, qui accompagnent les pédicules des feuilles, prennent de l'étendue. En examinant avec attention le deſſous des feuilles, on apperçoit aux angles formés par les principales nervures, de petites houpes de poils qui paroiſſent, à la vue ſimple, comme des glandes : ces poils ou filets ſont blancs, ou d'un brun ſale. Les ſillons du deſſus des feuilles, formés par les groſſes nervures du deſſous, ſont remplis de grains brillans & durs, quand les feuilles ſont jeunes. * Additions au Traité des Arbres & Arbuſtes, miſes par M. Duhamel à la fin de ſon ouvrage *Des Semis & Plantations*, p. 25 : & *Obſervations* de M. Guettard *ſur les Plantes*, Tome II, p. 183.

2. *Tilia Femina, folio majore* C. B. Le *Tilleul de Hollande.* Ses feuilles ſont grandes, & d'un verd bien plus clair, que celles du *n.* précédent.

Il y en a dont les feuilles ſont *Panachées.*

3. *Tilia foliis molliter hirſutis, viminibus rubris, fructu tetragono* Raii Synopſ. Ses feuilles ſont légerement velues. Les jeunes branches ſont teintes de rouge. On voit ſur les fruits ordinairement quatre angles, qui déſignent que l'intérieur eſt diviſé en quatre loges.

4. *Tilia foliis cordatis acuminatis ſerratis ſubtùs piloſis,*

piloſis, *floribus nectario inſtructis* Miller. C'eſt ce qu'on nomme *Tilleul Noir* (*Black Lime*), à la Nouvelle Angleterre. Ses branches ont une écorce preſque noire. Ses feuilles, larges, échancrées en cœur, terminées en pointe aiguë, profondément dentées ſur les bords, & portées par de longs & menus pédicules, ſont d'un verd foncé en-deſſus, pâles & un peu velues en-deſſous. Les fleurs viennent par bouquets, comme dans les autres eſpeces; mais les pétales ſont plus étroits que ceux des *nn.* 1 & 2, & elles ont un nectarium à leur baſe: elles ne paroiſſent qu'à la fin de Juillet. Les fruits ſont petits, aſſez ronds, & peu velus.

5. *Tilia Caroliniana*, *folio longiùs mucronato* Rand Cat. H. Chels. Cet arbre, apporté de la Caroline par M. Catesby, ſemble être plus petit à tous égards, que les précédens. Ses branches ont auſſi une direction plus horizontale. Les feuilles, plus petites même que celles du *n* 1, ſont plus liſſes que celles d'aucune autre eſpece, échancrées en cœur, finement dentelées, terminées par une très-longue pointe: le nerf du milieu eſt oblique par rapport au pédicule, enſorte qu'un côté de la feuille eſt beaucoup plus large que l'autre. Les fleurs paroiſſent à la fin de Juillet, par bouquets portés par de longs & menus péduncules: leurs pétales ſont étroits, pointus; & ont chacun tout près de leur baſe intérieure un nectarium étroit qui eſt poſé debout: elles ont une odeur ſi douce & ſi abondante, que les Abeilles les viſitent continuellement. Les graines mûriſſent en automne quand la ſaiſon eſt favorable, dans le climat de Londres. * *Gard. Dict.*

6. *Tilia foliis majoribus mucronatis* Gron. Cette eſpece, que l'on trouve en Canada, porte des feuilles terminées par une aſſez longue pointe, & beaucoup plus grandes que celles du *n.* 2. * *Traité des Arbr. & Arbuſt.* On remarque deux variétés de cette eſpece: les feuilles de l'une ſont d'un verd clair, & ont leurs nervures vertes par-deſſous: dans l'autre, les feuilles ſont d'un verd plus foncé, arrondies; & les nervures rougiſſent en-deſſous.

7. Ce qu'on appelle *Tilleul Mâle*; ou *Tillet*; differe peu du *n.* 1. Cependant ſes feuilles ſont ſans échancrure, reſſemblantes à celles de l'Orme, & fort rudes. Ses feuilles & ſes ſemences ſont dans des capſules membraneuſes, de même que celles du Charme. * Lobel. *Adv. nova.* Voyez Matthiole ſur Dioſc. L. I, c. 108.

Culture.

On peut élever les Tilleuls, de ſemences: ſi l'on conſerve la graine pour ne la mettre en terre qu'au printems, elle eſt ſujette à ne lever que la ſeconde année; mais ſi on la mêle, auſſitôt qu'elle eſt mûre, avec du ſable ou de la terre pour la ſemer au printems ſuivant, elle leve preſque toujours en cette même ſaiſon. Il y a un avantage certain, à ſemer cette graine auſſitôt qu'elle eſt mûre, dans une terre légere, humide, & qui ait de l'ombre; & l'y laiſſer lever au printems.

Quoique ces arbres élevés de ſemence ſoient preſque toujours d'une belle venue, ſurtout quand on les tranſplante jeunes & une ſeule fois: cependant comme ils ſont longtems à acquérir une grandeur convenable pour être plantés en avenues, les Jardiniers ont coutume de les élever de marcottes. Pour cet effet ils coupent à fleur de terre un gros Tilleul; la ſouche pouſſe alors quantité de jets vigoureux. Aux approches de l'automne ſuivante, on couvre de terre la ſouche & tout ce qui l'environne; ces jets forment enſuite des racines & fourniſſent du plant en abondance. On peut le ſevrer au bout d'un ou deux ans, pour le mettre en pépiniere. L'une & l'autre opérations ſe font convenablement au mois d'Octobre, ſurtout en terrein ſec: non ſeulement les plantes profitent pendant les deux ſaiſons ſuivantes, ordinairement humides; mais on eſt encore diſpenſé des amples arroſemens qui ſeroient néceſſaires au jeune plant, ſi le printems étoit ſec & que l'on eût différé juſqu'en Mars à le mettre en pépiniere. Il doit ſe fortifier pendant quatre ou cinq ans dans la pépiniere. On en fume le terrein tous les ans, au printems. On ôte exactement les gros brins qui pouſſent le long de la tige, pour l'obliger à s'élever en hauteur: mais on laiſſe tous les menus brins, comme fort utiles pour entretenir la ſeve & donner du corps à la tige; qui ſans cela eſt ſujette à s'étioler. Si le ſol de la pépiniere eſt léger & gras, les arbres y feront des progrès rapides, enſorte qu'on pourra en toute ſureté les planter à demeure au bout de trois ans. Pour avoir des marcottes plus vigoureuſes, il eſt à propos de retrancher, de bonne heure au printems, toutes celles qui paroiſſent n'être que des brindilles, & les couper tout contre la ſouche: ſans quoi la plupart ſeroient de mauvaiſe venue.

Les Boutures de Tilleuls réuſſiſſent plus rarement que les Marcottes.

Les Tilleuls ſupportent fort bien d'être tondus au croiſſant ou avec les cizeaux. Ceux de Hollande, ainſi taillés, forment de belles paliſſades, des portiques, des allées où on eſt bien à l'abri du ſoleil ſous ces arbres taillés en boules comme les Orangers & qui ſe joignent par les branches du bas.

Ils ſe plaiſent principalement dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légeres que fortes, & un peu humides.

Uſages.

On préfere les *nn.* 2 & 3, au *n.* 1, pour planter des ſales dans les parcs; attendu que leurs feuilles ſont beaucoup plus belles.

Cependant depuis quelques années on ſe dégoûte un peu du Tilleul: on ceſſe de trouver agréable un arbre dont les feuilles viennent aſſez tard au printems, & qui eſt des premiers à ſe dégarnir en automne; deſorte même que ſouvent, s'il eſt dans un terrein ſec, ſes feuilles commencent à tomber dès le mois de Juillet, & continuant ainſi pendant l'Eté ſaliſſent les promenades, comme on l'a auſſi reproché au Marronier d'Inde. Il ne laiſſe pas d'être vrai que la commodité de faire prendre au Tilleul la forme que l'on veut, & d'y trouver une fraîcheur que les rayons du ſoleil ne viennent pas altérer, peuvent ſoutenir le goût pour ce bel arbre: qui, après tout, conſerve longtems ſes feuilles quand le pié jouit d'une humidité habituelle. Cette circonſtance fait auſſi qu'il ſe ſoutient pendant nombre d'années.

On peut garnir le bas des Tilleuls, en gros buiſſons d'ifs ou de roſiers taillés en forme de vaſes ou de cloches renverſées: les tiges des Tilleuls, qui ſemblent en ſortir, & qui portent des têtes bien arrondies, imitent de longues enfilades d'orangers encaiſſés. D'ailleurs, les roſes qui percent de tous les côtés de ces vaſes augmentent la beauté de ce coup d'œil. Comme on n'eſt gueres dans l'uſage de mettre des arbres de haute tige dans des parterres, excepté dans des jardins extrêmement étendus; on peut auſſi planter en lignes droites, au milieu ou à côté des larges allées qui bordent un parterre, de

gros buiſſons de Tilleuls dont on arrêtera les tiges pour les faire pouſſer du pié. Enſuite, les taillant en maniere de grandes caiſſes, on enfoncera & affermira dans ces vaſes de verdure, un grand panier, garni ſoit d'une touffe de fleurs ſuivant chaque ſaiſon, ſoit ſimplement d'une belle tête de roſier. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 86-7.

Des Tilleuls tortus & rabougris peuvent ſervir à fourrer des taillis. Ils y profitent beaucoup; & donnent un bon chauffage.

Le bois des Tilleuls *nn.* 1, 2, & 3, eſt blanc, léger, aſſez tendre, mais liant & rarement expoſé à être piqué des vers. Les Menuiſiers en font quantité d'ouvrages légers: les Tourneurs le recherchent: & les Sculpteurs le préferent à tout autre, quand le noyer leur manque. Les Architectes s'en ſervent auſſi pour faire des plans en relief. On en fait encore des fleches de charriot & de caroſſe; du charbon pour la poudre à canon & pour deſſiner.

En exploitant les bois on débite les Tilleuls, en tables épaiſſes de deux à cinq pouces; & en planches qui ont un pouce d'épaiſſeur, ſur un pié de largeur. Divers ouvriers coupent leur cuir ſur ces tables ou planches; dont la ſoupleſſe conſerve le tranchant des inſtrumens dont ils ſe ſervent.

Le bois du *n.* 1 réuſſit aſſez bien étant employé à des charpentes à couvert de la pluie.

Quand on a mis rouir ou tremper dans l'eau les Tilleuls, leur écorce ſe détache par lames minces; dont on fabrique des cordes, qui ſervent pour des puits domeſtiques, des puits de carriere, &c. Cette écorce intérieure a autrefois ſervi de papier; & l'on conſerve encore des manuſcrits de cette eſpece.

On dit que l'écorce du *n.* 7 ne ſe ſépare pas ainſi; & que le bois de cet arbre eſt un peu brun.

On dit encore que le ſuc des feuilles du Tilleul rend fixes les couleurs de la Teinture. * Evelyn *Diſc. of Foreſt Trees*, Ch. 13, p. 82.

L'infuſion des fleurs de Tilleul eſt recommandée pour les affections du cerveau, telles que l'épilepſie, le vertige, les étourdiſſemens. [J'ai vu donner cette infuſion à des phthiſiques, pour diſſiper des étourdiſſemens; & y réuſſir: mais ces malades ſe plaindre de ce qu'elle ſéjournoit longtems dans leur eſtomac.] On en fait auſſi une eau diſtillée dont on prend intérieurement pour les mêmes maladies, depuis deux juſqu'à ſix onces. Après avoir laiſſé fermenter ces fleurs, on les réduit en conſerve. L'on en fait auſſi un ratafia qui imite celui de fleurs d'orange.

Les feuilles, & l'écorce de l'arbre, paſſent pour être déterſives, diurétiques, deſſiccatives, aſtringentes, emménagogues. L'écorce, pilée avec du vinaigre, ôte les taches de la peau. Etmuller dit avoir vu une femme parfaitement guérie de cachéxie, par l'uſage de vin où cette écorce avoit bouilli. Le mucilage qu'on tire de la même écorce en la battant avec un peu d'eau dans un mortier, eſt utile pour les brûlures. Si on la mâche pour l'appliquer ſur des plaies récentes, elle les guérit.

On applique les feuilles broyées dans de l'eau, pour diſſiper l'enflure des piés. La décoction des feuilles cuites dans de l'eau, guérit les fiſtules & les ulceres malins de la bouche des enfans; ſi on les en lave: on applique des linges doubles mouillés de cette décoction, ſur l'anus, pour guérir le teneſme.

On attribue aux ſemences une vertu aſtringente, qui les rend propres à arrêter la dyſenterie & autres flux. On en fait aſpirer la poudre, pour l'hémorrhagie du nez.

Le charbon de Tilleul, éteint dans du vinaigre, a (dit-on) beaucoup d'efficacité pour diſſoudre le ſang caillé.

Voyez *Eau de Tilleul*, dans l'article RHUME.

On prétend que le ſuc tiré par inciſion, de la moëlle de cet arbre, remédie à la chûte des cheveux.

La décoction du jeune bois coupé menu, dont on a jetté une poignée dans deux pintes d'eau bouillante, laquelle a été réduite à une chopine, eſt utile pour les vertiges, l'apoplexie, la paralyſie, l'hydropiſie, & le mal caduc. On paſſe cette décoction; & on la donne aux malades, en deux ou trois priſes.

TILLER. *Voyez* TEILLER.

TILLET. *Voyez* TILLAU, *n.* 7.

TILLEUL: & TILLOT. } *Voyez* TILLAU.

TIM

TIMON. Longue piece de bois, qui ſert aux voitures où on attelle de front deux chevaux ou bœufs. Le Timon eſt entre eux, & prend depuis l'avant-train de la voiture juſqu'à leur tête.

Dans les Ventes de bois on débite les Timons, de neuf piés de longueur. On leur donne quatre pouces d'équarriſſage, par le gros bout; & trois pouces & demi, à l'autre. L'orme & le frêne ſont les meilleurs bois pour faire des Timons. Ils doivent être de brin; & non pas refendus à la ſcie.

TIP

TIPED *Box.* Voyez BUIS.

TIQ

TIQUET. *Voyez* LISETTE.

TIQUETÉ. *Voyez* TAVELÉ.

TIR

TIRANT. Longue piece de bois, de toute la largeur d'un bâtiment: qui, arrêtée dans ſes extrêmités par des ancres, ſert ſous une ferme de comble, à en empêcher l'écartement, auſſi bien que celui des murs qui la portent. Il y a de ces Tirans dans les vieilles Egliſes; qui ſont chamfrainé à huit pans, & aſſemblés avec le maître-antrait du comble par une aiguille ou poinçon. En Latin le Tirant eſt appellé *Tranſtrum*, ſelon Vitruve.

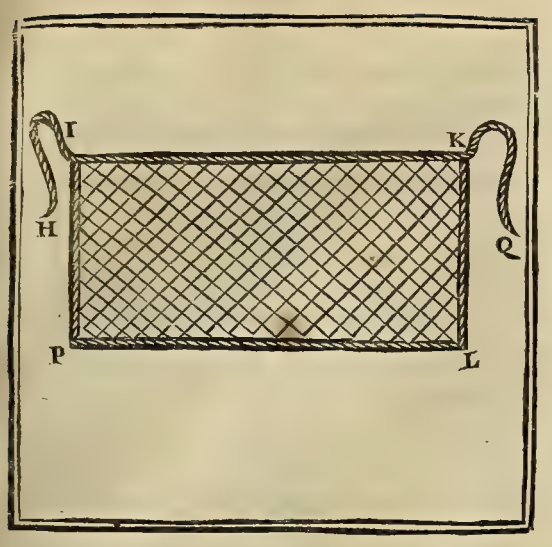
Tirant de Fer. Groſſe & longue barre de fer, avec un œil ou trou au bout, dans lequel paſſe une ancre. Cette barre ſert à empêcher l'écartement d'une voûte; retenir un mur, ou une ſouche de cheminée.

TIRASSE. Grand Filet, que l'on traîne dans la campagne pour prendre le menu gibier; comme perdrix, cailles, &c. Voyez l'article *Prendre une compagnie d'*ALOUETTES *ſous un filet:* CAILLE.

Maniere de faire une Tiraſſe pour les Cailles.

Elle peut ſe faire de mailles quarrées, quoiqu'ordinairement on la faſſe en lozanges. Si vous la faites en mailles quarrées, inſtruiſez vous-en par ce qu'on a dit dans l'article FILET. Quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde aſſez forte; laquelle vous laiſſerez pendre cinq ou ſix piés de chaque bout, plus que de la longueur de la Tiraſſe: afin de vous en ſervir pour traîner le filet; lequel vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous voulez faire la Tiraſſe, de mailles en lozanges; il faut la lever comme on l'a montré dans l'article FILET, & lui donner du moins deux cent mailles de levûre d'un pouce de large: on peut lui en donner juſqu'à quatre cent, ſi l'on veut; & non davantage, parce qu'elle ſeroit trop forte à traî-



ner. La figure ici repréſentée, vous ſervira de modéle.

La longueur de la Tiraſſe ſe prend depuis I juſqu'à K : c'eſt le côté par où elle doit être levée, ou commencée ; & non point par l'autre. Il faut lui donner trois toiſes de queue, depuis I juſqu'à P. Quand le filet ſera achevé, vous paſſerez une corde H K Q, aſſez forte, dans toutes les mailles du dernier rang ; & attacherez cinq ou ſix des dernieres à la corde, dans l'endroit marqué I, & autant à l'autre côté au bout K, éloigné de I ſelon la largeur qu'aura toute la Tiraſſe. Le reſte des mailles doit avoir la liberté de couler le long de la corde, depuis I juſqu'à K. Il faudra laiſſer pendre aux deux côtés du filet, cinq ou ſix piés de la corde ; comme il paroît dans la figure, par les bouts de corde I H & K Q, qui ſervent à tenir la Tiraſſe en traînant ſur les cailles, & pour l'élargir davantage quand on veut. Il faut toujours que ces ſortes de filets ſoient de bon fil aſſez gros & fort, retors bien rondement en trois brins. On peut les teindre, ſi l'on veut, en couleur brune ; comme on l'enſeigne vers la fin de l'article FILET.

TIRER : *Terme de Jardinage.* Il ſe prend en pluſieurs ſignifications ; comme Tirer un Alignement ; Tirer des Arbres d'une pépiniere. Dans ce dernier ſens, Tirer ſignifie Arracher des arbres d'une pépiniere pour être plantés ailleurs.

TIRER *à la Longe :* Terme de Fauconnerie. *Voyez* LONGE.

TIRER *de longue :* Terme de Chaſſe. C'eſt quand la bête s'en va ſans s'arrêter.

TIREZ ; *chiens : Tirez.* Terme dont on ſe ſert pour faire ſuivre les chiens, quand on les appelle.

TIROIR : *Terme de Fauconnerie.* Ce ſont les aîles d'un coq d'Inde, ou d'un chapon ; que les Fauconniers préſentent aux Faucons pour les faire revenir ſur le poing, & les rendre plus gracieux.

T I S

TISANNE. Décoction que l'on prend intérieurement, & que l'on diverſifie ſuivant les effets qu'on ſe propoſe.

En général, il faut éviter de faire les Tiſannes trop épaiſſes ; de peur de charger l'eſtomac. Ainſi on ſe contentera de mettre dans chaque pinte d'eau ſoit une poignée de racines, ſoit deux poignées de

feuilles, ſoit deux pincées de fleurs, ſoit une demi-poignée de fruits ou de ſemences. Il faut auſſi ne pas faire bouillir les Tiſannes longtems.

Tiſanne Adouciſſante.

Voyez Tiſanne *Pectorale.*

Tiſanne pour les Aigreurs & les foibleſſes d'Eſtomac.

Faites infuſer à froid deux gros de bonne ſquine coupée menu, dans trois chopines d'eau de fontaine, l'eſpace de douze heures. Enſuite faites-la bouillir à petit feu, juſqu'à diminution d'un tiers.

Il faut faire ſa boiſſon ordinaire de cette Tiſanne, pendant un mois ou ſix ſemaines ; & y ajoûter quelques purgatifs convenables.

Tiſanne Antiépilectique.

Voyez ſous le *n.* XXXVII de l'article EPILEPSIE.

Tiſanne pour la Bile.

Voyez au mot Tiſanne *pour Purger.*

Tiſanne pour les Boutons.

Voyez Tiſanne *pour les Dartres ; pour les Ebullitions.*

Tiſanne de M. De Baſville, Intendant de Languedoc, *pour la Colique Néphrétique.*

Il faut, ſur la fin de Septembre, amaſſer la premiere écorce de la plante nommée Chardon Etoilé. Cette écorce eſt une peau très-mince, brune au dehors, & intérieurement blanche. On la fait ſécher à l'ombre : pour la réduire enſuite en poudre très-fine. On en met infuſer le ſoir une dragme dans un verre de vin blanc : & le lendemain on avale le tout, de grand matin.

Lorſqu'on en uſe comme d'un préſervatif, on la prend le premier jour de chaque mois. Le jour qu'on a pris ce remede, on met ſur le ſoir dans un demi-ſetier d'eau une poignée de pariétaire, une dragme de ſaſſafras, autant d'anis & de cannelle fine : on fait bouillir le tout devant un feu clair pendant un quart-d'heure ; puis on retire le pot de devant le feu ; & on le met ſur les cendres chaudes, bien couvert de ſon couvercle. Le lendemain on met encore le pot auprès d'un feu clair, pour le faire bouillir un demi-quart-d'heure ; après quoi on verſe la liqueur ſur deux onces de ſucre candit en poudre, que l'on a mis dans une écuelle d'argent. Le ſucre étant fondu, & l'infuſion paſſée par un linge avec expreſſion du marc, on fait boire au malade cette Tiſanne le plus chaudement qu'il eſt poſſible. Il ne doit prendre rien de trois heures : ce qu'il faut auſſi obſerver après la priſe du premier remede.

Tiſanne pour la Colique Venteuſe.

Faites bouillir dans trois pintes d'eau, racine de chiendent une once ; racine d'*énula campana*, demi-once ; graines de fenouil & d'anis, concaſſées, de chacune un gros ; graines de genievre & de coriandre auſſi concaſſées, de chacune deux gros. La liqueur étant réduite à un tiers, vous y jetterez un peu de régliſſe : enſuite vous la paſſerez, & la donnerez par verrées.

Tiſanne Commune.

Elle ſe fait avec de l'orge & du chiendent que l'on fait bouillir dans de l'eau. On y ajoûte un peu de régliſſe pour lui donner un goût agréable. C'eſt la Tiſanne que les Médecins ordonnent communément à leurs malades pour les rafraîchir, & ôter la grande ardeur de la fievre.

Tiſanne Cordiale.

Prenez trois citrons entiers : coupez-les en tranches bien minces ; ajoûtez-y quatre onces de ſucre blanc : faites-les bouillir dans trois pots d'eau, juſqu'à conſomption de moitié : paſſez-les ; & conſervez cette liqueur pour les uſages ſuivans.

On ſe ſert de cette Tiſanne dans les fievres ardentes, fievres malignes, petite vérole, rougeole, vomiſſemens bilieux, *cholera morbus :* elle réſiſte auſſi à la violence du vin, & empêche l'ivreſſe. Pour les perſonnes plus délicates, on peut ôter l'écorce des citrons, afin que la liqueur ſoit plus agréable au goût ; & on la mêle avec du vin. La doſe eſt un grand verre à chaque fois.

Tiſanne pour les Dartres & Boutons.

Voyez ſous le mot DARTRES.

Tiſanne Diurétique.

Voyez Tiſanne *Rafraîchiſſante :* Tiſanne *pour la Rétention d'Urine.*

Tiſanne pour les Douleurs des membres.

Prenez une once de polypode, & un quarteron de ſalſepareille ; faites-les bouillir dans ſix pintes d'eau ; que vous laiſſerez réduire à quatre ou environ. Prenez un verre de cette Tiſanne ; dans lequel vous ferez tremper, toute la nuit, un gros & demi de ſenné. Vous prendrez un pareil verre tous les matins ; & continuerez l'eſpace de huit jours à ne boire autre choſe que cette Tiſanne : pendant ce tems il faut vivre ſobrement.

Cette Tiſanne diſſout encore & évacue les glaires qui s'engendrent ou qui tombent dans les parties foibles ; diſſipe les nodus, & les douleurs des bras, des épaules, &c.

2. Prenez racines d'ozeille & de chiendent, & orge entiere, une poignée de chaque ; une dragme de cannelle ; une once de fleurs de camomille ; une once & demie de régliſſe. Faites cuire le tout dans quatre pintes d'eau, & réduire à deux pintes. Il faut en boire ſouvent.

3. L'on boira une Tiſanne faite avec de la cannelle & du ſucre.

4. Voyez Tiſanne *pour les Rhumatiſmes.*

Tiſanne pour la Dyſenterie.

Faites bouillir dans trois pintes d'eau, racine & feuilles de grande conſoude, de chacune une once ; balauſtes & roſes rouges, de chacune deux gros. Quand la liqueur ſera réduite à deux pintes & demie, vous y jetterez un morceau de régliſſe concaſſée, ou effilée ; vous laiſſerez refroidir la liqueur : puis l'ayant paſſée par un linge, vous y ajoûterez une once & demie de ſirop de grenades, ou de celui de berberis. *Voyez* DYSENTERIE.

Tiſanne pour l'Eſtomac.

Voyez Tiſanne *pour les Aigreurs*, &c.

Tiſanne pour les Ebullitions de ſang.

Prenez une racine de fenouil ; feuilles de pimprenelle & d'endive, une demi-poignée de chacune. Faites bouillir pendant une demi-heure dans trois demi-ſetiers d'eau ; coulez la liqueur ; & ajoûtez-y tout de ſuite quatre cuillerées de vinaigre & quatre onces de ſucre fin. Faites encore bouillir le tout juſqu'à conſiſtance de ſirop ; que vous conſerverez dans une bouteille de verre, pour vous en ſervir comme nous allons dire.

Prenez des racines de chiendent & de chicorée ; une demi-once de régliſſe mondée ; une pincée d'orge commune ; une pincée de raiſins ſecs mondés de leurs pepins : cuiſez le tout avec de l'eau ; coulez-le & conſervez cette Tiſanne.

Prenez-en un verre ; mêlez-y trois cuillerées du ſirop ci-deſſus : & le buvez matin & ſoir, pendant dix ou douze jours.

Tiſanne pour la Fievre Tierce.

Conſultez l'article de cette fievre.

Tiſanne pour les Fleurs Blanches.

Voyez FLEURS *Blanches*, n. 1.

Tiſanne pour les Flux de Ventre invétérés.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau, les racines de chiendent & de tormentille, de chacune une demi-once ; ſumac, berberis, écorce de grenade, de chacun deux gros ; raclure de corne de cerf, trois gros. La liqueur étant diminuée d'un tiers, vous la paſſerez & y ferez diſſoudre une once & demie de ſirop ſoit de coing ſoit d'alkermès.

Tiſannes pour la Gonorrhée.

Voyez GONORRHÉE VIRULENTE, *n.* IX.

Tiſanne pour la Gravelle & les Ardeurs d'Urine.

Prenez racine de guimauve, une once ; fruit d'alkekenge, & graine de *milium ſolis*, de chacun deux gros ; feuilles de pariétaire, une poignée. Il faut couper les feuilles, concaſſer le reſte, & faire bouillir le tout dix ou douze bouillons dans quatre ou cinq chopines d'eau. Enſuite ayant paſſé la Tiſanne, on y ajoûte les ſirops de nénufar & d'althéa de Fernel, de chacun une once.

2. *Voyez* GRAVELLE, *n.* XXIV : & XLI.

Tiſanne pour les Hémorrhagies, ou Pertes de ſang.

Faites bouillir dans quatre ou cinq chopines d'eau de fontaine, racines de grande conſoude & de bourſe-à-paſteur, de chacune une once ; feuille d'orties piquantes des trois eſpeces, mille-feuille, centinode, & plantain, une poignée de chaque. La liqueur étant diminuée d'un quart, il y faut ajoûter une once & demie de ſirop de myrrhe. On fait ſa boiſſon ordinaire de cette Tiſanne, juſqu'à parfaite guériſon.

Tiſanne pour les Pertes de ſang qui arrivent aux Femmes ; ſoit récentes ſoit invétérées.

Faites bouillir une poignée de la plante appellée queue de renard ; dans trois chopines d'eau de fontaine, juſqu'à diminution d'un tiers : & prenez un bon verre de cette Tiſanne, de quatre en quatre heures.

Tiſanne, ou eſpece d'Hydromel, pour toutes ſortes d'Obſtructions, & même pour guérir de l'Hydropiſie.

Prenez ſix racines de chicorée, & deux poignées de pimprenelle. Vous les jetterez dans quatre pots d'eau bouillante ; puis, les ôtant de deſſus le feu, vous ajoûterez ſur chaque pot d'eau encore bouillante, une cuillerée de miel blanc ; que vous ferez bouillir enſuite juſqu'à ce qu'il n'écume plus. Prenez-en, chaque matin, quatre à cinq verres ; & promenez vous comme ſi vous preniez des eaux minérales. Quelques-uns y ajoûtent quelques gouttes d'eſprit de ſoufre ou de vitriol, pour donner une acidité agréable, & pour mieux imiter les eaux minérales. On doit avoir ſoin de ſe purger de tems en tems, pendant qu'on en uſera.

Conſultez les articles CHANVRE : RATE.

Autres Tiſannes pour l'Hydropiſie.

1. Prenez des racines d'aſperge, d'ortie, d'ozeille, de chicorée, de chiendent, de polypode de chêne ; écorce de frangula ; deux onces de chaque. Prenez auſſi un pot de terre neuf, tenant trois pots d'eau. Vous nettoierez les racines & en ôterez le cœur. Avant de mettre l'eau, vous la ferrerez huit ou neuf fois, avec un carreau d'acier rougi au feu. Vous laiſſerez cuire les racines dans cette eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers. Prenez enſuite une chauſſe à paſſer l'hypocras ; mettez-y dans le fond deux onces de ſucre, avec une dragme de poudre de cannelle ; paſſez la décoction dans cette chauſſe huit ou neuf fois. Vous en donnerez un verre au malade, deux fois par jour, loin des repas.

2. Prenez des racines de tamaris, de chicorée, d'aſperge, de petit houx, deux onces de chacune ; feuilles de chicorée, de ceterac, de cynogloſſe, & d'arrête-bœuf, une poignée de chaque.

Concaſſez les racines & les herbes dans un mortier : mettez-les dans un pot de terre neuf, de la contenance de trois pots ; empliſſez ce pot, d'eau, & faites cuire à petit feu, juſqu'à la diminution d'un tiers : coulez enſuite la liqueur dans une bouteille de verre, y ajoûtant un peu de ſucre. Le malade uſera de cette Tiſanne pour ſa boiſſon ordinaire ; continuant juſqu'à l'entiere guériſon.

Après que le malade aura uſé pendant quinze jours de cette Tiſanne, il pourra ſe ſervir quinze autres jours de la ſuivante.

3. Prenez racines de perſil, deux onces ; racines de capres, une once & demie ; bois de Rhodes, une once ; eau de fontaine, dix ou douze livres.

Coupez les racines & le bois en petits morceaux : faites-les infuſer dans un pot convenablement grand, ſur les cendres chaudes, pendant douze heures : après quoi, faites-les bouillir à feu lent, juſqu'à la conſomption des deux tiers. Coulez alors cette liqueur ; & la conſervez dans une bouteille de verre. Le malade en uſera pour ſa boiſſon ordinaire ; y ajoûtant une ſixieme partie de vin blanc, ou de vin clairet.

Pendant l'uſage de ces deux Tiſannes le malade prendra, de quatre en quatre jours, quelques pilules ou autre purgatif doux.

4. Prenez des racines d'hieble, de chiendent, d'arrête-bœuf, deux onces de chacune ; racines de fougere mâle, trois onces ; racines d'*eryngium* ou panicaut, deux onces & demie ; feuilles de ſcolopendre, de ſauvevie, & de ceterac, de chacune une poignée. Il faut faire bouillir le tout dans un coquemar de terre, qui tienne trois pots ; & le bien boucher. Le tout ayant bouilli juſqu'à la réduction de deux pots ; retirez-le du feu, & le laiſſez refroidir tout couvert. Enſuite paſſez cette Tiſanne. Le malade peut la boire ſeule, ou avec du vin.

Il eſt à remarquer que les herbes ci-deſſus ne doivent pas bouillir ſi longtems que les racines ; par conſéquent on ne les doit mettre que lorſque l'on juge que la Tiſanne eſt preſque faite. Pour la rendre plus agréable, l'on ajoûte de la réglisſe ratiſſée, ſelon la douceur que l'on donne à la Tiſanne, en s'accommodant au goût du malade.

5. Prenez une demi-livre de groſſes racines de patience. Lavez-les bien, ſans les ratiſſer. Faites bouillir promptement trois pintes d'eau dans un chauderon. Lorſqu'elle bouillira, jettez-y les racines coupées par rouelles. Laiſſez-y enſuite bouillir le tout, juſqu'à ce que l'eau ſoit diminuée de moitié. Puis verſez l'eau & les racines dans une cruche, ou un coquemar.

On en prend un verre à jeûn : & l'on ne mange que trois heures après. Si l'on peut, au bout des trois heures, en prendre un ſecond verre, & différer de manger, le remede ſera encore plus efficace. Il eſt utile d'en uſer avec du vin, à tous les repas. On continue ainſi pluſieurs jours de ſuite.

6. *Voyez* ENFLURE : & Tiſanne *pour Lâcher le ventre.*

Tiſanne pour la Jauniſſe.

Conſultez l'article CHANVRE.

Tiſanne pour Lâcher ſimplement le ventre, ſans purger.

1. Prenez une poignée & demie de ſeigle bien mondé, une demi-once de réglisſe, deux pincées de raiſins de Corinthe. Faites bouillir le tout dans un pot contenant trois chopines d'eau, juſqu'à ce que le ſeigle ſoit tout crevé ; rempliſſant le vaſe à meſure que l'eau diminuera, afin qu'il demeure toujours plein. Coulez cette liqueur ; & gardez-la dans une bouteille de verre, pour la boiſſon ordinaire de la perſonne conſtipée.

Cette recette eſt encore bonne pour l'hydropiſie, & les hémorrhoïdes.

2. Prenez une once de ſenné, ſix dragmes de polypode concaſſé, deux dragmes de cryſtal minéral, deux dragmes de réglisſe, une ou deux pincées d'anis. Faites infuſer le tout dans deux chopines d'eau, l'eſpace de quatorze heures, à froid ; puis paſſez-le à travers un linge. Vous prendrez un verre de cette Tiſanne ; cinq heures après, un autre verre ; & trois heures enſuite, un bouillon, qu'il faudra prendre froid.

Tiſanne pour la Mélancholie.

Voyez MÉLANCHOLIE.

Tiſanne pour les Obſtructions.

Voyez RATE : &, ci-deſſus, *Tiſanne ou eſpece d'Hydromel*, &c.

Tiſanne de Pareira Brava.

Conſultez l'article DIURÉTIQUE.

Tiſanne pour les Pauvres.

Prenez une poignée de ſarment de vigne, d'un demi-pié de longueur. Fendez chaque brin, l'ayant ratiſſé avec un couteau. Ajoûtez-y une demi-poignée d'orge ou de froment : & faites bouillir le tout à petit feu, dans trois chopines d'eau réduites à une pinte. On peut ſur la fin ajoûter encore un petit morceau de régliſſe.

Tiſanne Pectorale Adouciſſante.

Mettez un demi-picotin d'aveine, une poignée de chiendent, deux livres de pommes de reinette mondées de leurs pepins & coupées par tranches, quatre onces de jujubes, & pour deux ou trois liards de régliſſe, dans un coquemar, avec trois pots d'eau. Faites bouillir le tout juſqu'à diminution d'un tiers.

Tiſanne Pectorale & Rafraîchiſſante.

Faites cuire dans trois livres d'eau d'orge dépurée, trois onces de racines de chiendent ; régliſſe, rapures de corne de cerf & d'ivoire, de chacune deux gros ; raiſins violets, une once & demie. La décoction étant faite, vous la paſſerez par un linge ; & ferez diſſoudre dans la colature quatre ſcrupules de nitre, & une once de ſirop violat. Cette Tiſanne eſt agréable, & utile dans les ardeurs de la fievre.

Conſultez les articles CATARRHE ; ORGE ; Tiſanne *Rafraîchiſſante.*

Tiſanne pour les Tabides & Pulmoniques.

Faites bouillir doucement une bonne poignée de froment pur, dans cinq demi-ſetiers d'eau. La liqueur étant conſommée d'un tiers, vous y ajoûterez un peu de régliſſe, puis ajoûterez à la colature un peu de ſirop de berberis.

Voyez Tiſanne *pour la Toux :* PHTHISIE.

Tiſanne pour les Pertes de Sang.

Voyez, ci-deſſus, *pour les Hémorrhagies.*

Tiſanne pour la Phrénéſie.

Voyez PHRÉNÉSIE.

Tiſanne pour la Pleuréſie.

Faites bouillir dans deux pintes d'eau une once de racine de grande conſoude, & autant de celle de bardane ; une once & demie des quatre capillaires fraîchement cueillis ; & environ un demi-gros de fleurs de coquelico. La liqueur étant diminuée d'un tiers, vous la paſſerez ; & y ajoûterez une once & demie de ſirop, ſoit de jujubes, ſoit de ſebeſtes, ſoit de tuſſilage.

Tiſanne pour les Pulmoniques.

Voyez ſous le mot Tiſanne *Pectorale.*

Tiſanne Purgative.

Faites bouillir dans une chopine d'eau une poignée de chicorée ſauvage, de cerfeuil, de bourrache, & de ſcolopendre. Coupez la décoction avec du bouillon gras : & mettez dans ce bouillon deux gros de ſel de *duobus.*

2. Prenez du ſenné enfermé dans un nouet de linge, une demi-once ; régliſſe mondée deux petits bâtons ; deux ou trois racines de chicorée ſauvage ; une dragme de fenouil doux ; racines de chiendent, deux dragmes ; rapure d'ivoire, une dragme ; rapure de corne de cerf, une dragme. Enfermez auſſi dans un nouet les rapures d'ivoire & de corne de cerf. Faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, avec trois chopines d'eau commune ; puis coulez-le : & prenez-en un petit verre tous les matins. Cette Tiſanne purge doucement.

Tiſanne pour Purger la Bile.

Prenez une poignée de pimprenelle ; ſenné, une dragme ; un citron ; une petite branche de régliſſe ; vingt grains de cryſtal minéral ; trois verres d'eau de riviere ; trois cloux de gérofle. C'eſt ce qu'on nomme *Tiſanne à la Reine.*

Mettez le tout dans un vaiſſeau de terre verniſſé. Ayant coupé auparavant le citron en deux, l'une des parties en tranches, vous exprimerez bien le jus de l'autre : coupez en petits morceaux la régliſſe ; faites-la infuſer à froid pendant douze heures (ſi le malade a l'eſtomac foible, faites-la infuſer pendant quelque tems ſur des cendres chaudes).

Voyez Tiſanne *Laxative.*

Tiſanne Purgative pour les douleurs de Rhumatiſme, de Sciatique, &c.

Faites bouillir à petit feu, huit pintes d'eau, réduites à ſix ; racines de ſalſepareille & de ſquine, coupées & concaſſées menu, de chacune deux onces ; jalap, ſenné mondé, & turbith en poudre, de chacune une once ; régliſſe ratiſſée & battue, cannelle concaſſée, ſix gros de chacune ; un gros de verre d'antimoine en un morceau, ſuſpendu au milieu du coquemar, dans un nouet de linge. La Tiſanne étant faite, il faut la paſſer pluſieurs fois par la chauſſe.

On fait uſage de cette Tiſanne pendant huit jours ; ou juſqu'à ce que la douleur ſoit entiérement diſſipée. Les perſonnes délicates n'en prendront qu'une chopine par jour ; ſavoir un demi-ſetier le matin, à jeûn, & autant quatre heures après le dîner. Les perſonnes fortes en prendront deux demi-ſetiers le matin, à une heure de diſtance l'un de l'autre ; & autant l'après-midi, quand la digeſtion du dîner ſera faite. Si l'on ſe trouve aſſez purgé, par les priſes du matin, il ne ſera pas néceſſaire de réitérer après le dîner.

Voyez, ci-après, Tiſanne *pour les Rhumatiſmes.*

Tiſanne Royale Purgative.

1. Dans trois pintes & demie d'eau de riviere, mettez bouillir de la ſalſepareille, de l'anis, du gayac, de la ſquine, du ſel d'Epſom, du polypode de chêne, du ſaſſafras, des roſes de Provins, une demi-once de chacun ; une once de ſenné ; une once de tamarins ; un bâton de régliſſe concaſſé. La liqueur étant réduite à trois pintes, mettez deux onces de manne graſſe dans un linge, & un citron entier coupé par tranches ; & verſez le tout bien bouillant ſur ce linge. Exprimez bien le marc : laiſſez refroidir la colature : & prenez-en une pinte par jour, en quatre verres, à demi-heure l'un de l'autre, à jeûn ; vous tenant chaudement.

Au lieu de faire bouillir le tout, on peut le mettre enſemble dans une terrine, y verſer ſeulement trois pintes d'eau ; & laiſſer ainſi infuſer ſur les cendres

chaudes. On ne paſſe pas alors la liqueur : & le marc eſt bon pour compoſer des lavemens.

2. Mettez infuſer à froid, pendant vingt-quatre heures, dans huit pintes d'eau, un citron coupé par tranches ; deux dragmes de coriandre concaſſée ; une demi-once de cryſtal minéral ; une demi-once de roſes de Provins ; une once de jalap ; une once de rhubarbe ; une once de ſenné ; deux onces de polypode ; deux onces de ſquine ; & quatre onces de ſalſepareille.

Tiſanne de Quinquina.

Voyez l'article QUINQUINA.

Tiſanne Rafraîchiſſante.

Prenez de la pimprenelle, du cerfeuil, & de la chicorée, de chacune une poignée : coupez le tout bien menu. Prenez encore une rouelle de veau, peſant quatre livres ; que vous couperez par tranches après l'avoir bien battu. Mettez le tout dans un pot de terre en faiſant un lit d'herbes & un lit de viande. Ayez ſoin de couvrir le pot & de le bien fermer d'un cordon de pâte autour du couvercle pour empêcher l'air d'y entrer : mettez ce pot ſur un peu de braiſe, pendant deux heures, enſorte que le jus ſe faſſe ſans bouillir. Cette Tiſanne eſt fort bonne pour ceux qui ſont incommodés de la poitrine.

Voyez, ci-deſſus, Tiſanne *Pectorale.*

Tiſanne Rafraîchiſſante ; pour appaiſer la ſoif, & faire uriner.

Mettez infuſer à froid de la poudre de réglisſe, dans une ſuffiſante quantité d'eau de pluie, de riviere, ou de fontaine, juſqu'à ce que l'eau en ait pris la teinture. Si vous ajoûtez deux dragmes de cryſtal minéral ſur chaque once de poudre de réglisſe, la teinture ſera plus diurétique & plus rafraîchiſſante.

Tiſanne pour les Obſtructions, & le Skirrhe, de la Rate.

Conſultez l'article RATE.

Tiſanne à la Reine.

Voyez, ci-deſſus, Tiſanne *pour Purger la Bile.*

Tiſanne pour les Rhumatiſmes opiniâtres.

Faites bouillir à petit feu dans huit pintes d'eau réduites à quatre ; de la ſquine, de la ſalſepareille, de la racine d'arum ; bois de gayac ; ſaſſafras ; raiſins ſecs ; le tout coupé & concaſſé menu : de chacun une demi-once ; réglisſe battue & effilée, demi-once. Ayez ſoin de mettre auſſi deux nouets ſuſpendus au milieu du coquemar ; l'un de deux onces de mercure révivifié du cinnabre, & l'autre de deux onces d'antimoine d'Hongrie concaſſé. Le premier nouet peut ſervir autant de fois que l'on voudra ; le ſecond ne peut ſervir que trois ou quatre fois.

On boit chaque jour à quatre fois différentes, une pinte de cette Tiſanne.

Tiſanne pour la Goute ſciatique, & pour le Rhumatiſme.

Prenez hermodactes concaſſées, bois de gayac, ſquine, ſalſepareille, & polypode de chêne. Coupez ces dernieres drogues par petits morceaux ; & faites bouillir le tout dans neuf pintes d'eau, & trois pintes de vin blanc, juſqu'à diminution d'un quart. Paſſez cette ſeconde décoction ; & mettez-la avec la premiere.

Il faut boire de ce mêlange pendant quatre ou cinq jours de ſuite, le plus ſouvent & le plus copieuſement qu'il eſt poſſible. Pendant ce tems-là on doit s'abſtenir de toute autre boiſſon, de bouillons, potages, ſalades, laitages, & fruits. On peut uſer de toutes ſortes de viandes ; mais la chair rôtie eſt la plus ſalutaire. Le cinquieme ou le ſixieme jour, le malade ſe purgera légerement.

Cette Tiſanne chaſſe la corruption & les mauvaiſes humeurs, par les urines.

Voyez, ci-deſſus, Tiſanne *Purgative pour les Douleurs :* & l'article RHUMATISME.

Tiſanne Royale.

Voyez, ci-deſſus, au nombre des Tiſannes *Purgatives.*

Tiſanne de Santé ; ou *de M. De Sainte-Catherine.*

Voyez ÂGE, p. 35.

Tiſanne pour la Goute Sciatique.

Voyez, ci-deſſus, Tiſanne *Purgative pour les Douleurs ;* & entre celles *pour le Rhumatiſme.*

Tiſanne pour la Toux, & les maladies de poitrine.

Faites bouillir dans trois pintes d'eau ; racines de guimauve, dattes, jujubes, ſébeſtes, raiſins de Damas, & figues ſéches, de chacun demi-once ; feuilles de tuſſilage, d'hyſſope & de pervenche, de chacune une petite poignée ; une tête de pavot blanc concaſſée peſant deux gros. La décoction étant diminuée d'un tiers, vous la paſſerez, & y ferez diſſoudre une once de ſirop, ſoit de capillaire, ſoit de coquelico, ſoit de tuſſilage.

Tiſanne pour la Toux invétérée.

Prenez pulmonaire de chêne, une poignée ; lierre terreſtre, deux poignées ; deux pommes de reinette mondées de leurs pepins ; un gros de cryſtal minéral ; un morceau de réglisſe. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, juſqu'à la diminution d'un tiers. Ayant paſſé la Tiſanne, faites-y diſſoudre deux onces de bon miel : & ſervez-vous-en pour boiſſon ordinaire, entre les repas.

Tiſanne merveilleuſe pour toute ſorte de Maux Vénériens.

Prenez de la rapure de bois de gayac, quatre onces ; écorce de gayac concaſſée, quatre onces ; ſalſepareille coupée en petits morceaux, quatre onces ; neuf livres de vin blanc ; ſenné, quatre onces ; anis, une once.

Faites infuſer dans le vin blanc pendant une nuit le gayac & la ſalſepareille ; enſuite faites les bouillir juſqu'à la diminution de la troiſieme partie du vin. Après quoi, faites infuſer le ſenné & l'anis dans le même pot, avec les deux tiers qui y reſteront ; ſans en ôter les autres drogues. Vous laiſſerez tout cela enſemble pour l'uſage ſuivant.

Le malade prendra demi-livre de cette décoction & infuſion tous les matins à jeûn ; & même, s'il eſt néceſſaire, toutes les après-dînées, quatre heures après avoir mangé : continuant dix ou douze jours ; ſans qu'il ſoit néceſſaire de garder aucun régime de malade.

Tiſanne pour les Vents.

Voyez, ci-deſſus, *pour la Colique Venteuſe.*

Tiſanne pour les ardeurs d'Urine.

Voyez Tiſanne *pour la Gravelle.*

Tiſanne pour la Rétention d'Urine ; & pour des matieres collantes engagées dans la Veſſie.

Voyez GRAVELLE, *n.* XLI.

TISSA-VOYANE. *Voyez* GARANCE, *n.* 8 : GRATERON, *n.* 3.

TISSERAND ; *Texier ; Tellier ;* ou TISSIER. Ouvrier qui fait de la toile.

Voici quelques-unes des *Fraudes des Tiſſerands, Cardeurs, & Fileuſes.*

Avant de vendre leur fil, ils le mouillent ou uſent d'autres mauvais moyens pour le faire peſer davantage.

Ils changent ou mêlent le fil ou la laine qu'on leur donne.

En empeſant les étoffes, ils n'emploient pas ce qu'on leur demande.

TIT

TITHYMALE ; *ou* TITIMALE ; que l'on nomme auſſi *Herbe au Lait :* en Latin TITHYMALUS ; *Euphorbia*, ſuivant M. Von Linné : & *Spurge*, en Anglois.

La fleur de ce genre de plantes eſt différemment décrite par les Botaniſtes. M. Tournefort dit qu'elle eſt formée d'un pétale en cloche, dont les bords ſont diverſement découpés ſuivant les eſpeces ; & ordinairement accompagné de deux folioles qui ſemblent tenir lieu de calyce. M. Von Linné regarde ce pétale comme un calyce coloré, qui eſt découpé en quatre ou cinq portions ; & qui ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit. Dans les angles de ces découpures on apperçoit, ſelon M. Von Linné, quatre ou cinq pétales épais, dont la figure varie beaucoup dans les différentes eſpeces. Il y a au moins une douzaine d'étamines, qui paroiſſent ſucceſſivement, & dont les ſommets ſont arrondis & doubles : elles excedent le diſque de la fleur ; & prennent leur origine du bas de l'embryon. Cet embryon, arrondi, ſouvent marqué de trois angles, ſupporte un ſtyle terminé par trois ſtigmates un peu fendus. Il y ſuccede une capſule arrondie, qui tantôt n'a qu'une ſeule loge, & tantôt eſt partagée en pluſieurs ; dont chacune contient une ſemence à-peu-près cylindrique.

Toutes les parties des Tithymales rendent ordinairement une liqueur laiteuſe, qui eſt âcre & cauſtique.

Eſpeces.

1. *Tithymalus Characias, folio lanuginoſo* C. B. Le *Tithymale velu ;* qui ſe trouve dans les bois. Il forme une tige branchue, rouge, haute d'environ trois piés. Ses feuilles ſont plus ou moins velues, d'un verd pâle, oblongues, unies, ſucculentes, à-peu-près ovales, terminées en pointe mouſſe, alternes, fort allongées en pointe à leur baſe qui ſe termine en queue menue. Elles ſubſiſtent toute l'année. Au mois de Mai paroiſſent ſes fleurs, dont la partie extérieure eſt d'un verd jaunâtre ; & le reſte, noir. Pour cela, d'abord vers le haut de la tige, il ſe forme un étage de petites feuilles diſpoſées horizontalement autour d'elle : d'entre ces feuilles ſortent comme des branches de paraſol, qui enfilent des eſpeces de ſoucoupes, compoſées chacune de deux feuilles concaves, évaſées, & à-peu-près droites : puis les fleurs terminent chaque branche. Mais la tige continue à s'élever du centre ; & forme, au-deſſus de ces premieres branches, un ſecond étage de feuilles horizontales, ſurmonté d'un bien plus grand paraſol de fleurs. Les graines mûriſſent au mois de Juillet.

D'habiles Botaniſtes croient que cette plante eſt encore le *Tithymalus Sylvaticus, Lunato flore*, de G. Bauhin.

Voyez une ſavante diſcuſſion de M. Tournefort, touchant ce Tithymale, dans ſa IIe. *Herboriſation.*

2. *Tithymalus Characias rubens peregrinus* C. B. Le Tithymale *mâle.* C'eſt un arbriſſeau, qui ne perd ni ſes branches ni ſes feuilles pendant l'hiver. Ses feuilles, longues, étroites, ſans denture, aſſez reſſemblantes à celles de l'Amandier, prennent une teinte rouge. Il fleurit en Juin & Juillet ; & vient ſur des collines & en d'autres lieux plus élevés. Pour ce qui eſt du reſte, la deſcription de la plante précédente convient à celle-ci. Conſultez encore la IIe. *Herboriſation* de M. Tournefort.

3. *Tithymalus ſive Eſula exigua* C. B. Plante annuelle, toujours baſſe, dont les tiges & rameaux ſont ordinairement fourchus, & qui eſt commune dans nos campagnes. Ses feuilles ſont petites, alternes ; les unes pointues, les autres obtuſes. A chaque bifurcation des branches ſont deux feuilles oppoſées, dont la baſe eſt accompagnée de deux oreilles, & qui ſont à-peu-près en fer de pique. Chacune de ces diviſions produit auſſi de petites fleurs, pendant les mois de Juillet & Août : on remarque que les quatre ſegmens de la fleur portent chacun un croiſſant, & qu'ils ſont oppoſés en croix : la fleur nouvellement épanouie eſt pourpre en-deſſus ; & cette couleur devient enſuite rouſſe, puis jaunâtre. Le fruit eſt liſſe, & mûrit en automne. Voyez les I, II, & Ve. *Herboriſations* de M. Tournefort.

4. *Tithymalus Helioſcopius* C. B. Le *Réveille-matin des Jardins :* ou Tithymale *Suivant le Soleil.* Plante annuelle, preſque toujours un peu inclinée vers le ſoleil levant. Ses feuilles ſont arrondies, un peu pointues, & dentées ſur leurs bords. La racine jette des tiges menues, hautes d'environ un pié, très-ſucculentes, lavées de rouge, branchues, & terminées par des eſpeces d'ombelles de fleurs : il y a d'abord cinq rayons dont chacun eſt bifurqué, puis ſoudiviſé en trois à chaque rameau de la bifurcation ; & chacune de ces ſoudiviſions ſe partage encore en deux. Ces fleurs paroiſſent au mois de Juin. La plante eſt fort commune le long des maſures, & ailleurs.

5. *Tithymalus rotundis foliis non crenatis* H. Lugd. B. Le *Réveille-matin des Vignes.* Plante pareillement annuelle. Ses feuilles, preſque ſemblables à celles du *n.* 4, ne ſont point dentées. Voyez la Ie. *Herboriſation* de M. Tournefort.

6. *Tithymalus arvenſis latifolius Germanicus* C. B. Ce Tithymale, annuel, ſe trouve dans la campagne aux environs de Paris. On le connoît ſous le nom d'*Eſula d'Allemagne.* Il ſe trouve parmi les blés. Sa tige varie depuis un demi-pié de hauteur juſqu'à un pié. Ses feuilles ſont alternes, éloignées les unes des autres, bien ouvertes, à-peu-près faites en fer de pique, légerement dentées ſur leurs bords, les unes liſſes & les autres un peu velues ; le nerf du milieu eſt garni de quelques poils lors même

même que l'on n'en voit aucun sur la feuille. De l'aisselle des feuilles sortent des fleurs jaunes; portées par des ombelles, dont chaque branche se soudivise en cinq, celles-ci en trois, puis en deux. Les fruits sont de couleur obscure, & comme chargés de verrues. Le haut de la plante est d'un verd jaunâtre.

7. *Tithymalus latifolius, Cataputia dictus* H. Lugd. Bat. L'*Epurge*. Plante réputée annuelle; qui se trouve dans nos campagnes. Sa tige, haute d'environ deux piés, est grosse comme le pouce, cylindrique, solide, rougeâtre, branchue par le haut. Ses feuilles sont lisses, douces au toucher, d'un verd glauque, un peu charnues, succulentes, longues de trois doigts, environ aussi larges à leur base, à-peu-près triangulaires, dépourvues de pédicule, opposées ensorte qu'une paire croise l'autre. Au sommet de la plante naissent, en Juin & Juillet, d'assez grandes fleurs d'un verd jaunâtre, distribuées sur des especes d'ombelles à quatre branches, dont chacune se soudivise en deux. Il y succede des fruits presque aussi gros que des balles de mousquet, composés de trois mammelons élastiques, dont chacun contient une semence grosse comme un grain de poivre, presque ronde, remplie d'une moëlle blanche. Ces graines mûrissent en Août & Septembre. Toute la plante jette un suc laiteux abondant. Elle varie en grandeur, suivant son âge; & alors ses feuilles sont plus ou moins larges. Ses semences levent avant l'hiver: & les plantes qu'elles produisent périssent lorsque leurs graines sont parvenues à maturité.

8. *Tithymalus Myrsinites, fructu verrucæ simili* C. B. On le trouve dans des prairies & autres endroits humides. Sa tige est cylindrique. Ses feuilles sont étroites, pointues, larges à leur base, repliées en-dehors, crénelées & un peu velues sur les bords. Les aisselles des rameaux donnent naissance à des ombelles écartées, qui s'élevent au-dessus de la tige, & composées de cinq branches. A la base de chaque ombelle sont cinq feuilles étroites, pointues, & dentelées. Les branches ou rayons sont divisés en trois; ceux-ci, en deux: puis les fleurs sont disposées dans l'ordre alterne. Il n'y a communément que celles-ci de fécondes: elles sont jaunes, & à quatre pieces. Les capsules qui leur succedent sont chargées de verrues.

9. *Tithymalus Indicus vimineus, penitùs aphyllos* Boerh. Plante sarmenteuse, qui jette plus ou moins de rameaux, lesquels sont lisses, d'un verd obscur, & fort longs ainsi que la tige, & qui se tortillent ensemble en forme de corde. Sa tige n'est pas articulée. Elle a quelquefois jusqu'à douze piés de longueur; est également grosse par-tout, & de la grosseur d'une plume d'oye. Au lieu de feuilles on n'y voit que des especes de cicatrices, opposées, comme s'il se fût détaché des feuilles de ces endroits. Cette plante se trouve en Afrique, près de la mer. Elle a une saveur poivrée.

10. *Tithymalus Amygdaloïdes anguſtifolius* Tabernæm. Ce Tithymale est commun aux environs de Paris dans des endroits sabloneux & secs. Sa racine rampe beaucoup: elle est ligneuse, d'un rouge brun en-dehors, blanche en-dedans, âcre, amere, longue de huit ou neuf pouces sur trois à quatre lignes de diametre, & accompagnée de peu de fibres. Elle pousse plusieurs tiges noueuses, hautes d'environ un pié, & menues. Les feuilles, assez serrées entre elles, sont de couleur de verd de mer, longues de dix à douze pouces, étroites, à-peu-près faites en fer de lance, styptiques, âcres, & ameres. Les fleurs sont d'un jaune herbacé; & paroissent en Juillet, Août, & Septembre. Le fruit est verdâtre, & long d'environ deux lignes. Quelques-uns nomment *Pityusa*, ce Tithymale. C'est l'*Esula minor* de Dalechamp & de Dodonée. Consultez le *Botanicon Parisiense*, in-fol. & la IIe. *Herborisation* de M. Tournefort.

11. *Tithymalus Myrsinites latifolius* C. B. Le Tithymale *Femelle*; que l'on trouve aux environs de Montpellier, en Calabre, & en d'autres lieux d'Italie, sur des endroits escarpés. Cette plante est vivace. Elle produit quantité de tiges, longues d'environ un pié, vertes, trop foibles pour se soutenir droites, & dont la base porte des cicatrices provenues de la chute de quelques feuilles. Les feuilles sont alternes, étroites par le bas, plus larges vers leur extrêmité, roides, concaves, d'un verd cendré, terminées par une pointe. En Juin & Juillet, de la seconde année, paroissent des ombelles, composées de sept à neuf rayons, dont chacun se divise en deux: les fleurs sont jaunes. Il y succede des fruits lisses, assez gros, & très-âcres.

12. *Tithymalus maritimus* C. B. Le Tithymale *Marin*: aussi nommé en Latin, *Tithymalus Paralius; Lactuca marina; Lactuca caprina*. Il se trouve dans les sables des bords de la Méditerranée, de l'Océan occidental, & des mers d'Allemagne. Il est vivace. Sa racine, longue & ligneuse, produit cinq ou six tiges menues ou especes de baguettes, droites, hautes d'environ un pié, teintes de rouge, gluantes; très-garnies de feuilles: qui sont d'un verd obscur, & assez semblables à celles du lin mais plus larges. Au sommet des tiges, naissent des ombelles de fleurs mêlées de jaune & de verd; dans les mois de Juin & Juillet.

13. *Tithymalus paluſtris fruticoſus* C. B. Le *Tithymale des Marais*; la *Grande Esule*; le *Turbith noir*, ou *bâtard*. Cette plante croît sur les bords sabloneux des rivieres, & autres lieux marécageux: elle est commune le long du Rhin, & de la Loire; dans une prairie d'Episy, Election de Montereau, sur le bord de la Seine; au bout du Parc de S. Maur, le long de la Marne; à Juvisy; &c. Sa racine, fort grosse, blanche, ligneuse, vivace, rampante, pousse plusieurs baguettes hautes de deux ou trois piés, environ grosses comme le petit doigt, rougeâtres, branchues. Les feuilles sont alternes, lisses, vertes, oblongues, étroites, à-peu-près triangulaires. Elles périssent, en hiver, avec les tiges. Au sommet des tiges & des rameaux naissent, en Mai & Juin, de petites fleurs jaunes; disposées en ombelles dont les rayons, nombreux, & abondamment garnis de feuilles, se divisent en trois; & ceux-ci se soudivisent en deux. Il y succede des fruits parsemés d'inégalités. Toute la plante est remplie d'un suc laiteux, très-caustique.

14. *Tithymalus Cyparissias* C. B. Cette plante, aussi nommée *Esula minor Officinarum*, ou *Petite Esule*, est fort commune à la campagne le long des chemins, &c. Elle porte une tige ferme, droite, cylindrique, menue, haute d'environ un pié. Les feuilles d'en bas y sont appliquées en forme d'écailles rousses, triangulaires, & terminées par une longue pointe. Les autres qui accompagnent la tige sont plus ou moins longues, sans pédicule, fort étroites, alternes, molles, d'un verd blanchâtre, & si semblables à celles de la Linaire qu'on ne les distingue que par le suc laiteux qui est propre aux Tithymales. De-là vient ce dicton usité:

Esula lactescit; sine lacte Linaria crescit.

Vers les deux tiers, la tige jette presque toujours des branches alternes; abondamment pourvues de feuilles, longues de douze à quinze lignes, plus

étroites que celles de la tige, terminées en pointe, & dont la baſe s'allonge beaucoup pour finir auſſi menue qu'un cheveu près de la tige. On ne voit pas de fleurs ſur ces branches. Elles environnent une partie du haut de la tige. Celle-ci ſe couronne par un étage de feuilles étroites verticillées, d'où part une ombelle de fleurs formée d'une douzaine de rayons, ſoudiviſés en deux. Ces fleurs paroiſſent en Avril & Mai : elles ont quatre découpures en Croiſſans ; & ſont d'un verd jaunâtre.

Les feuilles de cette plante ont le goût des amandes dont on a tiré le lait en forme d'émulſion ; elles ſont ſtyptiques, mais ſans amertume ni acrimonie. Les racines ſont quelquefois rampantes ; elles ont d'abord le même goût que les feuilles ; mais ſur la fin elles laiſſent au fond de la gorge une âcreté conſidérable.

On trouve ſouvent, au printems, les tiges de cette plante, ſans branches, garnies de quelques feuilles ovales, beaucoup plus courtes & plus larges qu'à l'ordinaire ; ſurtout vers la cime, où elles ſont marbrées de points ſaillans couleur d'ochre pâle : ce qui lui donne quelque apparence de plante appartenante à la famille des Fougeres. Voyez la IIe. *Herboriſation* de M. Tournefort.

Il n'eſt pas rare de trouver encore au haut de la tige de cette plante, en Eté, des eſpeces de têtes rougeâtres ; formées par quelques écailles, ſous leſquelles ſont des vermiſſeaux jaunes.

Culture.

On peut élever de ſemence les Tithymales. Il y en a qui fourniſſent des drageons enracinés ; qui ſervent encore à les multiplier.

En général, ces plantes ne ſont pas délicates. Le *n.* 2, dont la culture intéreſſe les perſonnes qui aiment les arbriſſeaux toujours verds, vient quelquefois très-bien dans des terreins fort arides : & on en voit qui ſe ſoutiennent dans des endroits où ils ont beaucoup d'humidité.

Le *n.* 9 a beſoin d'une chaleur conſidérable, pour fleurir dans nos climats. On peut le multiplier de bouture. On le gouverne comme les Euphorbes. Il lui faut une ſerre chaude.

Les eſpeces qui ne ſont pas étrangeres ſe multiplient d'elles-mêmes par leurs graines.

Le *n.* 11 ſubſiſte juſqu'à trois ans dans un terrein ſec & chaud. Il y donne même de bonne graine chaque année.

On trouve plus avantageux de multiplier le *n.* 13 par ſes racines, que de ſemence : car cette graine eſt ſujette à manquer pour peu que l'on tarde à la mettre en terre depuis qu'elle eſt à ſon point de maturité.

Propriétés.

Preſque toutes les eſpeces de Tithymales ſont de violens purgatifs : & comme leur action laiſſe de fâcheuſes impreſſions dans l'eſtomac, on en fait très-rarement uſage.

Le *n.* 4 eſt un très-puiſſant cauſtique & purgatif.

La racine du *n.* 6 eſt quelquefois employée comme purgative ; ſous le nom d'Eſula d'Allemagne.

Trois graines du *n.* 7 ſuffiſent pour purger avec violence.

On ſe ſert quelquefois du *n.* 8 : on en coupe menu quelques branches ; que l'on fait bouillir dans du lait, pour le rendre purgatif.

Les Arabes font ſécher les tiges du *n.* 9, & les mettent dans leurs mets ; à cauſe du goût poivré de cette plante.

La racine du *n.* 10 eſt purgative & fébrifuge. On aſſure qu'elle fait la baſe de la poudre fébrifuge du ſieur La Jutais.

Le ſuc laiteux du *n.* 2, récemment extrait de la plante, eſt dépilatoire.

Une dragme de la racine du *n.* 12, en poudre, priſe dans de l'hydromel, ne purge que par bas : au lieu que la plupart des autres eſpeces operent auſſi par le vomiſſement.

On dit que le ſuc des Tithymales déracine les cors des piés, & les verrues.

Le *n.* 14 eſt un bon hydragogue. On a raiſon de le corriger par la macération dans le vinaigre, ou dans la ſolution de crême de tartre : car pour peu que l'on avale de cette racine [non préparée] elle laiſſe une âcreté conſidérable & une impreſſion de feu, qui ſe fait ſentir dans la gorge, le long de l'œſophage, quelquefois même dans le ventricule. On donne en ſubſtance l'écorce des racines, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros ; & en infuſion, depuis un gros juſqu'à deux. Ce purgatif eſt utile dans l'hydropiſie, la cachéxie, la fievre intermittente. On peut s'en ſervir pour toutes les maladies où il s'agit d'emporter de mauvais levains qui réſiſtent aux purgatifs ordinaires. Il faut le donner en bol, de la maniere ſuivante : prenez demi-gros, ou deux ſcrupules, de cette racine ; demi-gros de crême de tartre ; vingt grains de mercure doux : mêlez bien le tout avec une ſuffiſante quantité de marmelade de fleurs d'orange ; ou avec de la conſerve d'abſinthe, parfumée de cinq ou ſix gouttes de baume du Pérou. On peut faire auſſi un Magiſtere de toute la plante pilée, & digérée dans l'eſprit de vin. Douze, quinze, ou vingt, fruits de ce Tithymale, purgent bien. Fernel s'eſt ſervi de cette plante, comme de baſe pour les pilules qu'il nomme *Pilulæ ex Eſulâ* ; dont la doſe eſt deux ſcrupules. On emploie les racines dans la Bénédicte Laxative ; dans le *Hydragogum eximium Renodæi* ; l'*Extractum eximium* & *Cholagogum Rolfin* ; &c. * Tournefort *Herboriſ.* II.

On ſubſtitue en Médecine l'écorce de la racine du *n.* 13 à celle du *n.* 14.

TITRE *Seigneurial.* Voyez SEIGNEURIAL.

T L A

TLAPALCYPATLY. *Voyez* BOIS NÉPHRÉTIQUE, T. I, p. 349.

T O A

TOAD-FLAX. *Voyez* LINAIRE.

T O I

TOI (*Huile de*). Voyez vers la fin de l'article TOXICODENDRON.

TOILE. Tiſſu de fils entrelaſſés, dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de la Toile avec du chanvre, du lin, du cotton, de la ſoie, de l'or, de l'argent, &c. On diſtingue auſſi les Toiles par les pays où on les fait, comme ſont celles d'Hollande, d'Alençon, de Saint-Quentin, &c.

Voyez FIL : BOULEAU, p. 383, col. 2 : CHANVRE : LIN : COTTON. Voyez auſſi AMIANTE.

Maniere de blanchir la Toile, comme on le pratique à Laval en Bretagne.

Lorſqu'elle ſort de chez le Tiſſerand, on doit la mettre tremper dans de l'eau chaude ; puis la bien laver, afin d'ôter la pâte qui y tient ; la faire ſécher & la relaver dans de l'eau tiede : enſuite la plonger dans de la fiente de vache délayée avec de l'eau

chaude, & l'y laiſſer pendant vingt-quatre heures; après quoi, la laver avec de l'eau chaude, la mettre cinq ou ſix jours à la roſée, & l'arroſer au ſoleil, puis la mettre à la leſſive. Dans huit ou dix jours elle ſera très-blanche.

Blanchir les Toiles, comme on le pratique en Flandre.

Il faut premiérement laver la Toile au ſortir des mains du Tiſſerand, dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reſte; puis la mettre à une leſſive, qui doit être compoſée de cendres bien fortes, avec des racines d'hieble. La leſſive étant coulée, & la Toile bien lavée dans de l'eau claire, & ſavonnée avec du ſavon noir, vous l'étendrez à l'air, au ſerein & à la roſée ſur l'herbe, & l'arroſerez pendant que le ſoleil y donnera; la laiſſant de la ſorte ſept ou huit jours: elle ſera alors très-blanche. Si elle ne vous le paroît pas aſſez, il ſuffira de la mettre de nouveau à une leſſive pareille à celle ci-deſſus.

Différentes préparations pour blanchir les Toiles de lin, fines; & les apprêter comme on fait en Picardie.

On y emploie deux ſortes de leſſives; les unes, fortes & capables de décraſſer; les autres, douces pour donner de la douceur aux Toiles. Ces leſſives ſont, ou froides, ou chaudes. On lave autant de fois qu'on donne de leſſives. Les Toiles leſſivées & lavées, ſont herbées ou étendues & expoſées à l'air, & arroſées: de-là on paſſe à leur donner divers apprêts, c'eſt-à-dire que ces Toiles paſſent du blanchiſſeur à l'apprêteur; & ces apprêts ſont différens ſelon les diverſes qualités des Toiles. Enfin on les maille ou bat avec des maillets, pour les unir. On les plie, & les marque; après quoi le Marchand les expoſe en vente.

La premiere leſſive ſe traite ainſi. Les Toiles encore toutes écrues, c'eſt-à-dire levées récemment de deſſus le métier, ſont miſes tremper dans de l'eau claire, l'eſpace d'un jour. Après qu'elles y ont été bien lavées & nettoyées de toutes leurs ordures, on les en retire pour les jetter dans un cuvier rempli de leſſive froide: au ſortir de laquelle on les lave de nouveau dans l'eau claire; on les étend ſur le pré, où elles ſont arroſées de tems en tems avec de l'eau claire, qui eſt dans de petits canaux le long des prés, par le moyen d'écopes ou pêles de bois creuſes & à longs manches.

Après que les Toiles ont reſté ſur le pré un certain tems, on les fait paſſer par une leſſive neuve, que l'on fait couler toute chaude, de même que les leſſives ordinaires. Cette leſſive eſt compoſée différemment, ſuivant l'état dans lequel ſe trouvent les Toiles. Après quoi on lave les Toiles dans l'eau claire; on les herbe ou remet ſur le pré: & toutes ces choſes ſe réitérent juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que les Toiles aient acquis le degré de blancheur que l'on déſire.

La troiſieme & derniere ſorte, eſt une leſſive douce & légere, pour diſpoſer les Toiles à reprendre la douceur que les autres leſſives plus âcres & plus fortes avoient pu leur ôter; puis on les lave bien dans l'eau claire.

Le frotage & laitage des Toiles ſuit après les trois leſſives. Ce *frotage* conſiſte à les ſavonner avec du ſavon noir; ce qui commence un peu à les dégraiſſer & acheve de blanchir les liſieres, qu'on ſuppoſe ne pouvoir devenir parfaitement blanches ſans le ſecours du ſavon. Après les avoir lavées & rendues nettes & déchargées de leur ſavon, on les met tremper dans du *lait* de vache, dont on a ôté la crême; ce qui acheve de les blanchir & de les dégraiſſer, leur donne une grande douceur, & leur fait jetter un petit cotton. Au ſortir du lait, on les relave dans l'eau claire, pour la derniere fois Après cela on *bleuit* les Toiles; c'eſt-à-dire qu'on les fait paſſer dans une eau où l'on a fait détremper un peu d'amidon avec de l'émail ou azur d'Hollande; dont le plus gras & le plus pâle eſt le meilleur pour cela, car il ne faut pas que les Toiles aient un bleu trop apparent.

Les blanchiſſeurs les remettent enſuite entre les mains des Marchands à qui elles appartiennent: & pour lors ils leur font donner les *apprêts* convenables. Ces apprêts ſont différens, ſuivant les qualités des Toiles; car il y en a auſquelles on doit conſerver de la force, & d'autres auſquelles on doit la diminuer pour les rendre plus claires.

L'apprêt pour les Battiſtes ſe donne avec l'amidon & l'émail pâle, détrempé dans l'eau claire. On y ajoûte quelques autres drogues, dont la qualité & la quantité dépendent de la connoiſſance & capacité de l'apprêteur. Les battiſtes ayant reçu leur apprêt, & étant ſéchées aux trois quarts & demi, on les *maille*, c'eſt-à-dire qu'on les bat avec des maillets de bois fort unis, ſur des blocs ou pierres de marbre; ce qui ſe fait pour en abattre le grain, & leur donner un œil plus fin. Après qu'elles ont été maillées comme il faut, on les plie en petites pieces quarrées que l'on met ſous la preſſe; & au ſortir de cette preſſe, les Marchands y mettent leurs numéros, ſur de petits morceaux de parchemin attachés à la liſiere de la Toile, du côté du chef, avec de la ſoie de telle couleur qu'il plaît aux Marchands, qui appellent cette ſoie leur livrée; chaque Marchand ayant ſa couleur particuliere, qu'il ne change point. Enſuite on les enveloppe proprement dans un papier brun de Rouen, bien maillé & battu; qu'on lie avec de la petite ficelle. Pour lors les Toiles ſont en état d'être vendues, encaiſſées, & envoyées dans les lieux où elles doivent être conſommées.

Remarquez 1°. que toutes les Toiles claires de Picardie, telles que ſont les linons rayés, à mouches, & unis ou clairs, ſont apprêtées de la même maniere que les battiſtes: à l'exception néanmoins que les battiſtes doivent être maillées; & non les autres. 2°. Plus le tems eſt beau, & plus les Toiles ſont faciles à blanchir. Par un beau tems leur blanchiment ſe peut faire en un mois; ſouvent ſix ſemaines, & même davantage, n'y ſuffiſent pas, par un mauvais tems. 3°. Toutes les Toiles, de quelque eſpece qu'elles ſoient, paſſent par le lait de vache, écrêmé; étant certain que c'eſt cette liqueur blanche, qui leur donne un beau blanchiment, tel que celui de toutes les Toiles qui ſe blanchiſſent en Hollande, en Flandre, & en Picardie. Au reſte Voyez, ci-après, la *Méthode Hollandoiſe*.

Dans le blanchiment des Toiles ordinaires on peut employer fort utilement l'uſage des moulins. Les blanchiſſeurs font un bon blanchiſſage en mettant les Toiles écrues dans des eſpeces d'auges ou caiſſes de bois remplies d'eau froide & pure, où, par le moyen de marteaux ou maillets de bois qu'un moulin à eau fait mouvoir, elles ſont battues & agitées de maniere qu'inſenſiblement elles ſe lavent, & ſe dégorgent de leurs ordures & ſaletés, &c.

Nouveau Blanchiment adopté en Berry, & ailleurs.

On pele des marrons d'Inde ſecs: puis on les rape ou moud bien fin, enſorte que la poudre ou rapure tombe dans de l'eau froide. Cela doit être fait dix ou douze heures avant que l'on s'en ſerve.

Il faut, pour une vingtaine de marrons, une douzaine de pintes d'eau. On remue de tems à autre, ce mêlange. Pour l'employer on ſépare l'eau d'avec le marc, un demi-quart d'heure après l'avoir remué pour la derniere fois : elle a pour lors l'apparence d'une eau de ſavon. On la fait chauffer juſqu'au point de ne pouvoir pas y ſouffrir la main. Enſuite on y met la Toile pour la bien nettoyer. Après l'avoir ainſi fait paſſer dans deux ou trois eaux de marron, on la lave bien dans une eau courante & claire. La Toile conſerve un œil bleu après ces opérations ; mais eſt blanche, & fort douce. Voyez le *Traité du Chanvre ;* par M. Marcandier ; page 131, &c.

Méthode Hollandoiſe.

Après avoir aſſorti la Toile par paquets d'une fineſſe à-peu-près égale, on plie ſéparément chaque piece ; & on les met dans un cuvier, où l'on verſe enſuite une ſuffiſante quantité d'eau tiede, ou bien autant d'eau que de leſſive qui ait déja ſervi ſeulement à blanchir de la Toile, ou encore une eau aigrie par la fermentation de farine ou de ſon de ſeigle. Le cuvier étant plein, on y met un couvercle de bois, aſſujetti par une barre pour que le linge ne le ſouleve pas durant la fermentation. Six heures après, on retire l'eau tiede ; & on lui en ſubſtitue de froide. Au bout de douze heures que le linge a été dans cette ſeconde eau, il s'y éleve des bulles d'air, la ſurface de l'eau ſe couvre d'une eſpece d'écume, la Toile ſe gonfle conſidérablement ; & cela, pendant trente-ſix ou quarante-huit heures, ſuivant la chaleur qu'il fait alors. On veille pour retirer la Toile dès qu'il ne paroît plus de bulles d'air ; ce qui annonce que l'écume va tomber. Après quoi on lave bien la Toile ; on la plie en deux ſur ſa longueur, & en pluſieurs doubles ; de ſorte que toutes les liſieres ſoient raſſemblées dans l'eſpace d'environ un pié & demi ; on la foule au moulin, pour achever d'emporter la craſſe que la fermentation a détachée ; on l'étend enſuite dans une prairie. Quand elle y eſt devenue parfaitement ſéche, on la leſſive.

Pour cela on emplit d'eau juſqu'aux trois quarts une chaudiere dont la capacité eſt d'environ ſept cent pintes de Paris. Dès que l'eau commence à bouillir, on y met trente livres de cendre bleue, autant de cendre blanche, deux cent livres de cendres de Marcoft (ou environ trois cent livres de cendres de Caſſoude), & trois cent livres de potaſſe ou cendre blanche de Moſcovie. Les trois dernieres eſpeces de cendres doivent être bien écraſées. On fait bouillir le tout pendant un quart-d'heure, braſſant ſouvent pour que les cendres ne reſtent pas en maſſe. Puis on ôte le feu ; & on laiſſe dépoſer & clarifier la liqueur : que l'on peut appeller une leſſive mere. Voici quel en eſt l'uſage. Dans une chaudiere tenant environ cent ſoixante de nos pintes, on met cent cinquante pintes d'eau, deux livres de ſavon liquide, & huit pintes de leſſive mere : ou, ſi on veut aller à l'épargne & ne pas employer de ſavon, l'on diminue de cinquante-ſix pintes la quantité d'eau commune, & on les remplace par une égale quantité de leſſive qui ait déja ſervi à blanchir du linge. On arrange debout dans un cuvier les pieces de Toile tirées bien ſéches de l'herberie : cette diſpoſition fait que la leſſive, en tombant ſur leurs extrêmités pénetre également dans toute la longueur. La leſſive étant au degré de la chaleur animale, on la verſe ſur la Toile, & en même tems un homme foule bien avec les ſabots qu'il a aux piés. Ce premier rang de Toiles étant ſuffiſamment mouillé & preſſé, on en établit un ſecond par-deſſus ; & ainſi de ſuite juſqu'à ce que le cuvier ſoit plein ou qu'on n'ait plus de Toile à y mettre : à chaque rang on verſe de la leſſive, & on foule, comme nous avons dit. Au bout de quelque tems on ouvre un robinet pour faire écouler la leſſive dans la chaudiere ; où ayant reçu un nouveau degré de chaleur, on la rejette ſur la Toile. Ce coulage continue de la ſorte pendant ſix ou ſept heures : on augmente toujours le degré de chaleur ; & à la fin on verſe la leſſive bouillante. On laiſſe alors la Toile mitonner ainſi pendant trois ou quatre heures. Puis on fait écouler la leſſive : & on la jette ; ou bien on la réſerve pour ſervir pareillement au premier coulage d'autres Toiles.

Le lendemain, de grand matin, on porte la Toile à la prairie : on l'arrête ſur l'herbe avec des ficelles & des piquets. Pendant les ſix premieres heures on l'arroſe fréquemment, ſans lui donner le tems de ſécher. Enſuite on n'y jette de l'eau que quand on s'apperçoit qu'il y a des endroits ſecs. Après ſept heures du ſoir on n'arroſe plus ; à moins que le tems de la nuit ne ſoit extrêmement au ſec. Le jour ſuivant, depuis le matin juſqu'à midi on mouille deux fois, ou même trois dans les tems de grande ſéchereſſe : mais on ne mouille pas du tout quand il fait humide. La Toile étant bien ſéche, on l'ôte de la prairie : & au cas qu'elle ait été ſalie par l'herbe, on la lave bien, & on l'étend pour qu'elle ſéche de nouveau, afin de la paſſer encore à la leſſive.

Cette alternative d'herberie & de leſſive, pratiquée dix ou quinze fois, & même davantage, diſpoſe bien la Toile à recevoir l'effet des acides. On augmente par degrés la force de la leſſive, chaque fois qu'on remet la Toile dans le cuvier, juſqu'à la moitié du nombre de lixiviations qu'on veut lui faire ſubir : après quoi on affoiblit de même par degrés juſqu'à la derniere leſſive. Ainſi le degré moyen de la forte leſſive eſt ordinairement d'un tiers au-deſſus de la premiere & de la derniere.

Quand ces opérations ont donné à toute la Toile une couleur égale, & qu'on n'y apperçoit preſque plus de veſtiges de l'écorce ſuperficielle du lin ; on met dans une grande cuve un premier rang de Toile attachée par plis aſſez lâches ; on y verſe une ſuffiſante quantité de lait de beurre, ou de lait aigri, pour l'humecter : trois hommes la foulent, les piés nuds. Si le lait ſemble trop épais, on l'éclaircit avec de l'eau. Souvent, au lieu de lait, on ſe ſert de ſon ou de farine de ſeigle détrempés dans de l'eau tiede. On continue à mettre ſucceſſivement de nouveaux rangs de Toile ; y verſer de la liqueur acide ; & l'y faire pénétrer en foulant ; juſqu'à ce que toute la Toile étant bien humectée la liqueur ſurnage encore. Puis on met un couvercle, aſſujetti au moyen d'une barre verticale dont le haut eſt fixé par une forte piece de bois : ce qui empêche le couvercle d'être ſoulevé par la Toile. Quelques heures après, il s'éleve des bulles d'air dans la cuve ; la ſurface ſe couvre d'écume blanche ; & la liqueur entre en fermentation, d'autant plus forte & plus prompte, mais moins durable, que l'air extérieur eſt plus chaud. Cette fermentation dure communément cinq ou ſix jours. On n'attend pas qu'elle ſoit entiérement finie & que l'écume retombe, pour retirer la Toile. On ſe hâte alors de la bien laver (ou repamer). Enſuite on la porte à la foulerie : au ſortir de laquelle on la ſavonne.

Pour cette nouvelle opération deux femmes ſont placées, l'une vis-à-vis de l'autre, devant un cuvier fort épais ; dont les bords, inclinés en-dedans, pré-

ſentent un biſeau d'environ quatre pouces. Dedans le cuvier eſt un vaiſſeau de bois plein d'eau chaude. La Toile eſt pliée deſorte qu'on ſavonne d'abord la liſiere dans ſa longueur ; puis le paquet en entier ; juſqu'à ce que tout ſoit ſuffiſamment pénétré d'eau de ſavon. Alors on verſe ſur la Toile une leſſive auſſi forte que celle du plus haut degré dont on s'eſt déja ſervi. Après quoi on la reporte à l'herberie ; on la fait encore paſſer par des liqueurs acides ; on la refoule, &c ; toujours ſucceſſivement juſqu'à ce qu'étant parfaitement blanche, on lui donne le bleu & l'amidon. Conſultez l'*Eſſai* de M. Home *ſur le Blanchiment des Toiles ;* & les Notes que M. Larcher a jointes à ſa traduction de cet ouvrage Anglois ; Paris, Ganeau 1762 *in*-12 ; Premiere Partie, ſection 2. On y voit que ce Blanchiment à la maniere Hollandoiſe eſt d'uſage en Ecoſſe pour les Toiles fines ; & qu'on y obſerve pour les autres Toiles, la méthode uſitée en Irlande, dont voici le procédé.

Méthode Irlandoiſe.

Ayant aſſorti les Toiles ſuivant leurs qualités, on les fait macérer de la même maniere que les fines (ci-deſſus, dans la Méthode Hollandoiſe) ; on les repame ; on les foule ; & on les fait ſécher. Puis on fait bouillir pendant un quart-d'heure deux cent livres de cendres de caſſoude, cent livres de cendres blanches de Moſcovie, & trente livres d'autres cendres blanches ou bleues, avec environ quatre cent vingt pintes d'eau meſure de Paris. Il en réſulte une leſſive-mere : dont on met une partie, & environ neuf parties d'eau, pour emplir les deux tiers d'une chaudiere. Cette liqueur étant froide, on y met autant que l'on peut de Toile, enſorte cependant que la liqueur ſurnage. On les fait enſuite bouillir doucement durant deux heures ; la Toile demeurant toujours aſſujettie deſorte qu'elle ne ceſſe pas de baigner. Après quoi on porte la Toile ſur le pré ; & on l'y arroſe, comme dans la Méthode Hollandoiſe. On la fait enſuite rebouillir dans une leſſive un peu plus forte. Pour ce qui eſt de la paſſer par l'eau aigre ; l'opération conſiſte à verſer dans une cuve, de l'eau chaude où on a mêlé du ſon ; y mettre un lit de Toile ; puis une plus grande quantité d'eau & de ſon ; & ſucceſſivement de la Toile & de ce mêlange juſqu'à ce que la cuve ſoit pleine. Alors pluſieurs hommes foulent le tout avec les piés. On aſſujettit enſuite le couvercle pour qu'il ne ſoit pas ſoulevé par la Toile. D'autres préparent le mêlange d'eau & de ſon, vingt-quatre heures avant de l'employer. La Toile reſte communément deux jours & trois nuits en fermentation dans la liqueur aigre. Quand on l'en retire, on la nettoie & lave bien ; puis on la ſavonne ſur une table, & on la frotte entre des planches deſtinées à cet uſage. Après quoi on la foule. Deux ou trois ſemblables ſavonnages ſuffiſent ordinairement. Enſuite on fait bouillir trois fois la Toile dans de la leſſive qu'on affoiblit par degrés. Quand elle eſt ſuffiſamment blanche, on la met à l'amidon & au bleu ; on la fait ſécher ; & on la porte ſous une eſpece de calandre. Conſultez, pour une plus ample inſtruction, l'*Eſſai* de M. Home, cité ci-deſſus ; depuis la p. 35 juſqu'à 40.

Dans cette derniere page l'Auteur avertit que ce qu'il nomme Méthode Irlandoiſe, uſitée en Ecoſſe pour le blanchiment des Toiles, eſt ordinaire en Irlande pour toutes ſortes de Toiles ; ſans diſtinction. Il ajoûte que la ſeule différence importante qu'il y ait entre le procédé d'Irlande, & celui d'Ecoſſe pour les groſſes Toiles, eſt que les Blanchiſſeurs Irlandois ne ſe ſervent que de cendres de ſoude ou de caſſoude : qu'ils leſſivent à froid ; enſorte que les ſels ſeuls ſont diſſouts dans l'eau, qui ne peut en détacher les particules ſulphureuſes. Les Irlandois ſe ſervent de cette leſſive juſqu'à ce que la Toile ſoit à demi-blanche. Après quoi ils font une nouvelle leſſive.

Les bornes de ce Dictionnaire ne permettent pas de ſuivre M. Home dans les 340 pages de ſes Seconde, Troiſieme, & Quatrieme Parties : où il revient ſur tous ces procédés pour les diſcuter en habile Artiſte ; en Chymiſte éclairé ; & en zélé Citoyen. Nous croyons pouvoir aſſurer qu'on ſera ſatisfait de la lecture de ſon ouvrage, en le conſidérant ſous ces trois rapports. D'ailleurs M. Larcher, à qui on a obligation de l'avoir mis à la portée de toutes les perſonnes qui ne ſavent que notre langue, poſſede ſupérieurement celle des Anglois ; enſorte que l'on doit avoir une pleine confiance dans l'exactitude de ſa traduction.

Maniere de Blanchir les Toiles Peintes de Perſe.

Faites-les tremper un demi-quart-d'heure dans de l'eau froide. Savonnez-les enſuite deux fois à l'eau tiede, que vous préparerez de cette maniere : coupez le ſavon en petits morceaux ; jettez-les dans l'eau tiede ; & la battez avec un petit balai, pour bien diſſoudre le ſavon. Quand les Toiles auront été ſavonnées deux fois dans de telle eau, vous les rincerez à l'eau froide. Vous les paſſerez enſuite au bleu, comme du linge : & quand elles ſeront ſéches vous les empéſerez de la maniere ſuivante : mettez dans l'empois un demi-gros de gomme adraganth, pilée ; empeſez les Toiles à l'envers ; ayez ſoin de bien étendre l'empois avec la main, afin qu'il ſoit diſtribué également. Lorſque les Toiles ſeront ſéches, vous les luſtrerez avec des poliſſoirs de verre. Si l'on veut qu'elles ſoient parfaitement blanches, il faut, après les avoir rincées, les étendre quelques heures ſur l'herbe à l'ombre (le ſoleil mange les couleurs). Il faut auſſi prendre garde de les laiſſer trop longtems dans l'eau tiede ; qui pourroit détacher les couleurs.

Ecrire ſur la Toile.

Voyez Tome I, p. 905, col. 2.

Peindre ſur Toile.

Voyez PEINDRE, p. 869.

TOILE (*Chaſſis de*). Voyez dans l'article VERNI.

TOILE *qui réſiſte à l'Epée.*

Prenez de la Toile neuve bien forte ; que vous mettrez en double : & frottez-la avec de la colle de poiſſon diſſoute dans de l'eau commune ; puis vous la ferez ſécher ſur un ais. Enſuite vous prendrez de la cire jaune, de la réſine, du maſtic, de chacun deux onces. Faites fondre le tout avec une once de térébenthine, remuant bien ce mêlange ; & l'étendez ſur la Toile juſqu'à ce qu'elle en ſoit toute imbibée.

TOILE *pour les Contuſions, Enflures, Inflammations, Loupes, Apoſtumes*, &c.

Conſultez ce titre, dans l'article CONTUSION.

TOILE *Cirée pour les Fluxions froides.*

Conſultez l'article GENOU.

TOILE *Cirée pour les Femmes Accouchées.*

Faites cuire à petit feu trois onces de pervenche pilée, dans deux onces d'huile roſat ; & dans les ſucs

de grande ſauge & de menthe ; une once & demie de chacun. Toute l'humidité des ſucs étant conſommée par la coction ; vous coulerez le reſte, avec expreſſion. Puis, y ayant fait fondre trois onces de cire jaune coupée fort mince, vous les laiſſerez refroidir à-demi ; & y ajoûterez enſuite un demi-gros du meilleur maſtic, réduit en poudre ſubtile. Vous vous ſervirez de ce mêlange pour enduire des Toiles.

Uſage. On les coupe par morceaux proportionnés aux côtés du ſein : & on les y applique chaudement en forme d'emplâtre, avec des linges chauds par-deſſus. Cette Toile fait couler le lait par bas ; & empêche les mammelles de groſſir.

TOILE *à Gautier.*

Voyez SPARADRAP.

TOILES : *Terme de Chaſſe.* Ce ſont des filets dont ſe ſervent les Chaſſeurs pour enfermer les bêtes noires.

TOISE. Meſure, de différente grandeur ſelon les lieux où elle eſt en uſage. Celle de Paris, établie en quelques autres villes du Royaume, eſt de ſix piés de Roi ; & ſon étalon & meſure originale eſt expoſée au Châtelet de Paris : c'eſt pourquoi elle eſt appellée *Toiſe du Châtelet.* Voyez JOURNAL : MESURE.

On donne auſſi le nom de TOISE, à l'*Inſtrument* avec lequel on meſure.

Cette Toiſe eſt marquée avec de petits clous par piés, pouces, lignes, &c. On s'en ſert pour meſurer les longueurs & les hauteurs des jardins, & de leurs murailles ; des tas de fumier ; des terres enlevées ou tranſportées, &c. Elle eſt communément de bois. Il s'en fait auſſi avec de petites chaînes de fer, ou de cuivre ; qui ſervent aux Arpenteurs. *Voyez* ARPENTAGE.

TOISE *d'Echantillon.* On appelle ainſi la Toiſe de chaque lieu où l'on meſure ; quand elle eſt différente de celle de Paris : comme la Toiſe de Bourgogne & de Lyon, qui eſt de ſept piés & demi. Cela veut dire, que la Toiſe de Paris eſt la Toiſe abſolument parlant, la Toiſe éminente & principale ; dont la Toiſe particuliere, qu'on appelle *d'échantillon*, n'eſt qu'une eſpéce particuliere.

TOISE *de Roi.* C'eſt la Toiſe de Paris : dont on ſe ſert dans tous les ouvrages que le Roi fait faire, ſoit dans ſes bâtimens & maiſons, ſoit dans les édifices & ouvrages publics, même dans toutes les fortifications de France & des nouvelles conquêtes ; ſans avoir égard à la Toiſe particuliere de quelque lieu ou pays particulier que ce ſoit, laquelle Toiſe a été ci-deſſus nommée *Toiſe d'Echantillon.* Le nom de *Toiſe de Roi* eſt une imitation de celui de *Pié de Roi :* c'eſt-à-dire, que ce ſont des meſures de la Capitale du Royaume.

TOISE *Courante.* C'eſt celle qui eſt meſurée ſeulement ſelon ſa longueur, ou ſeulement ſelon la longueur de l'ouvrage ; tant celui qui eſt ſimple & uniforme, que le travaillé & façonné. Ainſi on dit une *Toiſe Courante de Corniche ;* lorſqu'on n'a point d'égard à ſes moulures. C'eſt comme une eſpece de ligne droite, tangente ou correſpondante par-deſſus toutes les inégalités des moulures, qui par leurs ſinuoſités, retraites, & avances ou ſaillies alternatives, feroient une alternative plus grande que la ſimple meſure courante. Si on imagine une ligne horizontale qui touche dix ou douze petites ſpheres auſſi poſées horizontalement près-à-près, & qui conſerve ſa ſimple droiture ; on aura une idée fidele de ce que peut être la Toiſe courante d'Architecture.

La Toiſe *Quarrée* ou *Superficielle* eſt une ſurface qui a une Toiſe en longueur & en largeur. Son aire contient trente-ſix pies. Elle ſert à meſurer la ſuperficie de la terre ou des bâtimens.

La Toiſe *Cube, Maſſive*, ou *Solide*, eſt un cube qui contient ſix piés en longueur, largeur, & profondeur ; & qui comprend deux cent ſeize piés cubiques dans ſa ſolidité. On emploie la Toiſe cubique à meſurer les terres, tant celles qui ont été tranſportées, comme celles des foſſés ; que celles qui ont été amaſſées, comme les ramparts & baſſtions.

TOISÉ. Mémoire, ou Dénombrement par écrit, des Toiſes de chaque ſorte d'ouvrage qui entre dans la conſtruction d'un bâtiment, ou de quelque piece d'Architecture : lequel Toiſé ſe fait, ou pour juger de la dépenſe de tel & tel bâtiment, ou pour eſtimer & régler les prix & quantités des ouvrages. Il eſt bon qu'un Œconome entende le Toiſé ; puiſqu'il eſt ſouvent obligé de bâtir, de démolir, & de rebâtir : afin qu'il puiſſe ſe préparer à une telle dépenſe, & payer exactement & ſans erreur les divers Artiſans qui ſervent à la conſtruction d'un bâtiment à la ville & aux champs. C'eſt par ce moyen qu'il peut faire des marchés avantageux, & n'être point trompé.

TOISER. Meſurer avec la Toiſe pour voir combien une allée, une muraille, &c. ont de longueur, de largeur & de hauteur ; combien un tas de quelque choſe, ſoit fumier, ſoit terre, ſoit pierre, contient de toiſes cubes.

Toiſer le Bois. C'eſt réduire & évaluer les pieces de bois de pluſieurs groſſeurs, à la quantité de trois piés cubes, ou de douze piés de long, ſur ſix pouces de gros ; réglée pour une piece.

Toiſer la Couverture. C'eſt en meſurer la ſuperficie, ſans avoir égard aux ouvertures ni aux croupes ; mais en évaluer les lucarnes, yeux de bœufs, arêtieres, égoûts, faîtes, &c.

Toiſer la Taille de Pierre. Une Toiſe de pierre de taille porte ſix piés de longueur, ſur un pié de hauteur : & on ne meſure que les paremens apparens.

Toiſer à Toiſe Bout-avant. C'eſt toiſer les ouvrages ſans retour ni demi-face, & les murs tant plein que vuide, & le tout quarrément, ſans avoir égard aux ſaillies ; qui doivent néanmoins être proportionnées aux lieux qu'elles décorent, & juſtes dans la forme qui leur convient ſelon l'art.

Toiſer aux Us & Coutumes. C'eſt meſurer tant plein que vuide, & toutes les ſaillies ; enſorte que la moindre moulure porte demi-pié, & toute moulure couronnée un pié, lorſque la pierre eſt piquée & qu'il y a enduit, &c.

TOIT. *Voyez* COMBLE.

TOL

TOLE. *Conſultez* l'article FER.

TOLU. Voyez BAUME *de Tolu.*

TOM

TOMBEREAU : *Terme de Chaſſe.* Voyez la ſixieme planche de l'article PERDRIX.

TOMBEREAU : *Voiture.* Conſultez le mot BANNE.

TOMENTOSUS. *Voyez* DRAPÉ.

TON

TON : Bruit. *Voyez* TONS.

TON : *Inſecte.* Voyez TAON.

TONCOÉ. *Voyez* l'article PAPIER.

TONDIN. *Voyez* TORE.

TONDRE. *Consultez* l'article BREBIS.

TONDRE: *Terme de Jardinage.* Retrancher indistinctement toutes les branches, & même les sommités, qui nuisent à la symmétrie que l'on veut observer dans le port de certaines plantes. On tond les palissades avec le Croissant; & les banquettes, ainsi que les bordures de buis, & les arbrisseaux des boulingrins, avec des Cizeaux. Il y a des Jardiniers qui tondent le dessus des banquettes avec le Croissant; & les faces verticales des buis, avec une Faulx désarmée, dont ils tiennent l'œil à-peu-près sous leur aisselle, & conduisent le taillant avec la main ayant le bras étendu sur la longueur de cette lame: on conçoit que si l'instrument étoit armé de son manche, il deviendroit embarrassant, surtout dans les contours des buis.

Voyez PALISSADE: & TAILLE *des Arbres*, p. 500, col. 2.

TONGUE (*Adder's*). Voyez LANGUE DE SERPENT.

TONGUE (*Hound's*). Voyez LANGUE DE CHIEN.

TONNE. Grande futaille, de forme ronde & longue; ayant deux fonds; & qui est reliée avec des cercles, ou cerceaux. La Tonne a du rapport au muid pour sa figure: mais elle est plus grande & plus longue, ou plus enflée vers le milieu; & va plus en diminuant vers les bouts. Elle sert à plusieurs usages: on y renferme le sucre, la cassonade, les chapeaux, le savon, les pelleteries, &c. En Allemagne on conserve le vin pendant un grand nombre d'années, dans des Tonnes qui sont fort grandes & qu'on appelle *Foudres*: elles contiennent quelquefois deux cent muids.

TONNEAU. Vaisseau de bois où l'on met particuliérement les liqueurs; comme le vin, l'huile, le miel, le cidre.

M. Fougeroux de Bondaroy a publié en 1763 l'*Art du Tonnelier*, dans la Description des Arts qu'a entreprise l'*Académie des Sciences*, de Paris. Il y débute par observer que » le problême que résout » tous les jours le Tonnelier en construisant un Tonneau, attireroit toute notre attention si cet art ne » faisoit que de naître, & que pour la premiere fois » on nous présentât une futaille au sortir des mains » de l'ouvrier. Nous admirerions sans doute quelle » industrie & quel soin a dû exiger la construction » d'un vase formé de plusieurs planches réunies seulement par des liens de bois, qui contient une » certaine quantité donnée de liquide, sous une forme aisée à transporter, & la plus propre à souffrir un assez grand choc sans permettre à la liqueur » qu'il renferme de se perdre. Les calculs du Géometre échoueroient où l'habitude & presque une » simple routine de l'ouvrier réussissent assez bien.

» L'Art du Tonnelier est fort ancien; & paroît » être parvenu promptement au degré de perfection auquel nous le voyons aujourd'hui. Cependant il est encore inconnu dans quelques pays. » Dans quelques-uns de ceux-ci où les bois sont » rares, on transporte les vins dans des peaux enduites de goudron ou de poix: & l'usage de garder les vins dans des vases de terre, se conserve » encore aujourd'hui dans quelques provinces.

» Pline (L. 14, ch. 26) donne aux peuples voisins » des Alpes le mérite d'avoir les premiers fait usage » de Tonneaux. De son tems ils les enduisoient de » poix. Quelques Auteurs prétendent que le mot » *Poinçon* vient du Latin *Piceum*, en sous-entendant » *Vas*; à cause de la poix dont ce vaisseau étoit » revêtu par-dedans.

» Dès l'an 70 de l'Ere Chrétienne, sous Tibere » & Vespasien, on connoissoit les moyens de fabriquer des vases de plusieurs pieces de bois réunies » par des liens. Il y a près de 1900 ans que Varron, » Collumelle, &c, en donnant des préceptes sur » l'Œconomie Rurale, ont parlé de vases formés de » plusieurs planches assemblées avec des cercles de » bois. L'idée qu'ils en ont laissée paroît s'accorder » très-bien pour la forme & les dimensions avec les » Tonneaux que nous construisons aujourd'hui. »

Notre mot Tonneau répond au *Dolium* des Latins: qui tantôt étoit un vaisseau composé d'especes de lames de bois, & tantôt un grand vase de terre, destiné à mettre du vin. *Consultez* la Note que M. Fougeroux a mise à la *page* 2: & Pline *H. Nat.* L. 18, ch. 65, avec la note de Hardouin; & L. 35, ch. 46.

» Les vases de terre n'étoient pas les seuls dont les » Romains fissent usage pour conserver leurs vins. » Il est constant qu'ils construisoient des especes de » tonneaux; & de petites cuves de bois, qu'ils nommoient *Culei*. Elles contenoient environ deux muids » & demi. »

Le bois dont on fait les Tonneaux est appellé Merrain. *Voyez* MERRAIN: & DOUELLE.

On appelle *Tonneau Monté*, l'assemblage des douves maintenues par des cercles.

La partie la plus renflée du Tonneau, se nomme le *Ventre*, ou le *Bouge*. On y pratique, à égale distance des extrêmités, une ouverture que l'on appelle *Trou de la Bonde* ou *du Bondon*. La *Bonde*, ou le *Bondon*, est un bouchon, soit de bois, soit de liege, qui sert à tenir fermée cette ouverture quand on n'en fait pas usage.

Pour retenir chaque fond du Tonneau l'on y ajoûte, dans plusieurs Provinces, une *Barre*, ou traverse large, assujettie par des chevilles. *Voyez* BARRER: & la cinquieme *Planche* de l'Art du Tonnelier.

A chaque extrêmité du Tonneau est un cercle double, nommé *Sommier*; qui sert à lui donner plus de force, & à souffrir les chocs durant le transport ou le roulage. *Voyez* SOMMIERS.

Les Cercles ou Cerceaux sont fréquemment de bois de Châtaignier.

Pour le Bois dont est construit le Tonneau, on choisit presque toujours du chêne: parce qu'il faut un bois serré, & qui ne pourrisse pas aisément. Sans doute d'autres bois pourroient aussi y être utilement employés, en rejettant cependant les bois tendres (ou blancs); qui se fendroient, imbiberoient le vin, & pourriroient promptement dans des caves humides. Il ne faut pas non plus employer des bois qui conserveroient de l'odeur qu'ils pourroient communiquer au vin, en changer le goût, & le rendre désagréable. On se sert aussi de jeune châtaignier, & de hêtre: on prétend même que le vin se perfectionne dans cette derniere espece de bois; qu'il y prend un goût gracieux: mais ce bois consomme plus de liqueur que le chêne. Dans les pays méridionaux le mûrier est employé en barriques ou pieces destinées à transporter le vin; & surtout en petits barrils, seaux, seilles, &c. * *Art du Tonnelier*, p. 8.

L'Ordonnance qui concerne la fabrique & la vente des Tonneaux, veut que le Merrain & le Traversin dont le Tonnelier se sert pour les construire, soient de bois sec; sans aubour, non pourri, rongé ou vermoulu, pertuisé, vergé, ni artuisoné. Si on employoit du bois encore verd, la seve le rendroit mou; & dans cet état il s'imbiberoit des liqueurs: la pression des cercles le refouleroit; il se *coffineroit*, c'est-à-dire que quelques planches se désassembleroient: d'ailleurs le bois sec gonfle beaucoup à l'humidité, & en conséquence le Tonneau est plus

étanché. En général, plus le bois eſt ſec & vieux fendu, meilleur il eſt pour la conſtruction des Tonneaux. L'Aubour, ou Aubier, eſt un bois imparfait, dont les fibres peu ſerrées laiſſeroient échaper le vin des futailles : *Voyez* AUBIER. C'eſt un défaut très-commun au chêne, que d'être attaqué par les vers. Les Tonneliers ont grand ſoin d'en fermer les trous avec des épines de prunellier ; car ils ſont reſponſables du vin qui ſe perdroit par les trous de vers qu'ils auroient laiſſés ſous les cercles. On nomme Bois *Vergé*, ou *Vergeté*, ou encore Bois *Rouge*, le chêne qui a pris une couleur rouge, marbrée ou veinée de différentes couleurs : à quoi il eſt ſujet dans certaines parties de forêts ; & ſurtout dans les vieilles futaies en retour. Ce bois étant employé, ne dure pas auſſi longtems qu'un autre ; il ſe charge d'humidité, ſe pourrit promptement, & eſt perméable aux liqueurs. Comme cet état du merrain eſt un commencement de dépériſſement, & que l'on craint qu'il ne donne une mauvaiſe qualité au vin ; on ne le tolere que pour la douelle du bondon, & les deux qui ſont à ſes côtés. On trouve encore, dans les planches d'arbres en retour, un bois dont les fibres ſont tendres & déſunies ; ce que l'on apperçoit facilement : on lui donne le nom de *Bois Gras*. Sa défectuoſité le rend peu propre à être employé en futailles. Il y a certains points de gras, qui non-ſeulement laiſſent perdre le vin, mais encore ſont très-ſujets à ſe coffiner, & à s'*épeigner* (ou ſe rompre dans le *jable ;* qui eſt la rainure où entrent & ſont retenues les planches des fonds). On éprouve le merrain en le frappant ſur le tranchant d'une pierre : s'il caſſe net, on le rebute ; lorſqu'il eſt bon, il doit rompre par éclats. Mais les Tonneliers ſont aujourd'hui ſouvent dans le cas d'employer du bois gras pour la conſtruction des Tonneaux ; faute de meilleur. * *Art du Tonnelier*, pp. 9, 10, 26.

Il y a encore du bois qui ne laiſſe appercevoir aucun de ces indices de défectuoſité ; lequel néanmoins, employé en fût ou en poinçon, gâte le vin en très-peu de tems : la liqueur y prend ce qu'on appelle le *goût de fût ;* qui en ôte la vente, & qui fait que le vin ne peut plus ſervir qu'à être brûlé ou converti en eau-de-vie, ou en vinaigre.

On ignore le caractere qui pourroit faire connoître ce défaut. Entre une quantité de pieces conſtruites par un Tonnelier, on en trouve fort ſouvent pluſieurs où le vin a pris un goût de fût & s'eſt gâté en peu de tems ; une partie du même vin tiré de la même cuve, dépoſé dans le même endroit, & mis dans d'autres futailles, ayant conſervé ſa qualité & n'ayant pris aucun goût. Cependant l'Ordonnance veut que les Tonneliers ſoient reſponſables des dommages qui arrivent aux vins dépoſés dans les pieces qu'ils ont livrées ; elle les oblige à reprendre tout le vin qui a pris le goût de fût dans les futailles qu'ils avoient livrées au propriétaire, & le lui payer ſur le prix de la vente commune du vin. Le fût ou la futaille qui eſt reconnue pour avoir cette mauvaiſe qualité, doit être déchirée & brûlée. Comme les ouvriers les plus habitués à manier le bois ne peuvent prévoir & reconnoître ce défaut, on ne ſait réellement aucun moyen de faire perdre le goût de fût au bois : tout autre vin que l'on y mettroit par la ſuite ſe gâteroit de même. On ajoûte qu'une ſeule douve de cette piece, employée à la conſtruction d'une autre futaille, ſuffiroit pour communiquer la contagion, & perdre pareillement le vin qu'on y dépoſeroit. Les Tonneliers ont donc raiſon de ſe montrer difficiles ſur le choix du merrain. Au reſte, M. Duhamel a fait faire deux futailles avec du merrain que les Tonneliers avoient rebuté, croyant qu'il gâteroit le vin : on les a emplies de vin nouveau qui y a bouilli, & qui n'a contracté aucun mauvais goût. * Art du Tonnelier, *p.* 10.

La largeur & l'épaiſſeur du merrain varient ſuivant la qualité des pieces. Plus il eſt étroit, plus le nombre des douves d'un Tonneau augmente. Mais le Tonneau n'en eſt que mieux joint ; & on l'eſtime alors davantage que celui pour lequel on auroit employé du merrain large, ordinairement ſujet à former des pans & à ſe coffiner.

C'eſt volontiers en hiver que les Tonneliers préparent leur bois, travaillent les douves & les fonds, & qu'ils les mettent en état d'être montés. Il ne reſte plus pour le printems & l'été, qu'à les joindre ; ou, en terme de l'art, *monter les Tonneaux*, & les relier.

Comme notre but n'eſt que d'éclairer les perſonnes qui font travailler, nous ne décrirons pas ici les opérations du Tonnelier ; c'eſt un détail que les Curieux doivent étudier dans l'ouvrage de M. Fougeroux. Mais il y a certaines parties de cet art, qui doivent être rappellées ici, pour l'inſtruction de ceux qui emploient les Tonneliers.

Nous avons déja fait pluſieurs remarques de ce genre. En voici quelques autres, auſſi utiles.

On a vu, ci-deſſus, que l'uſage autoriſe les Tonneliers à fournir défectueuſes, la douve du bondon, & les deux qui l'accompagnent. Elles peuvent être de bois rouge, ou de bois vergetté. Pourvu qu'il ne s'y rencontre pas de trou ni de fentes qui puiſſent permettre au vin de ſe perdre dans le roulage du Tonneau, l'on n'a aucun reproche à faire au Tonnelier. Voyez l'*Art du Tonnelier*, pp. 26 & 27.

Souvent les Tonneliers laiſſent aux Vignerons le ſoin de faire le trou du bondon des futailles qu'ils leur livrent. Ils prétextent pour cela diverſes raiſons plus ou moins ſpécieuſes. Mais celle qui eſt preſque toujours la ſeule vraie, eſt que cette ouverture faite lors de la livraiſon faciliteroit à l'acheteur le moyen d'examiner l'intérieur de la futaille. Il n'y a que le Tonnelier qui connoiſſe les trois douves défectueuſes qui lui ſont tolérées : tout autre court riſque d'ouvrir le trou dans des douves qui répondent ſoit latéralement ſoit en oppoſition à celles-là ; ce qui expoſeroit à perdre du vin. * *p.* 27.

En achetant des Tonneaux on convient avec le Tonnelier qu'il viendra les barrer & ſommager quand il en ſera requis, au bout de quelques mois qu'on les aura emplis. * *p.* 27.

La barre ſoutient les fonds, & empêche qu'ils ne ſe coffinent. Car quand le Tonneau eſt plein de liqueur, que le vin a travaillé, qu'il a eu le tems d'imbiber les fonds ; chaque piece du fond ſe renfle & s'allonge au point de caſſer quelquefois les cercles & jetter les douves hors de leurs places. On remédie à l'inconvénient d'un fond qui s'eſt gonflé (qui a du *trop-fond*, en terme de l'Art) : pour cela le Tonnelier ôte un ou deux cercles vers les extrêmités ; leve avec le tire-fond la *maîtreſſe-piece* (celle du milieu du fond), qu'il diminue de largeur ; & la remet en place. Afin d'épargner le tems, & ménager le bois, les Tonneliers ſe contentent quelquefois de ſoulever un *chanteau* (piece qui forme une portion de cercle ; il y en a une à chaque côté du fond), & de le diminuer ſur le côté qui eſt en ligne droite. Ils le font ſurtout quand il s'agit de ſubſtituer une piece à un fond qui n'a qu'une médiocre dimenſion : ils épargnent ſur la planche qu'ils emploient ; & ils font un mauvais ouvrage, & qui n'eſt pas régulier. On ne peut retoucher ou changer que la maîtreſſe piece ; & il n'y a que la mal-adreſſe ou le défaut de probité qui faſſent toucher à d'autres. * *p.* 28.

Il

Il paroîtroit que l'on pourroit prévenir le trop-fond, ou l'inconvénient des bois qui renflent quelque tems après que l'on a empli le Tonneau, ſi on commençoit par placer la barre avant de mettre le vin : elle retiendroit le bois, qui en renflant demande à s'écarter. Mais le Tonnelier a de bonnes raiſons pour ne la placer que quand les bois imbibés ont fait leur effet. 1°. Il eſt avantageux que le bois ſoit humide & gonflé, pour former ſur l'extrêmité des douves les trous qui doivent porter les chevilles de la barre : ſi le bois étoit ſec, il fendroit, & la douve deviendroit défectueuſe. 2°. Le Tonnelier formeroit ſes trous trop bas ; le bois venant à ſe gonfler & s'allonger, on ne pourroit plus retoucher le fond ; & les trous des chevilles ſe trouvant alors mal placés, ils nuiroient au changement qu'on eût été maître de faire au fond de la piece, dont toutes les parties auroient augmenté de volume. Enfin c'eſt un ouvrage que le Tonnelier remet à l'hiver ; ſaiſon où il eſt moins ſurchargé d'autres beſognes qui ſe trouvent réunies dans le tems où on tire les vins. * *p.* 29 & 30.

Voyez FUST : & FUTAILLE.

QUOIQUE nous ayons dit que l'on ne connoiſſoit pas de moyen ſûr pour empêcher le goût du fût ; en voici quelques-uns auxquels on a eu quelque confiance.

Pour affranchir un Tonneau.

1. Faites un feu de ſarment dans le Tonneau, avant de le foncer ; enſorte qu'il ſoit bien parfumé, ſans le brûler : enſuite vous le foncerez ; & le laverez avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez mis des poudres de graine de moutarde & de fenouil bien pilées.

2. Rempliſſez le Tonneau gâté, de *gêne* (c'eſt-à-dire, de marc de raiſins preſſurés) : & l'y laiſſez pendant quinze jours.

3. Ayez plein un chapeau, de chaux vive pour une piece de quatre cent pots ; & ainſi à proportion : il ne faut pas attendre que cette chaux ſoit fuſée, c'eſt-à-dire, réduite en poudre ; parce qu'alors toutes les parties ignées en ſont ſorties. Jettez-la dans le Tonneau, avec ſuffiſamment d'eau pour la détremper ; & bouchez bien le bondon avec du liege. La chaux attirera toute la pourriture des douves. Ayez ſoin de bien laver enſuite le Tonneau : toute la mauvaiſe odeur ſe ſera attachée à l'eau mêlée avec la chaux.

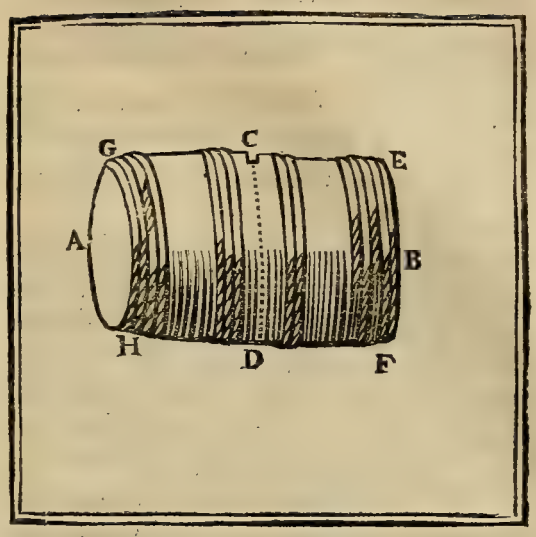
4. On aſſure que pour corriger les Tonneaux gâtés, c'eſt un bon remede que de les tenir pendant quelque tems remplis d'eau corrompue. La putréfaction eſt en effet un diſſolvant très-actif. * Hales, *Traité du Ventilateur*, n. 88.

Meſurer le contenu d'un Tonneau.

Ayant meſuré l'aire du cercle d'un des fonds GH, & celle du cercle du milieu CD, ajoûtez ces deux ſuperficies enſemble ; & prenez-en la moitié ; que vous multiplierez par la longueur du Tonneau AB. Le produit donnera aſſez préciſément le contenu du vaiſſeau.

S'il arrivoit que les fonds ne fuſſent pas égaux, il faudroit meſurer la ſuperficie des trois cercles GH, CD, & EF ; les ajoûter enſemble ; & prendre le tiers : qui multiplié par AB, donneroit la ſolidité du vaiſſeau.

REMARQUES. 1°. Les cercles CD & EF doivent être pris en-dedans. 2°. Ce n'eſt point par toiſes, piés & pouces, que l'on doit meſurer les lon-



gueurs AB, GH, CD, & EF ; mais avec le côté d'un échantillon cubique contenant une pinte de Paris. *Voyez* JAUGE : BARILLAGE.

TONNEAU. Se dit auſſi d'une certaine *Meſure de liqueurs*. Les Tonneaux, pieces, fûts, futailles, &c, contiennent plus ou moins de liqueur, ſuivant leurs dimenſions : & le nom devroit indiquer cette quantité de liqueur fixée par l'uſage de chaque pays.

En Poitou, en Guyenne, en Biſcaye, & dans quelques autres Provinces, le Tonneau contient quatre barriques, évaluées à trois muids de Paris. On ſuppoſe qu'à Orléans & en Berri, le Tonneau contient environ deux muids de Paris. Or le muid de Paris étant de trente-ſix ſetiers, & chaque ſetier de huit pintes ; le Tonneau de Bourdeaux devroit contenir huit cent ſoixante-quatre pintes, & celui d'Orléans cinq cent ſoixante & ſeize.

Suivant une autre ſupputation ; la barrique, la piece, ou le poinçon, doit contenir deux cent quarante pintes de Paris : & il faut deux pieces, c'eſt-à-dire quatre cent quatre-vingt pintes de Paris, pour faire ce qu'on appelle à Orleans le *Tonneau*. * Art du Tonnelier, p. 4.

On diviſe encore la piece en deux parties, qu'on nomme *Quarts*. Le Quart contient cent vingt pintes ; le Demi-quart, ſoixante pintes ; & le *Barril*, vingt pintes. *Voyez* QUART.

En général, il ſeroit difficile de ſpécifier préciſément les différentes dimenſions qu'on donne aux pieces, & la quantité de liquide que chacune doit contenir. Non ſeulement elles varient ſuivant les pays ; mais encore les mêmes noms, dans quelques-uns, ſignifient un autre vaiſſeau que dans d'autres.

Le TONNEAU *de Mer* eſt eſtimé peſer deux milliers.

TONNEAU *de Pierre*. C'eſt la quantité de quatorze piés cubes, qui ſert de meſure pour la pierre de Saint-Leu ; & qui peut peſer un millier ou dix quintaux, ce qui fait la moitié d'un Tonneau de la cargaiſon d'un vaiſſeau. Lorſque la riviere a ſept ou huit piés d'eau, la navée d'un grand bateau peut porter quatre cent à quatre cent cinquante Tonneaux de pierre. *Voyez* MESURE.

TONNELLE. Vieux mot, encore en uſage en quelques endroits pour ſignifier un *Berceau de Voûte*, en plein ceintre.

TONNELLE : *Terme de Jardinage*. Eſpece de Berceau ; fait avec des treillages peints en verd, que

l'on garnit d'arbriſſeaux ou de plantes ſarmenteuſes, dont on y aſſujettit les branches. Ces ſortes de décorations ne conviennent que dans les petits jardins. *Voyez* CABINET.

TONNELLE. Eſpece de *Filet* qui ſert à prendre les Perdrix. *Voyez* ce qu'on en a dit dans l'article PERDRIX: & au mot FILET, *n.* XXII.

Tonnelle Murée. Conſultez ce mot dans l'article de la Chaſſe des ALOUETTES.

TONS: *Terme de Chaſſe.* Les Tons pour Chiens ſont, *Don, don, don, don, don:* cela ſe ſonne du gros Ton, quand on fait chaſſer. Pour faire tourner & requêter les chiens, il faut ſonner ainſi, *donhon, donhon;* & du gros Ton. Quand la bête eſt à vue, il faut ſonner du grêle les mêmes Tons que pour chiens. Pour ſonner la mort, il faut ſonner trois mots longs ainſi: *Don-on-on;* & du gros Ton. Pour la retraite, il faut encore ſonner du gros Ton, *Donhon, donhon, donhon, don-on-on.*

TONSILES, ou *Amygdales.* Ce ſont deux glandes ſituées au-deſſus du larynx à chaque côté de la luette, près la racine de la langue. Leur ſubſtance eſt ſpongieuſe. Elles reſſemblent à des amandes pilées: c'eſt ce qui leur a fait donner le nom d'amygdales. La tunique commune de la bouche les revêt. Elles ont des nerfs qui viennent de la quatrieme paire des arteres dépendantes des carotides; & des veines qui ſe rendent aux jugulaires.

Ces glandes ſont ſujettes à des abſcès; que la chaleur de la bouche mûrit aiſément. Quelquefois elles s'enflamment & ſe gonflent, enſorte que l'on court riſque d'être ſuffoqué. Lorſque l'enflure eſt ſans inflammation, un gargariſme deſſiccatif ſuffit pour la diſſiper. L'un & l'autre accidens ſe connoiſſent à la vue, & au toucher en introduiſant le doigt au fond de la bouche. Ils empêchent auſſi d'avaler la boiſſon ou la ſalive. On n'y remarque ſouvent ni rougeur, ni ardeur: & alors l'enflure n'eſt point dangereuſe, & ne vient que du relâchement des fibres membraneuſes de ces glandes, à l'occaſion d'une trop abondante pituite; c'eſt pourquoi elle arrive particuliérement aux enfans & aux jeunes perſonnes, ſurtout à celles qui avalent trop avidement. Mais le danger eſt quand cette tumeur eſt accompagnée d'inflammation. Alors on ſent & grande douleur, & ardeur: il y a rougeur des yeux & du viſage, & grande ſoif. La tumeur ſuppure ſouvent d'elle-même; quand la ſuppuration s'en eſt faite & que l'abſcès a crêvé, le pus ſe répand ſur la gorge & dans la bouche: mais cet abſcès ſe change ſouvent en ulcere ſordide, dont l'effet, qui eſt une mauvaiſe odeur, infecte la reſpiration. Si la tumeur ne vient pas à ſuppuration, elle cauſe une ſquinancie, qui peut être mortelle.

Cette tumeur dangereuſe attaque tout à la fois différentes parties, la langue & ſes muſcles, le palais, la luette, le pharinx, le larynx & les muſcles qui en dépendent; l'os hyoïde en eſt chargé & preſſé, & ſes muſcles; toutes parties qui peuvent prendre part à l'inflammation: & plus il s'y en trouve d'intéreſſées, plus la maladie eſt conſidérable & périlleuſe. Car cette inflammation à la gorge peut ſubir les mêmes changemens qu'ailleurs, ſavoir la réſolution, la ſuppuration, l'endurciſſement, & la gangrene.

Remedes.

Il faut, dit M. Boerhaave, mettre tout en œuvre pour en procurer la réſolution, 1°. par des ſaignées réitérées; 2°. par des potions purgatives, & par des clyſteres; 3°. par un régime exact tant ſur le boire que ſur le manger; 4°. par des médicamens chargés de nitre & d'acides; 5°. en uſant de fumigations convenables, de fomentations, d'épithemes, de cataplaſmes autour du cou, & d'autres topiques. Ce ſont là preſque toutes les voies poſſibles pour ſecourir les malades. Mais ſi tous ces moyens ſont inutiles, il faut en venir à l'opération de la bronchotomie.

2. Les fientes des animaux, comme celles de chevaux & de chiens, enlevent & guériſſent cette inflammation, ſi on les applique dès le commencement.

3. Le cataplaſme de nid d'hirondelle y eſt un excellent topique.

4. La ſaignée, que M. Boerhaave a conſeillée, eſt confirmée par le ſentiment d'Etmuller: qui ajoûte qu'il n'en faut pas abuſer lorſqu'il y a dans cette maladie quelque marque de malignité; car il faut préférer alors les ſudorifiques.

5. Etmuller conſeille d'employer pour la guériſon de ce mal, les mêmes remedes que dans la ſquinancie & dans la péripneumonie. C'eſt pourquoi il faut conſulter les articles SQUINANCIE: PÉRIPNEUMONIE: & même PLEURÉSIE; car ces deux maux dégénerent ſouvent l'un en l'autre.

6. Pilez de la pariétaire, pour en avoir le ſuc; gargariſez de ce ſuc, & frottez-en les glandes.

7. *L'inflammation des Amygdales* ſe peut fort bien guérir avec le gargariſme ſuivant: Prenez ſix racines de mauves, douze figues, une chopine de lait. Faites bouillir le tout enſemble: & en gargariſez ſouvent la bouche.

TOP

TOPINAMBOUR. *Conſultez* l'article TOURNESOL.

TOPIQUE: ou *Epitheme.* Médicament que l'on applique à l'extérieur, & qui agit préciſément ſur la partie où il eſt appliqué. Il y a différens Topiques: ſelon les effets particuliers qu'ils produiſent; le différent état des plaies, qui ne ſont pas toutes ſuſceptibles des mêmes ſecours; ou enfin ſelon les parties auxquelles ces remedes ſont particuliérement deſtinés.

Par rapport à l'effet que les Topiques procurent, les uns ſont anodyns, & diſtingués en émolliens & aſſoupiſſans; d'autres ſont répercuſſifs, aſtringens, réſolutifs, maturatifs, ou véſicatoires.

Eu égard au traitement des contuſions, plaies, & fractures; il y a des Topiques vulnéraires en général, que l'on diſtingue en maturatifs, déterſifs, réſolutifs, anodyns, incarnatifs, cicatriſans, & exfolians. Les autres empêchent les progrès de la gangrene.

Relativement aux parties auxquelles ſont préférablement deſtinés les Topiques, on les diviſe en ophthalmiques, ſternutatoires, odontalgiques, &c.

Voyez GOUTE: FOMENTATION: & les différens termes de l'art qui viennent d'être ſpécifiés.

TOQ

TOQUE. Bonnet en forme de chapeau, dont le bord eſt étroit. Les Botaniſtes obſervent qu'il y a des fruits qui reſſemblent à de petites Toques.

TOR

TORCHEPIN. *Voyez* PIN, *n.* 4.

TORCHIS. *Voyez* BAUCHE.

TORDYLIUM. *Voyez* GINGIDIUM *foliis Paſtinacæ.*

TORE. Groſſe Moulure ronde, qui ſert aux baſes des colonnes. On la nomme auſſi *Tondin ; Boudin ; Gros Bâton ;* & *Boſel.*

Tore Inférieur. C'eſt le plus gros d'une baſe Attique ou Corinthienne. Le *Tore Supérieur*, eſt le plus petit.

Tore Corrompu. C'eſt celui dont le contour eſt ſemblable à un demi-cœur. Les Menuiſiers nomment cette moulure *Brayette,* ou *Bragué, de Suiſſe.*

TORMENTILLE : en Latin *Tormentilla ;* & *Heptaphyllon :* TORMENTIL, en Anglois. Genre de Plantes dont la fleur a un calyce d'une ſeule piece, découpée par le haut en huit ſegmens inégaux : quatre pétales écartés, de forme ovale, échancrées en cœur, implantés dans le calyce : nombre d'étamines très-menues, pareillement implantées dans le calyce. Au centre ſont huit petits embryons raſſemblés en tête ; aux côtés deſquels on voit des ſtyles menus. Il y ſuccede une capſule arrondie, formée par le calyce ; où ſont renfermées des ſemences fines & longuettes.

Eſpeces.

1. *Tormentilla ſylveſtris* C. B. Elle a pluſieurs tiges foibles, velues, rougeâtres, longues d'environ un pié, qui ſe courbent & ſe couchent à terre. Ses feuilles ſont comme celles de la Quintefeuille, & diſpoſées de même, mais plus étroites, plus longues, & au nombre de ſept ſur une même queue. Ses fleurs ſont jaunes. Sa racine eſt un tubercule preſque auſſi gros que le pouce, raboteux, inégal, de couleur obſcure en-dehors, rougeâtre en-dedans, garni de quelques fibres.

Cette plante croît ſur les montagnes, ſur les collines, & dans les campagnes aux endroits ſoit ſabloneux ſoit herbeux & humides. Elle fleurit tout l'Eté, depuis le mois de Mai.

2. *Tormentilla Alpina vulgaris major* C. B. Cette plante vient ſur les Alpes & ſur les Pyrénées. Ses feuilles ſont plus grandes ; & ſa racine, plus groſſe, plus rouge, plus remplie de ſuc.

Nons avons déja parlé d'une autre plante nommée TORMENTILLE *des Alpes :* Voyez PIÉ-DE-LION, *n.* 3.

Uſages.

On attribue à la Tormentille les mêmes propriétés qu'à la Biſtorte. Elle eſt aſtringente dans toutes ſes parties ; & propre à arrêter les flux exceſſifs. La décoction ou l'extrait de Tormentille ſont recommandés pour la dyſenterie, les hémorrhagies de la matrice & des autres parties, & pour le vomiſſement de ſang. Elle eſt encore alexipharmaque, & pouſſe puiſſamment par les ſueurs. Elle convient ſurtout aux maladies malignes accompagnées de dyſenterie, de diarrhée, ou de l'hémorrhagie fréquente du nez : elle réſiſte d'un côté à la malignité, & arrête de l'autre le mouvement vitié du ſang & des autres humeurs. La décoction de ſes feuilles, bue ; & les feuilles, appliquées ſur le ventre & ſur les reins ; empêchent les femmes enceintes de ſe bleſſer. Avec du ſuc de plantain, elles ſont utiles à ceux qui ne peuvent pas retenir leur urine. Leur poudre arrête les bleſſures. La décoction & l'eau diſtillée ſont un remede contre toute ſorte de venin ; & contre les vers des enfans. Cette plante eſt deſſicative ſans beaucoup de chaleur ; aſtringente, vulnéraire. La poudre de la racine appaiſe les violens maux de dents ; étant miſe dans la bouche avec un peu de pyrethre & d'alun.

On nous envoie la racine du *n.* 2. Elle doit être choiſie récente, bien nourrie, groſſe à-peu-près comme le pouce, nette, entiere, mondée de ſes filamens, compacte, bien ſéche, de couleur brune en-dehors, rougeâtre en-dedans, & d'un goût aſtringent.

TORNATEA. *Voyez* ſous le mot ACACIA.

TORQUER. *Voyez* ce mot, dans l'article TABAC.

TORS. *Voyez* TORTU.

TORSE, ſignifie, parlant d'une *Colonne*, celle qui n'eſt pas compoſée d'une ſurface unie en ſon contour cylindrique, & de lignes perpendiculaires ; mais de lignes obliques & ſpirales.

TORSER. C'eſt contourner le fût d'une Colonne en ſpirale, ou vis ; pour la rendre torſe.

TORTILLARD. *Voyez* ORME, *p.* 773.

TORTILLIS : *Terme d'Architecture.* C'eſt un boſſage ruſtique, une maniere de vermoulure faite à l'outil ; comme il s'en voit à quelques chaines d'encognure au Louvre, & à la Porte S. Martin à Paris. En Latin *Scalptura*, ou *Sculptura*, *Vermiculata ;* à cauſe qu'il paroît dans cet ouvrage ruſtique, comme des figures de vers ou vermiſſeaux en diverſes ſituations.

TORTU, ou *Tors*, (Bois). Voyez ſous le mot BOIS.

TORTUE. Animal amphibie, ſorte de teſtacée ; qui marche fort lentement, quoiqu'il ait quatre piés. Quelques eſpeces ont leur têt ou écaille, de différentes couleurs aſſez agréablement diſpoſées. Celle qu'on nomme *Carret*, a l'écaille feuilletée, & ſuſceptible de toutes ſortes de formes : en conſéquence les Ebéniſtes & Tabletiers la recherchent. L'écaille de la *Tortue Verte* eſt diviſée par feuillets verdâtres ou blonds, tranſparens, beaucoup plus minces : on s'en ſert principalement pour des pieces de rapport. La Tortue ſe cache en hiver dans des cavernes, comme les ſerpens & les lézards : & elle y paſſe quelquefois toute cette ſaiſon ſans manger, comme font pluſieurs autres animaux. L'aigle ſe jette quelquefois ſur elle ; & elle a peine à s'en défendre. Ariſtote (*Hiſtoire des Animaux*) dit qu'elle ſe bat avec les ſerpens & la vipere ; mais qu'elle ſe munit toujours auparavant de la petite plante nommée en Latin *Cunila :* afin de ſe guérir par ce moyen de la morſure de ces animaux venimeux.

A l'égard de la Tortue de Mer ; elle ne demeure pas toujours dans l'eau ; elle vient ſur terre, où elle s'endort quelquefois comme les veaux marins. On aſſure que ſa gueule eſt ſi forte, qu'elle rompt & briſe d'un ſeul coup les bâtons les plus durs. Elle ſe nourrit dans la mer, de poiſſons & de coquillages ; & ſur la terre, des plantes qu'elle y trouve. On dit que quand on lui a coupé la tête, elle demeure encore quelque tems vivante ; & que cette tête coupée mord avec beaucoup de force ce qu'elle peut attraper. On rapporte que dans les Indes il y a des Tortues de mer ſi groſſes & ſi grandes, que chacune de leurs écailles eſt ſuffiſante pour couvrir de petites maiſons, & pour faire des barques avec leſquelles les habitans de ces lieux navigent entre les Iſles de la Mer Rouge. On en trouve une grande quantité en Amérique ; où il y en a qui ont juſqu'à cinq piés de long & quatre piés de large. Telle Tortue de mer ſuffit quelquefois pour donner à manger à cent perſonnes d'équipage ſur mer. Elles ſont communes dans l'Iſle de Bourbon & dans celle de l'Aſcenſion : où on en voit qui peſent juſqu'à deux cent livres. On en trouve de ſi fortes, qu'un homme peut (dit-on) ſe tenir deſſus leur écaille ſans les incommoder ni les empêcher de ſe mouvoir.

Il y a de grands détails anatomiques ſur le cœur

des Tortues ; dans le Recueil de l'*Acad. des Sc. de Paris*, ann. 1699 & 1703.

Les Tortues femelles font un grand nombre d'œufs, qu'elles viennent pondre à terre, où elles les couvrent d'écorces fines, de feuilles d'arbres, & de ſable. Ces œufs ſont gros comme ceux des poules, mais pour ainſi dire ſans coque. Le ſoleil les fait éclore au bout de quarante jours. Les Tortues qui viennent de ſortir de l'œuf, ſont aſſez fortes pour percer le ſable & aller dans l'eau, où elles vivent ; car elles habitent dans la mer, & dans les rivieres & les lacs.

Pour prendre plus aiſément les Tortues, il faut les renverſer ſur le dos avec une fourche, ou quelque autre inſtrument.

On ſe ſert de l'écaille de Tortue, pour faire des peignes, des tabatieres, &c. *Voyez* ECAILLE.

Les Tortues ſont très-bonnes à manger. On prétend qu'elles n'ont jamais cauſé d'indigeſtion. Cet aliment convient en tout tems ſurtout aux perſonnes jeunes, d'un tempérament chaud & bilieux, qui s'exercent beaucoup, & qui ont un bon eſtomac. Les Tortues qui paroiſſent les moins convenables pour la ſanté, ſont celles qui habitent des endroits bourbeux & fangeux. Cependant cette circonſtance ne doit pas les faire abſolument rejetter ; puiſque l'on remarque que pluſieurs poiſſons qui vivent comme ces Tortues dans des endroits ſales & bourbeux, ſont des alimens aſſez bons & aſſez ſalutaires : ce qui vient de ce qu'il ſe fait dans leur corps de bonnes ſécrétions & filtrations, à raiſon des conſtitutions & conſtructions de leurs pores & parties ſolides. La chair de la Tortue nourrit beaucoup : elle produit un aliment ſolide & durable. Mais on doit la faire bien bouillir ; & la mêler avec quelque aſſaiſonnement qui aide à ſa digeſtion.

Cardan aſſure que la chair des Tortues d'Afrique, mangée avec du pain pendant ſept jours conſécutifs, eſt un excellent remede contre la ladrerie. Cet Auteur ſubtil tâche d'en donner des raiſons. Au reſte, le premier ſoin de celui qui cherche la vérité, n'eſt pas de prétendre par des hypotheſes expliquer les prétendus effets de la nature, mais de rechercher d'abord ſi la choſe eſt réelle. On conſeille les Tortues dans les maladies de poitrine & de conſomption. Leurs cuiſſes paſſent pour être un amulete éprouvé contre la goute : on prend une Tortue mâle ; on lui coupe les jambes pendant qu'elle eſt en vie ; & on les enferme dans des ſachets de cuir de chevreau, pour les lier ſur les membres du malade, enſorte que la cuiſſe droite de la Tortue réponde à la cuiſſe droite du malade, la gauche à la gauche. *Voyez* Solenander ; Schenk ; Porta ; Etmuller. Le ſang de Tortue de mer, ou de celle de terre, ſe donne intérieurement pour antidote juſqu'à une dragme. Le ſang de Tortue de terre, frais & crud, eſt recommandé contre la fievre hectique ; la priſe eſt de deux dragmes. Ce ſang nouvellement tiré eſt bon pour la gale & la lepre, ſi on l'applique deſſus : & celui qui eſt deſſéché eſt eſtimé pour l'épilepſie : la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme.

On tire un remede ophthalmique, du fiel. Le foie convient à la ſuffocation de matrice, en forme de peſſaire. On tire auſſi de la Tortue un remede contre le cancer. On en fait un ſirop très-ſalutaire dans la phthiſie ou fievre hectique, ſpécialement ſi le vice dépend de l'eſtomac. Voyez encore SIROP *Reſtaurant*. On prépare un ſuc d'huitres, de Tortues, & d'écreviſſes ; très-utile dans l'atrophie, ou conſomption des parties charnues de toute l'habitude du corps. La graiſſe ou huile de Tortue eſt aſtringente & réſolutive.

TOS

Tortue en Fricaſſée.

Prenez ſel, poivre, un oignon piqué de cloux de girofle, un bouquet de fines herbes, du perſil, de la ciboule, une feuille de laurier, un peu de baſilic, & un morceau de beurre ; mettez le tout dans une marmite pleine d'eau ; quand elle aura bouilli pendant quelque tems, coupez la tête, les pattes, & la queue des Tortues ; mettez le corps avec l'écaille dans la marmite ; & laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'on puiſſe détacher l'écaille de la chair. Vous couperez cette chair par morceaux, prenant bien garde de ne pas crever le fiel ; que vous jetterez : puis ayant fait fondre de bon beurre dans une caſſerole, vous y mettrez la chair, avec l'aſſaiſonnement qu'on a coutume d'employer dans la fricaſſée de poulet (qui ſe fait ordinairement avec champignons, mouſſerons, truffes, culs d'artichaux, ſel & poivre). Il faut bien paſſer le tout enſemble, le mouiller de bon bouillon de poiſſon, & le laiſſer cuire doucement. Les Tortues étant cuites, vous lierez la ſauſſe avec des jaunes-d'œufs délayés dans le verjus ; & ſervirez chaud.

Tortue en Marinade.

Voyez MARINADE.

On fait des *Potages de Tortue ;* comme ceux de bœuf, de veau, & de mouton.

On en tire auſſi du *Jus* & du *Coulis*, de même que d'autre viande.

Les Tortues de terre valent mieux pour le coulis & le bouillon, que celles de mer.

Voyez encore au mot BOUCAN.

On peut nourrir chez ſoi des Tortues, avec du ſon & de la farine.

TORTUE : *Tumeur.* Voyez le mot TAUPE.

TOS

TOSCAN (*Ordre*). Conſultez l'article AVANT-LOGIS.

TOT

TOTTOVILLA. *Voyez* ALOUETTE.

TOTUS-ALBUS. *Conſultez* l'article NARCISSE.

TOU

TOUCHE (*Bois de*). Voyez BOIS MARMANTEAUX.

TOUCHER *au Bois :* Terme de Chaſſe. C'eſt quand le cerf, le daim, le chevreuil, veulent ôter la peau velue qu'ils ont ſur leur bois.

TOUFFE : *Terme de Jardinage.* C'eſt un gros pié de plante accompagné de pluſieurs petits, qui peuvent être ſéparés les uns des autres, & plantés ſéparément. Chacun de ces plants peut devenir dans la ſuite une Touffe à ſon tour. On dit : *une Touffe de violiers ; d'alleluya ; de marguerites ; de laurier, de lilas*, &c.

M. Dodart a fait voir que, dans les arbres qui forment une tête, la baſe de la Touffe affecte preſque toujours d'être parallele au plan d'où ſortent les tiges ; ſoit que ce plant ſoit horizontal, ou non ; ſoit que les tiges mêmes ſoient perpendiculaires, ou inclinées ſur ce plan. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, ann. 1699, p. 60, &c.

TOUPILLON : *Terme de Jardinage.* Se dit particuliérement en fait d'Orangers ; & déſigne une confuſion de pluſieurs branches fort petites chargées de petites feuilles, & venues fort près

les unes des autres. C'eſt ainſi qu'ordinairement du nombril de chaque feuille des branches d'orangers de l'année précédente, il en ſort beaucoup de petites.

On dit : *Cet arbre eſt plein de Toupillons, on voit bien qu'il a été mal taillé.*

Un Jardinier habile doit être ſoigneux de détoupillonner; c'eſt-à-dire, ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conſerver qu'une ou deux, qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'arbre : celles-là étant ſeules, reçoivent la nourriture qui alloit au grand nombre; ainſi elles deviennent plus belles, plus groſſes, & plus longues; & font de plus belles feuilles, de plus belles fleurs, & de plus beaux fruits.

Les Toupillons ſont l'endroit où il s'amaſſe le plus d'ordures, & ſurtout de punaiſes.

TOUPIN. *Conſultez* ce mot dans l'article CORDE.

TOURBE. Matiere combuſtible; qui ſe tire de fonds marécageux; & dont les cendres ſont employées à fertiliſer les terres, & à leſſiver les toiles.

Selon Charles Patin, la Tourbe n'eſt qu'un amas de terre dépoſée ſur un fond bitumineux.

L'Auteur de la Minéralogie fait l'énumération des diverſes eſpeces de Tourbe : & dit 1°. que la *Tourbe de Hollande* eſt limoneuſe & ſans odeur; 2°. qu'il ſe trouve, près de la mer, une Tourbe limoneuſe fétide; qui eſt d'une ſubſtance compacte & difficilement inflammable : que telle eſt la *Tourbe de Zélande;* 3°. qu'*en Suede* on ſe ſert d'une Tourbe limoneuſe; laquelle contient des parties de fer, & eſt propre à chauffer l'acier. [M. Schmidt, *Traités ſur divers ſujets intéreſſans*, dit (p. 164) que des gens intelligens déplorent le malheur de la Suede, qui eſt obligée de brûler ſa Tourbe, au lieu de la mettre ſur ſes terres labourables.]

La *Tourbe de Picardie* eſt une terre noirâtre, que l'on tire du fonds des marais, & qui ſéchée au ſoleil ſe durcit en maſſes de différentes formes à-peu-près groſſes comme des briques, & brûle plus ou moins aiſément ſelon les dégrés de ſa ſéchereſſe. C'eſt pourquoi dans les années pluvieuſes, elle s'amortit au feu, répand peu de chaleur, & ne donne que de mauvaiſes cendres : on reconnoît facilement leur mauvaiſe qualité, en ce qu'elles ſont fort peſantes & moins calcinées. C'eſt cependant alors qu'elles ſont ordinairement plus cheres : parce que le peu de profit qu'a produit la Tourbe, a jetté dans une dépenſe conſidérable; dont on ſe dédommage ſur la vente des cendres. Le préjugé où l'on eſt généralement en faveur de cet amendement en aſſure le débit. Mais dans de telles années leur effet ne répond pas aux eſpérances.

En répandant la cendre de Tourbe ſur les champs ou ſur les prés, il faut choiſir un tems où il n'y ait point de vent s'il eſt poſſible; la ſemer en baiſſant la main, non comme on répand les ſemences; & profiter de la circonſtance d'une pluie prochaine. La ſéchereſſe rendroit cette cendre ou inutile ou brûlante. Et le grand vent en diſſiperoit une partie conſidérable.

Plus la Tourbe eſt noire; plus auſſi elle eſt vieille, & parfaite. Celle que l'on tire des endroits étroits ou eſpeces de gorges, eſt communément meilleure que les autres.

En Picardie, la Tourbe d'au-deſſous d'Amiens eſt conſtamment la plus ferme & de la meilleure qualité. Enſuite elle dégénere par dégrés, à meſure qu'on s'éloigne de cette ville en remontant la Somme : enſorte que les marais de Peronne ne contiennent qu'une Tourbe imparfaite, que les habitans nomment *Bouzin;* & qui eſt ſenſiblement un amas de racines de roſeaux, mêlées avec la pourriture de leurs feuilles.

Voyez AMENDER, *n.* 6. Conſultez auſſi les *Mémoires de l'Académie des Sc. de Paris*, an. 1761, p. 380, &c.

TOURILLON. C'eſt toute groſſe cheville ou boulon de fer, qui ſert d'eſſieu : comme les deux Tourillons d'un pont à baſcule; celles qui portent la groſſe cloche d'un béfroi; & pluſieurs autres ſervant à divers uſages.

TOURMENTE (*Bois qui ſe*). Voyez ſous le mot BOIS.

TOURNER : *Terme de Jardinage;* qui ſe prend quelquefois pour la premiere marque de maturité. Ainſi on dit : *Le fruit commence à Tourner : le fruit eſt Tourné : il mange du raiſin qui n'eſt pas ſeulement Tourné : ce melon eſt Tourné, il faudra le couper inceſſamment.* Le commencement de maturité ſe connoît à la couleur de la plupart des fruits, qui ſe change pour prendre une nouvelle teinte au lieu de la verdâtre qu'ils avoient. Cette nouvelle couleur eſt jaune dans pluſieurs poires, pêches, &c : d'autres noirciſſent, rougiſſent, ou s'éclairciſſent; comme les raiſins, les prunes, les ceriſes, &c.

Conſultez l'article OIGNON, p. 696, col. 1.

TOURNER ſe prend quelquefois pour un commencement de corruption & de pourriture. Ainſi on dit : *ces ceriſes ne valent plus rien, elles ſont toutes Tournées.*

TOURNER : *Terme de Chaſſe.* C'eſt lorſque la bête que l'on chaſſe fait un retour.

C'eſt auſſi faire tourner les chiens, pour en trouver le retour & le bout de la ruſe.

Se TOURNER *d'Equerre.* Voyez au mot EQUERRE.

TOURNESOL. Il y a pluſieurs plantes qui portent ce nom, quoique de genres différens.

Les unes ſont des HELIOTROPES; nommés en Anglois *Turnſole :* reconnoiſſables par leur fleur borraginée, diſpoſée en grappe, courbée en queue de ſcorpion, un peu inclinée vers le ſoleil levant, (*Voyez* HELIOTROPE); & dont chacune contient cinq étamines. A chaque fleur ſuccedent quatre petites ſemences, qui ſont arrangées de maniere à repréſenter en quelque ſorte la tête d'une vipere.

Eſpeces.

1. *Heliotropium majus Dioſcoridis* C. B. Connu ſous le nom d'*Herbe aux Verrues.* On l'appelle auſſi en Latin, *Verrucaria; Herba Cancri;* &c. Il pouſſe une tige haute d'environ un pié, cottoneuſe, blanchâtre, remplie de moëlle, & branchue. Ses feuilles ſont oblongues, ovalaires, blanchâtres, velues, très-ameres. Les fleurs naiſſent aux ſommités de la tige & des rameaux, en maniere d'épis blancs, longs, lanugineux, & contournés comme il a été dit. Chacune de ces fleurs eſt un petit baſſin pliſſé en étoile dans le centre, & découpé ordinairement en cinq parties, entre leſquelles on en trouve fort ſouvent cinq autres beaucoup plus petites, placées alternativement. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences jointes enſemble, oblongues, bombées ſur le dos, applaties ſur les faces par où elles ſe touchent, & de couleur cendrée. Sa racine eſt ſimple, & ligneuſe.

Cette plante croît dans les champs, le long des chemins; & en des endroits incultes & ſabloneux.

2. *Heliotropium minus ſupinum* C. B. L'*Herbe aux Verrues*, particuliere *aux pays chauds.* Cette plante pouſſe pluſieurs tiges, longues à-peu-près comme la main, couchées par terre, branchues, un peu lanu-

gineuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece ; mais plus petites. Ses fleurs ſont auſſi courbées en queue de ſcorpion, aux ſommités des branches ; & de couleur blanche. Lemery dit que les ſemences ne ſont point jointes quatre-à-quatre comme dans la grande eſpece ; mais qu'elles naiſſent ordinairement ſeules, & quelquefois deux-à-deux, plus groſſes, rouſſes, & enveloppées d'une membrane. La racine eſt petite, & noirâtre en-dehors. La graine ſe recueille dans le tems de la moiſſon.

3. On nomme *Herbe de la Vanille*, ou *Banille*, & *Héliotrope du Perou*, un arbuſte dont les feuilles imitent aſſez celles de la Sauge ; & les fleurs ſont petites, d'un blanc mêlé de bleu, avec une odeur très-gracieuſe.

4. On trouve, en automne, aux environs de Paris, & ſpécialement dans le parc du château de Madrid, un *Grand Heliotrope*, qui ſent le jaſmin.

5. M. Dodart a donné la Deſcription d'un *Heliotrope d'Amérique, à feuilles d'Ormin ;* dans les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. IV, pp. 275-6.

6. Voyez encore l'*Hiſtoire de l'Acad. des Sc.* an. 1730, p. 66-7

Uſages.

Le ſuc du *n.* 1 fait tomber les verrues, que l'on frotte fréquemment avec les feuilles broyées. On s'en ſert pour amortir les dartres vives. Cette plante eſt réſolutive ; propre à arrêter le cancer qui ne fait que commencer, & les ulceres ambulans ; réſiſter à la gangrene ; déterger les ulceres putrides & chancreux. On l'applique extérieurement ſur les écrouelles, les parties gouteuſes ; & pour appaiſer les douleurs de tête. On en donne intérieurement la décoction pour exciter l'urine, & faire venir les mois aux femmes.

Le *n.* 3 eſt aujourd'hui fort à la mode, à cauſe de l'odeur de ſes fleurs.

II.

On donne le nom de TOURNESOL, ou SOLEIL, aux plantes qui appartiennent au genre de *Corona Solis*, ou *Helianthus :* à quoi répond la dénomination Angloiſe *Sun Flower.*

Ces Tourneſols portent une fleur radiée. Les demi-fleurons, qui la bordent, ne ſont que des pétales privés d'étamines & d'embryons : auſſi les abeilles ne s'y arrêtent-elles pas. Mais le diſque eſt compoſé de fleurons cylindriques ſéparés entre eux par des écailles, renflés à leur baſe, diviſés par le haut en cinq ſegmens écartés & pointus : dans l'intérieur ſont cinq étamines, dont le pié eſt courbe, & qui ſont terminées par des ſommets faits en forme de tuyaux. Ces fleurons poſent ſur l'embryon : ſon ſtyle eſt menu ; & ſurmonté d'un ſtigmate fourchu & courbé. Cet embryon devient une ſemence oblongue, marquée de quatre angles, faite à-peu-près en coin, arrondie par le haut, & qui contient une amande ſous une enveloppe coriacée. Le calyce qui eſt commun à tous ces fleurons & demi-fleurons, eſt formé d'écailles aſſez molles, larges par le bas, & dont la partie ſupérieure eſt en pointe ; ordinairement laciniée.

Eſpeces.

1. *Corona Solis perennis, flore & ſemine maximis* Inſt. R. Herb. Cette plante, originaire du Canada, eſt vivace. Elle ne devient pas bien haute. Mais elle donne de grandes fleurs, qui ſont quelquefois Doubles.

2. *Corona Solis minor, ſemina* Tabern. Le *Tourneſol Vivace.* Il produit d'aſſez grandes fleurs, qui durent longtems : on en a une ſucceſſion continue depuis le mois de Juillet juſqu'en Octobre.

3. *Corona Solis, parvo flore, tuberoſâ radice* Inſt. R. Herb. Notre *Topinambour*, ou Taupinambour : le *Jeruſalem Artichoke*, des Anglois. Il eſt vivace par ſes racines ; qui ſont des tubercules charnus, d'un blanc griſâtre, ordinairement taillés à-peu-près en cône.

4. *Corona Solis* Tabern. Le *Grand Soleil ; Grand Tourneſol ; Tourneſol Annuel.* Il pouſſe une groſſe tige noueuſe, haute de ſix à ſept piés, quelquefois beaucoup davantage : à l'extrêmité de laquelle naît ſouvent une grande fleur, tantôt ſimple, tantôt double, les unes couleur de ſoufre, les autres d'un jaune d'or. La tige ſe ſépare quelquefois en pluſieurs branches, qui portent autant de fleurs.

Cette plante s'incline par ſon ſommet, de façon qu'elle préſente au ſoleil le diſque de ſa fleur : & comme cet aſtre change de ſituation pendant le cours de la journée, la fleur en change auſſi quand il fait beau ; regardant le matin l'orient, à midi le ſud, & au ſoir l'occident. *Voyez* HELIOTROPE.

Uſages.

Si on en croit les livres, le *n.* 4 eſt doué de vertus qui le rendent très-précieux. On prétend que ſi l'on fait avaler dans du bouillon autant de ſes graines pulvériſées qu'il y a de jours que dure la fievre tierce ou quarte, deux heures avant qu'elle doive prendre ; ce remede la chaſſe & l'empêche de revenir. Galien dit que trente grains pris dans du bouillon, purgent très-bien la bile & les ſéroſités, & font vomir tout ce que l'on a de mauvais dans l'eſtomac. Voyez l'*Hiſtoire de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1702, p. 48. Les feuilles broyées avec de la farine, appaiſent l'inflammation des yeux, & l'enflure des mammelles cauſée par le nouvel accouchement des femmes. Les mêmes feuilles, miſes en emplâtre avec du vinaigre, guériſſent le feu ſauvage. La graine fournit une huile excellente pour la gale & la rogne ; qui eſt auſſi bonne à brûler pendant la nuit.

Prenez (dit-on) un diſque entier de fleurs de ce Tourneſol ; & les graines d'un autre, bien mûres, avec le diſque même ſur lequel elles poſent. Mettez-les dans une bouteille ; verſez par-deſſus de bonne eau-de-vie qui ſurnage de quatre doigts ; bouchez bien la bouteille ; & la tenez au ſoleil pendant dix jours, & la nuit en lieu ſec : après quoi ſéparez l'eau-de-vie ; mettez tout le reſte à la preſſe ; & mêlez avec l'eau-de-vie ce qui en ſortira. Vous ferez calciner le marc entre deux pots bien lutés, à un bon feu : dans un jour il ſera réduit en cendres. Vous tirerez le ſel de cette cendre ; que vous mêlerez avec l'eau-de-vie : dans laquelle il ſe diſſoudra. Gardez bien cette liqueur : donnez-en une cuillerée dans un demi-verre de vin blanc à jeûn, à ceux qui ſont attaqués de paralyſie, de chancre, d'hydropiſie, du *noli me tangere*, de la fievre quarte, & à ceux qui ont le cerveau pourri : vous mettrez ſur le mal un linge mouillé de cette liqueur : & elle le deſſéchera.

Ceux qui ont la pierre ou la gravelle aux reins, en boiront à jeûn deux ou trois doigts avec du vin blanc : ce qui les guérira.

La fleur de cette plante eſt fort utile aux abeilles, dans l'arriere ſaiſon, où la plupart des autres fleurs ſont paſſées.

Ses graines ſont une excellente nourriture pour la volaille domeſtique. * *Gardener's Dict.*

On mange les racines du *n.* 3, apprêtées comme les pommes de terre. Mais cet aliment farineux eſt fade, venteux, & plus aqueux que la pomme de terre.

Culture.

Toutes les eſpeces ci-deſſus ſont originaires de l'Amérique. Mais elles ſe ſont très-bien rendu propres les climats Européens.

Le Topinambour s'y multiplie prodigieuſement, de lui-même, par la multitude de cayeux que produit un ſeul tubercule chaque année; enſorte qu'il eſt difficile de l'exclure entiérement d'un terrein dont il a pris poſſeſſion. On en plante, ſoit au printems ſoit en automne, les cayeux, ou les morceaux des gros tubercules. Dans ce dernier cas, chaque morceau doit être garni d'un œilleton. On les eſpace loin les uns des autres. En automne, lorſque les tiges viennent à périr, on peut lever de Terre les Tubercules pour les manger.

On multiplie aiſément de graine le *n.* 4. On la ſeme au mois de Mars ſur une terre ſubſtantieuſe. Lorſque les plantes ont ſix pouces de hauteur, on peut les lever en motte, pour les tranſporter dans de grandes plate-bandes de pareille terre, expoſées au grand ſoleil. On les y arroſe fréquemment juſqu'à ce qu'elles aient repris. Enſuite elles n'exigent d'autre ſoin que d'être arroſées à-propos.

Les grandes fleurs des *nn.* 1, 2, & 4, ornent bien de grands & de petits jardins.

III.

Les anciens Botaniſtes nommoient *Heliotropium parvum*, ou *Heliotropium Tricoccum;* la plante qui a été depuis appellée par M. Tournefort, (Inſt. R. Herb.) *Ricinoïdes ex quâ paratur* Tournesol *Gallorum;* & par M. Von Linné (H. Upſal.), *Croton foliis rhombeis repandis, capſulis pendulis, caule herbaceo.* Elle eſt annuelle, fort commune en Languedoc & dans nos autres provinces méridionales. Les Languedociens la nomment *Maurelle.* Sa tige, herbacée, cylindrique, & branchue, eſt haute d'environ dix pouces. Sa racine eſt blanche, cylindrique, ordinairement aſſez droite. Les feuilles ſont gaudronnées ſur les bords, faites en rhombe, longues d'à-peu-près deux pouces ſur quinze lignes de largeur dans leur plus grand diametre, d'un verd pâle preſque cendré; & portées par des pédicules menus qui ont environ quatre pouces de longueur. Aux côtés de la tige, & à l'extrêmité des branches, naiſſent vers les mois de Juin & Juillet, de courts épis de fleurs jaunes: les unes, *mâles*, ſont au haut de l'épi; compoſées d'un calyce à cinq pieces, cinq pétales, cinq petites glandes nectariferes attachées au calyce, dix à quinze étamines réunies par leur baſe & ſurmontées de ſommets doubles. Plus bas, ſur le même épi, ſont les fleurs *femelles;* dont le calyce & les pétales ſont comme ceux des fleurs mâles: l'embryon ou ovaire eſt arrondi, marqué de trois angles, terminé par trois ſtyles dont les ſtigmates ſont fourchus & courbés. L'embryon devient une capſule arrondie ruede, qui a trois lobes, & dont l'intérieur eſt ſéparé en trois loges; dans chacune deſquelles eſt une ſemence longuette & arrondie. Les fleurs mâles périſſent après la fécondation des femelles. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1712, p. 337-8; & la figure qui y eſt jointe.

Culture.

Il faut beaucoup de chaleur pour que les graines de cette plante mûriſſent.

On les ſeme de bonne heure au printems dans une terre légere, expoſée au midi. Elles demeurent toujours où on les a ſemé. On éclaircit le jeune plant, de maniere qu'il ſoit eſpacé à ſix pouces en tout ſens. Du reſte, il ne faut que ſarcler à propos.

Uſages.

Cette plante fournit une teinture bleue tirant ſur le violet.

La ſolution de Tourneſol, ou le papier bleu ordinaire coloré avec ce Tourneſol détrempé dans l'eau commune, eſt un des moyens que l'on a coutume d'employer pour découvrir les acides: parce que les alkalis n'y produiſent aucun changement. Mais les acides, ſelon les degrés de leur force, l'alterent depuis un rouge très-foible juſqu'à un rouge fort vif. C'eſt la couleur la plus ſuſceptible de changement, que l'on ait encore trouvée: l'acide le plus foible l'altere.

Ce Tourneſol fait partie du commerce des marchands de couleurs. Ils le vendent en petits pains cubiques, leſquels ſont d'un violet foncé.

Le Tourneſol en drapeaux, ou en chiffons, préparé avec du ſuc de la même plante, eſt d'un grand débit, particuliérement pour l'Allemagne, l'Angleterre, & la Hollande: où l'on s'en ſert à teindre les confitures, gelées, vins & autres liqueurs, auxquelles il communique une couleur agréable. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* 1712, p. 339.

Pour faire le Tourneſol en Drapeaux.

On cueille au commencement du mois d'Août les ſommités de la plante; puis les ayant écraſé avec des meules ſemblables à celles dont on ſe ſert pour écraſer les noix & les olives dont on veut tirer l'huile, on les met dans des eſpeces de cabas, pour en exprimer le ſuc avec des preſſes. Enſuite on expoſe ce ſuc au ſoleil, l'eſpace d'environ une heure, pour le dépurer; puis on y trempe des chiffons, qu'on étend à l'air. Quand ils ſont bien ſecs, on les humecte à la vapeur de huit ou dix livres de chaux vive, éteinte dans une ſuffiſante quantité d'urine. On les remet ſécher au ſoleil; pour les tremper une ſeconde fois dans le même ſuc de Tourneſol. Lorſqu'ils ſont ſecs pour la derniere fois, ils ſont dans leur état de perfection.

D'autres frottent les chiffons avec le ſuc du fruit; qui d'abord leur donne une belle couleur verte, laquelle ſe change bientôt en pourpre clair ou en fort beau bleu. Ces chiffons étant enſuite trempés dans de l'eau, puis exprimés fortement, lui communiquent une ſemblable teinture claire de pourpre. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1754, p. 688.

On nomme encore Tournesol en Drapeaux, de la toile ou du crêpe que l'on teint à Conſtantinople avec de la cochenille & quelques acides.

Le Tournesol *en Cotton* eſt du cotton applati de la grandeur & figure d'un écu; & teint en Portugal avec la cochenille meſteque.

Ces Tourneſols & celui de Conſtantinople, doivent être choiſis propres, ſecs, d'une belle couleur rouge, & rendant aſſez de teinture dans les liqueurs.

Il y a auſſi une eſpece de Tournesol *en pâte*, ou *en pain;* appellé *Orſeille;* qui eſt une pâte ſeche, compoſée (dit-on) avec des graines de parelle & du Ricinoïdes Tourneſol, de la chaux, & de l'urine ou du jus de citron. La couleur de cette pâte doit être bleue. Les Teinturiers s'en ſervent. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1712, p. 340; & an. 1754, p. 697.

Consultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1732, p. 172-3 ; *Hist.* de la même Académie, an. 1735, p. 34 ; & en 1754, un *Mémoire* de M. Montet.

TOURNURE *d'Etaim*. Voyez APPEAU, p. 144, col. 2.

TOURON. Espece de Bignet. Consultez l'article BIGNET.

TOURTE ou *Tourtiau* de chenevi, de lin, &c. On nomme ainsi le marc des graines dont on a exprimé l'huile. *Consultez* les articles AMENDER: CHANVRE: LIN: CHOU.

TOURTE. *Consultez* l'article PÂTISSERIE: & PÂTE *Brisée*.

Tourte de Pigeonneaux.

Prenez de la farine, du beurre, des œufs, & du sel à proportion. Faites de tout cela une pâte, en ajoûtant autant d'eau qu'il est nécessaire. Quand elle aura reposé environ une heure, vous la manierez avec du beurre pour la rendre plus fine : & vous en formerez une abaisse que vous étendrez sur le fond de la tourtiere. Après quoi, vous mettrez d'abord un peu de lard rapé sur l'abaisse ; puis vous arrangerez vos pigeonneaux l'estomac en-haut, après les avoir habillé & trouſſé proprement ; c'est-à-dire échaudé, vuidé, trouſſé les pates en-dedans comme pour une compote, & les avoir blanchi. Vous ajoûterez une bonne garniture de ris de veau, de foies gras, champignons, mousserons, morilles, truffes, & culs d'artichaux ; le tout assaisonné de sel, cloux de girofle, muscade, poivre, épices, & d'un bouquet de fines herbes. Vous couvrirez avec des tranches de veau bien mince, des bardes de lard, & un peu de beurre. Ensuite vous mettrez sur la Tourte une autre abaisse ; & vous formerez un cordon tout autour, en joignant ensemble les bords des deux abaisses ; puis ayant doré la Tourte avec de l'œuf battu, vous la ferez cuire au four ; ou bien en mettant de la braise, ou du charbon allumé sur la tourtiere & dessous. Il faut prendre garde que la chaleur de la tourtiere ne soit pas trop vive : & il est à propos de garnir le couvercle d'un peu de cendres, avant que d'y mettre du charbon ; & d'en mettre aussi sur le charbon ou la braise qui est sous la tourtiere. On laisse cuire la Tourte l'espace d'une heure & demie, ou deux heures : quand elle est cuite, on la retire & on la découvre pour ôter les tranches de veau, les bardes de lard, le bouquet de fines herbes ; & y mettre un coulis de veau ou une essence de jambon, ou un coulis d'écrevisses, ou une liaison de jaunes d'œufs. On la sert chaude pour Entrée.

Tourte de Lapreaux.

Il faut couper les lapreaux par morceaux : & les ayant passé par la casserole, avec du lard fondu, un peu de farine, de fines herbes, & ciboulettes, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, & un peu de bouillon, les laisser refroidir. Ensuite on les arrange sur l'abaisse, qui doit être garnie de lard ; ou pour le mieux, des foies des lapreaux, hachés & pilés avec du lard rapé, ciboules, échalotes, persil, sel, poivre, fines herbes, & fines épices : on garnit le tout avec quelques champignons & truffes ; & l'on assaisonne de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & du beurre par-dessus, avec des bardes de lard, ou du lard rapé : puis on couvre la Tourte avec une abaisse, aussi de pâte brisée. On la dore avec un œuf : & on la fait cuire pendant une heure & demie. Etant à demi-cuite, on y coule la sausse, où l'on a passé d'abord les lapreaux ; & on la remet au four, pour l'achever de cuire, encore pendant une heure & demie. Après quoi, on la tire, on la découvre, on ôte les bardes de lard, & on la dégraisse bien. On y met ensuite une essence de jambon, ou un coulis de lapreaux, ou un jus d'orange : & on la sert chaude pour Entrée.

Tourte de Foies gras.

Après avoir étendu l'abaisse dans la tourtiere avec du lard rapé, on assaisonne avec du sel, du poivre, & un peu de fines herbes. Ensuite on range les foies par-dessus ; & on y ajoûte la garniture ordinaire. On couvre le tout de tranches de veau bien minces, & de bardes de lard ; puis on couvre de l'abaisse : qu'on dore, comme ci-dessus : & on fait cuire. La Tourte étant cuite, on la découvre pour en ôter les tranches de veau, & les bardes ; puis l'ayant dégraissée, on y met un peu d'essence, ou de jus de jambon. On la sert chaude.

Tourte de Ris de Veau.

Elle se fait de même que celle de foies gras : mais il faut les blanchir avant de les employer.

Tourte de Béatilles.

Voyez au mot PÂTISSERIE.

Tourte (ou *Pâté*) *de Godiveau.*

Prenez rouelle de veau, quelques blancs de chapon ou de perdrix, un peu de lard, & autant de graisse ou moëlle de bœuf que de viande ; hachez le tout ; & l'assaisonnez de sel, poivre, girofle, muscade, un peu de fines herbes, & de persil haché : mettez votre godiveau sur une abaisse de pâte brisée, épaisse de trois doigts ; puis un lit de ris de veau, foies gras, quelques crêtes, & de petits champignons. Faites quelques andouillettes de godiveau ; mettez-les dessus, avec quelques bardes de lard, & du beurre. Couvrez votre Tourte avec une abaisse dorée d'œuf ; & quand elle sera cuite, découvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraissez-la, faites entrer un coulis clair de veau & de jambon, & servez-la chaudement. Dans la saison on peut y mettre des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, après les avoir fait blanchir.

Voyez PÂTÉ *chaud*.

Tourte de Carême.

Prenez chair de carpes, d'anguilles, de brochet, de tanches & d'autres poissons ; une mie de pain trempée dans de la crême, beurre, champignons, mousserons, ciboules, persil, truffes assaisonnées de sel & de poivre : hachez le tout ensemble ; & pilez-le ensuite dans un mortier. Faites-en une farce bien liée ; de laquelle vous formerez de petits pigeons sur une feuille de papier, la maniant avec du beurre fondu, de peur qu'elle ne s'attache à vos doigts. Etant formés, entr'ouvrez-les proprement avec la tête d'une lardoire de bois ; & mettez dans le corps un petit morceau de foie de brochet ou de barbotte. Ensuite les ayant blanchi dans du beurre fondu chaud, vous les mettrez égoutter ; puis vous les arrangerez sur l'abaisse sur laquelle vous aurez mis du beurre auparavant. Vous les garnirez de crêtes de coq, que vous formerez de la même farce ; & que vous blanchirez de même que les pigeons. Vous y ajoûterez des champignons, morilles, laitances de carpes ; & de bon beurre : le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, un oignon piqué de cloux de girofle, & un bouquet de fines herbes. Vous couvrirez votre

Tourte

Tourte à l'ordinaire; & la ferez cuire. Etant cuite; & tirée du four, vous la découvrirez, pour en ôter l'oignon & le bouquet de fines herbes; & pour la dégraiſſer; puis vous y mettrez un coulis blanc, en maigre, avec un jus de citron: & l'ayant recouverte vous la ſervirez dans un plat chaud.

Tourte d'Anguilles.

Dépouillez les anguilles; vuidez-les, & les lavez. Otez-en les arrêtes tout le long du dos, & ſur le ventre. Enſuite, après les avoir haché avec beurre, ſel, poivre, girofle, muſcade, ciboules, capres, laurier, chapelure de pain, champignons & fines herbes; étendez-les ſur l'abaiſſe, & les couvrez d'une autre abaiſſe. Quand la Tourte ſera à demi-cuite, mettez-y un ragoût d'écreviſſes, un coulis roux, ou du verjus dans lequel vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

2. On peut auſſi faire une Tourte d'anguilles, ſans les hacher; en les coupant ſeulement par rouelles. Quand on les a coupé, on les jette dans l'eau bouillante; puis dans l'eau fraîche. On met ſur l'abaiſſe un godiveau de chair de carpe: ſur lequel on arrange les tronçons d'anguilles avec quelques champignons, mouſſerons, truffes ſéches ou vertes, ſel, poivre, fines herbes, épices, perſil & ciboule hachés. Lorſque la Tourte eſt cuite & dégraiſſée, on y met une liaiſon de jaunes d'œufs, ou un coulis d'écreviſſes, ou quelque autre coulis maigre, ou une ſauſſe blanche.

Tourtes de Tanches.

Elles ſe font de même que celles d'Anguilles; obſervant de les limonner, avant de les mettre ſur l'abaiſſe. On peut y ajoûter des laitances de carpe, ou un ragoût de ces mêmes laitances au blanc.

Tourte de Truites.

Elle ſe fait de même que celles d'Anguilles: on y ajoûte un ragoût d'écreviſſes, ou un coulis d'écreviſſes avec les queues, ou une eſſence de jambon.

Tourte de Soles, &c.

Les *Soles* coupées par tronçons; le *Saumon frais;* & le *Brochet;* s'empâtent auſſi de même que les anguilles: pour être ſervis chauds.

On leve ſi on veut les ſoles, en filets; qu'on met ſur un hachis de carpes bien aſſaiſonné.

Tourte de Turbot.

Elle ſe fait de la même maniere que celle de Soles.

Il en eſt de même de la *Tourte de Barbue.*

Tourte d'Eperlans.

Faites un hachis de chair d'anguille avec ſel, poivre, champignons & fines herbes. Garniſſez le fond de l'abaiſſe de bon beurre, puis du hachis. Enſuite arrangez deſſus, vos éperlans; qui doivent être gros, écaillés, vuidés, & lavés proprement. Ayant couvert votre Tourte de la ſeconde abaiſſe, vous la ferez cuire, la laiſſant au four durant une petite heure; obſervant auſſi que le four ne ſoit pas trop chaud: & quand elle ſera cuite, vous la découvrirez pour y mettre un ragoût de mouſſerons ou de champignons, ou un petit coulis d'écreviſſes, ou autre coulis, ou une eſſence de jambon.

Tourte de Perches.

Les perches étant écaillées, vuidées, & bien lavées; coupez-en les têtes & le bout des queues & des nageoires. Puis ayant fait rôtir le reſte ſur le gril, vous tirerez les filets; que vous mettrez en ragoût, avec champignons, perſil, ſel, poivre, & autre aſſaiſonnement convenable. Votre ragoût étant refroidi, vous le mettrez dans l'abaiſſe, couvrirez votre Tourte; & quand elle ſera cuite, vous y ajoûterez un coulis d'écreviſſes, ou un ragoût de champignons, ou un ragoût d'huitres au blanc.

2. La Tourte de perches ſe fait auſſi comme celle de Carpe.

Tourte de Carpe.

Habillez votre carpe; c'eſt-à-dire, écaillez-la, & la lavez: ôtez-en les ouïes; & l'ayant fendue en deux, coupez-la par tranches. Enſuite vous préparerez un hachis, avec chair d'anguilles, ſel, poivre, champignons, perſil, & ciboules: le hachis peut être fait de chair de carpe, avec un morceau de mie de pain cuite dans du lait, gros comme le poing de beurre, du ſel, du poivre, de fines herbes, des épices, des champignons, des truffes; le tout bien haché enſemble. Vous garnirez l'abaiſſe de bon beurre, puis de votre hachis; enſuite vous mettrez la carpe; & ferez cuire votre Tourte, après l'avoir couverte à l'ordinaire. Etant cuite, vous y ajoûterez un ragoût de laitances de carpes; ou un coulis d'écreviſſes.

Tourte de Morue.

Vous ferez cuire une bonne queue de morue bien deſſalée, dans l'eau bouillante: puis vous la leverez par filets, enſorte qu'il n'y ait point d'arrêtes. Enſuite vous ferez un hachis de carpe avec champignons, ſel, poivre, perſil, & ciboule. Vous garnirez le fond de l'abaiſſe de bon beurre; mettrez le hachis par-deſſus; & ſur le hachis, les filets de morue, que vous couvrirez encore d'une partie du même hachis, qu'il faut réſerver pour cela.

Tourte de Champignons.

Lavez & coupez vos champignons; & les ayant paſſé à la caſſerole, avec lard ou beurre, ſel, poivre, ciboule, muſcade, & un bouquet de fines herbes; mouillez-les d'un jus de veau, & les laiſſez mitonner doucement. Enſuite mettez-les ſur une abaiſſe de pâte fine; couvrez la Tourte; & faites-la cuire. Avant de la ſervir, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs.

On fait de même des *Tourtes de Morilles; de Mouſſerons;* & *de Truffes.*

Tourte à la Glace.

Voyez *Pâte d'Amandes;* dans l'article AMANDIER.

Tourte d'Epinars.

Voyez l'article PÂTISSERIE.

Tourte d'Aſperges.

Coupez des aſperges comme pour les accommoder en petits pois; blanchiſſez-les en les paſſant à l'eau. Etant égouttées, vous les mettrez dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, & un peu de farine, ayant ſoin de remuer de tems en tems. Le

beurre étant roux, vous le mouillerez avec un peu de bouillon de poiſſon, aſſaiſonné de ſel & poivre. Quand vos aſperges ſeront aſſez cuites, vous les mettrez dans une abaiſſe; vous couvrirez votre Tourte, & la ferez cuire à l'ordinaire.

Tourte de Confitures.

Il faut préparer une abaiſſe de pâte feuilletée; la garnir de ſucre en poudre; & enſuite étendre avec une cuiller telle confiture qu'on voudra. On y ajoûtera ſi l'on veut un peu d'écorce de citron confit, coupé par tranches fines; & l'on poudrera un peu de ſucre par-deſſus. On couvrira la Tourte, d'une abaiſſe faite en grille, ou découpée par fleurons; & on la dorera d'œuf légerement. Comme il n'y a que la croûte de la Tourte à cuire, il faut la retirer promptement: lorſqu'elle ſera cuite, vous la retirerez du four pour la ſucrer; vous l'y remettrez encore un moment; & l'ayant retiré une ſeconde fois vous la poudrerez encore de ſucre: & la ſervirez ou chaude, ou froide.

Voyez PÂTE *feuilletée.*

2. On peut faire ces Tourtes ſans ſucrer l'abaiſſe, ni poudrer la confiture. La *Pâte pour Grilles* ſe fait en étendant un morceau de pâte bien mince, le poudrant de farine, le pliant en quatre ou cinq doubles, & le coupant enſuite par petits filets. Quand la Tourte en eſt garnie ainſi qu'on le juge à propos, on y met tout autour une bande de la largeur du pouce, que l'on coupe proprement: & on fait cuire la Tourte au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite (ſans l'avoir doré auparavant), on la poudre de ſucre, & on paſſe la pêle rouge deſſus pour la glacer.

Tourte de Marmelade de Pommes.

La marmelade étant refroidie, faites une abaiſſe de pâte feuilletée; & la mettez dans la tourtiere. Garniſſez-la de marmelade. Couvrez le tout d'une abaiſſe de pâte découpée: ou bandez-la d'une bande bien fine, & tout autour un bord large d'un pouce. Etant cuite au four ou ſous un couvercle, poudrez-la de ſucre, & la glacez avec une pele rouge. On la ſert ou froide ou chaude, pour entremets.

Tourte de Pommes.

Pelez les pommes; mondez-les de leurs cœurs & pepins; & après les avoir coupées par tranches, étendez-les ſur une abaiſſe de pâte fine. Convrez la Tourte d'une abaiſſe à l'ordinaire, que vous dorerez d'œuf: quand la Tourte ſera cuite, vous leverez cette abaiſſe, & réduirez les pommes en marmelade, en les écraſant avec une cuiller, ou avec un couteau; puis vous y mêlerez du ſucre en poudre à diſcrétion, & y ajoûterez de l'écorce de citron confite, avec un peu de cannelle en poudre, & un peu de ſucre par-deſſus. Vous ſervirez la Tourte froide.

Tourte de Pommes Grillées.

Elle ſe fait de même que celle de Poires: ci-deſſous.

Tourte de Ceriſes.

Mondez des ceriſes de leurs queues & de leurs noyaux, & faites-les cuire dans un poëlon avec une quantité proportionnée d'eau & de ſucre. Etant cuites, vous les écumerez; & les laiſſerez refroidir. Enſuite vous les étendrez proprement ſur une abaiſſe de pâte feuilletée: & les ayant couvert d'une autre abaiſſe, découpée par fleurons, & dorée d'un jaune d'œuf, vous ferez cuire la Tourte. Etant cuite vous la retirerez, pour la poudrer d'un peu de ſucre. Enſuite l'ayant remiſe un petit moment à l'entrée du four, pour la glacer, vous la retirerez, & la ſervirez chaude.

Tourte de Coings.

Faites comme pour les Poires: ci-après.

Tourte d'Abricots.

Pelez des abricots, & ôtez-en les noyaux. Faites cuire la chair dans une poële, avec ſuffiſante quantité d'eau & de ſucre. Etant cuits & refroidis, dreſſez-les ſur une abaiſſe de pâte feuilletée. Couvrez la Tourte, d'une autre abaiſſe découpée; & faites le reſte de la même maniere que nous venons d'enſeigner pour la Tourte de Ceriſes.

Tourte de Pêches.

Elle ſe fait comme celle d'Abricots. *Voyez* auſſi le mot PÊCHER.

Tourte de Prunes.

On monde les prunes comme les abricots; puis on les étend ſur une abaiſſe de pâte feuilletée, graiſſée de beurre; on ajoûte quelques tranches d'écorce de citron confite, & du ſucre en poudre. La Tourte étant couverte d'une abaiſſe découpée, & dorée d'œuf, on la fait cuire au four. Etant cuite on la ſert chaude.

Tourte de Franchipane.

Pilez un quarteron d'amandes douces mondées de leur peau, ou pelure; avec deux onces d'écorce de citron confite. Ajoûtez-y deux jaunes d'œufs frais, deux macarons, du ſucre en poudre à diſcrétion, & un peu d'eau de fleurs d'orange. Le tout étant pilé, mettez-y une chopine de crême douce; mêlez bien le tout enſemble; & l'ayant paſſé à l'étamine, faites-le cuire. Etant cuit, étendez-le ſur une abaiſſe de pâte feuilletée, & graiſſée de bon beurre. Ajoûtez quelques petits morceaux de beurre frais par-deſſus; couvrez votre Tourte d'une pareille pâte, coupée par bandes, & légerement dorée d'œuf. Etant cuite, retirez-la du four, pour la poudrer de ſucre. Enſuite l'ayant remis un moment à l'entrée du four pour la glacer, vous la retirerez & ſervirez chaudement.

Tourte de Groſeilles.

Voyez dans l'article GROSEILLIER.

Tourte de Framboiſes.

Faites cuire du ſucre en conſiſtance de ſirop fort épais, enſorte pourtant qu'il ne ſoit pas brûlé; faites-y jetter un bouillon aux framboiſes; & les ayant laiſſé refroidir, faites votre Tourte, comme celle de Ceriſes.

La *Tourte de Fraiſes* ſe fait de la même maniere.

Tourte de Verjus.

Prenez du verjus en grain, & faites-le cuire comme ſi c'étoit pour le confire: ou bien prenez du verjus confit: dreſſez-le ſur une abaiſſe de pâte fine; enſuite couvrez-le de bandes de la même pâte, en forme de grilles; & faites cuire votre Tourte.

Tourte de Poires Grillées.

Elle ſe fait comme la Tourte de Pêches grillées : T. II, p. 867. Ou bien on les coupe par moitié, ou en quatre ; ſi elles ſont trop groſſes ; ou on les emploie entieres, ſi elles ſont petites. D'abord on les pele, on les fait blanchir à l'eau ; & quand elles ſont mollettes, on les tire, on les met à l'eau claire, on en ôte les cœurs & les pepins ; & on les fait cuire dans du ſucre clarifié, avec quelques tranches de citron. Etant cuites, on les tire, on fait diminuer le ſirop juſqu'à ce qu'il commence à devenir doré. Enſuite on y remet les poires, que l'on agite toujours juſqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Si le ſirop n'eſt pas aſſez fort, on peut y mettre un peu de ſucre en poudre ; cela facilitera à griller. Lorſqu'elles ſont refroidies, on les arrange ſur une abaiſſe de pâte fine ; on acheve la Tourte ; on la fait cuire ; & on la ſert chaude.

D'autres font cuire leur abaiſſe toute prête ; puis tournent les poires dans un plat ou dans une aſſiette ſens deſſus deſſous ; les gliſſent ſur le champ dans l'abaiſſe ; & ſervent ainſi leur Tourte, chaude ou froide, pour entremet.

2. Pour faire ces Tourtes *à la Bonne Femme*, on met une partie des pelures dans un pot de terre ; enſuite on y met les poires vuidées de leurs cœurs, & un bâton de cannelle, un peu de ſucre, un verre de bon vin rouge, un peu d'eau ; le reſte des pelures par-deſſus : on couvre le pot avec ſon couvercle, & on le lute avec de la pâte. On les fait cuire ainſi tout doucement pendant cinq ou ſix heures, feu deſſus & deſſous. Enſuite on fonce une abaiſſe dans une tourtiere avec un bord large d'un pouce : il faut que l'abaiſſe ne ſoit pas trop épaiſſe. Lorſque cette Tourte eſt cuite, on glace les bords. Puis on y range les poires cuites ; & on verſe par-deſſus, leur jus qu'on a paſſé dans un tamis de ſoie, & qui doit être d'un beau vermeil. S'il y a trop de jus, on le fait réduire. Cette ſorte de Tourte ſe ſert, chaude ou froide, pour entremets.

Le bon chretien d'hiver, les blanquettes, les muſcates, & le petit rouſſelet, ſont les poires les plus propres à faire des Tourtes.

Tourte d'Amandes.

1. Pelez des amandes douces, à l'eau chaude ; pilez-les avec de la moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd, du ſucre autant qu'il en faut, & trois jaunes d'œufs cruds. Le tout étant bien battu, & bien mêlé enſemble, formez votre Tourte ; & la faites cuire comme ci-deſſus.

2. Echaudez & épluchez une livre d'amandes douces : pilez-les bien fines, en les arroſant de tems en tems avec du blanc-d'œuf pour empêcher qu'elles ne ſe tournent en huile. Fouettez en neige les blancs de huit œufs : & détrempez la moitié des jaunes avec des biſcuits de Savoie, de l'écorce de citron confit hachée, de la fleur d'orange pralinée, ou de l'eau de fleurs d'orange. Tirez les amandes du mortier, mêlez-les avec cette compoſition, & y mettez médiocrement de ſucre. Ajoûtez-y enſuite les blancs d'œufs fouettés en neige. Vuidez cet appareil dans une abaiſſe de pâte feuilletée poſée ſur une Tourtiere, avec un bord de la largeur d'un pouce : & faites cuire ſur le champ cette Tourte. Etant cuite, poudrez-la de ſucre, & la glacez avec une pele rouge. Dreſſez-la dans ſon plat : & ſervez chaudement pour entremets.

3. Pilez environ deux poignées d'amandes douces, mondées de leur peau : en les pilant, arroſez-les d'eau-roſe ; mettez-y de l'écorce de citron, & du ſucre : pilez encore le tout ; mêlez-y trois jaunes d'œufs, deux blancs-d'œufs fouettés, & un peu de farine. Puis étendez la pâte dans une Tourtiere ; mettez-y cette farce ; ſaupoudrez-la de ſucre : & la faites cuire au four ou à la braiſe.

TOURTERELLE. Eſpece de petit pigeon. Le deſſus de ſa tête & de ſon cou eſt cendré. Le dos eſt brun. Une partie du cou, & le haut de la poitrine, ſont d'une jolie couleur vineuſe. Plus bas eſt un peu de gris-brun : & le ventre eſt blanc ; ainſi que les jambes. Les aîles ſont mêlées de brun & de blanchâtre. La queue eſt nuée de gris-brun, de noirâtre, & de blanc. A chaque côté du cou eſt une grande tache noire, ſur laquelle ſont trois ou quatre raies blanches, qui deſcendent obliquement vers le dos, & font comme une eſpece de collier. Les yeux ſont entourés d'un petit cercle rouge & dénué de plumes : leur iris eſt d'un rouge tirant ſur le jaune. Le bec eſt d'un brun bleuâtre. Les piés ſont rouges ; & les ongles, noirs. Conſultez l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. I, p. 92 & ſuivantes : où cet exact Auteur décrit nombre d'eſpeces ou variétés de Tourterelles.

Il y a des Tourterelles ſauvages ; & de domeſtiques.

La ſauvage ſe plaît dans les lieux ſablonneux, montueux & écartés. Elle ſe tient volontiers ſur le haut des arbres ; & elle y fait ſon nid. Cependant elle en deſcend ſouvent, pour aller chercher dequoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. Ariſtote remarque qu'elle ſe rend en hiver dans les pays qui ſe trouvent dans les climats plus chauds, & qu'en été elle paſſe dans les pays froids. On a obſervé qu'elle vivoit tout au plus huit ans ; & que la vie des mâles étoit ordinairement plus longue que celle des femelles.

Sa chair eſt plus délicate que celle d'aucun pigeon ; moins ſéche que celle du ramier, & d'un meilleur goût. Elle produit un bon ſuc. C'eſt un manger délicieux, quand elle eſt graſſe, tendre & jeune. On la rôtit comme le ramier. Elle fortifie les parties relâchées. Sa graiſſe eſt émolliente & adouciſſante.

Dans la dyſenterie, & pour arrêter les pertes de ſang des femmes, on recommande la *cendre* ou l'*extrait* : dont la doſe eſt depuis quatre juſqu'à ſix grains, pour l'ordinaire. En voici la préparation, ſelon Schroder : Après avoir plumé & vuidé la Tourterelle, on enferme dans ſon ventre une dragme de maſtic ; puis on met l'oiſeau à la broche. Quand il eſt rôti, on le met dans un pot de terre bien bouché, où on le fait deſſécher au feu juſqu'à ce qu'il puiſſe être réduit en poudre. La priſe de cette poudre, ſelon Etmuller, eſt depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme ; & même plus, dans un cas preſſant.

La graiſſe qui tombe pendant que la Tourterelle rôtit, impregnée du maſtic enfermé dans l'oiſeau, ſert à oindre les reins, le ventre, la poitrine & les aînes ; ſelon que le dit Foreſtus, *Liv.* 28, *obſ.* 10. Le même Foreſtus rapporte une opinion populaire de ſon tems ; qu'il y avoit des gouteux qui ſe perſuadoient que la goute ne leur revient point tandis qu'ils nourriſſent des Tourterelles dans leur chambre.

TOURTIAU : Terme de Province. *Voyez* TOURTE de chenevi, de lin, &c.

TOUTE-BONNE. *Voyez* ORVALE : & ALL-*Good.*

TOUTE-EPICE. *Voyez* MYRTE, *n.* 7.

TOUTE-ROUGE. Voyez BETE-*Rave*,

TOUTE-SAINE; en Latin *Androſæmum*. Voyez MILLEPERTUIS: ORVALE, *n.* 2.

TOUX. Maladie qui affecte la gorge & la trachée-artere, & dont la cauſe eſt une irritation qui oblige à cracher avec effort. On diſtingue trois ſortes de Toux en général : l'une à laquelle on donne le nom de Toux *Humide;* l'autre que l'on appelle Toux *Séche* ou Toux *de Brebis;* & la troiſieme, Toux *Convulſive.* Dans la Toux humide on rend, avec effort, des crachats plus ou moins épais : on ne crache que peu ou point, dans la Toux ſéche ; ce qui la rend fort incommode : la Toux convulſive eſt accompagnée d'efforts violens & convulſifs dans la poitrine. Les enfans ſont très-ſujets à cette troiſieme eſpece de Toux : *Voyez* COQUELUCHE.

On reconnoît la *Toux Humide*, à la liberté avec laquelle ſortent les crachats après les efforts de la Toux. Elle arrive ſurtout aux tempéramens mous, lâches, qui font un grand uſage de boiſſons aqueuſes ; aux vieillards ; aux perſonnes qui habitent des lieux humides, & à celles qui ſont d'un tempérament pituiteux. Sa cauſe eſt l'épaiſſiſſement de la lymphe dans les vaiſſeaux du poumon ; ou l'âcreté de cette même lymphe, qui irrite & piquote les membranes de ce viſcere. La Toux dont nous parlons provient ſouvent de la tranſpiration ſupprimée. Elle provient quelquefois du bas-ventre ; & d'autresfois, d'une fluxion du cerveau.

La *Toux Séche* eſt importune, & point ſuivie de crachats. Les tempéramens habituellement ſecs, maigres, bilieux, qui ont le ſang âcre, y ſont ſujets. Elle a pour cauſe la ſéchereſſe des fibres du poumon, ou l'âcreté des ſucs qui y ſéjournent. Les alimens échauffans, & tout ce qui épaiſſit & rend âcres les humeurs, peuvent occaſionner la Toux ſéche. La compreſſion du diaphragme & des autres organes de la reſpiration, l'impreſſion d'un air froid, une plaie faite à la poitrine, y contribuent encore. Le trop grand épaiſſiſſement & la viſcoſité de l'humeur ſont d'autant plus dangereux, que le malade ſe fatigue inutilement pour détacher cette colle qui remplit & offuſque les bronches : en effet, il ſuccombe bientôt, & expire.

La Toux la moins ſuſpecte eſt celle qui n'occaſionne que des efforts foibles & peu fréquens, à la ſuite deſquels on rejette des crachats dont on ſe ſent ſoulagé ; & l'on n'éprouve ni douleur ni rougeur des yeux. Si la Toux qui eſt humide devient ſubitement ſéche, enſorte que la poitrine s'appéſantiſſe & s'engage ; cet état menace de fievre putride, de phthiſie, ou d'un ulcere au poumon. La Toux qui prive du ſommeil, eſt mauvaiſe. Une Toux fatiguante & opiniâtre, ſoutenue de fluxion, eſt également dangereuſe : le crachement de ſang & la phthiſie en ſont des ſuites ordinaires. Si le poumon eſt altéré, ou que la poitrine ſouffre d'une obſtruction invétérée, l'on touſſe continuellement & ſans relâche. Une Toux ſéche très-véhémente, & qui ne détache preſque rien, eſt l'effet d'une pituite épaiſſe, qui produit, outre la difficulté de reſpirer, un relâchement dans la poitrine, & un ſifflement en paſſant par la trachée.

Le changement de ſaiſon produit ſouvent la Toux : le catarrhe, l'enrouement & la Toux, ſont ordinaires au printems, ſelon Hippocrate, *Liv.* 3, *aphoriſme* 10. Les vents du Nord donnent lieu à la Toux. Elle eſt fréquente après un été froid & ſec. Il en eſt de même quand les vents ſont tantôt froids & tantôt chauds. La Toux qui arrive aux hydropiques eſt de mauvais préſage ; ſurtout ſi leur langue devient ſéche. Une fievre eſt maligne quand elle eſt accompagnée d'une petite Toux & d'une légere ſueur vers le redoublement. Un dévoiement guérit la Toux ſéche, dans ceux qui ont une fluxion aux amygdales : elle quitte auſſi, lorſqu'il arrive un abſcès en quelque partie.

Cure de la Toux.

Il faut bien diſtinguer ſi la Toux vient d'une poitrine humide, ou de l'eſtomac, ou des nerfs. Il faut conſidérer de quel endroit les malades ſont excités à touſſer ; ſi c'eſt du larynx, ou de la trachée artere, ou de plus bas. Il faut engager le malade à reſpirer profondément : s'il commence alors à touſſer, la Toux vient des poumons ; ſinon elle vient de l'eſtomac. Lorſque le ſon de la Toux eſt profond & comme rauque, cela fait connoître que les poumons ſont affectés. Mais une Toux dont le ſon eſt pour ainſi dire *ſuperficiel*, vient de l'irritation de la trachée-artere.

1. On excite le crachement, par le ſuc de raves nouvellement exprimé, & adouci avec un peu de ſucre : on en prend de tems en tems un petit demi-verre.

2. Les vomitifs & les ſtomachiques guériſſent la Toux ſtomachale humide. Etmuller aſſure que l'uſage des vomitifs n'a jamais cauſé aucun déſordre aux malades qui les ont pris par ſon conſeil.

Le vomiſſement eſt avantageux au commencement de la Toux, & encore plus dans la Toux invétérée qui ne vient point du vice du poumon. Pour cela prenez ſix grains de tartre émétique, dans un bouillon chaud & gras ; & à chaque fois que vous aurez vomi, prenez une cuillerée de bouillon, pour mieux laver & comme rincer le goſier de toutes les âcretés qui y ſeroient adhérentes.

3. Les malades ſe trouvent bien d'uſer de l'Elixir de propriété, & du baume du Pérou.

4. La décoction d'orge, qu'on prend pour boiſſon ordinaire, eſt un fort bon remede.

5. Hartman loue beaucoup l'uſage des jujubes macérées dans l'eau-de-vie.

6. Lindanus guériſſoit toutes les Toux avec la décoction ſuivante : Prenez de la racine d'aunée, une poignée ; des raiſins de corinthe, une poignée : faites infuſer le tout dans une pinte de vin d'Eſpagne ; exprimez fortement le tout après la décoction : ajoûtez-y un peu de ſucre rouge candit, pour donner la conſiſtance de miel : & en faites prendre une cuillerée le matin, & autant le ſoir.

7. Bonnet conſeille de prendre, pour le catarrhe, du cachou & des pénides ; diſſouts dans ſix dragmes d'eau-roſe ; auxquels on ajoûte du mucilage de gomme adraganth, pour faire des trochiſques, que l'on met ſous la langue. Allen dit que ce remede lui a réuſſi dans toutes les maladies de poitrine. Il indique auſſi le baume de ſoufre aniſé & térébenthiné.

8. On pourra uſer de caffé, thé, chocolat, vin d'Eſpagne, & d'autres agréables liqueurs : excepté d'hypocras, qui eſt fort contraire au rhume.

9. Le ſoir en ſe couchant, & le matin à jeûn, on prend utilement de l'eau-de-vie brûlée, avec du ſucre raiſonnablement : ou bien un mêlange de muſcade, ſauge, romarin, ſucre & vin.

10. On prendra une chopine de jus de marrube, & autant de jus de fenouil ; que l'on fera cuire enſemble avec une livre & demie de miel juſqu'à conſiſtance de ſirop : dont on uſera ſoir & matin, pendant le jour ou la nuit. Cette recette convient aux perſonnes un peu âgées. L'on ſe tiendra la tête couverte ; l'eſtomac, la poitrine, & les piés chauds.

11. Ceux qui voudront ou qui pourront fumer, prendront de la ſauge, ou de la marjolaine, ou de la bétoine, ou du tabac.

12. S'il y a néceſſité de ſe purger, on prendra deux onces de manne, dans une infuſion d'un gros de rhubarbe.

13. Comme il s'agit de détourner une humeur âcre qui picotte continuellement la trachée-artere, & qui oblige à touſſer; ou de débarraſſer le poumon, d'une matiere épaiſſe & viſqueuſe qui gêne la reſpiration: il y a des gens qui regardent les lavemens ſimples comme l'un des plus efficaces remedes.

14. D'autres penſent que de ſe tenir au lit, & avoir les piés chauds, eſt un moyen des plus ſûrs pour terminer en peu de tems l'enrouement & la Toux.

15. Quelques perſonnes font uſage du lait de poule.

Calotte ou Cucuphe pour fortifier le cerveau, & arrêter les catarrhes & la Toux.

16. Prenez deux onces de racine de pivoine mâle, trois onces de racines de ſouchet, une once & demie d'iris de Florence, deux onces & demie de roſes rouges, une once de maſtic; ſemences de coriandre & de nigelle romaine, & macis, demi-once de chacun; ſuccin, corne de cerf calcinée juſqu'à blancheur, os & crâne humains calcinés, de chacun quatre onces: faites du tout une poudre groſſiere, que vous recevrez dans du cotton & du linge que vous piquerez pour en former une calotte ou coëffe, que le malade portera continuellement.

Voyez FRONTAL.

Sirop de Raves.

17. Il ſe fait par ſtratification de raves cuites ſous la braiſe & coupées par tranches, avec la poudre ſuivante: Prenez de la réglifſe, & de la ſemence de coriandre, une once de chacune; & demi-once d'iris de Florence: mêlez le tout; placez-le, avec un vaiſſeau de terre verniſſé & bien bouché, dans un chaudron plein d'eau bouillante; & l'y laiſſez durant ſix heures. On garde la liqueur qui s'y trouve, pour l'uſage.

Bierre Médicamenteuſe.

18. Prenez une once de ſalſepareille; demi-livre de racine de *calamus aromaticus;* trois onces de ſaſſafras; demi-livre de rapure de lentiſque; quatre onces de bois de romarin; rapures de corne de cerf & d'ivoire, trois onces & demie de chacune; huit dragmes de racine de tuſſilage; une once de noix muſcade coupée par tranches; ſix quartes de bonne bierre ou *Ale* des Anglois. Renfermez le tout dans un ſachet de toile claire; que vous mettrez dans la bierre pendant qu'elle ſe dépure. Quand elle ſera dépurée, gardez-la dans des bouteilles bien fermées; & en uſez habituellement.

19. Sydenham remarque que les Toux ſont quelquefois *Epidémiques*, & n'épargnent preſque perſonne. Elles ſont ſouvent cauſées par une fievre d'un caractere particulier; qui a précédé, comme étant la premiere ou primitive maladie: c'eſt pourquoi, lorſque les Toux ont une ſemblable conſtitution & complication, il faut examiner le caractere de la maladie. Si elles ſont ſans fievre, elles ſe peuvent facilement guérir en obligeant les malades à s'abſtenir de viande, & à faire un exercice modéré: on doit auſſi leur faire boire une tiſanne rafraîchiſſante. Mais ſi les Toux épidémiques approchent de la Toux convulſive qui attaque les enfans; elles demandent la ſaignée & la purgation.

20. Quand la Toux eſt récente & bien éloignée de pouvoir dégénérer en phthiſie, elle peut ſe guérir par la ſeule abſtinence du vin & de la viande, & par l'uſage d'un looch fait avec l'huile d'amandes douces & des tablettes pectorales. Mais lorſqu'elle ne cede pas à ces premiers remedes, qu'elle eſt accompagnée de fievre, ou qu'elle eſt une ſuite de la pleuréſie ou de la péripneumonie; on auroit tort de s'en tenir aux ſimples pectoraux: il faut en venir à la ſaignée & à la purgation. Enfin ſi la Toux ne cede pas à cette méthode, Allen & Sydenham ſont tous deux d'avis de faire prendre dix gouttes de baume du Pérou au malade, dans une cuillerée de quelque ſirop, tel qu'eſt le ſirop de lierre terreſtre, trois fois dans la journée, avalant par-deſſus trois dragmes de décoction amere, ſans uſer de purgatifs.

La boiſſon ordinaire doit être faite avec les racines de fraiſier, d'aſperge & de réglifſe; & on pourra prendre les matins un bouillon dans lequel on aura mis une poignée de feuilles de mauves & de violettes.

Voyez *Difficulté de* CRACHER: PARFUM: POUMON: NAVET: RHUME.

Toux Violente.

Voyez ſous le mot NARCOTIQUE: & MUCILAGE.

Toux Convulſive des Enfans.

Les enfans ſont ſouvent attaqués d'une Toux opiniâtre, qui leur fait faire de grands efforts, juſqu'à ce qu'ils rejettent par le vomiſſement beaucoup de mucoſités qui ſortent de leur eſtomac. Elle ceſſe enſuite plus ou moins dans le cours de la journée, puis elle revient comme auparavant. Elle vient de l'eſtomac, comme l'aſthme des enfans, qui eſt accompagné d'oppreſſion & de ſifflement. Une matiere acide, mucilagineuſe & tenace, qui ſéjourne dans le ventricule, eſt preſque toujours la cauſe de la Toux convulſive. Quelquefois cette maladie provient d'une cauſe encore plus grieve, & en eſt d'autant moins traitable; ſavoir, d'un ſel âcre que l'air communique aux corps tendres des enfans, & qui coagule la lymphe dans leur goſier. On ne ſauroit prendre trop de précautions pour préſerver les enfans des impreſſions fâcheuſes d'un air froid, ou autrement nuiſible: car ſi, par la négligence des meres & des nourrices ils ſont expoſés, par exemple, aux vents du Nord, ils contractent aiſément cette maladie; dont ils guériſſent difficilement.

L'on a de la peine à la guérir ſans exciter le vomiſſement. Par ce moyen on la guérit ſouvent avec facilité; auſſi-bien que l'aſthme des enfans, qui provient de la même cauſe. On peut exciter le vomiſſement en chatouillant le goſier de l'enfant avec une plume.

Le bouillon de raves y eſt bon. Le blanc de baleine mêlé dans un bouillon eſt encore d'un grand ſecours.

Il ne faut ici employer que les plus doux purgatifs; & les donner par cuillerées, plus ou moins, ſelon l'âge des enfans. Il faut diminuer en même tems la quantité de leur boiſſon & de leur nourriture; parce qu'elles cauſent des opilations, plénitudes & tenſions dangereuſes.

Faites-leur uſer de ſalſepareille, ſquine, ſantal, raclures d'ivoire & de corne de cerf.

La décoction ou le ſirop, ſoit de caſtoreum ſoit de ſafran; auſſi-bien que la décoction de la racine

de grande pivoine, de gui de chêne & d'hyſope; ont produit de bons effets en cette maladie.

Le petit-lait nouvellement extrait du fromage, peut ſervir de boiſſon ordinaire.

La Toux convulſive des enfans ſe guérit encore avec une rôtie de pain au beurre & au miel, pour leur déjeûner; par le mucilage de mauve ou d'althéa cuit dans du lait, puis paſſé avec du ſucre; par la fleur de ſoufre en tablettes; & ſpécialement par la poudre de ſouris. Voici comment cette *Poudre de Souris* ſe fait. On en écorche deux ou trois; on les vuide; puis on les lave dans du vin: on les eſſuie; & on les met ſécher au four juſqu'à ce qu'elles puiſſent être réduites en poudre. Cette poudre ſert pour trois jours; à prendre le matin, après dîné, & en ſe mettant au lit.

Un des plus ſalutaires remedes eſt la ſemence de creſſon: on en met une pincée dans un nouet, qu'on fait infuſer le ſoir dans de l'eau chaude ou du vin; on l'exprime le matin; & on ajoûte à l'expreſſion, de l'urine de l'enfant & du miel roſat, une cuillerée de chacun. On donne de ce remede toute la matinée, & on réitere ſouvent.

Toux Séche.

Cette Toux qui tourmente les malades plutôt la nuit que le jour, eſt la Toux catarrhale produite par le vice de la lymphe. Elle ſe guérit fort bien par les volatils, les ſudorifiques & les opiates; quoiqu'elle ſoit accompagnée de fievre.

Les fleurs de benjoin; le blanc de baleine; la décoction de raves; le ſuc de réglifſe, & d'autres drogues ſemblables, y ſont ſalutaires. Au reſte, il faut être dans une étude continuelle des divers états où de tels malades ſe trouvent: car tantôt il faut uſer de remedes incraſſans; tantôt d'atténuans, & propres à tempérer la fievre hectique qui menace, à laquelle il faut oppoſer les émulſions, le lait d'âneſſe, &c. Il faut après cela employer les déterſifs propres aux ulceres, ſi les ſuites en ſont ſi mauvaiſes; & les balſamiques: après avoir ſatisfait aux évacuations générales. Mais ce que le malade peut faire de mieux, eſt de monter tous les jours à cheval: d'autant que celui qui veut bien ſe livrer à cet exercice, n'eſt point aſſujetti à la diete & à beaucoup d'autres ſcrupuleuſes obſervations: il n'a pas non plus beſoin de ſe priver de certaines boiſſons & de certains alimens; l'équitation tenant lieu de tout, ou coopérant puiſſamment avec la nature & les remedes précédens. Il faut ſeulement obſerver, que ſi le malade eſt déja dans un âge avancé, il doit donner plus de tems à cet exercice que ne feroit un jeune homme.

Les promenades à pié cauſeroient ſans doute des agitations ſalutaires, mais bien plus foiblement & avec un grand épuiſement de forces, parce que l'on agiteroit avec effort tous les muſcles du corps & des membres dans le peſant & pénible tranſport de ſa perſonne durant un long tems.

Dans ces maladies il arrive quelquefois des inſomnies conſidérables: auxquelles il ne faut gueres employer l'opium pour calmer la Toux & procurer le ſommeil & le repos au malade trop fatigué; il faut uſer de ce remede avec beaucoup de précaution, de réſerve, & de diſcernement, ne le donnant qu'en petite quantité, & dans des occaſions très-preſſantes & indiſpenſables, de crainte qu'il ne jette le malade dans la langueur, & dans la *Dyſpnée* ou difficulté de reſpirer; car les narcotiques arrêtent bien ſouvent les Toux violentes, mais ils alterent la chaleur vitale, cauſent un froid conſidérable aux parties extrêmes & éloignées, & avancent ſouvent la mort.

Dans ces inſomnies & ces Toux violentes & continuées, il arrive ordinairement des ſueurs colliquatives; qu'il faut ſupporter un peu, à moins qu'elles ne ſoient exceſſives. Mais ſi elles ſont ſi abondantes qu'elles cauſent aux malades des défaillances dangereuſes, il faut les modérer par des aſtringens & autres ſecours convenables.

Sirop pour la Toux.

Prenez deux poignées de ſon, une douzaine de têtes de pavots blancs, une poignée de feuilles de mauve, & autant de feuilles de guimauve & de mercuriale. Faites bouillir le tout dans cinq pintes d'eau, réduites à moitié; enſuite coulez-les; & ajoûtez dans la colature deux livres de ſucre; puis laiſſez-le cuire en ſirop: dont on uſera cuillerée à cuillerée, par intervalles, & principalement en ſe couchant.

Voyez SIROP *pour l'Enrouement*; & pour *la Toux.*

La Toux ſéche vient quelquefois par accident pour avoir fait excès de vin ou d'eau-de-vie. Elle arrive auſſi aux jeunes filles qui ne ſont pas réglées, & aux femmes après leurs couches, ou à celles qui ont perdu leurs ordinaires avant le tems; ou encore après une longue fievre.

Pour s'en débarraſſer promptement les perſonnes du ſexe auront recours à la ſaignée du bras, & du pié ſuivant le beſoin. Avec cela on ſe ſervira des remedes emménagogues. En cas qu'il n'y ait point d'obſtruction dans le bas-ventre, ni douleur de tête, l'on uſera du lait d'âneſſe, ou du lait de vache; ſinon l'on prendra le demi-bain juſqu'à la ceinture, le matin ſeulement; & le ſoir en ſe couchant, une écuellée d'orge mondée avec un peu de ſucre; & quelquefois un lait d'amandes.

Une autre Toux ſéche vient d'une vapeur d'entrailles extrêmement échauffées. Elle n'eſt pas bien âcre; mais ſi l'on n'y remédioit, elle pourroit devenir fâcheuſe. On prendra donc des lavemens fort rafraîchiſſans: & l'on ſe purgera dès les premiers jours, avec de la caſſe ou du catholicon double, diſſouts dans une décoction de mauves, de mercuriale & de violettes. Ou bien l'on commencera ſes repas en mangeant des épinars en ragoût, ou des pruneaux cuits avec du jus de mercuriale, ou de mauve, ou de feuilles de violettes. Si avec cette Toux l'on étoit altéré; que l'on reſſentît de la douleur de tête, quelque picotement à la poitrine; & que le ſommeil fût interrompu: on devroit ne pas héſiter de ſe faire tirer du ſang, & d'uſer des remedes humectans & diſcuſſifs; ſurtout on uſera ſoir & matin, de l'*Opiate* ſuivante: Prenez une once de mucilage de gomme adraganth, une once de ſemences froides, autant de pignons battus & paſſés au tamis, une once de ſemence de pavots blancs bien pilée, une demi-livre de ſucre fin en poudre. Mêlez le tout enſemble; & faites-le cuire en conſiſtance de conſerve liquide. Puis ajoûtez, avant qu'elle ſoit froide, deux dragmes d'yeux d'écreviſſes pulvériſés, avec une demi-once de poumons de renard ſéchés au four & bien réduits en poudre. La priſe eſt de la groſſeur d'une muſcade.

Remedes généraux pour la Toux.

I. Quelque Toux que ce ſoit, & la plus invétérée, ſe calme par la poudre de pouliot avec trois fois autant de ſucre candit. On en fera uſage le ſoir & le matin, plein une cuillerée à chaque fois.

II. Ceux qui ont la Toux avec grand râlement réuſſiront à cracher abondamment, s'ils prennent avec quelque ſirop ou décoction pectorale, un demi-gros de ſemence d'ortie pulvériſé bien fin.

III. Prenez de l'hyſope & du pas-d'âne, de chacun une poignée; des figues de Marſeille, raiſins de Damas, & réglisſe, de chacun une once. Faites bouillir le tout avec de l'eau juſqu'à diminution du tiers de la liqueur. Uſez de cette décoction deux fois par jour, le matin deux heures avant le dîner, & le ſoir une heure avant de ſouper.

IV. Il eſt bon de prendre des choux rouges, & les faire bouillir un ou deux bouillons avec une poignée de pas d'âne, & un ou deux brins d'hyſope; & uſer de cette décoction deux fois le jour.

V. Il faut mêler du ſantal rouge dans de l'eau-roſe; & la boire le matin. On peut y ajoûter quelques cuillerées de lait de chevre frais tiré.

VI. Vous prendrez une once de réglisſe, une chopine d'eau commune, & une demi-livre de ſucre. Vous ferez bouillir la réglisſe dans l'eau juſqu'à réduction de la moitié ou environ. Enſuite vous coulerez cette décoction par un linge; vous mettrez le ſucre dans la colature; & vous le ferez cuire en conſiſtance de ſirop. On en prend deux cuillerées, matin & ſoir; & une cuillerée, de tems en tems pendant le jour, lorſque la Toux fatigue. On uſe principalement de ce remede, lorſqu'il y a difficulté de cracher.

VII. Faites cuire deux ou trois oignons blancs ſous la cendre. Après les avoir nettoyé, mettez-les dans une écuelle, ou dans un plat, avec de l'huile ſoit d'olives ſoit d'amandes douces, & un peu de ſucre fin. On mange ces oignons, deux ou trois heures après avoir ſoupé légerement; & l'on continue juſqu'à parfaite guériſon.

VIII. Faites bouillir une chopine d'eau, juſqu'à réduction de moitié: puis verſez dans la caſſetiere un poiſſon de lait, tandis que l'eau bout. Retirez en même tems la caſſetiere du feu; & ajoûtez à la liqueur une cuillerée de ſirop de capillaire. On prend ce mêlange à jeûn, le plus chaud qu'il eſt poſſible, étant encore au lit; & l'on tâche de dormir après l'avoir pris.

IX. *Pour toutes ſortes de Toux, même les plus invétérées.* Mettez dans un œuf frais cuit mollet, une demi-once de ſoufre bien pulvériſé; ajoûtez-y gros comme un pois, de benjoin; & avalez cet œuf à jeûn. Vous ferez la même choſe le ſoir en vous couchant: & continuerez pendant quelques jours.

X. *Pour appaiſer la Toux opiniâtre:* Il faut broyer & battre trois têtes d'ail avec de la graiſſe de porc: & s'en frotter la plante des piés, auprès du feu; & l'épine du dos, quand on eſt dans le lit.

XI. Buvez du vin dans lequel vous aurez fait fondre de la gomme de cerifier.

XII. M. Le Camus, Médecin de la Faculté de Paris, a donné en Décembre 1757, dans les *Obſervations Périodiques ſur la Phyſique*, &c; & depuis, dans ſes *Mémoires ſur divers ſujets de Médecine* (Paris, Ganeau, 1760, *in*-8°) un Mémoire contre la pratique de donner beaucoup de médicamens huileux, dans les Toux, les rhumes, les coqueluches, & toutes les maladies qui attaquent ou paroiſſent attaquer la poitrine. Ces remedes, dit-il, prolongent toujours le mal, l'aggravent quelquefois, & le rendent ſouvent funeſte. Il ſe fonde ſur ce que l'huile ne ſe digere pas, & qu'elle ne paſſe point dans les endroits qu'on prétend adoucir ou relâcher. *Conſultez* l'article HUILE.

XIII. *Toux Invétérée.* Voyez PHTHISIE, *n.* X: SIROP *pour l'Enrouement.*

Régime que doivent obſerver ceux qui ont la Toux.

Ils ne mangeront point de viandes ſalées; ni de celles qui ſont aſſaiſonnées avec du vinaigre & du verjus. Ils éviteront auſſi de manger des fruits crûds, des herbes crues, des poiſſons limoneux, & de groſſes viandes: ils mangeront peu à leurs repas; & ne boiront point de vin, à moins qu'il ne ſoit bien trempé avec de l'eau ou de la tiſanne. Ils auront ſoin de ne point dormir pendant le jour; & de ne ſe coucher qu'une heure après le ſouper. Ils ſe garantiront du froid & du vent. Ils parleront peu; & travailleront encore moins, ſoit du corps, ſoit de l'eſprit.

Toux des Femmes groſſes.

Elle pourra être guérie en obſervant un régime rafraîchiſſant; évitant les alimens de haut goût & les choſes aigres. La malade prendra des bouillons au lait; uſera de jus de réglisſe, ou de ſucre candit; mêlera quelques cuillerées de ſirop, ſoit violat ſoit de mûres, dans une tiſanne; qui ſera faite avec les jujubes, les ſebeſtes, les raiſins de damas, la réglisſe, l'orge mondée. Elle prendra quelques clyſteres fort doux; pour tenir le ventre libre, & par-là empêcher la longue rétention des excrémens, & les exhalaiſons & vapeurs âcres qui s'en élevent. Il ne faut ſaigner que dans une grande néceſſité; & faire ſeulement une petite ſaignée, pour dégager la poitrine & lui donner un peu d'air & de liberté.

Si la Toux a été cauſée par le froid, il faut que la perſonne ſe tienne pendant ſon indiſpoſition dans une chambre bien chaude; & qu'elle prenne, en allant ſe coucher, quelques cuillerées de *Vin Brûlé*, préparé comme il s'enſuit. Prenez un demi-ſetier de bon vin, deux dragmes de cannelle rompue en petits morceaux, demi-douzaine de cloux de girofle, quatre onces de ſucre: mettez le tout dans une écuelle d'argent, s'il ſe peut: faites bouillir à grand feu ſur un réchaud, juſqu'à la conſiſtance de ſirop; dont on prendra deux cuillerées une heure & demie après avoir légerement ſoupé.

La femme groſſe qui a la Toux, fera bien de boire tiede juſqu'à ce que cette Toux ſoit appaiſée ou entiérement paſſée. Le long uſage de la boiſſon tiede eſt en général utile à tout rhume ou fluxion âcre. Au contraire, la boiſſon ſera d'autant plus oppoſée à la guériſon, qu'elle ſera plus froide.

La femme groſſe, tant que dure ſa Toux, doit manger peu; ſe mettre à l'aiſe & ſans contrainte dans ſes habits; éviter les paſſions fortes, ſurtout la colere, l'indignation, le dépit.

Toux cauſée par des corps étrangers arrêtés au goſier.

Si la choſe arrêtée au goſier eſt de médiocre groſſeur, & dure; il faut faire ſerrer les épaules au malade, & le frapper rudement au derriere du cou.

Si c'eſt un os ou une arrête, & qu'on ne puiſſe pas les retirer, il faut faire avaler un morceau de navet à demi-cuit, ou un gros morceau de pain mollet: le corps étranger, inégal & pointu, ſe fiche dans le navet ou dans le pain mollet; & eſt ainſi précipité & attiré en bas.

Quelques-uns font avaler un petit morceau d'éponge, couvert de térébenthine, ou ſans térébenthine; attaché à un fil bien fort; & le retirent: ce qu'ils réiterent juſqu'à ce qu'ils aient fait déplacer le corps étranger.

D'autres, au lieu d'éponge, emploient de même

un morceau de chair fraîche un peu cuite.

D'autres enfoncent dans la gorge un porreau par la tête, après avoir ôté les barbes ou filamens des racines, & l'avoir frotté d'huile.

D'autres se font vomir, en enfonçant leurs doigts dans la gorge.

Une petite croûte de pain, mangée avidement, chasse & fait passer quelquefois l'épingle ou autre corps dangereux arrêté dans l'œsophage, & qu'on ne peut retirer avec une pince.

Si l'épingle est passée dans l'estomac, il faut persévérer à prendre des bouillons fort gras, ou avec beaucoup de beurre. Il ne faut point agiter le corps librement ou bizarrement, de crainte que par ce mouvement inégal l'épingle ne s'arrête aux intestins : mais il faut se promener modérément, afin qu'elle puisse être portée plus facilement dehors avec les excrémens.

Il peut être encore utile de donner au malade, de la bouillie épaisse de ris, de mil, de sarrasin, ou de panic ; sans lui permettre de boire ; afin que le corps étranger & piquant s'embarrasse dans ces matieres épaisses, & soit poussé sans danger par les intestins.

Un homme, dit M. Du Bé, ayant avalé une aiguille, on lui conseilla d'user d'orge mondée & de pruneaux laxatifs ; & de se nourrir d'alimens gluans, épais & gras ; avec dessein de le purger ensuite : mais il rendit l'aiguille sans purgation, par ces laxatifs.

TOX

TOXICODENDRON : en Anglois *Poison-Tree*. Cette dénomination ; ainsi que la premiere, qui est Grecque ; signifient *Arbre Poisoneux*. Nous traitons ici de ce genre de plantes, afin que les connoissant on n'en approche qu'avec précaution. D'ailleurs, c'est à ce genre que se rapporte l'Arbre qui donne le Verni du Japon.

M. Von Linné a réuni les Toxicodendron & les Sumacs de M. Tournefort, sous le nom générique de *Rhus*. Il est vrai que ces genres se ressemblent beaucoup. Néanmoins on peut continuer à les distinguer, comme ont fait presque tous les Auteurs de Botanique. Les Toxicodendron different des Sumacs, en ce que 1°. leur fruit est une capsule lisse, séche, striée, & terminée par un petit mammelon ; 2°. les semences sont comprimées. *Voyez* l'article SUMAC.

Especes.

1. *Toxicodendron triphyllon glabrum* Inst. R. Herb. Les Anglois le nomment *Poison-Oak*. Arbrisseau, commun dans l'Amérique Septentrionale. Il ne s'éleve gueres qu'à la hauteur de trois piés : & pousse des rejets, qui traçant sur la terre s'y enracinent à leurs nœuds. Ainsi il s'étend & se multiplie beaucoup. Quand ses pousses sont à portée de grimper le long d'un mur, elles jettent des racines entre les pierres ; ce qui fait une multitude de plantes lesquelles continuent d'y subsister lorsqu'on a coupé le pié : on observe même que le mur leur est singuliérement favorable ; qu'elles y deviennent plus ligneuses, & y acquierent une étendue plus considérable, que celles qui tracent à terre. Les feuilles, dont le pédicule est long d'environ un pié, sont alternes, composées de trois folioles ovalaires, lisses, entieres, longues d'environ cinq pouces, un peu pointues à leur base qui a à-peu-près trois pouces & demi de largeur. Ces folioles sont d'un verd obscur, ordinairement ondées ; & souvent elles prennent des contours & sinus fort irréguliers. Voyez la figure qu'en a donnée M. Duhamel, dans le second volume de son *Traité des Arbres & Arbustes*. Les fleurs naissent vers le mois de Juin, en forme de panicule lâche, d'entre les aisselles des feuilles : elles sont petites, & de couleur herbacée. Les fruits sont lisses, de couleur grise ; & contiennent une ou deux semences, selon M. Miller.

Cette plante s'accommode de presque toute sorte de terrein & d'exposition.

2. *Toxicodendron triphyllum, folio sinuato pubescente* Inst. R. Herb. On l'appelle *Vigne de Canada* ; & *Lierre à trois feuilles*. Il vient sans culture, en plusieurs endroits de l'Amérique Méridionale. Ses tiges sont plus grandes que celles de l'espece précédente ; & ses branches sont plus menues, mais constamment ligneuses, & couvertes d'une écorce brune comme celle des tiges. Les feuilles, disposées dans l'ordre alterne, ont d'assez longs pédicules ; & sont composées de trois folioles ovalaires, longues d'environ deux pouces sur dix-huit lignes de largeur, tantôt entieres, tantôt incisées comme par ondes, velues en-dessous, & d'un verd blanchâtre. Quand cette plante est jeune, sa tige trace un peu & s'enracine à la superficie de la terre. Elle forme un petit buisson composé de quantité de jets enracinés.

3. *Toxicodendron rectum, foliis minoribus glabris* H. Elth. Cet arbrisseau, pareillement naturel à l'Amérique Septentrionale, a beaucoup de rapport au *n.* 1. Mais il est branchu, droit, ligneux, haut de six à sept piés. Voyez le *n.* 5.

4. M. Miller nomme *Toxicodendron foliis ternatis, foliolis ovatis crenato-dentatis glabris :* un arbrisseau de l'Amérique Septentrionale, qui est très-fourni de branches ligneuses, dont l'écorce est lisse & de couleur pourpre. Ses feuilles, composées de trois folioles, ont leur pédicule long d'un pouce : les folioles sont en ovale, lisses, longues d'environ deux pouces, larges d'un pouce & demi vers le milieu, d'un verd obscur & brillant en-dessus, mates en-dessous, profondément dentées sur les bords, & attachées par leur base même au nerf commun : quand on les froisse, elles répandent une odeur semblable à celle de l'écorce d'Orange ; ce qui a donné lieu aux Jardiniers d'appeller cette espece, *Toxicodendron Odorant*. Les fleurs mâles forment des panicules courts & serrés ; & sont petites & d'un blanc herbeux. Au contraire les fleurs femelles, qui naissent sur d'autres individus, sont en panicules épars. [L'odeur des feuilles donne lieu de soupçonner que la plante appartient au genre des *Amyris*.]

5. *Toxicodendron amplexicaule, foliis minoribus glabris* H. Elth. Cette espece, encore originaire de l'Amérique Septentrionale, pousse des sarmens longs de six à huit piés. Pour s'attacher aux corps voisins, ces sarmens produisent dans toute leur longueur des especes d'agraffes, que M. Miller qualifie de racines comme on le disoit autrefois des agraffes de Lierre. Les feuilles sont composées de trois petites folioles glabres, faites en ovale, & incisées par ondes sur leurs bords. Les fleurs sont en panicules courts. Les mâles naissent sur des individus différens de ceux qui donnent des fleurs femelles. M. Von Linné (*Sp. Plant.* 381, Ed. 2) regarde cette plante comme une variété du *n.* 3.

6. *Toxicodendron foliis sæpiùs ternatis, foliolis oblongo-ovatis rugosis serratis, caule radicante.* M. Miller a reçu de Philadelphie cette espece sous le nom de *Grand Toxicodendron*. Ses racines tracent fort

fort près de la ſuperficie, & produiſent des jets ſur leur route. Les feuilles ont de longs pédicules : la plupart ſont compoſées de trois folioles ; d'autres en ont quatre. Ces folioles ſont en ovale allongée, obtuſes à leur extrêmité, rudes, dentées ſur les bords, longues de quatre à cinq pouces ſur trois pouces de largeur. La phraſe de M. Miller ſemble indiquer que la tige de la plante produit des racines ſur ſa longueur.

7. *Toxicodendron foliis ternatis, foliolis lanceolatis ſupernè inæqualiter ſerratis ſubtùs tomentoſis, caule arboreſcente.* Cette phraſe de M. Miller déſigne le *Baccifera Indica trifoliata, fructu rotundo monopyreno, pedunculo longo* Sloane Cat. Cet arbre vient ſans culture ſur les montagnes rouges de la Jamaïque ; & eſt fort commun à Campeche. Sa tige eſt groſſe, haute d'environ trente piés, couverte d'une écorce liſſe & cendrée. L'écorce des branches eſt velue, & couleur de rouille. Les feuilles ſont compoſées de trois folioles : leur pédicule eſt velu, & long de deux pouces. Chaque foliole eſt en fer de lance, longue d'environ quatre pouces, large de deux au milieu, pointue par les deux bouts, dentée irrégulièrement vers l'extrêmité, remplie de nervures qui vont depuis le nerf du milieu juſqu'au bord, d'un verd obſcur en-deſſus, garnie en-deſſous d'un duvet brun. Les fleurs ſont petites, jaunâtres ; diſpoſées en épi, ou grappe fort ſimple, dans les aiſſelles des branches. Les fruits ſont petits, de forme ovale, & de couleur d'orange lors de leur maturité. [Cette deſcription eſt de M. Miller]. La phraſe de Sir Hans Sloane indique le fruit comme étant rond, & porté par un long péduncule. M. Von Linné (*Sp. Plant.* 381-2, Ed. 2) donne à ce *Rhus* le ſurnom de *Cominia ;* d'après Brown : & avertit que c'eſt le *Malago-Maram* H. Malab. Il réſulte des différentes phraſes que le Botaniſte Suédois a raſſemblées, que les folioles ſont ſimplement ovales ; que leurs dentures ſont fort éloignées les unes des autres, ce qui forme une ondulation ; que les fleurs naiſſent à l'extrêmité des branches : toutes obſervations oppoſées à M. Miller. Suivant le *Pugillus Jamaicenſis*, inſéré dans le Ve. volume des *Amœnit. Academ. Linnæi ;* les rameaux, les pétioles, & les péduncules, ſont légerement garnis de duvet, comme nous l'avons dit d'après M. Miller : & les épis n'ont qu'une ou deux branches (*p.* 395.)

8. *Toxicodendron foliis ternatis, foliolis ovato lanceolatis acuminatis glabris, caule fruticoſo ramoſo.* M. Miller nomme ainſi un arbriſſeau des environs de Carthagene, haut de douze à quinze piés, très-fourni de branches, & qui a une écorce griſâtre. Les feuilles ſont compoſées de trois folioles liſſes, en ovale allongée, tournées obliquement par rapport au pédicule, longues d'environ trois pouces ſur un pouce & demi de largeur, terminées en longue pointe aiguë. Les fleurs ſont petites, d'un blanc ſale, diſpoſées en panicules lâches.

9. *Toxicodendron foliis alatis, fructu rhomboïde* H. Elth. Dans un Catalogue publié par M. Miller, cet arbre étoit nommé *Toxicodendron Carolinianum, foliis pinnatis, floribus minimis herbaceis.* Il l'appelle, dans la derniere édition de ſon Dictionnaire, *Toxicodendron foliis pinnatis, foliolis ovato-lanceolatis integerrimis :* en Anglois *Poiſon Ash.* Il dit que l'on trouve ce Toxicodendron dans la Virginie, la Penſilvanie, la Nouvelle Angleterre, & la Caroline ; qu'il en a reçu des graines de toutes ces différentes Colonies Angloiſes ; & que l'arbre y vient ſans culture, de même qu'au Japon. Sa tige y eſt forte, ligneuſe, haute de vingt piés pour le moins : mais en Angleterre on ne la voit ordinairement que de cinq à ſix piés ; parce que c'eſt une plante trop tendre pour pouvoir ſupporter des froids rigoureux. M. Miller ajoûte qu'il en a vu dans des pots, que l'on ſerroit en hiver, dont la tige avoit plus de dix piés. Voici la deſcription qu'il en donne. L'écorce eſt d'un brun clair & comme cendré. L'arbre jette des branches de toutes parts. Les feuilles ſont compoſées de trois ou quatre paires de folioles, & terminées par une impaire. La forme de ces folioles varie beaucoup : la plûpart ſont en ovale, terminées en pointe aiguë, longues d'environ trois pouces ſur un pouce & demi de largeur au milieu, ſouvent arrondies par le bas, liſſes & d'un verd brillant en-deſſus, pâles & un peu velues par-deſſous. Les queues des feuilles deviennent d'un pourpre éclatant, vers la fin de l'Eté ; & en automne toutes les feuilles ſe colorent d'un beau rouge, avant de tomber. Les fleurs ſont petites, d'un blanc herbeux, en panicules épars ; & ſont en état dans le mois de Juillet. Les fruits n'ont pas une forme conſtante : celle qui leur eſt la plus ordinaire, eſt arrondie, & accompagnée d'une protubérance, en un mot à-peu-près comme le Pois Chiche.

M. Miller prétend que la plante que nous venons de décrire d'après lui, eſt indubitablement celle dont Kæmpfer a parlé (*Amœnit Exot.* Faſcic. 5, pag. 791) ſous le nom de *ARBOR VERNICIFERA legitima, folio pinnato Juglandis, fructu racemoſo Ciceris facie ;* appellée au Japon, *Sitz*, ou *Sitz Dsju*, (non pas *Sitz Adju*, comme l'a mis l'Imprimeur de M. Miller) & vulgairement *Urus*, ou *Urus no ki.* Voici l'idée que Kæmpfer nous donne du *Vrai* ARBRE DE VERNI DU JAPON. » Cet arbre a peu de rameaux ; il » s'éleve avec beaucoup de vigueur, & parvient à » la hauteur du Saule. Son écorce eſt blanchâtre, » aiſée à détacher, couverte de petites verrues qui » la rendent raboteuſe. Le bois eſt ſemblable à celui « du Saule, très-caſſant, & abondant en moëlle. » L'arbre produit de gros & longs jets, dont l'ex» trêmité eſt confuſément garnie de feuilles. Cha» que feuille eſt empennée ; terminée par une im» paire ; longue d'environ un pié & demi ; aſſez reſ» ſemblante à une feuille de Noyer (*Juglans*) : le » nerf commun eſt cylindrique, un peu velu ; nud » ſur environ trois pouces de ſa longueur, puis » garni de folioles ſimples, attachées par un pé» tiole très-court, minces, planes à leur ſurface, » en ovale, longues de trois ou quatre pouces, » inégalement arrondies à la baſe, terminées en » pointe courte & menue, entieres ſur les bords : » le deſſus eſt liſſe, d'un verd foncé, ſilloné par » pluſieurs nervures ; & le revers, garni d'un duvet » mollet qui rend cette face blanchâtre : la nervure » du milieu de chaque foliole eſt pointue à l'extrê» mité ; d'eſpace en eſpace, elle produit latérale» ment beaucoup de nervures moins conſidérables, » qui ſe terminent en-deça du bord. Les folioles » ont une ſaveur ſauvage, accompagnée de chaleur » vive. En les frottant ſur du papier, elles le pé» netrent auſſitôt d'une teinte ferrugineuſe. Sur » quelques-uns des jets, les aiſſelles des feuilles don» nent naiſſance à des grappes ſolitaires, peu ſer» rées, menues, longues d'environ ſix à ſept pou» ces : compoſées de petits calyces ronds portés » ſur des pétioles ; & de petites fleurs à cinq pétales » d'un jaune herbacé, charnus, un peu oblongs & » ſinués ; deſquelles tout le diametre n'excede pas » celui d'une graine de Coriandre. Entre chaque » pétale eſt une étamine fort courte, ſurmontée » d'un ſommet. Le ſtyle, très-court, terminé par » trois ſtigmates, poſe ſur l'embryon. L'odeur de

» ces fleurs eſt douce, fort agréable, & appro-
» chante de celle des fleurs d'Oranger. Le fruit eſt
» arrondi, ſéparé en deux, applati enſorte qu'il a
» en quelque ſorte une figure rhomboïdale; il a l'ap-
» parence & la groſſeur d'un pois chiche: ſa ſurface
» eſt couverte d'une membrane luiſante extrême-
» ment fine: en mûriſſant il devient fort dur, &
» terne. Si on fait une entaille à l'écorce de l'arbre,
» avec un couteau, l'on donne iſſue à une liqueur
» viſqueuſe & laiteuſe: en même tems, d'autres
» vaiſſeaux rendent une liqueur tranſparente; &
» leur mêlange noircit à l'air. En arrachant les bran-
» ches; & caſſant les pédicules des feuilles, & leurs
» nervures; on occaſionne un pareil épanchement.
» Cette liqueur n'a aucune ſaveur diſtinguible; on
» n'y apperçoit que de la chaleur ſans âcreté. Néan-
» moins l'athmoſphere de cette plante eſt réputée
» dangereuſe; au point d'occaſionner des exanthe-
» mes ou puſtules ſur le corps des enfans qui s'y ſont
» arrêtés pendant quelque tems; & que pareille
» choſe arrive auſſi à pluſieurs de ceux qui manient
» le bois de l'arbre. »

M. Miller reproche à Kæmpfer d'avoir joint à cette deſcription une branche iſolée, dépourvue de fleur & de fruit, & ſi vigoureuſe que le volume & la forme des feuilles en ſont trés-différentes des feuilles que l'on trouve ſur les piés qui n'ont pas formé de tête. » D'ailleurs (ajoûte M. Miller), il pa-
» roît avoir décrit les feuilles d'après cette branche:
» autrement il ne les auroit pas comparé à celles du
» Noyer. On croiroit même qu'il a reconnu ſon er-
» reur; & qu'il a voulu y ſuppléer en ajoûtant (au-
» deſſous) une autre figure de la plante réduite, d'a-
» près un herbier du Japon: & cette ſeconde figure
» eſt beaucoup plus exacte ». L'aſſertion de l'Auteur Anglois eſt vraiſemblablement fondée ſur ce qu'il allegue enſuite, que les échantillons ſecs apportés par Kæmpfer repréſentent le Toxicodendron d'Amérique. Il ajoûte même que le ſuc laiteux de la plante Américaine colore comme celui de la plante du Japon.

Je ne ſai ſi un Botaniſte eſt bien répréhenſible de produire des feuilles priſes d'un arbre *en état;* lorſqu'il veut faire connoître les feuilles de cet arbre. Il ſeroit, à la vérité, plus exact d'en montrer auſſi d'autres feuilles, lorſque l'on peut y obſerver de la variété. Celles de l'arbre démontré à Paris au Jardin Royal, comme le Vrai Arbre du Verni, répondent à la figure que l'on voit dans Kæmpfer: & la comparaiſon de l'un avec l'autre ſert beaucoup à décider la fameuſe diſpute touchant la plante déſignée par le Docteur Allemand. Peut-être eſt-ce pour prévenir les objections, qu'il a donné la figure de feuilles un peu différentes, tirées d'un Herbier Japonois. Cet Herbier n'étoit pas exact, dans le ſens de M. Miller, s'il ne préſentoit que ces feuilles, priſes ſur un arbre peu vigoureux & qui n'avoit pas encore formé ſa tête. Mais Kæmpfer en les réuniſſant avec celles d'un arbre en état, préſente un tableau plus détaillé.

Un autre reproche de M. Miller tombe ſur la comparaiſon que fait Kæmpfer entre la hauteur de cet arbre & celle du Saule. » C'eſt (dit-il) donner
» une idée trop vague, puiſque l'on ſait bien qu'il y
» a différentes eſpeces de Saule, & que quelques-
» unes s'élevent à plus de quarante piés de hauteur ».
M. Miller penſe que l'on doit rapporter le parallele aux ſaules en taillis que l'on coupe tous les quatre ou cinq ans.

Kæmpfer (*page* 794) nomme *Arbor Vernicifera Spuria ſylveſtris anguſtifolia*, le *Fáſi no ki* des Japonois. Selon lui, cet arbre » dont le rouge fait
» un agréable effet en automne parmi la verdure
» des forêts, ſe fait remarquer de loin; ne differe
» du *Sitz dsju* que par la forme de ſes folioles. Elles
» ſont plus étroites, ſemblables à des feuilles de
» Pêcher, longues de trois pouces, terminées en
» une pointe longue & menue: ſouvent le nerf
» longitudinal ne les diviſe pas également par le
» milieu: & les nervures latérales, fort près les
» unes des autres, & paralleles, s'étendent juſqu'au
» bord. On dit (ajoûte-il) que le Sitz dsju dégénere
» en Fáſi, lorſqu'il ſe trouve dans un endroit ſtérile
» où on n'en prend aucun ſoin. J'en ai vu dont les
» feuilles tenoient aſſez du Fáſi & du Sitz, pour que
» les naturels même du pays fuſſent incertains ſi
» c'étoient des Sitz. Le Fáſi donne extrêmement
» peu de Verni. »

M. Miller, comptant ſur ce témoignage du Docteur Allemand, avoit dit dans les premieres éditions de ſon *Gardener's Dictionary*, que la différence des deux plantes pouvoit ne dépendre que de la culture. Mais il a depuis averti qu'il a élevé de graine des arbres qui ont l'apparence du faux verni de Kæmpfer; & que c'eſt évidemment une eſpece différente: ſi même elle n'appartient pas à un autre genre. On en avoit envoyé de Chine les graines pour être celles du Vrai Arbre de Verni. Il remarque qu'elles avoient aſſez de rapport avec celles du Hêtre, à la petiteſſe près; étant épaiſſes d'un côté, & étroites de l'autre, en forme de coin à fendre du bois: cette figure lui donna lieu de conjecturer qu'il devoit y avoir trois graines dans chaque fruit. Une de ces plantes, haute de quinze piés, n'avoit pas encore fleuri dans le Jardin de Chelſea, en 1763 lorſque M. Miller publia l'Abrégé de ſon Dictionnaire.

La graine dont parle ici M. Miller, avoit été envoyée à la Société Royale de Londres par le P. D'Incarville; qui mandoit que la Province de Nankin en produiſoit l'arbre, & que c'étoit le Vrai Arbre du Verni. [Mais il faut ajoûter que c'eſt le *Verni de la Chine*]. Les feuilles ſont empennées: leurs folioles ſont oblongues, terminées en pointe, arrondies à leur baſe, qui eſt en même tems un peu dentée, on y obſerve trois ou quatre dents. Telle eſt la figure qu'en donne le Docteur Ellis. Il ajoûte que, quand ce jeune arbre commença à développer ſes branches en Angleterre dans une ſerre chaude qui n'étoit pas bien vaſte, il exhaloit une odeur déplaiſante, qui portoit à la tête & incommodoit de mal d'eſtomac les perſonnes qui reſtoient quelque tems dans ſon athmoſphere: & depuis qu'on l'eut tranſporté dans une autre ſerre fort ſpacieuſe, & haute d'environ vingt piés, il pouſſa avec tant de vigueur qu'on ne pouvoit ſéjourner un peu près de lui ſans éprouver un mal-aiſe. Une de ſes feuilles avoit dans ſa totalité plus de trois piés de longueur. * *Philoſ. Tranſact.* Vol. 49, Part. 2, p. 871. [On a pu remarquer que Kæmpfer dit que l'athmoſphere du Sitz, ou Vrai Verni, eſt dangereuſe; mais qu'il lui aſſigne des effets différens de ceux-ci; & il ne lui attribue point d'odeur]. Cet article des *Philoſophical Tranſactions* contient une diſcuſſion du Docteur Ellis; qui prétend que M. Miller a donné des idées peu juſtes ſur l'Arbre du Verni: & (*pp.* 869 & 875) que l'on ne peut compter ſur ce qu'on en a dit en citant Dillenius. Le Docteur Ellis, qui avoit écrit ſa lettre en 1756, a critiqué M. Miller (p. 868) ſur quelques endroits que cet Auteur a réformés en 1759 dans la nouvelle édition du *Gardener's Dictionary*.

D'après la figure que le Docteur Ellis a donnée de l'Arbre du Verni élevé en Angleterre, de graine envoyée par le P. D'Incarville, on reconnoît aiſément

les plantes Angloiſes qui ſe trouvent aujourd'hui ſous le nom d'Arbre du Verni, à Trianon; & à Chaillot, près Paris, chez M. le Chevalier De Janſſein. Les feuilles ont environ deux piés de longueur: elles rougiſſent en automne: dans le reſte de l'année, leur nerf commun eſt verd, légerement lavé de pourpre, couvert par-tout d'un duvet fin & blanchâtre, applati & un peu creuſé à ſa face ſupérieure, & du reſte arrondi. Il y a une douzaine de rangs de folioles oppoſées, terminés par une ſeule foliole. Chacune a un pédicule court & velu: elle eſt un peu velue & nuée de pluſieurs verds en-deſſus, mate & pareillement velue en deſſous, longue d'environ quatre pouces, en ovale, aſſez arrondie à la baſe. Au deſſus de cette partie ſont quelques dentures plus ou moins apparentes & profondes. Quelques autres légeres dentures ſont diſtribuées irréguliérement de loin à loin ſur le reſte des bords. La foliole eſt ordinairement un peu arrondie vers le milieu; puis elle ſe rétrécit pour ſe terminer par degrés en une pointe longue, fine, & aſſez ſouvent un peu courbée en arc. Le corps de la foliole contient beaucoup de vaiſſeaux bien apparens: mais les nervures latérales, toutes d'égale longueur, ſe prolongent juſqu'au bord, ſont un peu en arc, & n'ont pas de ramifications. Ayant goûté de ces folioles j'y ai trouvé bien plus de chaleur que d'amertume; cette ſaveur a ſubſiſté aſſez longtems ſur ma langue; & je ne me ſuis pas apperçu d'âcreté. Toutes les parties de cet arbre ſont peu pourvues de ſeve; & aucune ne teint autrement qu'en verd: du moins eſt-ce ce que j'ai obſervé dans les individus que nous avons; & qui ne ſont encore qu'à leur troiſieme année, mais bien vigoureux. La tige eſt blanchâtre & hériſſée de verrues; comme Kæmpfer dit que l'eſt celle du Verni du Japon. En maniant un peu fort les branches ou les feuilles, on occaſionne une exhalaiſon d'odeur vireuſe qui imite celle du Stramonicum.

L'eſpece que l'on démontre A PARIS AU JARDIN ROYAL, des Plantes, ſous le nom de *Toxicodendron Carolinianum, foliis pinnatis, floribus minimis herbaceis*, eſt la même qui ſe voit en France dans divers jardins de Curieux, & celle que cultive à Paris le ſieur Deſcemet. Les branches en ſont ligneuſes, & nues. Leur ſommet porte une eſpece de touffe qui eſt comme le centre d'où partent les feuilles. Le nerf commun des feuilles eſt pourpre clair, pendant toute l'année (ce que l'on ſoupçonne venir de ce que la plante eſt, dans notre climat, à-peu-près au même état où l'a réduite l'automne du climat Japonois): les premieres folioles ſont à environ trois pouces du bas. Il y en a ſix ou ſept rangs; terminés par une impaire. Elles ſont mollettes, oppoſées, longues d'environ trois pouces & demi, larges de quinze à ſeize lignes dans leur plus grand diametre, pointues par en bas, puis arrondies réguliérement en ovale pour ſe terminer en une pointe iſolée, triangulaire, aiguë, qui peut avoir ſix lignes de longueur. En examinant bien leur contour, on y apperçoit de foibles ondulations. Le port de ces folioles, ainſi que leur couleur, ont un rapport très-ſenſible avec les folioles du Noyer. Le deſſous eſt d'un verd jaune, matte, & un peu cottoné. Leur pétiole, aſſez court, eſt de la même couleur que le nerf commun; & cette teinte paroît encore, en s'affoibliſſant par degrés, dans une partie du nerf longitudinal qui eſt propre à chaque foliole: ce nerf produit quantité de nervures latérales ramifiées en tout ſens, & dont alternativement une eſt beaucoup plus courte que l'autre; ainſi qu'on l'obſerve dans la figure que Kæmpfer a donnée des feuilles du Sitz. En général cette Figure repréſente bien les feuilles de la plante du Jardin R. de Paris. Mais je remarque ſur une même feuille de cette plante que j'ai actuellement ſous les yeux, quelques folioles dont le bas commence à prendre des dentures. Pluſieurs autres ſont partagées inégalement en deux par la nervure longitudinale; ce que Kæmpfer a donné comme un des caracteres diſtinctifs du Fáſi.

On pourroit donc préſumer que le Sitz, le Fáſi, & l'Arbre du Jardin Royal de Paris (qui a environ vingt ans), ne ſont en effet qu'une même plante; ſujette à beaucoup varier. En effet, j'ai trouvé, dans la jeune pépiniere du ſieur Deſcemet, une multitude de folioles, tant entre celles qui ſont paires qu'entre les impaires, qui jouoient ſinguliérement; enſorte qu'à voir chacune d'elles ſéparée de ſa plante on eût été en droit de préſumer qu'elle avoit été produite par quelque autre. [Au reſte, il n'eſt proprement ici queſtion que de la plante qui fournit le *Verni du Japon*: qui peut être différente du *Verni de la Chine*. Au moins une figure qu'en a envoyée le P. D'Incarville, & que l'on trouve dans le troiſieme volume des *Mémoires préſentés par les Savans Etrangers à l'Acad. des Sc. de Paris*, ſuggere-t-elle une idée qui n'eſt point celle des arbres réputés Vernis du Japon, ni en particulier de ceux qui ont levé de graines envoyées par ce Jéſuite à la Société R. de Londres.]

Kæmpfer obſerve que le ſuc du *Sitz* imprime promptement aux deux côtés du papier une couleur ferrugineuſe: ce que fait auſſi l'arbre du Jardin Royal; dont la teinte demeure encore aſſez adhérente à la peau. Mais les Toxicodendron à trois feuilles teignent plus noir. Au reſte les folioles même des divers Arbres du Verni que j'ai eu occaſion d'examiner, ne ſont pas laiteuſes, & ne rendent qu'un ſuc verd aſſez épais & ſec: le lait ne ſort que des nerfs, des pédicules, & des branches.

Terminons cette diſcuſſion par un nouveau coup d'œil ſur les figures que Kæmpfer a données du Sitz & du Fáſi. J'y remarque que la baſe des feuilles de Sitz eſt écartée, & comme étagée par anneaux: ce que ne préſente l'inſpection d'aucun des Arbres du Verni dont je viens de parler; excepté une partie des jeunes piés d'un an, élevés de graine par le ſieur Deſcemet. Dans chaque foliole de la figure de Kæmpfer, la nervure longitudinale produit quantité de nervures latérales paralleles, & très-ramifiées; dont alternativement une eſt fort courte, & l'autre prolongée juſques peu en-deça du bord: j'ai déja fait obſerver un pareil ordre dans les folioles de l'arbre qui ſert aux démonſtrations du Jardin R. de Paris, & dans ceux qui lui reſſemblent. La figure copiée ſur un Herbier Japonois, ne préſente ni ces ramifications, ni les nervures courtes: on a pu remarquer dans la page précédente, que M. Miller ſuppoſe que tel eſt aſſez ordinairement l'état des folioles, quand l'arbre eſt jeune. Cependant j'ai vu à Paris dans le jardin du ſieur Deſcemet, des piés qui n'avoient qu'un an, élevés de graine, ſemblables à celui du Jardin Royal; & j'y ai conſtamment obſervé ces ramifications avec quelques apparences de nervures plus courtes que leurs voiſines. La baſe des folioles, dans l'Herbier Japonois, eſt pointue: autre variation que l'on a pu obſerver ci-deſſus; dans les deſcriptions rélatives à l'examen de la plante en queſtion. La Figure du *Fáſi* (ou *Arbor Vernicifera ſpuria*) repréſente pareillement en pointe la baſe des folioles, & leur extrêmité prolongée, fort-aiguë, ſouvent un peu contournée. Toutes les nervures ſont égales, un peu en arc, & ſans rameaux ſi ce n'eſt quelquefois par leur extrêmité; elles finiſſent plus ou moins près du bord.

Culture.

Tous les Toxicodendrons peuvent se multiplier de semence. Nous avons dit que le *n.* 1 trace beaucoup : quelques piés suffisent pour en garnir des bois entiers en assez peu de tems.

Une seule touffe du *n.* 2 peut produire une cinquantaine de piés. Cette espece vient en Canada sur les rochers : par conséquent elle ne craint pas nos hivers.

Les six premieres especes subsistent très-bien en pleine terre dans nos climats tempérés & même un peu septentrionaux.

Les *nn.* 5 & 6 se multiplient par leurs traces.

On fait des marcottes des *nn.* 2, 3, & 4. Elles sont état d'être transplantées au bout d'un an.

Quand on éleve des Toxicodendrons de graine, il est à propos de mettre des cerceaux sur la planche où ils sont ; afin de pouvoir y étendre des paillassons dans le tems des gelées. On les transplante au printems : leur pousse est tardive en cette saison, quand ils n'ont qu'un an.

Les *nn.* 7 & 8 ont besoin de serres chaudes ; ou au moins, de vitrages, avec des couches de tannée. Leur graine ne leve qu'au printems.

L'Arbre du Verni, *n.* 9, ne résiste à des froids rigoureux, que quand il est abrité par des arbres ou autrement. C'est pourquoi on prend volontiers le parti de le tenir dans des caisses, pour pouvoir le transporter commodément dans une serre lorsque l'on craint que l'hiver ne l'endommage.

Propriétés.

Cet Arbre du Verni est la seule espece qui intéresse les Cultivateurs : on croit qu'il pourroit donner du Verni dans nos climats, comme au Japon. D'ailleurs, la beauté de son feuillage est agréable à la vue.

Les autres n'ont aucun mérite pour la décoration des Jardins. Le danger qui les accompagne semble devoir les en faire exclure. Tout au plus quelques Curieux peuvent-ils en avoir un petit nombre de chaque espece ; observant prudemment que ces plantes ne puissent nuire à personne.

En général les Toxicodendrons sont des plantes mal-faisantes. On prétend que l'on seroit empoisonné si on en prenoit intérieurement. Le suc des especes à trois folioles, occasionne souvent sur la peau des pustules éry sipélateuses plus ou moins abondantes, & accompagnées de chaleur & démangeaison fort vives, qui durent quelquefois des mois entiers. Cela est aussi arrivé dans la bouche de gens qui en avoient goûté imprudemment. D'autres fois l'effet de ce suc est borné à des taches rouges, semblables à des piquûres de puce. Aussi les Canadiens nomment-ils ces plantes *Herbe à la Puce*, ou *Herbe à Puce.*

Nous avons parlé des inconvéniens particuliers que produit le contact, ou même la proximité, du *n.* 9.

M. Miller prétend que le suc de cet arbre est corrosif ; que la lame dont on s'est servi pour couper une petite branche, noircit aussitôt dans toute la partie qui en a été humectée ; & que la tache ne peut être effacée que par le remoulage : [ce qui apparemment doit s'entendre d'une tache qui a eu le tems de sécher ; car j'ai toujours enlevé sans peine avec la salive celles qui venoient d'être imprimées sur la serpette en coupant de ces feuilles ou branches.]

Les éry sipeles occasionnés par les Toxicodendrons à trois folioles peuvent être traités avec des cataplasmes adoucissans, & avec la fleur de sureau. Mais quand ils y résistent, la crême douce appliquée seule calme les accidens ; & guérit.

La teinte noire que produit le suc de ces plantes peut être rendue fixe sur le linge, par le moyen de l'alun : elle est alors inaltérable, soit au savon, soit à la lessive de soude.

Kæmpfer (*Amæn. Exot.* fascic. 5, p. 794) dit que les fruits de l'Arbre du Verni, écrasés & cuits avec les baies de l'arbre nommé Sindan, puis mis tout chauds dans une presse, rendent un suif qui n'a pas une odeur absolument désagréable : & qu'en conséquence on peut le fondre pour en former des chandelles, préférables à celles qui sont faites avec la liqueur sébacée que rendent les baies de deux lauriers, nommés au Japon *Taab* & *Tsuns.*

Pour tirer le Verni de l'Arbre (dit cet Auteur, p. 793), on choisit principalement les troncs qui ont trois ans : on y fait d'abord quelques entailles ; & on reçoit la liqueur qui en distille. Puis on fait ailleurs de nouvelles plaies, jusqu'à ce que le tronc paroisse épuisé de suc. Alors on le coupe promptement jusques contre terre. Les racines reproduisent des jets : que l'on traite de même au bout de trois ans. On cultive beaucoup de ces arbres dans les campagnes des Provinces de Tsi Kocko & Figo. Les environs de la ville de Jáffino ont la réputation de fournir le meilleur Verni du Japon, & même du reste de l'univers. En général, le Verni du Japon est excellent ; mais trop peu abondant pour suffire seul aux ouvrages du pays. C'est pourquoi les Japonois emploient d'abord un Verni médiocre nommé *Nam Rak*, lequel vient de Siam ; & finissent avec le leur. Ce *Verni de Siam* est principalement recueilli dans la Province de Corsama, & le Royaume de Camboïe. On le tire de l'arbre d'Anacarde ; qui est nommé dans le pays, *Toni Rak*, c'est-à-dire Arbre de Rak : son fruit, dit ANACARDE *dans nos boutiques de Pharmacie*, est chez eux nommé *Luk Rak :* & la liqueur que l'arbre rend, *Nam Rak.* Les habitans de ces deux parties du Royaume de Siam percent le tronc de l'arbre, & y font entrer un tuyau. La liqueur qu'ils recueillent de la sorte est si abondante, qu'elle fournit à l'enduit que l'on met sur les ustenciles en Chine, au Tonquin, & au Japon. L'on en transporte même à Batavia & en d'autres endroits des Indes, dans des vases de bois. Pour ce qui est du Verni du Japon, il peut être employé sans que l'on ait presque besoin de lui donner aucune préparation. Les Japonois ont coutume de le mettre entre deux papiers très-fins, que l'on prendroit volontiers pour de la toile d'araignée, & qui sont fabriqués spécialement pour cet usage ; puis ils le tordent avec certain art, pour le purger des particules étrangeres & grossieres qui y sont mêlées. Ensuite ils y mêlent environ une centieme partie d'Huile de *Too ;* production du fruit de l'arbre qu'ils nomment *Kiri* (décrit par Kæmpfer, p. 859 des *Amæn. Exot.*). Après quoi ils l'enferment dans des boîtes ; & les Marchands le transportent par tout le Royaume sans craindre que ce mêlange s'évente. Seulement sa superficie ne tarde pas à se couvrir d'une pellicule noirâtre & bien tendue. Outre ce Verni Pur, on en vend aussi de Coloré, soit avec le cinnabre naturel de la Chine ; soit avec une terre rouge que les Chinois apportent au Japon & qui faisoit autrefois partie du commerce de Batavia ; soit avec la matiere de l'encre vulgaire du pays. Le *Verni du Japon* & celui *de Siam* exhalent une vapeur dangereuse, qui fait enfler les levres & occasionne des douleurs de tête : aussi les ouvriers ont-ils soin de s'en garantir, en s'attachant un petit voile au devant de la bouche & du nez.

Kæmpfer, que je viens de traduire ſans rien changer, ayant dit que c'eſt l'Anacarde qui produit le *Verni de Siam ;* la maniere dont il s'eſt exprimé ſembloit ne laiſſer aucun doute que ce fût l'arbre dont le fruit eſt uſité en Europe pour la Pharmacie : *Siamenſis Vernix promitur.... ex arbore Anacardo.... cujus fructus officinis* NOSTRIS *Anacardium dictus.* Le Docteur Ellis croit être bien fondé à dire 1°. que cet arbre eſt le même qui fournit le *Verni de la Chine ;* 2°. que l'Anacarde Oriental n'eſt point l'eſpece de *Bontia* à laquelle M. Von Linné (*Sp. Plant.* 891, Ed. 2) rapporte ſon *Avicennia*, & l'*Œpata* de l'Hortus Malabaricus ; 3°. que l'Anacarde Occidental, ou la Noix d'Acajou, ne donne pas un noir fixe ; ſon ſuc n'étant que ſimplement gommeux. Enfin, ſelon M. Ellis, l'Anacarde ou Verni de Siam approche beaucoup de la plante nommée par Rumph *Caſſubium Sylveſtre*, Herb. Amboin. vol. I, p. 179, Tab. 70 : & d'ailleurs Rumph dit que l'Anacarde Occidental ne s'eſt trouvé dans l'Inde, que depuis que les Portugais en ont apporté du Breſil. Conſultez les *Philoſophical Tranſactions*, vol. 49, part. II, p. 872-3-4-6.

La figure que les deſſeins du P. D'Incarville préſentent du *Tſi-Chou*, ou Arbre du Verni *de la Chine*, (dans le troiſieme volume des *Mém. préſ. à l'Acad. des Sc. par des Sav. Etr.*) eſt ſi imparfaite, qu'on ne peut en tirer aucune induction pour ou contre le ſentiment du Docteur Anglois. Le *Caſſubium* auquel il nous renvoie, n'a pas (dans l'*Herbar. Amboin.*) les feuilles empennées : celles des deſſeins du P. D'Incarville ſemblent pareillement être ſimples. Du reſte il ſeroit difficile de trouver aucun autre rapport entre ces deux figures. Il eſt vrai que Rumph attribue au ſuc du Caſſubium ſylveſtre, des propriétés qui donnent l'idée d'un Verni noir. Mais l'inſpection de la figure démontre que ce Caſſubium n'eſt ni l'arbre dont le P. D'Incarville a envoyé des graines à Londres, ni celui que Kæmpfer a décrit. Ce Naturaliſte Allemand a eu ſoin d'en diſtinguer l'arbre qui fournit le Verni de Siam. Il inſiſte encore ſur cette diſtinction, dans l'*Hiſtoire du Japon*, Liv. I, ch. 9 : & il y dit que c'eſt ce même arbre de Siam qui vient ailleurs dans les Indes, juſqu'au-delà du Gange, & dont on tire le *Verni des Indes*. [Je croi devoir avertir que le Traducteur François de l'Hiſt. du Japon s'eſt trompé en diſant, T. I, p. 99, qu'on » trouve la deſcrip» tion & la figure de l'Arbre du *Verni des Indes*, dans » les *Amœnit. Exot.* p. 792. La mépriſe eſt évidente, par l'uſage que j'ai fait de ces deſcription & figure, dans le corps dé cet article.]

Les Savans décideront quand ils jugeront à propos, au ſujet des Arbres de Vernis. Il ne me conviendroit pas de prévenir leur ſuffrage. Mais je ſerai fort honoré ſi le ſoin que j'ai pris pour commencer à diſcuter hiſtoriquement ce point d'érudition Botanique, peut leur épargner le pénible travail des recherches.

TRA

TRABÉATION : *Terme d'Architecture.* Vitruve & Vignole appellent ainſi un ornement qui conſiſte dans l'architrave, la friſe, & la corniche enſemble. On l'appelle encore *Entablement.* Auſſi ſont-ce des mots ſynonymes, que *Tabulatum* & *Trabeatio ;* tous deux ſignifient un plancher compoſé de poutres, ſolives & planches ; & on ſuppoſe que la friſe eſt formée des bouts des ſolives qui portent ſur l'architrave. La Trabéation eſt différente, ſelon les Ordres. On appelle *Trabéation* (ou *Entablement*) *Recoupée*, celle qui fait retour par avant-corps ſur une colonne ou un pilaſtre ; comme aux arcs de Titus & de Conſtantin à Rome. On appelle *Entablement de Couronnement*, toute corniche qui couronne un mur de face, & ſur lequel poſe le pié du comble. *Voyez* TRAVAISON.

TRACE : *Terme de Chaſſe.* C'eſt l'empreinte du pié des bêtes noires. *Voyez* FOULÉES.

TRACER : *Terme de Jardinage.* C'eſt marquer des alignemens ; ou les traits d'un parterre, ſoit découpé, ſoit en broderie ; pour y planter du buis, &c. Ces traces ſe font légerement. On y emploie, tantôt un *Traçoir*, tantôt une pioche étroite. *Voyez* TRAIT.

Méthode pour Tracer.

Il faut planter des piquets, d'eſpace en eſpace ; & les aligner : c'eſt-à-dire mettre un œil en fermant l'autre ſur la tête du premier, pour dreſſer tous les autres deſſus ; il eſt bon de s'éloigner un peu de ce premier piquet. Enſuite on tend un cordeau d'un piquet à l'autre : & avec le traçoir on ſuit ce cordeau, ſans néanmoins le forcer ni le contraindre en aucune maniere. On a ſoin, en traçant, d'enfoncer un peu le traçoir, & de creuſer une trace aſſez forte pour que les vents ou la pluie ne la puiſſent remplir.

Maniere de tracer un Cercle ſur le Terrein.

Conſultez l'article ARPENTAGE, *n.* III.

TRACER *en Grand*, Se dit en Maçonnerie ; & en Charpenterie. C'eſt, *en Maçonnerie*, tracer ſur un mur ou une aire, une épure pour quelque piece de trait, ou pour quelque diſtribution d'ornemens. *En Charpenterie*, c'eſt marquer ſur un ételon une enrayure, une ferme, &c ; le tout auſſi grand que l'ouvrage.

TRACER *au Simbleau.* C'eſt tracer depuis pluſieurs centres, les ellipſes, arcs ſurbaiſſés, rampans, corrompus, &c, avec le *ſimbleau :* qui eſt un cordeau de chanvre, ou plutôt de tilleul : car cette derniere ſorte de corde eſt bien meilleure, attendu qu'elle ne ſe relâche point. On ſe ſert ordinairement du ſimbleau pour tracer les figures plus grandes que la portée du compas.

TRACER *en Cherche.* C'eſt décrire par pluſieurs points trouvés géométriquement, une ligne courbe, irréguliere ; comme une ellipſe, une parabole, une hyperbole, & tout autre arc d'une ſection conique ; & d'après cette cherche levée ſur l'épure, tracer ſur la pierre : ce qui ſe fait auſſi à la main, pour donner de la grace aux arcs rampans de diverſes eſpeces.

TRACER *par Equarriſſement* ou *Dérobement.* C'eſt, dans la conſtruction des pieces de trait ou coupe de pierres, une maniere de tracer les pierres par des figures priſes ſur l'épure, & cottées pour trouver les raccordemens des panneaux de tête, de douelle, de joint, &c.

TRACER *ſur le terrein* (en terme d'Architecture). C'eſt faire de petits ſillons ſuivant les lignes ou cordeaux, pour l'ouverture des tranchées des fondations.

TRACER : *Terme de Botanique.* Se dit des racines qui s'étendent entre deux terres, c'eſt-à-dire peu avant dans la terre, & aſſez près de la ſuperficie. Beaucoup de racines traçantes produiſent des drageons. Dans ce ſens on dit que le chiendent Trace.

Certaines tiges ou branches qui rampent ſur terre, & y produiſent des racines, ſont auſſi qualifiées de Traçantes. Ainſi on dit que le fraiſier Trace.

TRACHÉE-ARTERE. *Consultez* les articles GORGE; & TOUX.

TRACHÉES: *Terme de Botanique.* Ce ſont des Vaiſſeaux Spiraux, qu'on apperçoit dans la partie des jeunes rameaux qui doit devenir ligneuſe. On les nomme en Latin *Tracheæ;* & *Fiſtulæ Spirales.* On les regarde communément comme deſtinés à ne contenir que de l'air. Voyez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. I, ch. 3, art. 5; ch. 4, art. 5; Liv. II, ch. 3, art. 5: & les Additions que cet habile Naturaliſte y a faites, à la fin de ſon ouvrage *Des Semis & Plantations.*

TRACHELIUM. *Voyez* GANTELÉE.

TRAÇOIR. C'eſt ou un bâton pointu; ou un inſtrument de fer, pointu, garni d'un manche de quatre à cinq piés de long: dont on ſe ſert pour tracer, &c.

TRACHOMA. Aſpérité de la partie intérieure des Paupieres; avec rougeur. Il y a ſouvent encore de petites puſtules, ſemblables à des grains de millet, produites par une humeur âcre. Elles deviennent dures & calleuſes, quand la maladie a duré longtems.

La cure conſiſte dans les remedes généraux révulſifs. Il faut pour *Topiques*, des émolliens; enſuite des rafraîchiſſans; & enfin des déterſifs.

Paré indique comme un remede très-efficace la diſſolution d'un peu de vitriol dans une ſuffiſante quantité d'eau-roſe.

Si le tubercule eſt à l'extrêmité de la partie ſupérieure, il s'appelle *Orgeolet.* Cette petite tumeur vient à ſuppuration d'elle-même; ou par remedes: & eſt contenue dans une petite membrane. Il faut fomenter cette tumeur avec de la graiſſe de poule; ou avec la ſalive du malade à jeûn: ou la frotter avec du ſang de pigeon, ou de perdrix. Si ces remedes ſont inutiles, il faut l'ouvrir & y appliquer un cauſtique.

Elle devient quelquefois pierreuſe, & reſſemble à un grain de grêle. Les Grecs la nomment à cauſe de cela χαλάζιον. D'autres fois il ſe trouve ſous la peau de la paupiere ſupérieure, un brin de graiſſe caché, qui s'augmente de telle ſorte, qu'il rend toute la paupiere des enfans œdémateuſe. On fait une inciſion ſur cette partie: au moyen de laquelle on enleve le corps étranger; puis on couvre tout l'œil, d'un blanc-d'œuf avec de l'eau roſe; & l'on ſe ſert enſuite, pour guérir la plaie, de deſſiccatifs & agglutinatifs.

Pour bien guérir les maladies des paupieres il faut garder un bon régime de vivre; ſe nourrir d'alimens aiſés à digérer: s'abſtenir de chairs fumées, ou ſalées; de fromage, laitage, & fruits.

M. Le Clerc conſeille de baſſiner ces petites tumeurs avec des liqueurs ſpiritueuſes; comme l'eau-de-vie dans laquelle on aura mis un peu de camphre, l'eſprit de vin, la graiſſe de vipere ou de poule: & ſi ces tumeurs ne font pas diſparoître la tumeur, l'ouvrir avec la lancette, pour en faire ſortir le pus, ou tirer dehors ce qui s'eſt endurci.

Le même Auteur dit que ſi la petite tumeur avoit ſa baſe fort menue en forme de queue de fruit, il faudroit tâcher de la lier avec un fil, qu'on ſerreroit tous les jours de plus en plus; & elle tomberoit enfin par privation de nourriture.

Si les paupieres ſont totalement enflées: prenez miel pur, aloës, de chacun une once; myrrhe, demi-once; ſafran, une dragme; noix de cipres, & galles, de chacune deux dragmes: le tout étant battu groſſiérement vous le ferez bouillir dans une pinte d'eau juſqu'à réduction de la moitié: & vous tremperez dans cette décoction une petite éponge neuve, enveloppée d'un linge fin; que vous appliquerez ſur les paupieres lorſque le malade voudra ſe coucher: laiſſez cet appareil juſqu'au lendemain matin: & continuez ainſi quelques jours. Pluſieurs perſonnes ont été guéries de ces enflures de la paupiere ſupérieure avec ce remede, ſans aucun reſte ni récidive.

A l'égard de la *Demangeaiſon* & *Gale des paupieres*, qui accompagne ces indiſpoſitions des yeux: prenez vin blanc & eau-roſe, de chacun une once & demie; aloës hépatique en poudre, une dragme: mêlez le tout enſemble; trempez des linges fins dans cette liqueur tiede; & les appliquez ſur les yeux. *Conſultez* l'article ŒIL.

TRAGACANTH: & TRAGACANTHA. *Voyez* ADRAGANTH.

TRAGOPOGON. *Voyez* BARBE-DE-BOUC: SALSIFI.

TRAGOPOGONOÏDES. *Conſultez* l'article BARBE-DE-BOUC.

TRAGOSELINUM. Voyez SAXIFRAGE-*Pimprenelle.*

TRAIE. *Conſultez* l'article GRIVE.

TRAIN *de l'oiſeau:* Terme de Fauconnerie. Faire le Train à un oiſeau, c'eſt lui donner un oiſeau dreſſé, pour le conduire, & lui montrer ce qu'il doit faire.

TRAINASSE: Plante. *Voyez* RENOUÉE.

TRAINEAU. Sorte de Filet qui ſert à prendre les cailles, les bécaſſes, & autre ſemblable gibier. *Conſultez* l'article PERDRIX.

Comment on fait un Traîneau pour prendre les perdrix.

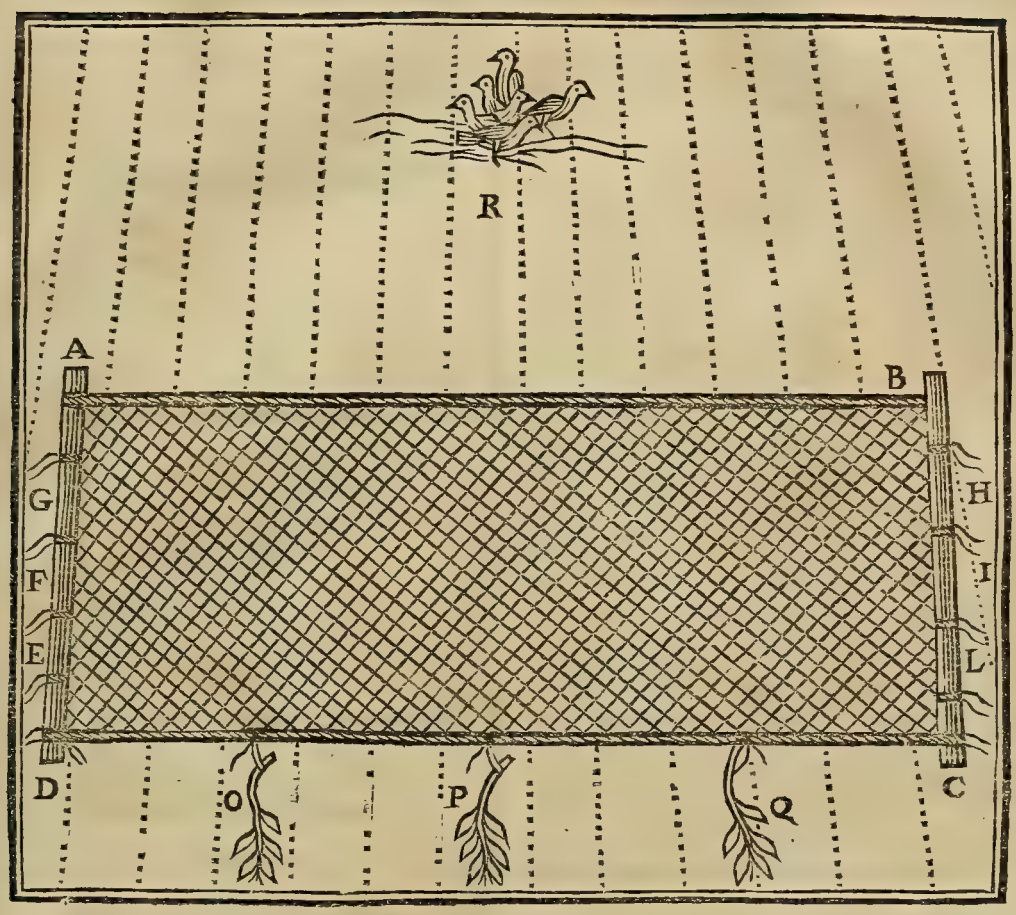
Il doit être de fil bien fin, & retors en deux brins: on ne doit pas lui donner plus de douze toiſes de long; ni moins de ſix. La hauteur ou largeur ne ſera pas moindre que quinze piés; ni plus grande que trois toiſes. La maille, ſoit quarrée, ſoit à lozange, aura deux pouces de large. Quand tout le filet ſera maillé, on le bordera tout autour, d'une corde groſſe comme une plume à écrire; laiſſant pendre à chaque coin ABCD, de la *Planche* I, ci-jointe, deux bouts de la même corde, longs chacun d'un pié; on en attachera d'autres de deux en deux piés, tout le long du filet, ainſi qu'ils paroiſſent dans la même figure, par les lettres EFG, & HIL. Ces cordes ſervent pour lier le Traineau à deux perches, qui doivent être portées par deux perſonnes.

Vous obſerverez que ſi le filet eſt bien long & large, le fil en doit être plus fin, & la maille plus grande; afin de le rendre plus léger & plus portatif.

Pour faire un autre Traîneau, qui doit être porté par une ſeule perſonne.

Il faudra commencer ainſi qu'on feroit un filet de mailles à lozanges; il ſe commence de la façon montrée dans l'article FILET. La levure doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de large; on en mettra plus ou moins ſelon la groſſeur de la perſonne qui veut s'en ſervir. La levure étant faite, on le continuera comme un filet à mailles quarrées: c'eſt-à-dire, qu'il faudra faire des accrues au bout de chaque rang de mailles, juſqu'à la longueur d'environ douze ou quinze piés; & pour lors changer de moule, & en prendre un plus petit de la moitié ou des deux tiers, & faire le dernier rang deſſus; puis le border tout autour d'une forte ficelle, en faiſant pendre deux bouts à chaque

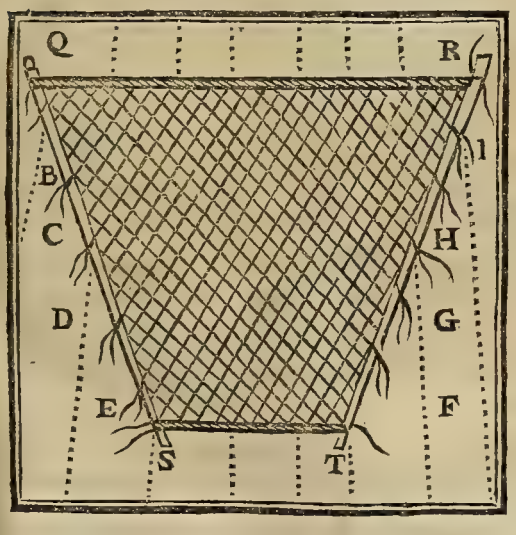
PLANCHE I.



coin QR, (*Planche* 2) qui ſoient d'un pié de longueur, pour attacher le filet aux perches. Quant aux deux autres coins ST, la ficelle ne doit pas être nouée à demeure ; afin de pouvoir élargir ou étrécir le filet ſelon la groſſeur de la perſonne qui s'en ſervira : on mettra par les côtés, des ficelles de piés en piés, aux endroits marqués des lettres B, C, D, E, F, G, H, I, pour lier le Traîneau au long des perches.

Voyez encore l'article ALOUETTE.

PLANCHE 2.



TRAINER *en Plâtre.* C'eſt faire une corniche ou un cadre, avec le calibre qu'on traîne ſur deux regles arrêtées ; en garniſſant de plâtre clair ce cadre ou cette corniche, & repaſſant à pluſieurs fois juſqu'à ce que les moulures aient leur contour parfait. Le *Calibre* eſt un profil de bois, de tole, ou de cuivre, chantourné en-dedans, pour traîner les corniches & cadres de plâtre, & de ſtuc.

TRAIT : *Terme d'Architecture.* C'eſt une ligne faite pour marquer un repere ; ou un coup de niveau.

On le dit auſſi de l'art de la coupe des pierres ; & de toute ligne qui forme quelque figure. *Voyez* COUPE des Pierres.

Trait Quarré. Ligne qui en coupant une autre perpendiculairement & à angles droits, rend les angles d'équerre. *Voyez* le mot ANGLE.

Trait de Biais. Ligne inclinée ſur une autre, ou en diagonale, dans une figure.

Trait Corrompu. C'eſt celui qui n'eſt fait ni au compas, ni à la regle ; mais à la main, & hors des figures régulieres de la Géométrie.

TRAIT *Rameneret :* Terme de Charpentier. *Voyez* RECULEMENT.

TRAIT *de Scie.* C'eſt le paſſage que fait la ſcie en coupant une piece de bois, ſoit pour l'accourcir, ſoit pour la refendre. Les Scieurs de long appellent *Rencontre*, l'endroit où, à deux ou trois pouces près, les deux Traits ſe rencontrent, & où la piece ſe ſépare. On doit ôter ces rencontres & Traits de ſcie avec la béſaiguë, aux bois apparens des planchers & autres ouvrages propres de Charpenterie.

TRAIT *de Buis ;* ou *de Lavande.* C'eſt un filet de buis nain, ou de lavande, continué & étroit, qui forme par une ſeule rangée la broderie d'un par-

terre, & renferme les platebandes & carreaux. On le tond ordinairement deux fois l'an, pour le faire profiter, ou l'empêcher de monter trop vîte. *Voyez* TRACER.

TRAIT: *Terme de Chaſſe.* C'eſt la corde de crin qui eſt attachée à la botte du limier; & qui ſert à le tenir lorſque le Veneur va au bois.

TRAMAIL. Sorte de filet. *Voyez* les articles APPÂT: PANTIERE: POISSON.

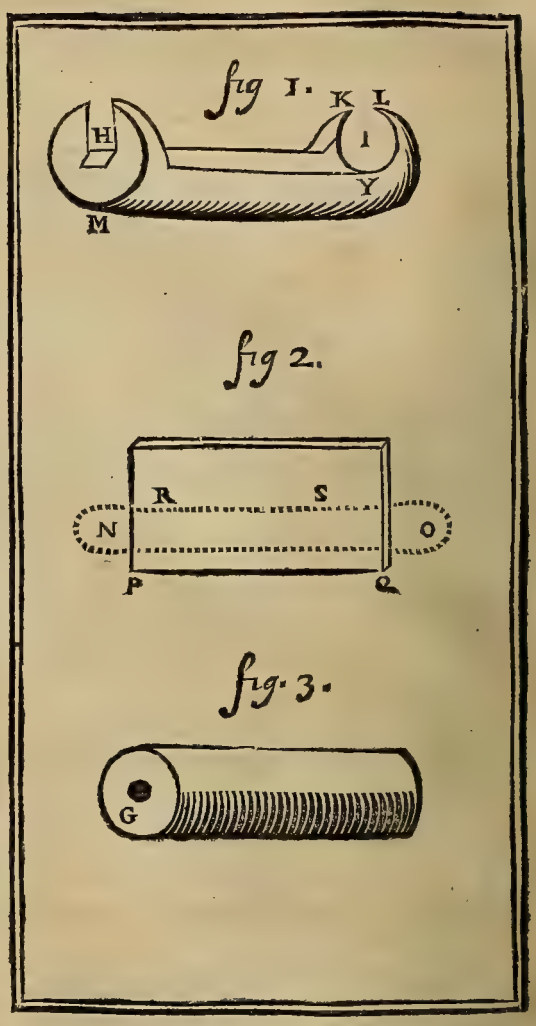
Le Tramail ſe fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumés ou grandes mailles, que pour la toile ou les petites mailles; quoiqu'on puiſſe faire les aumés à mailles quarrées. La longueur d'un Tramail ne ſe ſpécifie point; on le fait auſſi long qu'on veut. La hauteur eſt ordinairement de quatre piés; mais on peut le faire plus ou moins haut, ſelon la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher.

Il faut commencer par les aumés: qui doivent être de ficelle, ou de bon gros fil retors en trois ou quatre brins. Conſultez l'article FILET. Soit que vous faſſiez les aumés en mailles à lozanges, ſoit en mailles quarrées, la toile doit être toujours à lozanges; & deux fois auſſi longue & large que l'aumé: afin qu'elle ait de la poche. La maille en ſera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins; & celle de l'aumé, de neuf pouces de large. Quand la toile eſt achevée, on paſſe une ficelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en-haut & d'en-bas: puis on prépare pluſieurs morceaux de liege, de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaiſſeur, percés tous au milieu; pour les paſſer ſur une corde cablée groſſe comme le petit doigt, laquelle il faudra lier des deux bouts à deux arbres, à quatre piés au-deſſus de terre, & ajuſter les morceaux de liege tout au long, de neuf en neuf pouces. Après cela il faut étendre à terre par-deſſus la corde du liege, les aumés; & la toile entre-deux, pour les attacher avec de la ficelle au commencement de la corde, proche le premier morceau de liege; puis conduiſant le bord de la toile, toujours entre les deux aumés, lier le tout, de trois pouces en trois pouces, à la corde, ſans approcher ni reculer les lieges, obſervant de faire froncer la toile tant qu'il ſera beſoin. Il faut avoir une autre corde de même groſſeur que celle où a été enfilé le liege, à laquelle ſe coud l'autre bord de la toile & des aumés, de la même façon qu'au bout du filet: & lorſqu'elle eſt ajuſtée, on met le *plomb*.

Les pêcheurs ſe ſervent pour leurs filets, des deux ſortes de plomb repréſentées dans les deux premieres figures ci-jointes. Ils appellent la premiere ſorte, des *gouſſes de plomb*. Elles ſont longues de deux ou trois pouces, & groſſes comme le doigt. Ces gouſſes ont deux branches ou crochets K L, à chaque bout; pour les faire tenir à la corde qu'on fait entrer entre les crochets H & I. Puis avec un marteau, on les rabbat autour de la corde. Il faut mettre ces gouſſes, de trois pouces en trois pouces, ſelon qu'il y a plus ou moins de liege dans le haut du filet.

L'autre ſorte de plomb ſe met auſſi de trois pouces en trois pouces: ce n'eſt qu'un morceau de plomb applati, épais comme un écu, long de deux ou trois pouces. On poſe la corde déſignée par l'eſpace de deux lignes ponctuées N O, ſur le plomb; puis avec un marteau on rabbat le bord P Q, deſſus la corde, le faiſant tourner vers R S, juſqu'à ce que le plomb ſoit tout-à-fait roulé.

On ſe ſert avec avantage, d'une autre ſorte repréſentée dans la troiſieme figure. L'on fait un moule de plâtre, dans lequel il y a un creux long de trois pouces, gros comme le doigt; & dans le



milieu de ce creux, on met tout au long une broche de fer de la groſſeur de la corde qui y doit entrer: puis ayant fermé le moule, on jette le plomb fondu, dans le ſoupirail. Lorſqu'il eſt froid on fait ſortir la broche hors du plomb; laquelle y fait le trou G, dans lequel doit paſſer la corde.

Si vous employez du plomb fait de cette façon, il le faut enfiler avant de coudre les aumés & la toile à la corde. Ayez ſoin d'eſpacer de trois en trois pouces. C'eſt une des meilleures inventions pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rien; & cette maniere eſt plus propre, & plus tôt faite que les deux autres.

TRANCHE: ou *Trenche.* Inſtrument pour remuer la terre. *Voyez* PIOCHE.

TRANCHE, ou *Trenche, de Bœuf.* Voyez ce mot, entre les Manieres d'Apprêter les divers endroits du BŒUF.

TRANCHÉ (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.

TRANCHÉE: ou *Trenchée.* Ouvertute de terre, creuſée quarrément, pour fonder un bâtiment; ou pour poſer & réparer des conduites de plomb, de fer, ou de terre; ou pour planter des arbres.

TRANCHÉE *de Mur.* Ouverture en longueur, hachée dans un mur, pour y recevoir & ſceller un poteau de cloiſon, ou une tringle de bois qui ſert à porter de la tapiſſerie.

C'eſt auſſi une entaille dans une chaîne de pierre au dehors d'un mur, pour y encaſtrer l'ancre du tirant d'une poutre, & la recouvrir de plâtre.

TRANCHÉES;

TRANCHÉES; ou *Trenchées :* Maladie. *Conſultez* ce mot, entre les Maladies du CHEVAL.

Nous avons parlé, dans le premier volume, des COLIQUES; dont pluſieurs peuvent être regardées comme des *Tranchées*. Les femmes, ſur le point d'accoucher, & quelquefois après l'accouchement, ſont ſujettes à des Tranchées fort vives. Les enfans nouvellement nés en éprouvent auſſi. Le ſenné qui n'eſt pas mondé, une forte doſe de certains purgatifs, une trop foible doſe de quelques autres, font ſentir des Tranchées plus ou moins douloureuſes. *Voyez* encore l'article VENTOSITÉS.

Remedes pour les Tranchées des Enfans.

Après avoir fait prendre à l'enfant un lavement laxatif, & des poudres abſorbantes, le blanc de baleine avec l'huile d'anis eſt un très-bon remede. On lui oindra auſſi le ventre avec de l'huile de camomille & de rhue, & quelques gouttes d'huiles d'anis, de genievre, & de noix muſcade; à quoi l'on peut ajoûter du fiel de bœuf, ce qu'il en faut pour un liniment.

2. Quelquefois ces Tranchées ſoulevent leur eſtomac, & les portent au vomiſſement. On guérit ce mauvais effet, & ſa cauſe, en donnant par la bouche, des remedes carminatifs, tels que la noix muſcade & d'autres ſemblables.

3. On appliquera ſur le bas-ventre un morceau de pain rôti, trempé dans de bon vin & garni d'épiceries odorantes & fortifiantes.

4. Quand on remarque aux enfans des bâillemens fréquens, des extenſions nonchalantes, de petits mouvemens irréguliers aux yeux & aux paupieres, des trémouſſemens aux mains, les bras fortement tendus, des terreurs paniques, de ſubites épouvantes, des tremblemens, des inſomnies: alors l'épilepſie eſt à craindre, ſelon Dolée; ces indiſpoſitions en ſont les avant-coureurs. Il prétend que le meilleur moyen & la plus ſûre voie pour en guérir les enfans, eſt de donner à la nourrice les remedes convenables; dont la qualité s'imprime au lait de la nourrice, & par le lait à l'enfant.

5. Si l'enfant a des Tranchées ſi fortes qu'elles ſoient ſuivies de convulſions; donnez matin & ſoir à ſa nourrice, des remedes anticonvulſifs; comme la racine de pivoine mâle, & la ſemence de fenouil, bouillies dans un verre de petit lait.

6. On peut auſſi ſe ſervir d'un *liniment* pour lequel on prendra de l'huile de caſtoreum, deux dragmes; & de l'huile de ſuccin, une demi-dragme.

7. Allen dit qu'un habile Médecin de ſes amis avoit guéri pluſieurs enfans, de Tranchées convulſives, par ce remede : Prenez des feuilles de camomille coupées menu : enfermez-les dans de petits ſacs de linge fin, ou de ſoie; qui étant trempés dans du lait chaud & bien exprimé, doivent être mis ſucceſſivement & tour-à-tour ſur le bas-ventre. De pareils remedes, doux & balſamiques, font beaucoup de bien aux enfans.

Voyez *Colique;* dans l'article ENFANT.

Tranchées, Suites de Couche.

Voyez ARRIEREFAIX : & MAL D'ENFANT.

TRANCHIS. C'eſt le rang d'ardoiſes ou de tuiles échancrées qui ſont en recouvrement ſur d'autres entieres, dans l'angle rentrant d'une noue ou d'une fourchette.

TRANQUILLISER. Voyez BAUME *Tranquille.*

TRANSPARENT : *Terme de Fleuriſte.* Conſultez l'article OREILLE D'OURS.

TRANSPIRATION. Notre peau a une infinité de petits trous ou pores : qui ſont de deux eſpeces. Les uns ſont abſorbans : c'eſt par leur moyen que l'eau du bain, & le mercure des frictions, s'inſinuent dans le corps. Les autres ſont excrétoires; & donnent iſſue aux matieres. Ces derniers ſe ſubdiviſent en Sudorifiques, qui donnent iſſue à la ſueur; & en Tranſpirables, par leſquels ſort la matiere de la Tranſpiration inſenſible. Les pores ſudorifiques ſont grands & en petit nombre : les tranſpirables ſont fort étroits, mais extrêmement multipliés; car la ſomme de leurs évacuations ſurpaſſe celle de la ſueur. Ainſi un corps qui ſue ſeulement perd moins de ſon poids, que celui qui tranſpire. Sanctorius l'a prouvé par ſes fameuſes expériences répétées ſur lui-même dans une balance. Cette matiere de l'inſenſible Tranſpiration eſt ſi abondante dans l'état naturel, qu'elle ſurpaſſe ordinairement toutes les autres évacuations unies enſemble. De huit livres d'alimens que l'on prend, cinq s'en vont par la Tranſpiration; & trois ſeulement par les évacuations ſenſibles : ce fait eſt prouvé par la balance & ſoumis aux calculs d'arithmétique. Selon Sanctorius, il peut ſortir du corps, en un jour, ſept ou huit livres de matiere par la Tranſpiration. Et comme une évacuation ſi conſidérable eſt néceſſairement fort importante, d'habiles Médecins la regardent comme l'un des principaux fondemens de leur théorie & de leur pratique. M. Dodart ayant vécu très-auſtérement quarante-ſix jours de ſuite, perdit dans cet intervalle huit livres cinq onces; qui faiſoient la quatorzieme partie de ſa ſubſtance. Au bout de quatre jours qu'il eut repris ſa vie ordinaire, il avoit regagné quatre livres : ce qui prouve qu'en huit ou neuf jours il auroit repris ſon premier poids, & qu'on répare facilement ce que le jeûne a diſſipé.

A l'âge de quarante-cinq ou cinquante ans, on tranſpire moins que dans la jeuneſſe. Ce fait eſt encore prouvé par la balance de Sanctorius. Conſultez l'*Eloge de M. Dodart*, fait par M. de Fontenelle.

Il paroît qu'ordinairement le fort de la Tranſpiration eſt dans les premieres heures qui ſuivent un bon repas : quoique Sanctorius le mette à-peu-près vers le milieu de l'intervalle de deux repas. Toute cette matiere eſt encore pleine d'incertitude. Et ſi l'on peſe bien la difficulté de raſſembler autant de faits qu'il en faudroit ſelon les différens âges, les tempéramens, les climats, les ſaiſons, &c; elle eſt ſi grande, que c'eſt preſque un ſujet de déſeſpoir pour les Phyſiciens.

Toutes choſes égales, la force répond à la Tranſpiration : plus on tranſpire, plus on eſt foible. Le Lapon eſt le peuple qui tranſpire le moins; & M. Von Linné prétend qu'il n'y en a point d'auſſi fort ni d'auſſi robuſte. La Tranſpiration exceſſive fait que les habitans de Carthagene ont une couleur pâle & livide; & une langueur dans tous leurs mouvemens, juſqu'à ceux des organes de la parole. M. De la Condamine obſerve que, par la même raiſon, au Pérou l'on eſt fatigué dès en ſe levant.

Sous un climat tempéré, la ſanté des perſonnes qui tranſpirent naturellement beaucoup, peut être à bien des égards aſſujettie aux loix de Sanctorius. Mais il ſera toujours vrai que l'homme eſt plus fort quand, ne menant pas une vie oiſive, il ne ſue jamais & tranſpire peu, naturellement.

La matiere de la Tranſpiration eſt ſaline; comme on peut le ſentir en appliquant la langue à la paume de la main, lorſqu'elle n'a pas été lavée depuis peu. Ce peut être à cauſe de cette ſalure, que le linge

qu'on porte sur soi & qu'on néglige de faire blanchir, s'use plus qu'il ne feroit par le blanchissage. Il y a aussi apparence que la demangeaison qu'on sent à la peau quand on porte trop longtems un même linge, vient de cette matiere saline; qui s'attache au linge, & cause de l'irritation.

TRANSPIRATION *des Plantes*. Les plantes ont une pareille évacuation; qui sert à les décharger des humeurs superflues. On y observe, comme à notre égard, une Transpiration sensible; & une, insensible. Consultez la *Physique des Arbres*, de M. Duhamel, T. I, depuis la p. 134 jusqu'à 153; & T. II, p. 250 & suivantes.

MM. Duhamel & Bonnet ont prouvé que la surface inférieure (ou le dessous) des feuilles est aussi bien un organe de Transpiration, que d'imbibition. Voyez la *Physique des Arbres*, T. II, p. 153, &c: les *Recherches sur l'usage des feuilles*, nn. VI, X, XVI, XVII, XCIV.

TRANSPLANTATION *des Maladies*. Méthode singuliere de guérir les maladies; par laquelle on veut les faire passer d'un sujet à un autre. Cette singularité ayant été fameuse dans son tems, j'ai cru pouvoir conserver ce qui s'en trouvoit dans le Dictionnaire de M. Chomel; afin que l'on en ait une idée historique. En même tems j'avertis que ce merveilleux, exprimé en style d'Alchymie, n'a apparemment de réalité que pour les Adeptes. Toute personne qui s'en tient à la Physique ordinaire convient que l'expérience ne justifie pas la Transplantation des maladies, malgré tout ce que l'on a dit pour l'accréditer.

Elle se fait, dit-on, ou par un certain milieu ou moyen nommé pour cela l'*Aiman*; ou sans ce milieu & par un simple contact.

La seconde espece, qui est appellée *Approximation*, se fait quand par exemple un doigt malade de panaris se guérit en le frottant dans l'oreille d'un chat; qui prend le mal. Alors le sujet sain reçoit les esprits vitaux, s'unit avec eux, & corrige leur état morbifique: & comme certaines maladies se gagnent par approximation, quand les esprits infectés d'un corps malade s'insinuent dans un corps sain, ceux du corps sain corrigent & rétablissent les esprits malades de l'autre.

L'autre espece, appellée proprement *Transplantation*, se fait lorsqu'en mettant des excrémens du malade avec de la terre, on prétend transplanter sa maladie à la plante qui naîtra de la graine qu'on aura semée dans cette terre; ou quand les rognures des ongles des piés d'un gouteux sont renfermées dans un trou de tariere fait dans un chêne. La fiente du malade est l'aiman: & l'esprit vital de la plante qui naît de la graine semée dans la terre où l'on a mis cette fiente, est la mumie que l'aiman reçoit. Il en est de même des rognures des ongles du gouteux, & de l'esprit vital du chêne, dans lesquels ces ongles auront été renfermés.

La Transplantation par le moyen de l'Aiman est donc de cinq sortes: savoir l'*Inescation*, l'*Implantation*; l'*Imposition*; l'*Irroration*; & l'*Insémination*.

L'*Inescation* consiste à faire manger à un animal, de ce que les auteurs de cette découverte nomment l'aiman, qui soit imprimé de sa mumie, c'est-à-dire, de l'esprit vital de la personne malade. On prétend que l'animal unit avec soi cette mumie; qu'il la corrige, en s'appropriant sa qualité vicieuse; & que par ce moyen la santé de celui duquel la mumie a été tirée, se rétablit. Si l'animal meurt avant que cela arrive, il faut choisir un autre animal, & lui donner ce qu'on avoit donné au premier: en ce cas on doit prendre du sang bien putréfié, ou bien fermenté, du malade; ce qui vaut mieux qu'aucune autre partie. Quelques-uns font cuire dans l'urine du malade, quelque chose comme œufs, viande, &c; & le font manger à un animal.

L'*Implantation* se fait en mettant des plantes avec les racines, ou les racines seulement, dans une terre préparée pour cela; & les arrosant des lavures de la partie malade. On prétend faire passer par ce moyen le mal dans ces plantes. Si, avant que la guérison soit parfaite, les plantes viennent à mourir, par la mauvaise qualité qu'elles ont contractée, il faut en planter d'autres dans la même terre ou dans une autre semblable.

L'*Imposition* se fait ainsi. On prend le plus que l'on peut de la mumie ou de l'excrément d'une partie malade, ou de tous les deux ensemble: on les place dans un arbre, ou dans une plante, entre l'écorce & le bois; & on recouvre le tout avec du limon. Au lieu de cela, il y en a qui font un trou de tariere dans le bois, pour y passer cette mumie ou cet excrément: après quoi ils bouchent le trou avec un tampon du même bois, & mettent du limon par-dessus. Si l'on souhaite un effet durable, on doit choisir un arbre de longue durée; comme le chêne. Si on le veut prompt, il faut un arbre qui croisse promptement: & en ce dernier cas on doit retirer ce qui sert de milieu à la Transplantation, sitôt que l'effet se sera ensuivi; à cause que la trop grande altération de l'esprit pourroit apporter du préjudice au malade.

L'*Irroration* consiste à arroser tous les jours, des arbres ou d'autres plantes convenables, avec l'urine, les sueurs, les selles, ou les lavures du membre malade, ou de tout le corps, séparément ou conjointement, jusqu'à l'entiere guérison de la maladie. Après qu'on a arrosé il faut aussitôt jetter de nouvelle terre dessus, afin d'empêcher que l'air ne dissipe la vertu de la mumie, c'est-à-dire, de l'esprit vital qui est contenu dans les choses avec lesquelles on arrose.

L'*Insémination* se fait quand l'aiman impreigné de la mumie détachée du corps du malade est mêlé avec de la terre grasse; dans laquelle on seme la graine de quelque plante appropriée à la maladie. Il faut avoir soin de l'arroser de tems en tems avec l'eau dont on a lavé le membre malade & même tout le corps. On prétend que par ce moyen la maladie diminuera, à mesure que l'on verra croître la plante.

Voyez ce que nous avons dit de la *Poudre de* SYMPATHIE.

TRANSPLANTER. Arracher une *Plante*, pour la planter ailleurs. *Voyez* PLANTER.

TRANSPORT *d'Arbres*. Voyez ARBRE, art. IV.

TRANSPORT *de Bail*. Voyez BAIL, *Formule* IV.

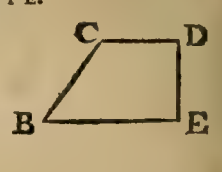
TRANSPOSER *l'Ecriture; la Gravure; l'Impression*. Consultez le mot ECRITURE.

TRANSTRUM. *Voyez* TIRANT.

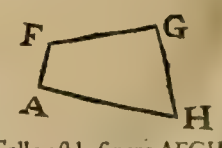
TRAPA. *Voyez* TRIBULE AQUATIQUE.

TRAPE. *Voyez* TRAPPE.

TRAPEZE. Figure quadrilatere: dont deux côtés opposés sont paralleles; & qui n'a aucun angle droit. Telle est la figure BCDE.



TRAPEZOÏDE: Autre *Terme de Géométrie*. C'est une figure dont non-seulement les quatre côtés sont inégaux, mais dont encore aucuns ne sont paralleles. Telle est la figure AFGH.



TRAPPE : ou *Trape*. Fermeture de bois, compoſée d'un fort chaſſis, & d'un ou deux ventaux : qui étant au niveau de l'aire d'un rez-de-chauſſée, couvre une deſcente de Cave.

TRAPPE : Terme de Jardinier. *Un pié de melon Trappe ;* c'eſt un pié ramaſſé, fort, nullement étiolé, ou trop élevé, & trop allongé.

TRAQUENARD. Voyez la fin de l'article BELETTE : & *Piege de fer*, dans l'article RENARD.

TRASI. *Voyez* SOUCHET, *n.* 3.

TRAVAIL : *Terme de Matrone.* Voyez MAL D'ENFANT.

TRAVAIL : *Terme de Fauconnerie.* Un oiſeau de grand Travail ; c'eſt un oiſeau qui eſt fort dans ſon vol, & qui ne ſe rebute point.

TRAVAILLER : *Terme d'Architecture.* On dit *qu'un Bâtiment Travaille ;* lorſque n'étant pas bien fondé ou conſtruit, les murs ſortent de leur aplomb, les voûtes s'écartent, les planchers s'affaiſſent, &c.

On dit que *du Bois Travaille ;* lorſque étant employé verd, ou mis en œuvre dans quelque lieu trop humide, il ſe tourmente ; enſorte que les panneaux s'ouvrent & ſe cambrent, les languettes quittent leurs rainures, & les tenons leurs mortoiſes.

Travailler par Epaulées. C'eſt reprendre peu-à-peu, & non pas de ſuite, quelque ouvrage par ſous-œuvre.

C'eſt auſſi employer beaucoup de tems à conſtruire quelque bâtiment ; parce que les matieres ou les moyens ne ſont pas en état pour l'exécuter diligemment.

Travailler à la Tâche. C'eſt faire une partie d'ouvrage pour un prix convenu ; comme la taille d'une pierre où il y a de l'architecture, de la ſculpture, &c.

TRAVAISON, Terme dont s'eſt ſervi M. Blondel dans ſon *Cours d'Architecture ;* pour *Trabéation* ou Entablement : & qui ſe diſoit autrefois, de toutes les travées d'un plancher. *Voyez* TRABÉATION.

TRAVÉE : *Terme d'Architecture & de Charpenterie.* C'eſt un rang de ſolives poſées entre deux poutres dans un plancher.

Travée de Comble. C'eſt, ſur deux ou pluſieurs pannes, la diſtance d'une ferme à une autre, peuplée de chevrons de quatre à la latte.

Travée de Pont. C'eſt une partie du plancher d'un pont de bois, contenue entre deux fils de pieux ; & faite de travons ſoulagés par des liens ou contrefiches, dont les entrevoux ſont recouverts de groſſes doſſes ou madriers, pour en porter le couchis.

Travée de Baluſtres. Rang de baluſtres de bois, de fer, ou de pierres ; entre deux piédeſtaux.

Travée de Grille de fer. C'eſt un rang de barreaux de fer, entretenu par les traverſes entre deux pilaſtres ou montans à jour, ou deux piliers de pierre.

Travée d'Impreſſion. C'eſt la quantité de deux cent ſeize piés ou ſix toiſes ſuperficielles d'impreſſion de couleur à huile ou à détrempe : à laquelle on réduit les planchers platfonnés, les lambris, les placards, & autres ouvrages de différentes grandeurs, imprimés dans les bâtimens ; pour en faire le toiſé. Les Travées des planchers à bois apparent ſe comptent doubles, à cauſe des enfonçures de leurs entrevoux.

TRAVERSE : *Terme d'Architecture & de Charpenterie.* C'eſt une piece de bois qui s'aſſemble avec les battans d'une porte ; ou qui ſe croiſe quarrément ſur le meneau montant d'une croiſée.

On appelle auſſi *Traverſes*, des Barres de bois poſées obliquement, & clouées ſur une porte de menuiſerie.

Traverſe de fer. Groſſe barre qui, avec une purcelle, retient par le haut & par le bas les montans de côtiere & de battement, & les barreaux d'un ventail de porte de fer. Il y a de ces Traverſes qui ſe mettent à hauteur de ſerrure, pour entretenir les barreaux de trop grande longueur, & ſervir à renfermer les ornemens des friſes & bordures de Serrurerie. Les grilles de fer ont auſſi des Traverſes, qui en fortifient les barreaux.

TRAVERSE (*Bois de*). Voyez ſous le mot BOIS.

TRAVERSIN. *Voyez* DOUELLE.

TRAVONS : ou *Sommiers.* Ce ſont, dans un pont de bois, les maîtreſſes-pieces qui en traverſent la largeur, autant pour porter les travées des poutrelles, que pour ſervir de chapeau aux files des pieux.

Voyez SOMMIER.

TRAVOUILLET. C'eſt un diminutif de *Travouet.* Les Fileuſes dévident leur fil ſur cet inſtrument. On s'en ſert auſſi dans certaines Chaſſes. *Conſultez* l'article PLUVIER, Pl. 2.

TRAUQUO-PEIRAU. *Voyez* TRIBULE *Terreſtre.*

TRAYE ; ou *Traie.* Petit oiſeau. *Conſultez* l'article GRIVE.

TRE

TREACLE *Muſtard.* Voyez THLASPI.

TREBUCHET. On nomme ainſi une petite cage qui ſert à attrapper des oiſeaux. Sa partie ſupérieure eſt ouverte ; & arrêtée ſi délicatement, que pour peu qu'on y touche, le reſſort ſe lâche & la ferme, enſorte que l'oiſeau qui y eſt entré ſe trouve pris. Voyez l'article OISEAU : & la Planche 6, de l'article PERDRIX.

TREFFLE ; ou TREFLE : en Latin, *Trifolium :* & *Trefoil*, en Anglois. Les fleurs du Trefle approchent de celles qu'on nomme légumineuſes. Le calyce eſt d'une ſeule piece en forme de tuyau, découpé en cinq par le haut : aſſez ſouvent les pétales ſubſiſtent avec lui après être abſolument flétris. Le pétale ſupérieur eſt ordinairement renverſé en arriere, les aîles ſont plus courtes que lui, & le pétale inférieur l'eſt encore davantage. Des dix étamines, neuf ſont réunies en un corps. L'embryon, à-peu-près oval, ſert de ſupport à un ſtyle fin. Le fruit eſt une ſilique très-courte, arrondie, où ſont une ou deux ſemences menues.

Eſpeces.

1. *Trifolium pratenſe purpureum* C. B. Le *Triolet Rouge ;* que les Anglois nomment *Meadow Trefoil ; Honey-Suckle Graſs ; Dutch Clover :* & appellé en Flandre & ailleurs, *Tremmeine.* C'eſt encore les *Mentonets* de quelques-unes de nos Provinces. Cette plante eſt vivace. Elle a de groſſes & longues racines ligneuſes. De leur partie ſupérieure ſortent des tiges menues, noueuſes, branchues, qui s'élevent à environ un pié & demi de hauteur : les unes ſe ſoutiennent aſſez droites ; il y en a qui s'inclinent de côté & d'autre ; quelques-unes ſont un peu velues. Les feuilles ſont compoſées de trois folioles tantôt rondes, tantôt oblongues & obtuſes ; ſouvent marquées au milieu d'une tache, ſoit blanchâtre, ſoit brune, qui a la forme d'un croiſſant ou d'un fer de cheval. Les fleurs prennent naiſſance à l'extrêmité des tiges : elles y ſont raſſemblées en un épi court, ou en maniere de tête ; tantôt d'un beau pourpre,

mais plus ordinairement d'un pourpre clair, qui se dégrade jusqu'à devenir blanc : les pétales débordent de quelques lignes, le calyce. Chaque fleur contient dans son fond une liqueur mielleuse. Cette espece fleurit en Mai, Juin, & Juillet, dans les prés. Consultez le *Botanicon Parisiense* in-fol. nn. 1 & 2 ; & la Ie. *Herborif.* de M. Tournefort. Le Vulgaire nomme, mal-à-propos, *Trefle Femelle* celui dont les fleurs sont blanches.

2. *Trifolium montanum spicâ longissimâ rubente* C. B. La *Patte de Lievre.* Plante vivace, que l'on trouve aux environs de Paris & ailleurs, sur des montagnes. Sa tige, forte & herbacée, a quelquefois trois piés de hauteur. Ses folioles ont jusqu'à deux pouces & demi de long, mais sont étroites à proportion de cette longueur : & leurs queues sont toutes garnies d'especes de gaînes. Les fleurs viennent à l'extrêmité des tiges ; forment de longs épis, d'un beau rouge ; sont très-apparentes, & en état dans le mois de Juillet.

3. *Trifolium montanum album* C. B. Le *Triolet Blanc.* Celui-ci, pareillement vivace, se trouve dans des prés hauts, & sur des collines. Il forme une assez grande plante, blanchâtre. Ses fleurs sont blanches, & disposées en petites têtes rondes.

4. *Trifolium phœum fuscum ; luxurians quaternis, quinis, & etiam senis, foliis* Morif. Le *Trefle des Joueurs.* Il est plus couché que droit. Ses folioles sont d'un brun roux ; tantôt au nombre de trois ; tantôt quatre, cinq, & même six, sur une seule queue.

5. *Trifolium semen sub terram condens* H. R. Par. Ce Trefle est de petite espece, toujours couché, & velu. Il porte de petites fleurs blanches & longuettes, qui sont en état dans le mois de Mai. Ses fruits s'enfoncent d'eux-mêmes sous la superficie de la terre, tenant encore aux tiges. Voyez le *Botan. Paris.* in-folio.

6. *Trifolium arvense humile, spicatum ; sive* LAGOPUS C. B. Le *Pié de Lievre.* Il est fort commun dans les terres séches & graveleuses. C'est une plante annuelle, assez basse, cependant droite, toute velue, mince, branchue : qui porte des fleurs un peu rouges, disposées en forme de cône très-garni de longs poils.

7. *Trifolium pratense luteum, capitulo Lupuli, vel agrarium* C. B. Le *Trefle à tête de Houblon.* Il y a des endroits où on le nomme *Herbe à trois feuilles.* Il vient naturellement dans les prés, tant bas qu'un peu hauts. Sa racine est blanchâtre, & assez menue. Ses tiges, communément hautes de huit à dix pouces, s'élevent davantage par la culture. Les folioles sont très-abondantes, ovales, petites, d'un verd pâle. A l'extrêmité des tiges naissent de petites fleurs jaunes disposées en tête allongée, qui représente assez bien une tête de Houblon. Il commence à fleurir, en Mai ; & continue dans les deux mois suivans. Voyez le *Botanic. Paris.* in-folio, n. 16. Cette plante est annuelle.

8. *Voyez* MELILOT.

Usages.

On regarde tous les Trefles comme des plantes Vulnéraires & Adouciſſantes. Mais on en fait peu d'usage.

Tragus conseille les fleurs & les graines du *n.* 1, bouillies dans du vin ; pour appaiser les tranchées, & inciser les matieres glaireuses qui se trouvent dans les intestins. Il les recommande encore, bouillies dans de l'eau ou dans de l'huile, & appliquées en cataplasme, pour résoudre les tumeurs où il n'y a point d'inflammation.

Le suc du *n.* 1 est un bon remede pour les nuages, tayes, & blessures, des yeux. On boit la décoction de toute la plante, pour arrêter les fleurs blanches. La graine & la fleur, cuites dans de l'eau, & appliquées sur un apostume, le mûrissent.

On regarde le *n.* 6, comme astringent & dessicatif. On en boit les feuilles, les fleurs, la graine, en poudre dans du vin ; mais avec de l'eau s'il y a de la fievre : pour la dysenterie & autres flux de ventre, le vomissement bilieux, & la colique bilieuse. La décoction de toute la plante, avec des feuilles de mauves dans du vin doux, est utile pour les divers accidens de la vessie ; particuliérement pour l'ardeur d'urine. On emploie extérieurement la cendre des épis, pour arrêter le flux des hémorrhoïdes. Comme cette plante se trouve quelquefois parmi les grains ; s'il arrive que sa graine soit moulue avec le froment, elle donne au pain une couleur de rose.

Culture.

Le *n.* 1 est une des principales especes que l'on cultive.

Cette plante aime les terres douces, grasses, & un peu humides. Elle ne réussit pas dans les terres maigres, ni dans celles qui ont trop d'humidité.

Ainsi que les autres plantes qui pivotent, celle-ci languit dans une terre où il y a eu d'autres plantes pivotantes.

Comme c'est une des meilleures herbes de nos prés, on y en répand de tems en tems de la graine ; & quand on se propose de mettre une terre en pré, on commence volontiers par y semer du Trefle : peu-à-peu ce Trefle périt, & l'herbe du pré le remplace. Il y a aussi des personnes qui retournent le Trefle au bout de trois ou quatre ans : la terre se garnit ensuite d'herbe fort promptement.

On prépare la terre pour le Trefle, & on l'ensemence, de même que pour la luzerne.

On en tire la graine, de Flandre, & de Hollande.

Cette graine doit être choisie nouvelle, & de bonne espece. On voit une grande différence de couleur dans ces graines que l'on porte au marché : l'une est jaunâtre, l'autre plus ou moins rouge, une autre tire sur le noir. Selon le *Compl. Body of Husb.* la jaunâtre est bonne ; mais pour être excellente, elle doit avoir une nuance de verd. La rouge vient ensuite. Celle qui est presque noire est mauvaise. M. Mills (*Syſtem. of Pract. Husb.* Vol. III, p. 203) veut que la meilleure graine soit d'un jaune brillant, tirant sur le brun ; & que celle qui est maigre & pâle soit rebutée. Ellis (*Modern Husbandm.* May, ch. 5) donne tout l'avantage à la graine qui est grosse & de couleur pourpre ; décidant que le blanc, ou le verd, indiquent une graine qui n'est pas assez mûre. Il prétend que la rougeâtre est inférieure à ces trois sortes.

Quand la graine est terne & comme poudreuse, c'est signe qu'elle a eu de l'humidité, ou qu'elle a été rongée par des insectes. * *Compl. Body of Husb.*

Les Fermiers ne s'accordent pas sur la quantité qu'il faut en semer. Selon les uns c'est assez de six livres par acre, en Angleterre : d'autres en mettent, dix, douze, ou même quatorze. En général les premiers semblent se borner à trop peu : vu que le Trefle n'occupant jamais beaucoup de place, chaque pié ne doit pas être aussi éloigné de ses voisins, que si c'étoit une plante qui s'étendit plus qu'il ne fait. Huit livres de bonne semence sont le moins qu'on puisse mettre dans un acre, de quelque qualité que soit

la terre. Neuf ſont une proportion moyenne. Des expériences multipliées font voir que trop de ſemence ne donne que des plantes fort menues, & de très-mauvaiſes récoltes. D'un autre côté ſi l'on ſeme le Trefle trop clair, non-ſeulement on ſe prive d'une récolte ſuffiſante, mais encore la terre n'étant pas couverte d'aſſez de plantes, eſt moins en état de porter enſuite du froment.

Quand on craint que l'hiver ne cauſe du dommage au Trefle encore jeune, ſemé ſeul; on y envoie les moutons. Ils mangent ce que le grand froid ou le long ſéjour de la neige auroit détruit: & piétinant la terre, ils l'aſſurent autour des racines; enſorte que la pouſſe devient vigoureuſe au printems.

Quand on met le bétail dans du Trefle, on doit commencer par leur donner d'autre nourriture, enſuite les y mener à midi lorſqu'il fait bien chaud, afin que les feuilles ſoient alors un peu flaſques. Après quoi on les y accoutume par degrés. Le premier jour on ne les y laiſſe qu'une demi-heure: le lendemain une heure, vers le même tems de la journée.

Dans les bonnes terres, & lorſque les années ſont un peu pluvieuſes, on coupe le Trefle juſqu'à trois fois. Mais on ne fait communément que deux fauchées par an; & même une ſeule quand on veut ramaſſer de la graine. On fait paître par le bétail le petit regain qui vient enſuite.

Pour ce qui eſt de la coupe deſtinée à fournir de la graine, on ſe décide par la couleur brune ou jaune que prennent les tiges; ce qui eſt un ſigne de maturité de la graine: ainſi que quand la graine qui eſt dans la ſilique eſt à-peu-près jaune. Il faut alors couper le Trefle par un jour bien ſec. On le bottelle avec précaution. Quand il eſt bien ſec, on le met debout, & on le garde en cet état juſqu'à la fin de Mars, qu'on le bat pour ſéparer les ſiliques d'avec le fourrage. Les ayant bien laiſſé ſécher au ſoleil, on les bat de nouveau; on les étend enſuite pour les faire encore ſécher: puis on les ramaſſe avec des rateaux, & on les briſe totalement entre les mains; ce qui les force à rendre à-peu-près toute la graine.

La difficulté que l'on a à retirer cette graine eſt un avertiſſement pour la laiſſer bien mûrir ſur pié: autrement on n'en recueille que très-peu. Et l'on ne doit pas craindre d'en perdre dans le pré où on la laiſſera mûrir; puiſqu'elle a tant de peine à ſe détacher de ſa ſilique.

Un acre, bien gouverné, & dont les plantes ſont battues avec ſoin, donne communément plus de deux milliers peſant de bonne graine. C'eſt une des parties du ménage des champs où il faut le plus d'intelligence: une perſonne qui ſait bien retirer la graine de Trefle y fait quatre fois autant de bénéfice qu'une autre qui ne s'y entendroit pas.

Comme il eſt mal-aiſé de bien nettoyer cette graine, il y a des gens qui la ſement dans la ſilique même. Cette pratique n'eſt pas mauvaiſe, pourvu que l'on puiſſe diſtribuer par ce moyen la ſemence comme il convient. Au reſte, cette graine étant très-légere, le vent l'emporte aiſément quand on la ſeme nue: ce qui oblige à en conſommer davantage; & expoſe à voir des endroits trop garnis, tandis que d'autres ne le ſeront pas aſſez.

La meilleure graine pour ſemer, eſt celle de la récolte précédente. Celle de deux ans eſt encore bonne. Mais on riſque beaucoup en la ſemant plus vieille.

Le fourrage de Trefle, verd ou ſec, eſt excellent pour les chevaux, pour les jeunes cochons, & pour engraiſſer les bêtes à laine. Cependant comme il donne une forte nourriture, on doit le diſtribuer avec diſcrétion. Il faut n'en donner aux bêtes à cornes, que quand elles ſont déja remplies d'autre nourriture: & après tout, cette herbe peut bien ne pas leur être auſſi avantageuſe que celle des prés ordinaires.

Le Trefle eſt ſurtout dangereux quand il eſt couvert de roſée, & lorſque le bétail en mange trop.

Sec, il eſt bien moins préjudiciable au bétail & aux chevaux; que celui qui eſt mouillé ou même humide.

On ne met jamais le bétail dans du Trefle par un tems humide. Il y feroit beaucoup de tort avec ſes piés.

Le grand inconvénient du Trefle eſt la difficulté de le faner. Pour peu qu'il ſoit mouillé après avoir été coupé, il noircit, & perd beaucoup de ſon mérite. On doit le ſerrer extrêmement ſec: ce qui n'eſt pas aiſé lors de la ſeconde coupe, vers la mi-Septembre; ſaiſon où le ſoleil décline, & où les roſées ſont abondantes.

Le Trefle devient beaucoup plus fort lorſque l'ayant ſemé par rangées on en laboure les plate-bandes.

Il y a des Laboureurs qui ſement du Ray-Graſs avec le Trefle. L'objet de cette œconomie eſt principalement la ſanté du bétail. Cette herbe tient plus de l'herbe commune des prés, laquelle eſt la plus naturelle nourriture des beſtiaux. Par ſon mêlange elle a à-peu-près l'effet de la paille avec laquelle d'autres mêlent le Trefle ſec. Le fourrage en devient plus abondant, que s'il n'y avoit que le Trefle ſeul: ces deux plantes prenant leur nourriture, l'une à la ſuperficie l'autre dans le fond de la terre, elles ne ſe font aucun tort; & le Trefle qui répand ſes tiges de côté & d'autre, entretient de l'ombrage & ainſi un ſuc habituel, à l'endroit où ſe diſtribuent les racines du ray-graſs; dont les tiges & feuilles s'élevent à l'aiſe parmi celles du Trefle.

Cependant le mêlange de ces deux plantes ne prépare pas la terre pour produire du grain bientôt après, comme s'il n'y avoit que du Trefle ſeul: le ray-graſs épuiſe la terre de la ſuperficie. Mais on ne court pas le même riſque, quand cette terre doit être quelque tems en prairie. Dans le premier cas il faut ne mettre que peu de ray-graſs; & davantage dans le ſecond.

Quand le Trefle ne rend pas malades les vaches qui en ſont nourries habituellement, il eſt ſujet à donner mauvaiſe odeur à leur lait: au lieu que le ray-graſs rend cet inconvénient beaucoup moins ſenſible.

On peut encore prévenir le tort que le Trefle fait au lait, en mettant les vaches à l'herbe commune pendant la nuit. Le Trefle procure l'abondance de lait: & l'herbe lui conſerve ſon goût & ſon odeur naturels.

Labourer; puis ſemer du Trefle; eſt un ſûr moyen de faire périr les chardons. * Nourſe *Camp. Fœl.* p. 56.

Le Trefle ne ſubſiſtant gueres que trois ou quatre ans avec une ſorte d'abondance dans une même terre, on le préfere au ſainfoin & à la luzerne pour laiſſer repoſer les terres où l'on veut par la ſuite remettre du grain.

Les engrais, de marne, de fumier, de chaux, &c, qu'on répand ſur le Trefle; diſpoſent la terre à recevoir les grains qu'on doit y mettre après que le Trefle ſera défriché. D'ailleurs lui-même ameublit beaucoup la terre, en y jettant de profondes racines

dont le chevelu abondant s'étend au loin ſur les côtés.

Si on ne ſe propoſe pas de laiſſer en pré les terres fortes ſemées en Trefle, on les laboure donc dans la quatrieme année, & on y ſeme de l'aveine; enſuite, du froment: ce que l'on continue juſqu'à ce que la terre paroiſſe épuiſée. Après quoi on y remet du Trefle; qu'on peut faner la ſeconde année.

Il y a des Cultivateurs qui ſement du Trefle avec l'Orge du printems. Néanmoins ſes premieres pouſſes peuvent s'élever au-deſſus de celles de l'orge, & lui devenir préjudiciables; ſurtout dans un Eté humide, qui eſt toujours favorable au Trefle. Au contraire, ſi l'Eté eſt ſec, cette plante qui a pouſſé trop tôt eſt arrêtée dans ſes progrès, & ſujette à périr étouffée parmi l'orge. Pour empêcher que l'orge ne ſouffre de la part du Trefle, il eſt à-propos de ſemer d'abord ce grain ſeul; & lorſqu'il aura trois pouces de haut, on y répandra la graine de Trefle avec un des nouveaux ſemoirs. L'orge ſe trouve, par ce moyen, aſſez grande avant la pouſſe du Trefle, pour n'en être ni ſurmontée ni affamée: & ſi l'Eté devient ſec, le Trefle demeurant alors bas trouvera toujours ſous l'orge aſſez d'humidité ou de fraîcheur pour ſe maintenir juſqu'à la récolte, après laquelle il pouſſera librement. * *Compl. Body of Husb.*

On ſeme encore du Trefle au printems, par-deſſus du grain qui a été ſemé dès l'automne, & cela ſans aucun nouveau labour. Cette plante pouſſe enſuite ſans faire tort au froment ou autre plante utile, & ſe trouve aſſez forte pour réſiſter au plus fort hiver. On gagne ainſi une année.

On mêle quelquefois auſſi un peu de Trefle avec la ſemence d'aveine, pour laiſſer enſuite la terre en pâture pendant trois ou quatre ans.

La terre douce où le Trefle a ſubſiſté trois ans ſe trouve bien amandée & bien préparée pour porter du froment: enſorte qu'il ſuffit de retourner le Trefle immédiatement avant de herſer pour ſemer. D'ailleurs, le Trefle a produit au moins une ou deux coupes, chacune des années précédentes.

Un habile Cultivateur Anglois avertit qu'au bout de deux ans que l'on a retourné du Trefle, on en éprouve quelquefois du dommage; ces plantes enterrées étant ſujettes à nourrir quantité de vers, ſurtout lorſque le ſol eſt humide & plat. Ces vers préjudicient beaucoup à l'orge ou aux autres plantes. On peut diminuer le prix de la perte qu'ils occaſionnent; en commençant par ſemer de l'aveine ou des féverolles, dont la récolte peut manquer ſans faire beaucoup de tort. * Ellis *Modern Husbandm.* May, p. 26.

Mais cet Auteur indique des moyens d'y ſemer du froment même ſans riſque de perte. Mettez, dit-il (*September*, p. 24) deux ou trois boiſſeaux de froment dans un cuvier garni de ſa cannelle ou cheville: jettez trois livres de couperoſe dans huit ou dix pintes d'eau chaude, meſure de Paris; & remuez ce mêlange. La couperoſe s'y diſſoudra promptement. Quand la liqueur ne ſera plus que médiocrement chaude, vous la verſerez ſur le grain. Un quart-d'heure après, vous y ajoûterez de l'eau noire d'un égoût, en ſuffiſante quantité pour qu'elle ſurnage de quatre pouces; ce qui donnera le moyen de faire élever à la ſuperficie, en remuant, tous les grains défectueux, que vous ôterez avec une écumoire. Quoiqu'on puiſſe abſolument chauter le blé deux heures après cette opération, il eſt mieux de le laiſſer tremper dans ces liqueurs pendant douze heures. Enſuite on fait écouler l'eau; & on paſſe tout de ſuite le blé à la chaux. L'eau qui a ſervi à cet uſage doit être gardée pour ſervir à une autre quantité de blé, en y ajoûtant une ou deux livres de couperoſe. L'on n'a pas à craindre que le blé contracte aucune mauvaiſe qualité, par cette préparation: mais il ſera en ſûreté contre les vers & autres animaux qui l'attaqueroient dans la terre. On aſſure même qu'il ſera ainſi garanti du noir.

Entre les TREFLES A TÊTE DE HOUBLON, on doit toujours choiſir la plus grande eſpece, pour la cultiver. Au reſte, elle ne fait jamais qu'une petite plante, en comparaiſon du Trefle nommé *Tremmeine*. Mais elle talle beaucoup: & la quantité de tiges qu'elle porte, ſupplée à ce qui lui manque en hauteur. Elle a encore l'avantage de pouſſer de bonne heure au printems.

Il y a eu un tems où les Anglois en avoient fait des prairies artificielles. Ils l'ont abandonné depuis qu'on en a introduit d'autres des pays étrangers. Mais ne fût-ce que pour diverſifier le fourrage, on devroit ce ſemble y revenir. * *Compl. Body of Husb.*

Il faut à ce Trefle une bonne terre légere & douce, pour qu'il réuſſiſſe parfaitement. Au défaut de celle-là, on le mettra dans une bonne terre marécageuſe légere. Au reſte il peut venir dans preſque toute ſorte de terreins, excepté l'argile, & les terres trop humides. Une terre maigre peut lui ſuffire; & il y rapportera toujours une certaine quantité de fourrage.

On peut le ſemer ſeul, ou avec d'autre grain, de même que le Tremmeine. Il réuſſit également. Si l'on en répand la ſemence dans les prairies ordinaires, il les rend plus garnies & de meilleur uſage.

On en ſeme la graine, ou nue, ou avec ſa ſilique. Quand la graine eſt nue & bien nette, il faut en mettre douze livres par acre. Si on la ſeme dans les ſiliques on en met deux boiſſeaux. C'eſt ainſi qu'il faut entendre ce que diſent les Auteurs au ſujet de la graine de Trefle; les uns parlant de poids, les autres de meſure. * *Compl. Body of Husb.*

Comme cette plante n'occupe jamais beaucoup de terrein, & qu'elle ſubſiſte peu longtems, la Nouvelle Culture ne lui convient pas: il vaut mieux la ſemer en plein champ à la volée. Et pour bien des raiſons, on doit plutôt la ſemer en gouſſe, que nue: elle eſt alors moins expoſée à être endommagée par les inſectes ou par l'humidité; & elle leve plus vîte. Il ſemble (dit le même Auteur) que ce ſoit l'intention de la nature; vu que généralement ces ſemences tombent à terre dans leurs enveloppes ou ſiliques.

On peut indifféremment ſemer ce Trefle, en automne, ou au printems. Toutes choſes égales, il réuſſit mieux ſeul qu'avec d'autre grain. Il n'eſt pas beſoin que la terre ſoit bien préparée; puiſque cette graine leve naturellement par tout. Mais on doit obſerver qu'elle ne leve pas ſi elle eſt trop avant dans terre.

De quelque maniere qu'on la ſeme, nue ou en gouſſe, il faut toujours que ce ſoit par un tems calme.

Après l'avoir ſemé, il faut y paſſer le rouleau, puis herſer légerement. Il eſt vrai que pour l'ordinaire on ne prend pas tant de peine: mais la récolte dédommage amplement. Quoiqu'il puiſſe ſuffire d'applanir la terre avec le rouleau: cependant une pluie d'orage qui ſurviendroit pourroit perdre la graine; de même qu'un ſeul jour de grand vent l'emporteroit au hazard. Il faut donc herſer très-légerement: ſans quoi la graine ſe trouveroit plus couverte qu'il ne convient qu'elle ſoit.

Bien des gens ſement de ce Trefle parmi le

Tremmeine, pour prévenir les mauvais effets de celui-ci. Car on a observé que jamais le bétail n'est incommodé du Trefle à tête de Houblon quand il mange ce fourrage seul. Ces deux Trefles viennent bien ensemble. On met cinq parties de graine de Tremmeine, avec une de celle de ce Trefle, nue & nette.

Comme ce Trefle pousse de bonne heure, il est utile pour les brebis, les agneaux, & le reste du bétail.

Le principal inconvénient qu'on ait à craindre en le cultivant, est qu'ensuite on a de la peine à le détruire. Mais on y réussit en l'enterrant par un profond labour : on ne voit plus repousser ni semences ni racines quand elles sont assez avant dans la terre.

TREFLE *Acéteux*. Voyez PAIN-A-COUCOU.

TREFLE *d'Eau ;* ou TREFLE *Fibreux :* en Latin *Menyanthes :* que les Anglois appellent *Bog Bean ;* & *Marsh Trefoil.* Plante Aquatique, vivace ; dont la fleur est d'une seule piece en entonnoir, & ordinairement découpée en cinq par les bords. Cette fleur est blanche, un peu mêlée de purpurin, frangée & comme toute couverte de fibres à sa superficie interne : ce qui a fait donner à la plante le nom de Trefle fibreux : ces prétendues fibres sont des poils blancs longs de plus d'une ligne. Elle est en état dans les mois de Mai, Juin, Juillet, & quelquefois encore au mois d'Août ; ordinairement évasée d'environ neuf lignes. Le nombre de ses découpures est quelquefois de six ou sept. Il y a cinq étamines ; dont les sommets sont châtains. Son calyce est découpé en cinq.

La racine de cette plante est blanche, garnie de fibres ; & trace beaucoup, sous les eaux dont le fond est maigre. La plante varie en grandeur suivant les lieux où elle naît. Ses feuilles sont à la surface de l'eau, attachées au nombre de trois à l'extrêmité d'une longue queue, unies & douces au toucher, mais ameres comme l'absynthe & aussi piquantes au goût que le cochléaria, semblables en figure & en grandeur à celles des feves de marais. Elles sont accompagnées d'une tige unie, lisse, menue, verte, au haut de laquelle sont les fleurs.

Usages.

On a guéri, avec ce Trefle, des scorbutiques pour qui l'usage du cochléaria avoit été sans effet. Ce Trefle est par cette raison très-usité en Danemarck, où le scorbut est endémique, ou maladie nationale : on l'emploie seul ; ou conjointement avec le cochléaria. Le sel volatil âcre, dont ce Trefle abonde, indique qu'il convient à la maladie hypocondriaque, à la colique, aux autres affections qui dépendent des premieres voies ; & à beaucoup de maladies chroniques. On prend les feuilles, ou la racine, en infusion, ou en décoction : on en donne un verre de quatre heures en quatre heures, pour le rhumatisme & la goute. Le Trefle d'eau est encore utile dans la fievre intermittente.

TREFLE *Hépatique.* Voyez HÉPATIQUE *des Jardins.*

TREFOIL. *Voyez* TREFLE.

Base Tree TREFOIL. Voyez CYTISE.

Bean TREFOIL. Voyez CYTISE : ANAGYRIS.

Sweet TREFOIL. Voyez MELILOT, *n.* 3.

TRÉFONCIER : ou *Parager.* Propriétaire de bois & forêts qui sont en Tiers & Danger, ou en Grurie, suivant l'usage des lieux.

TREILLAGE : *Terme de Jardinage.* Quelques-uns disent *Treillissage.* On nomme ainsi un ouvrage fait avec des échalas ou des perches de bois bien dressées, & qu'on attache les unes aux autres avec du fil de fer, en formant des mailles soit à-peu-près quarrées soit en lozange. On garnit de Treillage les murs des espaliers. On en fait aussi des contre-espaliers ; des berceaux ; des tonnelles. *Voyez* MAILLE : PERCHIS.

On fait encore des Treillages de seul fil de fer assez gros ; en vue d'éviter la dépense : en effet ils coûtent moins que les Treillages de bois. Mais outre que ces Treillages de fer ornent moins un jardin, ils ne sont pas aussi commodes pour y attacher les branches ; & souvent ce fil se lâche, & obéit. De plus il fait du tort, surtout aux branches de pêcher, qu'il écorche & coupe, & par ce moyen y cause la gomme qui les fait périr.

D'autres Treillages fort peu couteux se font avec des lattes de deux pouces de largeur, clouées les unes sur les autres, pour faire les mailles.

On ne sauroit prendre trop de précaution pour bien faire crépir les murailles couvertes de Treillages, afin de boucher les petits trous des rats, mulots, limaçons & autres insectes qui désolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par là donnent des chagrins continuels aux curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre, on a la facilité de palisser avec des clous, & des morceaux de cuir de mouton ou de chamois coupés en lanieres, ou avec des morceaux de lisiere d'étoffe ; les unes & les autres larges d'un demi-doigt. Pour s'en servir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou lisieres, de la longueur d'environ un doigt ; & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillés dans l'une, & des clous dans l'autre ; on enveloppe la branche, de l'endroit où on la veut appliquer : ensuite on présente le clou aux deux extrêmités de ces lanieres pliées & placées par le dessous de la branche ; & avec un petit marteau l'on frappe de maniere que le clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre, y attache la branche. Cette maniere de palisser est assez agréable ; mais longue. Ces lanieres peuvent durer un an, ou deux : ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois les perce-oreilles s'y réfugient de jour, & en sortent la nuit pour faire du ravage.

Un Treillage d'échalas doit être de bois de quartier, ou de cœur de chêne : chaque échalas, d'un pouce en quarré ; & si faire se peut, sans nœuds. Il faut qu'ils soient bien planés, & ouvrés même aux endroits qui demandent de l'être. Les échalas qui ne sont pas planés, sont grossiers & fort vilains à voir. Ce Treillage coûte d'abord plus que les autres ; mais il est de plus longue durée, & sujet à moins d'entretien. Réguliérement la toise quarrée de ce Treillage revient à vingt-cinq, vingt-six, ving-sept, ou vingt-huit sols, pour le bois, la façon du bois, le fil, & la peine de l'ouvrier.

Pour bien faire ce Treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela. Ils sont quarrés. Leur épaisseur est d'environ un quart de pouce ; & leur longueur est d'un demi-pié ; sans compter le bout, qui remonte à angle droit à l'extrêmité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long. L'extrêmité qui entre dans le mur doit être fendue en petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur ; où elle doit

entrer d'environ quatre pouces : c'eſt aſſez qu'il en reſte deux par-dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un ſol piece. On les eſpace de trois piés en trois piés, & toujours en échiquier ; commençant le premier rang à un pié près de la ſuperficie de la terre, & continuant juſqu'au haut du mur. Les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite ; & tous paralleles les uns aux autres.

A l'égard des échalas, les Marchands en tiennent de différentes longueurs ; ſavoir de quatre piés & demi, de ſix, ſept, huit & neuf : on en fait quelquefois de douze piés, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues pieces de bois. On en prend de la longueur qu'on veut, ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir. On les vend à la botte : celle de quatre piés & demi peut coûter douze ſols ; elle en contient vingt-cinq : celles de ſept, huit & neuf, en contiennent auſſi vingt-cinq ; elles coûtent un peu davantage.

Il eſt plus propre, & plus utile de faire les montans tout d'une piece quand on le peut. Mais il n'eſt pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on peut les avoir ; & il en coûte beaucoup moins. On les joint fort proprement l'un à l'autre, & en applaniſſant ; proportionnant juſte les extrêmités qu'on veut marier enſemble : après quoi on les lie bien ſerré avec du fil de fer. Pour faire ce lien, on ſe ſert de petites tenailles faites exprès, avec leſquelles on tire à ſoi le fil de fer, & on le tord ; on tourne en tirant juſqu'à ce que la ligature paroiſſe aſſez forte : enſuite on rompt le bout près du nœud ; & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde ; autrement il pourroit bleſſer le Jardinier ou la branche.

Dans la botte d'échalas, il eſt à-propos de prendre les plus droits & les moins forts, pour faire les montans qui paroiſſent toujours en-dehors, mettant cependant par en-haut le plus gros bout de ce montant.

On emploiera les plus forts à faire les traverſes qui ſoutiennent tout l'ouvrage.

Régulierement les quarrés ou mailles de Treillage doivent être de ſept ou huit pouces ; ils ſont vilains, ſi on les fait de dix à douze pouces : ou ils paroiſſent trop petits pour des eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix ; on peut employer celles-ci pour des cabinets de jardinage.

Un bon faiſeur de Treillage doit toujours avoir en main ſa meſure réglée pour les mailles ; & l'appliquer ſoigneuſement chaque fois qu'il fait un quarré. Cette meſure eſt de ſept pouces de largeur, ſur huit de hauteur : les mailles en quarré long ont meilleure grace, qu'en quarré parfait. On laiſſe un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille : & ſi par hazard les crochets ſe trouvent trop courts, on doit ſe ſervir d'un coin de bois que l'on tiendra entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y paſſer le fil d'archal.

Ce n'eſt pas aſſez que pour les yeux, le Treillage paroiſſe proprement fait ; il faut encore qu'il ſoit ſolide. On connoît s'il l'eſt aſſez, en prenant d'une main un côté du Treillage attaché à la muraille, & le ſecouant : il doit réſiſter pour donner lieu de dire que l'ouvrage eſt bon.

Dans les encoignûres, il ne faut qu'un ſeul montant, pour joindre enſemble les deux Treillages des deux murs qui ſe joignent. Il y auroit de la mal-propreté, ſi on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection du Treillage, conſiſte à être peint ; en premier lieu, d'une couche de blanc de céruſe. Quand cette couche eſt ſéche, il en faut mettre une ſeconde, qui ſoit d'un beau verd de montagne.

Le Treillage des *Contre-eſpaliers*, ſe fait de quatre, cinq, ou ſix piés de haut, comme on veut. Pour le rendre ſolide il faut que, de ſix en ſix piés, il y ait un pieu de chêne de quatre pouces en quarré, enfoncé d'environ un bon pié dans la terre, & que ſon extrêmité de dehors ſoit pointue, pour durer plus longtems ; car ſi elle étoit quarrée, l'eau de pluie s'y arrêteroit, & le feroit pourrir. Les mailles doivent être ſemblables à celles des eſpaliers ; avec cette ſeule différence, qu'aux contre-eſpaliers les échalas doivent être attachés avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

Cabinet de TREILLAGE. Voyez ſous les mots CABINET : & SALON.

TREILLE. C'eſt un Treillage garni de quelque plante ſarmenteuſe ; ſurtout, de vigne. On diſtingue le raiſin de Treille, d'avec celui des Vignes des champs.

TREILLISSAGE. Mauvais mot dont quelques-uns ſe ſervent pour dire *Treillage*.

TREIZEAUX ; ou *Trezeaux* : qu'en quelques endroits on nomme *Triauts*. Ce ſont des tas, ſouvent de treize gerbes, qu'on laiſſe dans les champs pour acquitter la dixme ou le champart.

TRELU. *Voyez* ALOUETTE.

TREMA (*Blé*). Voyez FROMENT, *n.* 9.

TREMBLAIE. Lieu planté de Trembles.

TREMBLE. *Voyez* PEUPLIER, *n.* 5.

TREMBLEMENT. C'eſt un mouvement irrégulier, qui fait que quelque partie du corps tantôt s'étend, & tantôt ſe retire, avec une alternative très-fréquente.

La cauſe eſt plus externe aux jeunes gens, qu'interne : ce qui leur arrive, de boire trop de vin, ou de l'eau glacée, ou de l'eau de neige ; ou de faire des exercices que la nature & leur âge ne peuvent ſupporter.

La tête & les mains ſont plus ſujettes au Tremblement que les piés & les jambes ; attendu qu'elles ſont plus près du ſiége de la pituite.

Dans les vieillards le Tremblement peut être cauſé par la peur, mais plus ſouvent par la foibleſſe, & par l'éloignement de la chaleur naturelle.

Le Tremblement eſt auſſi un ſymptôme d'une fievre, ou d'une maladie. S'il arrive dans le délire, ou dans une forte rêverie, il ſoulage ou guérit entiérement.

Le Tremblement menace ſouvent de paralyſie, ou de convulſion ; ſuivant que la matiere eſt ſubtile ou groſſiere. Lorſqu'il vient de ſéchereſſe, il eſt incurable. La levre inférieure venant à trembler, préſage le vomiſſement.

Si l'urine paroît verte dans des enfans qui ont la fievre, ils tomberont dans la paralyſie ; ou il leur arrivera un Tremblement conſidérable.

Remedes.

Les jeunes gens, ainſi que ceux qui ſeront à la fleur de leur âge, en pourront guérir, s'ils obſervent la diete & la tempérance ; & qu'ils prennent le matin à jeûn, une dragme de thériaque détrempée avec un peu de vin, ou avec de l'eau de bugloſe ; & en ſe faiſant frotter le long de l'épine du dos avec de l'huile de brique, appellée autrement huile des Philoſophes ; ou avec de l'huile d'œufs, ou de la moëlle de cerf. Au lieu de ces huiles, ils pourront ſe faire appliquer des ventouſes ſéches.

Ils

Ils pourront, pendant douze ou quinze jours de ſuite, prendre un grand verre de décoction d'une once de gayac, & de deux onces de ſalſepareille, à jeûn; tâchant de dormir par-deſſus. Durant cet uſage, ils quitteront le vin & les liqueurs ſpiritueuſes; & boiront ſeulement de l'hydromel, ou du cidre, & de la tiſanne. Le bain leur ſera très-bon: il faudra y jetter toutes ſortes d'herbes aromatiques; comme ſauge, romarin, lavande, abſinthe & autres: avec deux onces de ſoufre vif, une demi-once de ſalpêtre, & autant d'alun, bouillis enſemble dans une partie de l'eau du bain.

Les vieillards pratiqueront la même choſe: mais ils ne ſe priveront pas abſolument de vin.

L'uſage de la cervelle de lievre, deſſéchée dans un four, & mêlée parmi les alimens, a été vantée comme un remede ſouverain, pour le Tremblement. Ce que je puis aſſurer eſt que j'ai connu un jeune homme qui en a conſommé beaucoup, ſans éprouver aucun bon effet. [Il eſt vrai qu'en même tems il prenoit paſſablement de caffé.]

Voyez ſous le mot MAIN. Conſultez auſſi les articles PARALYSIE: ENGOURDISSEMENT: CONVULSION.

M. Delorme conſeilloit l'uſage habituel de la conſerve liquide de roſes: & en tems froid, de ſe laver outre cela les mains avec de l'eſprit de vin.

La paralyſie ne differe du Tremblement, que du plus au moins. Les remedes qui conviennent à la paralyſie, à l'apoplexie, & aux maladies convulſives, conviennent auſſi au Tremblement: de même que tous les remedes nervins; ſurtout la bierre, la ſauge, le ſtœcas arabique, le romarin, la méliſſe, la marjolaine, la racine & la ſemence de pivoine, les baies & le rob de genievre, les aromats, le caſtoreum, &c.

La bonne nourriture & le bon vin pris modérément, ſont les premiers remedes pour cet accident. Enſuite le ſommeil eſt le grand remede, pour renouveller les eſprits. Un mouvement modéré, ſurtout à cheval, met les eſprits dans leur action naturelle. Les paſſions gaies & qui élevent l'ame ſont, par la même raiſon, de bons préſervatifs contre la paralyſie & le Tremblement.

TREMEINE: ou *Tremmeine*. Voyez TREFFLE, *n.* 1.

TREMOIS *ou* DRAVIERE. Mêlange de veſce & d'aveine.

Elle vient bien dans une terre où l'aveine ſeule n'auroit pas réuſſi.

TREMPE. Préparation qu'on donne au fer & à l'acier, & qui fait la bonté des reſſorts & des outils.

Conſultez l'article ACIER, p. 22.

La Trempe ſe fait de différentes manieres. La plus ordinaire eſt de faire rougir le fer, ou l'acier, après les avoir façonné & limé, & de les jetter tout rouges dans l'eau. Si cette Trempe eſt trop forte, & qu'elle rende les outils & les reſſorts trop caſſans; on les fait chauffer une ſeconde fois, juſqu'à ce qu'ils aient pris une couleur bleue, ou rougeâtre. Si c'eſt pour couper du bois, on leur donne une couleur bleue; & pour couper du fer, on leur donne une couleur rougeâtre. Après quoi on les trempe une ſeconde fois ſans attendre qu'ils aient pris une autre nuance.

Une regle générale eſt que plus un acier eſt fin, moins on le laiſſe chauffer pour le tremper.

Il y a des ouvriers qui font un peu chauffer l'eau pour tremper. Cette méthode peut être fort bonne pour les reſſorts de montres, & de pendules: qui ſont ſujets à devenir caſſans lorſqu'on les a trempé à l'eau froide.

Quand on trempe dans l'eau froide l'acier extrêmement chaud, plus chaud qu'à la couleur de ceriſe, ſa ſurface eſt blanche & nette en ſortant de l'eau; il n'y paroît aucune craſſe, rien de noirâtre: c'eſt ce qu'on appelle de l'acier bien *découvert*. Et lorſqu'un acier trempé à un degré de chaleur plus foible qu'un autre, ſort blanc de la trempe, on dit qu'il ſe *découvre* bien. M. De Réaumur, qui ne croit pas que les ſels ajoûtent beaucoup à la vertu de l'eau pour l'effet de la Trempe, convient que l'acier ſe découvre beaucoup mieux dans les eaux chargées de ſels, que dans l'eau commune: parce que les ſels forment une eſpece de leſſive qui emporte la craſſe extérieure, l'amas de matieres graſſes & terreuſes que le charbon & le feu même avoient formé à la ſurface de l'acier.

La Trempe agit en refroidiſſant ſubitement le fer ou l'acier. Comme l'eau froide & ſimple eſt preſque toujours facile à avoir ſous la main, & qu'on a la commodité d'y plonger le métal ſans réſiſtance, l'on s'en ſert communément pour tremper l'acier & le fer. [*Nota.* Le bon fer ne prend jamais la Trempe.]

Dans les Trempes faites à l'eau, il importe d'obſerver le degré de froid. Si, de deux aciers également chauds, l'un eſt trempé dans une eau plus froide; il ſera plus dur & plus caſſant, que l'autre: & aura par conſéquent le grain un peu plus gros. Preſqu'aucun ouvrier n'ignore que les outils trempés quand il fait grand froid ſont plus caſſans; ce qu'on appelle être trempés plus *ſecs*. Auſſi les habiles ouvriers les font-ils moins chauffer alors. Il y a une ſorte de compenſation entre tremper une piece moins chaude dans une eau plus froide, & en tremper une plus chaude dans une eau moins froide.

Il y a d'autres matieres, même ſolides, que l'on emploie quelquefois au lieu d'eau. En certaines circonſtances, par exemple, on appuie ſur la pointe déliée d'un outil que l'on a chauffé, pour l'obliger à entrer dans un bloc de plomb; qui trempe la pointe à-peu-près au degré de l'eau.

Le ſuif, l'huile de lin, l'huile d'olives, l'eſprit de vin, l'eſprit de térébenthine, des réſines, *&c;* peuvent tremper l'acier: mais comme ces matieres ſont inflammables, elles ne lui communiquent pas une grande dureté; comme fait l'eau froide, qui plus difficile à échauffer le refroidit ſubitement. Ces ſortes de Trempes ſont néanmoins quelquefois les plus convenables pour certains outils qui n'ayant pas beſoin d'être durs au point de réſiſter à la lime, doivent ſeulement avoir du corps. On trempe ainſi les pointes d'un compas, en dardant ſur l'une & l'autre ſucceſſivement la flamme d'une chandelle au moyen d'un chalumeau, & les trempant dans le ſuif de la chandelle même quand elles ont pris couleur. M. De Réaumur penſe qu'au lieu de la multitude d'ingrédiens dont quelques Taillandiers compoſent la trempe des faulx, pour la rendre douce, on ſe trouveroit auſſi bien de les tremper dans le ſuif ou dans des matieres équivalentes; peut-être même dans l'eau commune ſoit bouillante ſoit chauffée à certain degré.

Les outils trempés dans l'huile ou dans la graiſſe ſont plus doux; & les reſſorts y acquierent autant de force & deviennent bien moins caſſans, que ceux qu'on trempe dans l'eau ou dans l'urine. Les reſſorts trempés dans l'eau ont ſouvent des *cracs*, c'eſt-à-dire, des caſſures; & ils n'en ont ordinairement aucun, lorſqu'ils ſont trempés dans l'huile. D'ailleurs, ils ne deviennent jamais gauchets, & ils ſont blancs comme s'ils étoient trempés dans l'eau. Un autre avantage eſt qu'on peut les faire plus forts pour les montres de poche; ce qui

eſt eſſentiel : parce que n'étant pas ſi caſſans, on peut les faire moins revenir, ou détremper, ſans qu'ils ſoient pour cela plus ſujets à caſſer dans l'uſage, qu'ils ne le ſeroient avec la Trempe ordinaire. Enfin, les ouvriers en reſſorts de montres, ou de pendules, qui ſuivent cette méthode, peuvent travailler dans le grand froid, ſans crainte que la Trempe manque, ni que les reſſorts caſſent ; comme il arrive preſque toujours pendant l'hiver, quand ils ſe ſervent d'une autre Trempe.

La Trempe qui ſe fait dans l'urine n'eſt jamais bonne ; les ſels dont l'urine eſt impreignée, aigriſſent le fer & l'acier ; font grainer les outils & les reſſorts ; & par conſéquent les rendent caſſans. Les eaux ſalées & chargées de parties ſalines ne different de l'urine, que du plus au moins ; & produiſent toujours le même effet. C'eſt pourquoi les ouvriers en pieces délicates, telles que les reſſorts de montres, doivent être attentifs à ne ſe ſervir que d'eau bien nette, dans leurs auges, & faire enſorte qu'il ne s'y mêle point de charbon de terre : qui contient beaucoup de ſels. Ils doivent auſſi s'abſtenir d'uriner dans leur charbon ; pour la même raiſon : étant certain que plus le charbon eſt doux, plus l'ouvrage eſt liant & facile à traiter. C'eſt pour cette raiſon qu'on doit préférer le charbon de bois à celui de terre, ſoit pour la forge, ſoit pour le recuit.

Diverſes Trempes vantées pour l'acier.

1. Eteignez quatre ou cinq fois votre acier bien embrâſé, dans parties égales de ſuc de raifort, & d'eau diſtillée de vers de terre. [Selon M. De Réaumur, l'acier trempé dans le jus exprimé de ces raves, ou dans les raves même, n'en ſort pas plus dur que celui qui a été trempé dans le vinaigre ; peut-être même ne l'eſt-il pas autant.]

2. Quand vous verrez que votre outil ſera devenu couleur de ceriſe, au feu de la forge, frottez-le de ſuif de chandelle ; & plongez-le auſſitôt dans de fort vinaigre, où vous aurez délayé de la ſuie de cheminée. [M. De Réaumur obſerve que l'acier trempé dans le vinaigre, s'y découvre parfaitement bien ; & qu'il y prend plus de dureté & de diſpoſition à caſſer, que dans l'eau ordinaire. Il ajoûte que le verjus produit un effet approchant de celui du vinaigre.]

3. Trempez vos inſtrumens dans un mêlange compoſé de ſuc d'ortie, d'urine d'enfant, de fort vinaigre, de fiel de bœuf, & d'un peu de ſel.

4. Au moyen des *Trempes en Paquet*, on peut rendre l'acier plus dur, ſans le rendre plus caſſant, & ſans groſſir ſon grain.

5. Les Arquebuſiers rendent, par le moyen de la Trempe en paquet, auſſi dures que l'acier, nombre de pieces de fuſil qui ſont de pur fer. Cette Trempe conſiſte à enfermer dans une boëte de tole les pieces de fer toutes façonnées, avec un mêlange de différentes drogues ; enduire ces boîtes de terre ; & les mettre dans un fourneau, où on les chauffe plus ou moins longtems, ſuivant la groſſeur des pieces renfermées. Mais plus on recuit vîte & à petit feu, meilleure eſt cette Trempe en général pour l'acier & pour le fer. Après avoir retiré ces pieces du feu, on les trempe toutes rouges dans l'eau froide : ce qui convertit réellement en acier les premieres couches du fer. Les baſes des compoſitions employées pour les Trempes en paquet ſont des charbons pilés, des cendres, des ſuies ; qu'on aſſaiſonne de ſels, & qu'on mêle avec diverſes matieres, ſoit végétales, ſoit animales, ſoit minérales. Les ſecrets enſeignés pour convertir le fer en acier reviennent aſſez ſouvent, pour le fond, à ces compoſitions : mais chaque ouvrier a ſes ingrédiens favoris, qu'il y fait entrer ; il a auſſi ſes doſes particulieres, dont il fait myſtere. Il y a des plantes dont on vante le ſuc pour l'endurciſſement du fer. Quelques ouvriers font ſurtout entrer beaucoup d'ail dans leurs compoſitions. Cependant M. De Réaumur en ayant eſſayé abondamment, n'a point vu changer la condition du fer. Au reſte on peut ſe ſervir de compoſitions humides réduites en pâte, pour les Trempes en paquet. M. De Réaumur a reconnu par ſes expériences que la cendre de ſavate & la ſuie étoient égales dans leurs effets ; que le ſel ammoniac eſt la plus propre de toutes les matieres dont il a eſſayé, pour donner du corps à l'acier ; & que la fiente de pigeon réduite en charbon convertit le fer en acier très-dur & intraitable. *Conſultez* ſon Traité ſur l'*Art de convertir le fer forgé en Acier.*

6. *Pour rendre le fer propre à tailler le porphyre :* Il faut (dit-on) éteindre l'outil dans les eaux diſtillées, ou dans les ſucs, d'ortie, piloſelle, & branche-urſine.

7. Quand les Armes ſeront bien embrâſées, éteignez-les dans de la graiſſe de bouc priſe lorſque l'animal eſt en chaleur. Ou bien trempez-les dans une décoction de feuilles & racine de bugloſe, faite dans l'eau.

8. La moëlle de cheval a (dit-on) la même vertu.

9. Prenez parties égales de bryone, de tithymale, de pourpier, & de raifort ſauvage. Pilez ces plantes ; & tirez-en une livre de ſuc : ajoûtez-y une livre d'urine d'enfant roux, avec ſel gemme, ſel ammoniac, ſel de ſoude, & ſalpêtre, de chacun un gros. Mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de verre : l'ayant bien bouché, enterrez-le dans une cave ; & laiſſez la matiere en digeſtion, pendant trois ſemaines. Enſuite vous la diſtillerez à un feu gradué ; & conſerverez cette liqueur, pour y tremper les Armes.

10. Faites ſécher à-demi quatre onces de trognons de choux, ſeize onces de vers de terre, & douze onces de racines de raves. Battez-les, & les broyez enſemble. Puis les mettez dans un alembic. Trempez cinq ou ſix fois l'acier tout rouge dans l'eau que cette diſtillation aura donnée. [Après ce que nous avons dit de la Trempe dans les graiſſes & dans les ſubſtances végétales, on ſait à quoi s'en tenir pour ces ſortes de recettes.]

11. M. De Réaumur s'eſt ſervi de l'eau-forte avec un ſuccès conſtant, pour y tremper l'acier en différens états ; quelquefois ſi peu chaud qu'à peine montroit-il une nuance de rouge, étant vu dans l'obſcurité. L'eau froide eût fort peu agi ſur cet acier : & la lime ne put y mordre après la trempe dans l'eau-forte.

L'eſprit de ſel marin a produit un effet preſqu'auſſi conſidérable.

TREMPOIR. *Voyez* CHARRUE, *n.* 8.

TRENCHE. *Voyez* TRANCHE.

TRENCHÉE. *Voyez* TRANCHÉE.

TREUIL. C'eſt un gros rouleau de bois à têtes quarrées ; qui poſé horizontalement ſe tourne par manivelle, bras, ou roue échellée, ou à tambour ; & devide un cable qui enleve quelque fardeau.

TREZEAUX. *Voyez* TREIZEAUX.

TRI

TRIAGE : *Terme de Forêt.* Ce ſont des buiſſons qui marquent certaines limites. Les grandes forêts ſont diviſées en pluſieurs Gardes ; & les Gardes, en pluſieurs *Triages* ou Cantons. *Garde* ſignifie alors

l'étendue de forêt qui eſt commiſe aux ſoins d'un Sergent-Garde. Les Officiers ſont tenus de faire des viſites de Garde en garde, & de Triage en triage.

TRIANDRIE : *Terme de Botanique.* Claſſe de fleurs hermaphrodites qui ont trois étamines.

TRIAUTS. *Voyez* TREIZEAUX.

TRIBULE AQUATIQUE ou *Marin :* auſſi nommé *Truffe d'eau ; Châtaigne d'eau ; Saligot ; Macre ; Cornuelle ; Corniole ; Eſcarbot ou Echarbot ; Corniche ;* &c : en Latin, *Tribulus aquaticus ; Tribulus marinus ; Trapa ; Tribuloïdes.*

Cette plante croît dans les lacs, les rivieres, & la mer. On en trouve beaucoup dans des eaux dormantes en Flandre & en Allemagne ; en Italie, à Veniſe & aux environs de Ferrare ; avec le Nymphæa. Elle abonde en Anjou, au Maine, & en pluſieurs autres endroits de la France. En Bourgogne, où elle eſt commune, on l'appelle *Cornes.*

Ses racines ſont un compoſé de longs chevelus blancs & de fibres, dont une partie flotte dans l'eau, & le reſte rampe ſous le fond. Les tiges ſont rouges, ſucculentes, menues, rondes ; garnies, d'eſpace en eſpace, de fibres qui leur ſervent de racines pour s'attacher. Ces tiges groſſiſſent vers la ſuperficie de l'eau ; & y jettent des feuilles larges, creuſées en ombilic, épaiſſes, à-peu-près rhomboïdes, relevées de pluſieurs nervures, attachées à de groſſes & longues queues, & légerement dentelées ſur les bords. M. Guettard obſerve que leurs dentelures ſont à deux pointes ; & il croit que cela leur eſt particulier. Cet Académicien a auſſi remarqué de gros filets coniques & cryſtallins deſſous les feuilles ; & en-deſſus, un pointillé rouſſâtre ſingulier. La fleur eſt petite & blanche ; compoſée de quatre pétales ou davantage, diſpoſés en roſe, de forme à-peu-près ovale, ondés ou friſés ſur leurs bords, terminés en pointe mouſſe. Le calyce eſt formé par quatre pieces. M. Von Linné penſe qu'il y a toujours quatre étamines fécondes, & quatre ſtériles : M. Guettard, qui en a beaucoup vu, n'a jamais trouvé que les quatre fécondes ; peut-être que c'étoit dans un tems où les autres étoient déja tombées. Le péduncule des fleurs eſt arrondi, verd, ſolide, couvert d'un petit duvet. Le calyce & le piſtil ſe réuniſſent pour devenir un fruit dur, arrondi & ombiliqué à ſa partie ſupérieure, noir, cannelé du haut en bas, marqué de deux, trois ou quatre angles inégalement prolongés & terminés chacun par une pointe affilée très-dure, qui ſe recourbe en-deſſous en bec d'oiſeau. Ces angles ſaillans ſont les quatre pieces qui formoient auparavant le calyce. On en voit deux oppoſés, plus hauts & plus courts que les deux autres : & ceux-ci, également oppoſés, forment chacun une eſpece de triangle irrégulier, dont l'eſpace contenu entre les lignes eſt cave. L'intérieur de tout ce fruit forme une ſeule loge ; qui contient une amande charnue, blanche, aſſez reſſemblante à la châtaigne ; dont même on lui trouve le goût, cependant plus fade & douçâtre.

Uſages.

On mange l'amande encore récente. L'on en fait auſſi du pain : que Dioſcoride dit être doux & très-bon. Ce pain, autrefois commun en Thrace, l'eſt auſſi (dit-on) en quelques Provinces de France. Dioſcoride rapporte que les Thraces donnoient ce fruit encore récent, à leurs chevaux pour les engraiſſer. On peut en uſer de toutes les mêmes manieres que des châtaignes, pour manger. Il y a des endroits où, après les avoir fait cuire à-demi dans l'eau, on les pêle, puis on les pile dans un mortier de bois, & ſans y ajoûter ni lait ni eau, l'on en fait une bouillie qui plaît beaucoup aux enfans.

La plante même eſt rafraîchiſſante, & propre à être appliquée en cataplaſme ſur les inflammations. On la fait cuire avec du miel : & ce gargariſme eſt bon pour les ulceres des gencives. Quelques-uns ſe ſervent de ſon ſuc pour les maladies inflammatoires des yeux. On l'emploie auſſi quelquefois contre le flux de ſang. Pour la pierre des reins, & pour les morſures de viperes, & pour autres venins, on fait avaler dans du vin blanc une demi-dragme du fruit en poudre. Ce même fruit entre dans l'onguent d'Agrippa, qui eſt émollient & réſolutif ; lorſqu'on n'y met pas la racine d'Arum : ce que Pena & De Lobel n'approuvent point, attendu qu'ils regardent ce fruit comme obſtruant, & propre à reſſerrer le ventre, quand même on ne l'emploie qu'extérieurement : *Stirp. Adv. nova.*

TRIBULE TERRESTRE : en Latin, *Tribulus :* & *Caltrops*, en Anglois. Genre de Plantes dont le calyce de la fleur eſt découpé en cinq pieces aiguës, communément plus courtes que les pétales. Ceux-ci, au nombre de cinq, ſont écartés, oblongs, terminés en pointe mouſſe. Il y a dix étamines fort menues. L'embryon ou ovaire eſt oblong, & terminé par un ſtigmate en forme de tête. Il devient un fruit arrondi, marqué de pluſieurs angles ; compoſé de cinq capſules, bombées d'un côté, anguleuſes de l'autre, par lequel elles ſe réuniſſent, & armées chacune de trois ou quatre épines. Chaque capſule contient une ou deux ſemences à-peu-près ovales, terminées en pointe. La forme de ce fruit lui a fait donner quelquefois le nom de *Herſe*, & celui de *Croix de Malthe.*

Eſpeces.

1. *Tribulus terreſtris* J. B. Plante fort commune dans les champs parmi le blé, en Languedoc & dans nos autres Provinces Méridionales ; ainſi qu'en Eſpagne, & en Italie. Elle incommode beaucoup les piés du bétail par ſes fruits épineux. Les Provençaux l'appellent *Trauquo Peirau.* Ses racines ſont menues & fibreuſes. Il en ſort des tiges mollettes, rougeâtres, velues, noueuſes, longues d'environ un pié & demi, & ramifiées ; qui s'étendent à plat contre terre. A chaque articulation eſt une feuille compoſée de ſix rangs de folioles étroites, ovales, velues, à-peu-près de volume égal ; on les compare aux feuilles du pois chiche. De l'autre côté du nœud, ſont une ou deux feuilles beaucoup plus petites, & un péduncule aſſez long, qui porte une petite fleur jaune, dans les mois de Juin & Juillet. Le fruit qui y ſuccede eſt gros comme un pois médiocre, d'un verd obſcur & d'une forme irréguliere.

2. *Tribulus terreſtris major, flore maximo odorato* Sloane Cat. Jam. Cette eſpece vient d'elle-même à la Jamaïque & dans quelques autres Iſles de l'Amérique. Elle eſt annuelle. Ses tiges, applaties, ſtriées, aſſez groſſes, traînent à terre ſur environ deux piés de longueur. Les feuilles ſont empennées, & oppoſées deux à deux. Leurs folioles ſont douces au toucher, & diſpoſées en trois ou quatre rangs, ſans pétioles : celles du côté extérieur ſont plus grandes que les autres. Des aiſſelles des feuilles naiſſent de grandes fleurs jaunes qui ont une odeur gracieuſe. Il y ſuccede un fruit épineux, terminé en longue pointe.

3. *Tribulus terreſtris major Curaſſavicus* Par. Bat. On le trouve en Amérique ; & ſpécialement à la Havanne. Sa racine eſt ligneuſe. Elle produit pluſieurs tiges velues, longues d'environ deux piés, qui traînent ſur terre. Les feuilles ſont empennées : mais

les unes ſont compoſées de huit paires de folioles à-peu-près égales ; tandis que de l'autre côté des mêmes nœuds ſont des feuilles compoſées de quatre paires de folioles. Les péduncules des fleurs ſont velus, longs d'environ deux pouces : chaque fleur eſt d'un jaune pâle ; les pétales ſont étroits par en-bas, mais fort larges & arrondis par le haut. Le fruit eſt armé d'épines très-aiguës.

Culture.

Le *n.* 1 ſe multiplie de graine ; que l'on doit ſemer en automne pour qu'elle leve au printems de l'année ſuivante. Il y faut un terrein bien aëré, léger & un peu humide. On ne déplace pas volontiers ces plantes. Elles ne demandent d'autres ſoins que ceux de les ſarcler & éclaircir à propos. Les fleurs commencent à paroître au mois de Juin : & les graines ſont mûres en Août & Septembre. Si on ne les recueille pas elles ſe ſement elles-mêmes, & produiſent de nouvelles plantes au printems ; à moins que d'autres herbes ne les étouffent.

Les deux autres eſpeces ont beſoin d'un Eté long & chaud, pour perfectionner leur graine. Ce ſont des plantes délicates ; qui exigent des couches chaudes & de la tannée, pour ſubſiſter habituellement dans nos climats.

Le *n.* 3 peut paſſer l'hiver parmi nous, étant enfoncé dans du tan chaud ; & du reſte gouverné en plante exotique délicate. Par ce moyen il fleurit de bonne heure dans l'Eté : ce qui eſt favorable à la maturation des ſemences.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt une plante apéritive, & alexipharmaque. On lui attribue la vertu de briſer la pierre dans les reins. On s'en ſert pour arrêter le dévoiement. Pour ces divers effets elle eſt employée en poudre ; depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Sa décoction, répandue à terre, fait (dit-on) mourir les puces. L'eau diſtillée de cette plante, fait ſortir le ſable & le gravier des reins & de la veſſie : on en prend ſix à huit onces, le matin. Cluſius rapporte que, de ſon tems, à Salamanque on faiſoit des lavemens de cette plante, pour atténuer & inciſer les viſcoſités des gros inteſtins.

Le *n.* 2, ainſi que nous l'avons dit, donne de grandes fleurs qui ont une odeur gracieuſe.

TRIBULOÏDES. *Voyez* TRIBULE AQUATIQUE.

TRICOLOR. *Voyez* BLETTE, *n.* 9.

TRICHOMANES. *Voyez* POLYTRIC.

TRIFOLIUM. *Voyez* TREFLE : CYTISE, *n.* 7 : LUSERNE : PAIN-A-COUCOU.

TRIGLYPHE. C'eſt, dans la Friſe Dorique, une eſpece de boſſage qui a deux gravures entieres en anglet, appellées *Glyphes* ou *Canaux ;* & ſéparées par trois côtes d'avec les deux *demi-canaux* des côtés.

TRIGONA. Les Latins nommoient ainſi les carreaux à trois pans, dont on ſe ſervoit pour paver dans les maiſons.

TRIGONELLA. *Voyez* FENUGREC.

TRIGYNIA : *Terme de Botanique.* Claſſe qui comprend les fleurs à trois ſtyles.

TRIOLET. *Voyez* TREFFLE : MELILOT, *n.* 1.

TRIPE (*Œufs à la*). Conſultez l'article ŒUF.

TRIPE *Molle.* Voyez MOU. On écrit auſſi TRIPPE.

TRIPES *de Bœuf.* Voyez dans l'article BŒUF, la *Maniere de les Apprêter.*

TRIPEMADAME ; ou *Triquemadame :* en Latin, *Sedum minus, luteum, folio acuto ;* & *Aizoon hæmatoides.* Plante potagere : eſpece de *Joubarbe.* Elle pouſſe pluſieurs tiges rondes, graſſes, charnues, tendres, foibles, tantôt couchées contre terre, tantôt plus ou moins droites ; garnies dans toute leur longueur, de quantité de petites feuilles oblongues, épaiſſes, ſucculentes, cylindriques, aiguës à leur extrêmité, d'un verd bleuâtre ou rougeâtre. La racine de cette plante eſt petite, fibreuſe, & noirâtre.

Voyez une autre Tripemadame, dans l'article JOUBARBE, *n.* 4.

Propriétés.

L'uſage le plus ordinaire de la Tripemadame eſt pour les ſalades : où on la mêle avec les autres fournitures. Mais bien des perſonnes s'en ſoucient peu. Elle eſt aſſez inſipide, au moins dans les jardins. On n'en uſe qu'au printems, quand elle eſt tendre : elle eſt trop dure en Eté.

On la ſubſtitue quelquefois, en Médecine, à la Joubarbe : étant regardée comme humectante & rafraîchiſſante. Elle eſt bonne en particulier pour les hémorrhoïdes. Elle entre dans l'onguent *Populeum ;* & dans quelques autres compoſitions adouciſſantes & rafraîchiſſantes. Elle eſt aſtringente. Les Anciens lui ont attribué une vertu particuliere pour arrêter les hémorrhagies : & de-là lui eſt venu le nom d'*hæmatoïdes*, ou *hæmatodes.*

Culture.

La Tripemadame ſe multiplie de graine ; de bouture ; & de rejets.

On ſeme la graine, au printems, ſur un bout de planche.

Chaque pié produit beaucoup de bras : qui étant ſéparés & replantés, forment autant de nouveaux piés.

Les boutures ſe plantent en quelque endroit d'une Meloniere. Elles réuſſiſſent preſque auſſi bien que les rejets ; pourvu qu'elles ſoient arroſées ſouvent, & qu'on les tienne à couvert du ſoleil pendant les premiers jours.

Cette plante vient aiſément. On la met en planche, à la diſtance d'un pié. Et on l'arroſe ſouvent : c'eſt ce qui la rend tendre.

Le *Sedum minus, lato & craſſo caule ; Portlandicum Belgarum* (H. R. P.), eſt une variété de la Tripemadame : dont les tiges s'applatiſſent ; ainſi que celles de la chicorée, du ſaule, & de quelques autres plantes.

TRIPOLI : en Latin *Alana.* Sorte de minéral : pierre légere, blanche, tirant tant ſoit peu ſur le rouge. On en trouve dans pluſieurs mines de Bretagne, d'Auvergne, d'Italie. On croit que la légereté de cette pierre vient de ce qu'elle a été calcinée par des feux ſouterrains. Nous en voyons de deux ſortes en France. La premiere & la meilleure eſt celle de Poligni qui ſe tire d'une montagne proche de Rennes en Bretagne : on la trouve diſpoſée par lits épais d'environ un pié : elle ſert aux Miroitiers, Lapidaires, Orfevres, & Chaudronniers, pour blanchir & polir leurs ouvrages. La ſeconde, & moins eſtimée, eſt celle qui ſe tire d'Auvergne, proche de Riom : elle ſe diviſe par feuilles ; & ne peut ſervir aux Lapidaires, ni aux Orfevres, ni aux Chaudronniers. On ne l'emploie que dans le ménage ; pour blanchir & éclaircir la batterie de cuiſine. En Médecine on peut ſe ſervir du Tripoli extérieurement, comme déterſif & deſſiccatif. Mais il eſt d'un uſage rare. On ſoupçonne que le Tripoli eſt ce que

les Anciens appelloient *Samius Lapis*. Il ſe vitrifie difficilement.

Le Tripoli *de Veniſe* eſt ſupérieur pour polir, à tous les autres Tripolis, à la pierre ponce d'Angleterre, &c. On le connoît à Paris ſous ce nom, parce qu'il vient de Veniſe. Cependant on ne tire des terres appartenantes à cette République, que de mauvais Tripolis dont on ne fait aucun uſage. Encore n'eſt-il pas ſûr qu'il s'y en trouve. Les orfevres, ceux qui poliſſent les glaces, les lunetiers, & ceux qui travaillent les objectifs, s'en ſervent avec un grand avantage. C'eſt un vrai bol, qu'on tire des environs de Conſtantinople. Le plus parfait de ces Tripolis eſt celui que l'on tire d'une montagne appellée *Monte de Santi quaranta*, (des quarante Saints) ſituée proche de cette capitale.

M. Homberg a comparé le Tripoli du Levant ou de Veniſe, avec celui de France; par rapport à l'uſage dont ils peuvent être pour mouler. Voyez les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1712. M. Guettard a auſſi donné, en 1755, dans le même recueil un *Mémoire* où il balance les ſentimens des Naturaliſtes *ſur le Tripoli*; rapporte les obſervations détaillées faites dans des carrieres de Tripoli à quelques lieues de Riom en Auvergne; indique des Tripolis de différentes couleurs & conſiſtances; croit que les ſubſtances qui portent ce nom, ne ſont pas toutes de même nature: enfin (p. 192) cet Académicien incline pour ranger dans la claſſe des glaiſes notre Tripoli ordinaire.

On a imprimé dans le troiſieme volume des *Mémoires préſentés à l'Académie* par divers Savans, pp. 19 & ſuivantes, une lettre de M. De Gardeil; qui penſe que le Tripoli des environs de Rennes » n'eſt autre choſe que du bois foſſile, qui a ſouffert » dans l'intérieur de la terre une altération propre » à le rendre tel. »

TRIPPE. *Voyez* TRIPE.

TRIQUE. *Voyez* à l'article FAGOT.

TRIQUEMADAME. *Voyez* TRIPEMADAME.

TRISANNUEL: *Terme de Botanique.* On nomme Plante Triſannuelle, celle qui périt après avoir vécu trois ans: elle leve, la premiere année; ſe fortifie, pendant la ſeconde; & à la troiſieme, elle porte ſes ſemences, & périt.

TRISTESSE. Pour remédier à cet état, & ſe rendre l'eſprit libre & enjoué, on uſe avec ſuccès, des alimens qui facilitent la tranſpiration: de même que ceux qui tendent à la ſupprimer, diſpoſent à la Triſteſſe. Le perſil, l'ache, & tous les apéritifs, rendent l'humeur plus joviale. Les légumes, les viandes graſſes, & tous les incraſſans, qui retardent la circulation du ſang, nous rendent peſans & triſtes: obſervations faites anciennement par Hippocrate & Sanctorius. Le vin eſt très-propre à éloigner la mélancholie, pourvu qu'on en uſe avec modération. Il en eſt de même des autres boiſſons ſpiritueuſes; des infuſions ameres; des potions cordiales & céphaliques. Leur uſage modéré augmente la force tonique des arteres, accelere le cours du ſang, fournit une plus grande abondance de ſuc nerveux, donne plus de tenſion & de vibratilité aux fibres du cerveau; & nous diſpoſe par conſéquent à cet eſprit brillant, vif, & amuſant, qui eſt le caractere de la joie. Mais l'abus de ces liqueurs, loin de procurer de bons effets, rend ſtupide, hébêté, & inſenſible.

La muſique eſt encore très-propre à diſſiper la Triſteſſe.

TRITICOSPELTUM. Voyez FROMENT, *n.* 15.

TRITICUM. *Voyez* FROMENT.

TRITURATION: *Terme de Pharmacie.* Réduction d'un médicament en parties menues. La Trituration proprement dite, ſe fait avec le mortier & le pilon. La Trituration violente diſſipe ſouvent la vertu du médicament. Une ſubſtance légere, ſubtile & friable; comme la ſcammonée; n'a beſoin que d'une légere Trituration. Il en faut une très-forte pour les pierres: mais une médiocre pour les aromates.

Les médicamens qui doivent entrer dans quelque opiate corroborative pour l'eſtomac n'ont pas beſoin d'être ſi ſubtilement pulvériſés, que ceux qui entrent dans les compoſitions qui ont beſoin de fermentation. Mais ſi un médicament eſt préparé pour les yeux, il faut qu'il ſoit réduit en une poudre très-ſubtile & inpalpable; de peur que cet organe ne ſoit offenſé.

TRITURATION *des Alimens.* Nous avons dit, dans l'article ESTOMAC, que la maniere dont s'opere la Digeſtion, eſt une queſtion problématique. MM. Pitcarne & Hecquet ayant renouvellé le ſyſtême qui prétendoit que c'eſt par la Trituration que s'en exécute le méchaniſme: M. Aſtruc attaqua cette opinion par un Traité qu'il intitula *De la cauſe de la Digeſtion*; ouvrage dans lequel la Géométrie & les Méchaniques fourniſſent quantité de raiſons, qui ont encore l'avantage d'être ſoutenues par beaucoup d'érudition & de génie. Dans ce ſavant Traité M. Aſtruc propoſe pour principe, que la force de l'eſtomac eſt infiniment petite; & conſéquemment elle doit être inſuffiſante pour la Trituration. M. Senés entra avec confiance dans la lice pour combattre M. Aſtruc à armes égales: pour cet effet il employa les calculs afin de montrer que l'eſtomac a une force réelle, & d'en déterminer la quantité. Son *Mémoire* ſe trouve imprimé avec ceux de l'*Acad. R. des S. de Paris*, année 1715, pp. 257, &c. M. Helvetius publia, dans les *Mémoires* de l'année 1719, p. 336 & ſuivantes, des *Obſervations anatomiques ſur l'eſtomac de l'homme, avec des Réflexions ſur le ſyſtême de la Trituration.* Il y ſoutient en Anatomiſte, que cette Trituration n'eſt pas la cauſe de la digeſtion des alimens, dans l'eſtomac de l'homme, & même dans les oiſeaux. Son opinion eſt que l'action de l'eſtomac ſur les alimens eſt fort douce; que leur digeſtion eſt une diſſolution laquelle ſe fait par le moyen de liqueurs qui émanent d'une multitude de glandes; mais que les liqueurs doivent être précédées de la Trituration. Il s'appuie encore du ſuffrage de M. Aſtruc, & d'une Theſe que M. Lémery fit ſoutenir en 1710 contre le ſyſtême de la Trituration. On peut y joindre une obſervation de M. Littre dont on a conclu qu'il y a dans l'eſtomac un levain naturel qui opere la digeſtion (*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris* année 1711, p. 29): & deux autres, pareillement dirigées en faveur des Diſſolvans de l'eſtomac, par M. Lindern (*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* an. 1732, p. 29 & 30).

M. De Réaumur, habile à ſaiſir ce qu'il y avoit de plus intéreſſant dans la Nature même & dans les écrits des Obſervateurs, fit de nouvelles expériences au ſujet de la Digeſtion, rappella ce qui avoit été dit pour & contre le ſyſtême de la Trituration & celui des Diſſolvans, & répandit ainſi un nouveau jour ſur cette matiere. Conſultez ce que nous en avons dit, dans l'article DIGESTION; & l'année 1752 des *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, pp. 266, 461, & ſuivantes.

TRIXALIS. *Voyez* PERISTEREON.

TRO

TROCHE; *Trochet; A Troche; A Trochet;*

Termes de Jardinage, dont on ſe ſert pour dire un bouquet de ſept ou huit fruits d'une même eſpece, tenant encore à la queue, & tous ſortis d'un même bouton. Il y a du *Muſcat* à Trochet; du *Noyer* à Trochet; du *Ceriſier* à Trochet; &c.

TROCHES: *Terme de Chaſſe.* Ce ſont des Fumées à-demi formées.

TROCHET. *Voyez* TROCHE.

TROCHISQUE: *Terme de Pharmacie.* On donne ce nom à une compoſition ſéche, dont les principaux ingrédiens ſont pour l'ordinaire réduits en poudre ſubtile; puis étant incorporés avec quelque liqueur, on en forme une maſſe, que l'on diviſe enſuite en petits pains, auxquels on donne telle figure qu'on veut. *Voyez* PASTILLES. La compoſition des Trochiſques eſt ſuſceptible de diverſes pulpes, & de pluſieurs matieres viſqueuſes: mais on ne ſauroit réduire en maſſe ces ſortes de ſubſtances, & leur bien donner la forme & la ſéchereſſe que les Trochiſques doivent avoir; à moins d'y mêler des drogues ſéches extrêmement pulvériſées.

On a imaginé les Trochiſques, autant pour conſerver la vertu de certains médicamens ſans ſucre ni miel, que pour unir enſemble la vertu de pluſieurs.

Après avoir mis en poudre ſubtile les médicamens qui doivent l'être, on a coutume de les incorporer avec du vin, des eaux diſtillées, du mucilage, de la gomme, quelque ſuc, ou ſirop, ou autre liqueur plus ou moins viſqueuſe; & d'en faire une pâte un peu ſolide; dont on forme de petits Trochiſques applatis, de figure ronde, ou triangulaire, ou quarrée, ou longue, ou en grains, qu'on étend ſur un papier net. Au contraire, ſi la matiere des Trochiſques eſt molle, on y ajoûte quelque poudre; comme, pour ceux de viperes, la poudre de pain rôti: & dans ceux de ſquille, la farine d'orobe: à l'effet de les réduire en pâte dure dans le mortier. On fait ſécher loin du feu, & hors des rayons du ſoleil, les Trochiſques dont les parties ſubtiles pourroient s'évaporer: on a ſoin de les y tourner ou remuer de tems en tems, pour qu'ils ſéchent plus vîte & plus également.

Pour conſerver les Trochiſques, il faut les mettre dans des pots de verre, ou de terre verniſſée, bien bouchés, & bien fermés; & non dans des pots d'étain: à cauſe de la qualité maligne du plomb, que les Potiers d'étain y mêlent.

Il y a pluſieurs ſortes de Trochiſques: ſavoir de Purgatifs; comme ceux d'agaric, d'alhandal, & de violettes; les Altératifs, comme ſont les incraſſans, les déſopilatifs, & les aſtringens; de Corroboratifs, comme ceux d'alipta moſchata; d'Ophthalmiques, comme ſont ceux qui ſervent aux collires; de Cordiaux; d'Hyſtériques; de Néphrétiques; &c.

Ainſi on a des remedes toujours prêts; & propres ſoit à entrer dans les opiates, ou dans les électuaires ſolides; ſoit pour être diſſouts, ou appliqués en poudre; ſoit pour en recevoir la fumée, ou pour être ſouflés; ſoit pour être pris dans un jaune-d'œuf, ou en pilules: les Trochiſques étant propres à tous ces uſages, de même que les poudres.

Trochiſques Maſticatoires.

Voyez ſous le mot MASTICATOIRES.

Trochiſques Odorans.

Voyez BDELLIUM: BENJOIN: PARFUM.

Trochiſques de Sureau.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de ſuc des baies de ſureau: ſervez-vous de ce ſuc pour incorporer de la poudre de tormentille, & en faire une pâte; que vous ferez ſécher au four. Etant ſéche, humectez-la de nouveau avec le même ſuc; faites-la ſécher une ſeconde fois, pour l'humecter encore: & en formez des Trochiſques que vous ferez ſécher comme auparavant; & que vous conſerverez dans un lieu ſec.

Ces Trochiſques ſont utiles dans la dyſenterie, & dans le flux immodéré des regles & des hémorrhoïdes. La doſe eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à un gros & demi.

TROËNE: en Latin, *Liguſtrum*: & *Privet*, en Anglois. Genre de Plantes dont les fleurs ſont raſſemblées en grappes. Elles ont un petit calyce d'une ſeule piece, diviſé en quatre ou cinq ſegmens obtus & égaux: & un ſeul pétale, formé d'un tuyau, dont les bords ſont diviſés en quatre parties ovales. Dans l'intérieur ſont deux étamines, ſurmontées de ſommets droits. L'embryon eſt arrondi: il ſert de ſupport à un ſtyle court, lequel eſt terminé par un ſtigmate fourchu. Le fruit eſt une baie molle, ſucculente, liſſe, à-peu-près ronde; dans laquelle ſont pluſieurs ſemences dures, allongées, applaties ou anguleuſes d'un côté, & convexes de l'autre.

Eſpeces.

1. *Liguſtrum* J. B. Arbriſſeau fort commun dans les bois & le long des chemins. Il a quinze ou ſeize piés de hauteur, & eſt fort branchu. Ses branches ſont flexibles. Son écorce eſt liſſe, & d'un cendré brun. Les feuilles ſont entieres, ſans denture, liſſes, étroites, ovales, allongées, terminées en pointe mouſſe, d'un verd obſcur, ameres & ſtyptiques, oppoſées deux à deux ſur les branches, preſque ſans pédicule. Les fleurs naiſſent à l'extrêmité des branches, vers les mois de Juin & Juillet; ſont très-blanches; & ont environ trois lignes de diametre: leur odeur eſt douce & agréable. Les fruits ſont petits, & noirs dans leur maturité; qui arrive en automne: ils demeurent aux branches juſques vers le mois de Janvier. Cet arbriſſeau conſerve ſes feuilles juſqu'au printems, quand l'hiver eſt doux: aſſez ſouvent leur verdure ſubſiſte pendant toute l'automne; mais s'il ſurvient de forte gelées, les feuilles jauniſſent alors, & tombent.

Il y a de ce Troëne qui eſt *Panaché* de jaune: & d'autre, Panaché de Blanc.

2. *Liguſtrum foliis majoribus & magis acuminatis; toto anno folia retinens* Pluck. Cet arbriſſeau, plus fort & plus droit que le précédent, eſt originaire *d'Italie.* Ses branches ſont moins ſouples; & ſon écorce, moins brune. Ses feuilles ſubſiſtent conſtamment toujours vertes juſqu'à la pouſſe du printems; qu'il leur en ſuccede de nouvelles: en général elles ſont plus grandes & plus brillantes que celles du *n.* 1; leur extrêmité eſt en pointe aſſez fine. Les fleurs ſont plus apparentes que celles de l'eſpece précédente: mais elles ſont ſujettes à couler, quand l'Eté n'eſt pas ſec. Les fruits ſont d'un beau noir, & demeurent longtems aux branches.

Culture.

Les Troënes s'élevent aiſément de ſemence. Mais comme il leve beaucoup de l'eſpece *n* 1 dans nos bois, on y trouve aſſez de jeune plant.

On peut multiplier par la greffe, ou par des marcottes, les variétés *Panachées:* obſervant qu'elles dégénereront dans une bonne terre, en y pouſſant avec vigueur; au lieu qu'elles ſe ſoutiendront dans un ſol maigre. M. Miller dit que les Panachées de

Blanc ſont un peu tendres à la gelée ; que cependant elles y réſiſtent en pleine terre, quand on les a planté dans un terrein ſec, & à l'expoſition du midi.

Le *n.* 2 ſe multiplie fort bien de marcottes, couchées en automne ; que l'on peut ſevrer au bout d'un an. Les rejets aſſez nombreux qui pouſſent au pié de cette plante ſervent encore à la multiplier : mais ils ont l'inconvénient d'en produire eux-mêmes beaucoup, & de s'élever moins haut que les plantes qui viennent de marcottes.

Uſages.

Ces arbriſſeaux ſont bien dans les boſquets d'Automne. On peut auſſi en mettre dans ceux d'Eté : ils y produiſent un joli effet lorſque leurs fleurs ſont épanouies.

Comme ils ne ſont pas délicats, & que les oiſeaux peuvent être attirés par leurs fruits, on fera bien d'en mettre dans les remiſes.

On fait des haies de Troëne : mais elles ont peu de ſolidité & d'agrément ; d'ailleurs on a de la peine à les aſſujettir. On n'en voit plus gueres de boules ni de paliſſades dans les parcs.

Les branches ſervent à faire des liens. On les emploie dans de petits ouvrages de vannerie.

La décoction des feuilles ou des fleurs eſt recommandée pour les maux de gorge ; pour les ulceres & inflammations de la bouche ; & pour rétablir les gencives relâchées & ſaignantes, dans les affections ſcorbutiques. Ce remede eſt rafraîchiſſant, déterſif, deſſiccatif, aſtringent. Il eſt encore utile en gargariſme, pour le relâchement & le gonflement de la luette. Le ſuc, & l'eau diſtillée, ſont auſſi employés dans tous ces cas ; & pour les crachemens de ſang & autres hémorrhagies.

Schroder préfere les feuilles aux fleurs. On mêle les eaux diſtillées de fleurs de Troëne, de roſes, & de plantain, deux onces de chacune ; diamorum, une once : & par la diſtillation l'on en tire une eau qui ſert à guérir la ſéchereſſe, les fiſſures, & la dureté, de la langue ; & pour l'excoriation de la gorge & de la luette. Platerus conſeille d'y ajoûter les feuilles de ſcabieuſe : & Foreſtus anime le gargariſme de ce remede avec du miel.

Le *n.* 2 eſt aujourd'hui fort commun dans les jardins des environs de Londres. Il y réſiſte au plus grand froid ; & peut être planté dans les mêmes endroits où le *n.* 1 réuſſit. M. Miller dit en avoir ſouvent mis avec ſuccès ſous de grands arbres ; dont les égouttures étoient préjudiciables à la plupart des autres arbriſſeaux. Il croit que les baies de ce Troëne ſont celles dont quelques Auteurs ont parlé comme étant propres à la Teinture ; & dont on fait de très-bonne encre. Il penſe encore que la courte durée des fleurs, oppoſée à celle des fruits, a fourni à Virgile l'alluſion dans laquelle ce Poëte compare les agrémens paſſagers de la jeuneſſe avec les ſolides avantages de l'âge mûr.

TROLLE : *Terme de Chaſſe.* Quand on n'a pas été au bois pour y détourner les bêtes, on découple des chiens courans dans un grand pays de bois, pour quêter & lancer celle qu'on veut courre. C'eſt ce qu'on nomme *Aller à la Trolle.*

TROLLIUS *Flos.* Conſultez la fin de l'article des ELLEBORES Noirs, p. 890, col. 2.

TROMBON. *Voyez* Jonquille, dans l'article NARCISSE, p. 622.

TROMBUS. *Voyez* ce mot entre les *Accidens de la* Saignée.

TROMPE : *Voyez* Cor : Bandereau.

TROMPETTE *d'Eſpagne :* Plante. Voyez Jonquille, dans l'article NARCISSE, p. 622.

TRONC ; en Latin *Caudex :* Terme de Botanique. C'eſt la tige des arbres & arbriſſeaux. *Voyez* Corps. On dit : » Un Beau Tronc d'ar» bre ; comme on dit : Cet arbre a une belle tige. »

M. Von Linné emploie généralement le terme Latin de *Truncus*, pour déſigner la tige d'un arbre & celle d'une plante.

TRONC : *Terme d'Agriculture.* C'eſt proprement la partie baſſe de la tige d'un gros arbre. On dit : » Cet arbre a été étêté ; il ne lui reſte que le »Tronc : Cet arbre eſt *Etronçonné.* » Voyez Tronce.

TRONC *d'une Colonne.* Voyez Fust.

TRONCE : *ou* TRONÇON : *Terme de Forêts.* Piece de bois qui faiſoit partie du tronc d'un arbre. On débite la tige d'un orme par tronces ou tronçons, pour en faire des moyeux de roues. *Voyez* Tronc.

TROPÆOLUM. *Voyez* Capucine.

TROT. Allure naturelle du Cheval ; celle qui tient le milieu pour la vîteſſe, entre le Pas & le Galop. On diſtingue le Trot en trois ſortes de vîteſſe : la moindre s'appelle le *Petit Trot :* celle qui eſt plus prompte, eſt proprement le *Trot*, ou le *Bon Trot :* le troiſieme degré ſe nomme *Grand Trot ;* ou Trot *Allongé ;* Trot *de Chaſſe.* Quand un cheval va de lui-même le Trot, ſans y être excité, on dit qu'*il Prend le Trot :* ſi on lui fait prendre cette allure, on dit qu'*on le Met au Trot.* On appelle *Trot Réglé* l'allure d'un cheval qui Trotte également, & ſans augmenter ni diminuer ſa vîteſſe.

TROTTER. C'eſt aller le Trot. *Voyez* Trotteur.

Trotter des Epaules. Se dit du cheval qui trotte peſamment. *Trotter Légerement*, eſt le contraire.

On dit qu'un cheval Trotte *Franc & vigoureuſement ;* lorſque le derriere chaſſe bien le devant, & que ſon Trot eſt vîte & égal. Quand il Trotte la tête haute & les reins droits, on dit qu'il *ne berce & ne dandine point :* il Berce ou Dandine lorſqu'on voit ſa croupe balancer, les hanches baiſſant alors alternativement à chaque tems du Trot ; ce qui marque un cheval mou & ſans force. Pour reconnoître ſi un cheval *Trotte bien devant lui*, on ſe place préciſément derriere : les jambes de derriere doivent alors cacher tout-à-fait celles de devant. Mais ſi on voit à chaque tems de Trot les jambes de devant paroître au-delà de la ligne du corps quand il les jette en-dehors ; il *Trotte mal.* Le Trot eſt l'allure que l'on conſidere le plus dans les chevaux de caroſſe ; comme étant celle à laquelle ils ſont principalement deſtinés. * *Nouv. Parf. Maréchal* de M. De Garſault, troiſieme Edit. p. 41, Paris, 1755, *in*-4°.

Trotter autour du Pilier. Exercice que l'on fait faire aux poulains pour les débourrer. Voyez les *Elémens de Cavalerie* de M. De la Gueriniere, part. 2, ch. 8.

TROTTER. Se dit de l'allure des Oiſeaux Marécageux : au lieu que les oiſeaux ſautent les deux piés joints.

TROTTEUR. Cheval qui va le trot fort vîte. *Bon Trotteur* ſe dit communément d'un cheval de brancard qui avance beaucoup au trot. *Voyez* Trot : & Trotter.

TROUÉE : *Terme de Forêts.* Ouverture faite dans une haie ou dans un bois. » On a fait une » Trouée pour tirer les bois de cette Vente.

TROUPEAU. *Voyez* Brebis : Bœuf : Vache : Bétail : Chevre : Haras : Bail, *Formule* VIII.

TROUSSER : *Terme de Jardinage.* Trouſſer les menues Branches qui ſont trop baſſes ; c'eſt les relever en les attachant à quelque choſe qui les ſoutienne.

TROUVANT (*Chien*). Voyez ce mot, ſous celui de CHIEN.

TRU

TRUBLE: Inſtrument pour Pêcher. *Conſultez* l'article POISSON.

TRUFFE; ou TRUFFE *Noire*: en Latin, *Tuber* (au pluriel, *Tubera*); *Fungus Terreſtris*; & ſuivant M. Von Linné, *Lycoperdon Solidum*. Tubercule informe, preſque rond, charnu; qui n'a ni racines apparentes, ni filamens qui en tiennent lieu, ni rien de ce qui conſtitue une plante. Il eſt couvert d'une eſpece de croûte dure, plus ou moins brune, chagrinée & gerſée avec quelque ſorte de régularité. *Voyez* POTIRON, *n.* 2. La ſubſtance intérieure, d'abord très-uniformément blanche, prend enſuite une marbrure: c'eſt ce changement qui a mis ſur la voie les Naturaliſtes pour reconnoître que la Truffe eſt un corps organiſé. On penſe que cette marbrure ne peut être cauſée que par des parties qui deviennent brunes ou noires, tandis que d'autres conſervent leur ancienne blancheur: la différence de ces parties ne ſe rend ſenſible qu'à un certain point de maturité. Quelques-unes doivent être des vaiſſeaux; & toutes ſont, peut-être, différens vaiſſeaux. En ſuivant exactement les parties blanches, on les voit s'étendre du centre de la Truffe juſqu'à la circonférence & à l'écorce: & la matiere brune, qui paroît au Microſcope toute formée de véſicules, peut être regardée comme la chair ou pulpe du fruit. Cette pulpe eſt ſemée d'une infinité de petits points noirs, ronds, ſéparés, renfermés dans les véſicules; & que l'on a quelque droit de prendre pour des graines, puiſqu'enfin on ne trouve nulle autre choſe qui en ait la moindre apparence. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1711, p. 30-1.

La Truffe ne ſort point de terre: elle y eſt cachée, à trois, quatre, cinq, ou ſix pouces de profondeur. On en trouve dans un même endroit, pluſieurs enſemble qui ſont de groſſeurs inégales. Quelques-unes ont aſſez de volume pour peſer une livre, ou cinq quarterons.

La Truffe ne ſortant jamais de terre, elle eſt dans le cas des plantes marines; de toutes parts environnée de ſon aliment qu'elle ſuce par les pores de ſon écorce [ou par des racines extrêmement fines]. Elle eſt enveloppée de la terre enſorte qu'elle y imprime les traces de ſon écorce ſans y paroître autrement attachée. Elle n'eſt d'abord que comme un petit pois rond, rouge par dehors, & tout blanc endedans. Elle groſſit en rond; parce qu'elle tire ſa nourriture également de tous côtés. S'il s'eſt trouvé un Denier dans une Truffe, comme Pline le rapporte; on peut aiſément concevoir que le Denier ne privoit du ſuc de la terre que les parties ſur leſquelles il étoit poſé, & que les autres ayant végété ſe ſont étendues en tous ſens par-deſſus lui, & l'ont enveloppé.

Quand la Truffe, par excès de maturité ſe pourrit en terre, les véſicules qui renfermoient les graines inviſibles les abandonnent: & ces graines, ſeuls reſtes de toute la ſubſtance du fruit, ramaſſées en pluſieurs petits tas, donnent naiſſance à de nouvelles Truffes; qui croiſſent pareillement pluſieurs enſemble.

Telle eſt l'idée nette & préciſe que l'Hiſtorien de l'Académie des Sciences de Paris a donnée de l'ingénieux ſyſtême que M. Geoffroy propoſa à l'Académie en 1711, *Sur la Végétation des Truffes*.

M. De Chanvalon, qui attribue à ces productions les noms de *Truffes Rouges* ou *Pommes de Terre* (que l'on verra ci-après appartenir plus réellement ſuivant l'uſage à des plantes toutes différentes), adopte une opinion moderne, & ne doute pas que la Truffe ait des racines extrêmement fines: ſelon lui, les graines par leſquelles elle ſe perpétue ſont preſque imperceptibles. * *Manuel des Champs*, Paris 1764, *in*-12, p. 23.

Les Truffes naiſſent en différens pays. Du tems de Pline on eſtimoit particuliérement celles d'Afrique. On en trouve en beaucoup d'endroits de l'Europe; tels que le Brandebourg & pluſieurs autres cantons d'Allemagne. Il y en a dans les environs de Paris, à Meudon, Gennevilliers, Choiſy le Roi, & Villeroy. Il y en a auſſi auprès de Chartres. Elles ſont communes en Bourgogne, en Angoumois, en Périgord, dans le Languedoc, en Provence, en Dauphiné; & pareillement en Italie. Les Provençaux leur donnent le nom de *Rabaſſos*.

On remarque qu'en Provence elles naiſſent ordinairement ſur de petites buttes, dans un terrein *maigre & ſtérile*, où l'on ne voit preſque point d'autres plantes que quelques piés de Thim ou de Lavande mâle. * Garidel *Hiſt. des Plantes d'Aix*. [Peut-être les racines filamenteuſes des Truffes y ſont-elles aſſez multipliées pour s'oppoſer à d'autres productions végétales: Voyez ce que nous avons dit de l'eſpece de Truffe qui cauſe la *Mort* du SAFRAN, p. 332-3. M. Geoffroy (*Mém. de l'Acad.* an. 1711, p. 28) croit que c'eſt plutôt l'odeur des Truffes qui fait périr les autres plantes, & empêche même l'herbe d'y pouſſer: d'autant, ajoûte-t-il, que la terre qui porte les Truffes, les ſent parfaitement.] Mais une obſervation conſtante en Bourgogne, en Périgord, & peut-être ailleurs, eſt que les Truffes n'excluent point abſolument l'herbe des endroits où elles pouſſent: on y voit quelques bonnes Truffieres qui ſont des eſpeces de prés garnis d'herbe maigre & courte, mais aſſez abondante.

Selon M. Geoffroy, les Truffes Noires viennent communément dans des terres incultes, de couleur rougeâtre, & ſabloneuſe quoiqu'*un peu graſſe*. Il ajoûte qu'on les trouve au pié & à l'ombre des arbres; quelquefois entre des racines ou des pierres; & d'autres fois en pleine terre. Leur arbre favori eſt (dit-il) le Chêne, ſoit verd ſoit blanc; comme l'Orme eſt celui de la Morille * *Mém. de l'Acad. des Sciences*, an. 1711, p. 25.

En Bourgogne, on trouve ſouvent des Truffes deſſous les Ormes.

C'étoit principalement au pié des Charmes qu'on en trouvoit à Choiſy le Roi, dans un jardin alors appartenant à M. Tiphaine, & qui eſt aujourd'hui confondu avec le reſte du parc.

Quand on a l'habitude d'un pays, on reconnoit les Truffes, aux tuberoſités que forme la terre: & lorſqu'elle ſe gerſe, les Truffes ſont bonnes à prendre. Outre les indices dont nous avons fait mention ci-deſſus, on ſe ſert encore de celui de certains Moucherons qui s'élevent par troupes à deux ou trois piés au-deſſus de l'endroit où il y a des Truffes: il faut pour cela un tems ſerein & calme, & que le ſoleil luiſe ſur cet endroit. Garidel qui dit en avoir fait pluſieurs fois l'expérience, (*Hiſt. des Pl. d'Aix*) ajoûte » que ſi on creuſe préciſément au-deſſous des moucherons on découvre » ordinairement la Truffe, mais qui eſt aſſez ſouvent » gâtée. Auſſi croit-il que les vermiſſeaux blancs » que l'on eſt ſujet à trouver dans les Truffes tirées » de terre pendant l'Eté, ſont éclos des œufs de » ces inſectes. Les Truffes où on trouve ces vers, » n'ont ni l'odeur ni le goût des autres ». Quoique

la

la fouille ne produiſe alors que des Truffes inutiles; elle ſert au moins à reconnoître pour une meilleure ſaiſon les endroits où on pourra fouiller avec ſuccès. [M. Geoffroy obſerve que cette eſpece de vermiſſeau eſt différente des vers qui naiſſent de la pourriture des Truffes. Avec le tems ce *vermiſſeau* forme une feve renfermée dans un nid tiſſu d'une ſoie blanche fort déliée. Il en ſort quelque tems après une *mouche* bleue tirant ſur le violet; qui s'échappe de la Truffiere par des gerſures qu'on y obſerve. Dès qu'on apperçoit de ces ſortes de mouches, on les regarde comme un indice certain *&c.*..... Quand une Truffe cuite a été piquée du ver, on s'en apperçoit à l'amertume qu'elle a au goût: & en y faiſant un peu d'attention, on reconnoît que l'endroit de la piquûre eſt plus noir que le reſte; & que c'eſt de-là que vient cette amertume, le reſte de la Truffe ayant un bon goût. Si on l'ouvre crue à l'endroit de la piquûre, on y découvre aiſément le nid du ver, & un eſpace autour ſans marbrure, d'une couleur différente du reſte de la Truffe, & qui approche de celle du bois pourri. * *Mém. de l'Acad.* an. 1711, p. 27. Cet Auteur décrit enſuite des *inſectes* qui paroiſſent comme de petits points blancs & tranſparens ſur la ſuperficie des Truffes. Il a auſſi obſervé ces mêmes inſectes dans le canton qu'avoit habité un ver: ſans ceſſer d'être tranſparens, ils avoient pris la couleur de caffé, propre à cet endroit.]

Les vers qui s'engendrent de la pourriture de la Truffe ſont entiérement ſemblables à ceux qui naiſſent de toute autre matiere pourrie: & ils donnent naiſſance à de groſſes *mouches* noires & longues. * Geoffroy, *p.* 28.

Il y a des Chiens que l'on dreſſe à fouiller pour découvrir les Truffes, dans le Montferrat, le Dauphiné, & ailleurs.

C'eſt en fouillant que les Chiens, les Lapins, & les Cochons, nous les ont fait connoître.

En Italie, on attache par un pié le cochon qui doit creuſer pour trouver des Truffes; on le chaſſe dès qu'il en a découvert; & on acheve de les tirer. Des Payſans Provençaux apprivoiſent & accoutument une truye à creuſer aux endroits des Truffes: auſſitôt qu'elle a preſque atteint une Truffe, elle leve la tête: on lui donne alors un peu d'orge: & tandis qu'elle mange le grain on retire la Truffe: puis elle continue ainſi à chercher & fouiller en d'autres endroits. * Garidel *Hiſt. des Pl. d'Aix.*

Il faut y dreſſer de bonne heure les Chiens Couchans, & les Epagneuls. Pour cela on les mene tous les matins, à jeûn, dans une terre à Truffes; & on leur y en donne à manger quelques-unes, dont on a ôté la peau, & que l'on feint de tirer de terre. L'animal y prend bientôt goût; & ne manque pas de fouiller tous les endroits où il en ſent. * *Manuel des Champs*, p. 24.

On peut lever des Truffes dès le premier beau tems qui ſuit les froids, plus tôt ou plus tard ſuivant que le tems eſt doux. Elles ſont fort rares après un hiver rigoureux: Voyez les *Mémoires de l'Acad.* an. 1711, p. 27. Ces premieres Truffes, encore très-petites, ſont nommées Truffes *Blanches*; & ſont preſque inſipides. On les fait ſécher pour en mettre dans les ragoûts, parce qu'elles ſe gardent mieux ſéches que les marbrées. Elles ſont appellées blanches, parce que leur intérieur eſt uniformément blanc: mais l'extérieur eſt alors rouge.

C'eſt l'opinion commune, que les Truffes qui ont été une fois déplacées ne prennent plus de nourriture, quoiqu'on les remette dans la même terre d'où on les a tiré: ce qui peut ſervir à appuyer le ſentiment de ceux qui croient que la Truffe a des racines filamenteuſes, au moyen deſquelles elle ſe nourrit. Mais ſi on la laiſſe en place pendant quelque tems ſans la déranger, elle groſſit inſenſiblement; & ſon écorce devient noire & chagrinée ou inégale, le dedans conſervant toujours ſa blancheur: juſqu'à ce point les Truffes ont un peu d'odeur & de ſaveur, & ne peuvent encore s'employer qu'en ragoût.

Depuis l'automne juſqu'en hiver après les premieres gelées, on trouve marbrées en-dedans celles qu'on tire de terre. Elles ont alors beaucoup d'odeur & de goût. La chaleur & les pluies du mois d'Août les font mûrir plus promptement. C'eſt ce qui peut avoir donné lieu à quelques Auteurs, de dire que le tonnerre & les éclairs enfantoient les Truffes. En effet, on ne commence à fouiller ou creuſer les bonnes Truffes que depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin de Décembre; & même juſqu'en Février & Mars: elles ſont toutes marbrées alors. Mais depuis le mois d'Avril juſqu'en Juillet & Août, l'on n'en trouve que de blanches, ou de pourries. Si on manque à ramaſſer les Truffes marbrées, à leur point de maturité, elles ſe pourriſſent: & au bout de quelque tems on trouve pluſieurs amas de petites Truffes, qui en occupent la place. Ces jeunes prennent nourriture juſqu'aux premiers froids. Si la gelée n'eſt pas forte, elles paſſent l'hiver & forment de bonne heure les Truffes blanches du printems. * *Mém. de l'Acad.* an. 1711, p. 26-7.

Il y a une habileté à fouiller les Truffes ſans les couper, ſurtout quand elles ſont groſſes. Les Payſans ont pour cela une eſpece de houlette. D'autres, qui ne s'en rapportent pas à eux-mêmes, font fouiller par des animaux, comme nous l'avons dit.

Pline rapporte que l'on obſervoit que les Truffes ne venoient auprès de Mételin dans l'Iſle de Lesbos, que quand un débordement d'eaux en apportoit les ſemences d'un endroit nommé Tiarès dans la terre ferme d'Aſie, où il y avoit quantité de Truffes. Peut-être réuſſira-t-on à les multiplier en tentant différens moyens. C'eſt déja beaucoup que de connoître les circonſtances dans leſquelles cette plante ſe multiplie elle-même par ſes graines.

M. De Chanvalon (*Manuel des Champs*, p. 24-5) ne doute pas qu'il ſoit poſſible de la cultiver dans un terrein qui ſeroit propre à cette production, & ombragé par des arbres. Il rapporte la méthode indiquée par Bradley, dans le *Supplément à ſes Obſervations ſur le Jardinage.* Labourez, dit-il, un eſpace de terrein qui ait une étendue convenable. Tirez-en la terre à huit pouces de profondeur, & la paſſez au tamis pour qu'elle ſoit bien fine. Enſuite répandez ſur tout le fond du ſol deux ou trois pouces de cette terre tamiſée: & placez ſur cette épaiſſeur, à environ dix-huit pouces de diſtance en tout ſens, une à une, des Truffes qui commencent à ſe corrompre. Ayez toutes prêtes de la terre tamiſée & de l'eau, bien mêlangées enſemble; & en répandez ſur les Truffes, juſqu'à ce que tout le terrein creuſé ſoit rempli & à-peu-près de niveau. » Par ce moyen, dit-il, la terre » ſe trouvera en peu d'heures auſſi ferme autour des » Truffes que ſi elle n'eût point été fouillée ni re» tournée du tout; & vous pourrez compter d'avoir » une bonne récolte dans la ſaiſon. Le tems de faire » cette plantation, eſt dans les mois d'Octobre, » Novembre, & Décembre. On profite d'un jour » ſerein. »

Uſages.

Les Truffes entrent dans les ragoûts. On les aſſaiſonne avec tant de ſalure & d'aromates, qu'il eſt

difficile de ſavoir au vrai ſi la qualité aphrodiſiaque qu'on leur attribue, dépend plutôt de l'aſſaiſonnement que de leur propriété même. On ne peut, ce ſemble, conteſter qu'elles aient beaucoup de parties volatiles : c'eſt ce qui fait qu'étant enfermées dans quelque endroit elles y répandent durant aſſez long-tems une odeur forte. Il y a des femmes, ſujettes aux vapeurs hyſtériques, pour qui l'odeur des Truffes eſt auſſi ſalutaire que les ſels volatils huileux. Mais d'autres ne peuvent ſoutenir cette odeur, & ſont en danger de s'y évanouir.

Les expériences de M. Geoffroy peuvent induire à regarder l'odeur des Truffes comme le développement d'un ſel volatil alkali mêlé de quelques ſoufres. Pluſieurs Truffes raſſemblées & renfermées répandent, par la fermentation, une odeur approchante de celle du muſc : puis elles ſe moiſiſſent & deviennent gluantes. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1711, p. 31-2-3-4.

On dit que l'uſage des Truffes eſt préjudiciable aux graveleux.

On conſeille auſſi de manger des châtaignes, cuites à la braiſe & aſſaiſonnées de jus d'orange, après avoir mangé des Truffes; pour faciliter la digeſtion de celles-ci.

M. Geoffroy obſerve (*p.* 35) que les Truffes ſe racorniſſent dans l'eſprit de vin; & qu'elles ne ſe diſſolvent dans l'eau qu'avec peine. Il réſulte de toutes ſes expériences, que ces tubercules ſont privés d'acide.

Manieres de conſerver les Truffes.

1. Si les Truffes ſont tirées de terre, & tranſportées, par un tems ſec; elles ſe conſervent aſſez long-tems, pourvu qu'on ait ſoin qu'elles ne s'entre-touchent pas.

2. On peut encore les conſerver pendant quelque tems dans de l'huile : ſuivant M. Geoffroy, p. 32.

3. Il eſt à propos de ne fouiller qu'après les premieres gelées, celles qu'on veut qui ſoient de garde. Enſuite on les tiendra dans de la terre ou dans du ſable, ſelon qu'elles auront beſoin de ſéchereſſe ou d'humidité.

4. On conſerve les Truffes tant que l'on veut, bien ſaines, dans le vinaigre. Il faut ne les peler ni couper pour les y mettre; & ſeulement les laver auparavant avec de l'eau & du vin. Elles ſeroient trop âpres pour qu'on pût les manger au ſortir du vinaigre. Auſſi les met-on tremper dans de l'eau, pendant douze ou quinze heures : puis on les fait cuire dans du beurre, avec des épices; ou autrement. * De Serres, *Théatre d'Agriculture.*

Manieres d'Apprêter les Truffes.

1. Voyez PIGEONS *aux Truffes.*

2. Il faut laver les Truffes avec du vin; les faire cuire ſous la cendre chaude; les nettoyer; & les ſaupoudrer de ſel & de poivre; puis les manger chaudes, à la fin du repas.

3. On cuit les Truffes dans du vin, avec du ſel & du poivre; puis on les ſert ainſi.

4. On les met au court-bouillon avec quantité d'herbes odoriférantes : & ſitôt qu'elles ſont cuites, on les mange coupées par rouelles, & accompagnées d'une ſauſſe au beurre; où l'on met un peu du court-bouillon dans lequel on les a fait cuire. D'autres, au lieu de court-bouillon, ajoûtent au beurre, un jus de gigot de mouton.

Tourte de Truffes.

Voyez au mot TOURTE.

TRUFFE *d'Eau.* Voyez TRIBULE *Aquatique.*

TRUFFE *Rouge; Tartouffe; Pomme de Terre; Patate :* que les divers Sujets du Royaume d'Angleterre nomment *Potatoe.* Plante, connue en Botanique ſous les dénominations de *Solanum tuberoſum eſculentum* C. B. *Battata Virginiana* Parkins. *Arachidna Theophraſti fortè; Papas Peruanorum* J. B. M. Miller (*Garden. Dict.*) la rapporte au genre de *Lycoperſicon;* qui differe des *Solanum* en ce que ſon fruit eſt partagé en pluſieurs loges.

La plante dont il s'agit pouſſe pluſieurs tiges aſſez fortes, anguleuſes, d'un verd obſcur mêlé de pourpre, hautes de deux à trois piés, garnies de quelques poils longs & rudes. Elles ſe diviſent en pluſieurs rameaux, qui partent des aiſſelles des feuilles. Ces feuilles, aſſez abondantes, ſont compoſées de pluſieurs folioles, & terminées par une ſeule : leur nerf commun eſt convexe en-deſſous; rougeâtre, applati, garni de longs poils blancs, mais doux, à ſa face ſupérieure. Les folioles ſont fort inégales, tant en grandeur qu'en poſition & diſtances; toutes ont des poils un peu rudes; ſont d'un verd obſcur en-deſſus, pâles en-deſſous, ondées ſur leurs bords, faites en ovale plus ou moins allongée, terminées en pointe, ſillonnées en-deſſus par des nervures & des fibres qui font ſaillie en-deſſous. Elles rendent un ſuc verdâtre; ont un goût d'herbe; & tiennent au nerf commun, par un pétiole charnu & aſſez court. Leur baſe eſt échancrée en cœur, & une des oreillettes eſt ordinairement plus longue que l'autre. La foliole qui termine chaque feuille, eſt plus longue & moins allongée, que les autres; plutôt ronde qu'ovale; & terminée par un angle obtus. Les feuilles ſont alternes, & longues d'environ un demi-pié. Aux aiſſelles de chacune, ſont deux larges ſtipules; qui ſervent comme de ſupport à d'autres feuilles, leſquelles ſortent des mêmes endroits. L'extrêmité des rameaux eſt d'un verd terne. Les aiſſelles des feuilles qui y ſont placées donnent naiſſance à des bouquets d'aſſez grandes fleurs, les unes blanches, les autres gris de lin ou pourpre plus ou moins clair. Ces fleurs ſont formées d'un calyce diviſé en cinq parties; & d'un pétale qui repréſente une étoile : les étamines, raſſemblées au centre, forment par leur union une eſpece de clou. Le fruit eſt une groſſe baie charnue & ronde; qui devient d'un jaune ſouci & mate, en mûriſſant; & qui eſt intérieurement diviſée en pluſieurs loges, où ſe trouvent quantité de ſemences. Cette plante pouſſe en terre vers ſon pié, beaucoup de groſſes racines tubéreuſes, inégales, oblongues, preſque cylindriques, & qui reſſemblent en quelque ſorte à un rognon de veau : elles ſont unies enſemble par des fibres aſſez fortes. A la ſuperficie de ces racines on apperçoit des trous, ou œilletons, d'où ſortent les tiges ainſi que les racines chevelues qui nourriſſent la plante & qui donnent naiſſance à de nouveaux tubercules. Il y a de ces racines dont la peau eſt d'un rouge de pelure d'oignon; d'autres ſont preſque blanches : différence analogue à celle de la couleur des fleurs. Le dedans de celles qui ſont teintes de rouge eſt communément d'un jaune clair. Cette pulpe intérieure eſt farineuſe dans toutes. Il y a des cantons, tels que le Lyonnois & le Dauphiné, où elles ont conſtamment un goût de marrons.

Culture.

Cette plante originairement apportée de l'Amérique Septentrionale, eſt aujourd'hui fort commune en Irlande, où ſa racine fait une grande partie de la nourriture du peuple. On en cultive auſſi pour le

même uſage dans preſque toute l'Angleterre, aux environs de Londres même. Nous avons peu de cantons en France où les gens de la campagne n'en cultivent. Le Lyonnois & le Dauphiné ſurtout, où ces racines ont un goût relevé, font de ces plantes un objet eſſentiel.

Quoiqu'elles puiſſent abſolument venir en toute ſorte de terrein, & qu'elles réſiſtent aſſez au mauvais tems, il leur faut une terre de bonne qualité pour que leurs racines groſſiſſent & pullulent avec profit.

Le ſol qui leur convient le mieux eſt un terrein léger, médiocrement humide, & qui a du fond. L'on peut encore les mettre dans une bonne terre de marais; & l'amender avec du fumier ſi elle n'eſt pas aſſez ſubſtantieuſe. L'argile, le gravier, la craie, le ſable pur, ne peuvent pas ſuffire à alimenter ces racines. Celles dont la ſuperficie eſt teinte de rouge réuſſiſſent dans un fond de ſable bonifié par quelque engrais, tel que du fumier bien pourri & de la vaſe d'étang; mais elles ſont toujours inférieures à celles qui viennent dans l'un ou l'autre des deux fonds indiqués ci-deſſus.

Dans quelque terre que l'on mette ces Truffes, on doit la labourer profondément, & n'y laiſſer aucune motte. La terre étant ainſi bien ameublie & affinée, on y pratique ſoit des ſillons, ſoit ſeulement des trous. On donne aux uns & aux autres la même profondeur & largeur, que l'on veut laiſſer entre chacune des racines que l'on y mettra pour garnir le champ. Tantôt cette proportion eſt de ſix pouces; tantôt d'un ou deux piés. En Irlande, après avoir labouré & herſé le champ, on y fait des trous d'un pié de profondeur ſur deux de largeur, eſpacés de trois piés; on les emplit de fumier, que l'on foule bien; on met ſur ce fumier une racine; & on la recouvre de la terre qu'on avoit tirée du même trou. * *Elém. d'Agricult.* T. II, p. 164. Quand on plante par ſillons, on fait paſſer la herſe ſur tout le champ pour couvrir les racines.

A meſure que ces plantes pouſſent, les Irlandois les rechauſſent avec le reſte de la terre qui eſt à leur portée: ce qu'ils répetent juſqu'à deux fois; en obſervant de ne pas laiſſer dehors les racines qui ſe découvrent. Au moyen de ces précautions une ſeule racine en produit quelquefois huit à neuf cent. Comme cette pratique conſomme beaucoup de fumier elle ne peut être avantageuſe que dans les pays de grande conſommation & où le fumier eſt abondant. * *Elém. d'Agric.* T. II, p. 164-5.

C'eſt depuis la fin de Février ou le commencement de Mars juſqu'en Mai, ſuivant le climat & la qualité du ſol, que l'on plante les Patates.

La profondeur des rigoles ou ſillons ſe regle ſur celle du ſol. En conſéquence on les creuſe davantage dans les terres qui ont beaucoup de fond. On met dans ces rigoles l'engrais dont on peut diſpoſer: outre qu'il fait proſpérer les plantes, il améliore le fond pour les grains que l'on pourra y ſemer enſuite.

Beaucoup de gens choiſiſſent pour planter, les plus petits tubercules, mais récens & bien ſains. J'en ai vu planter de fort gros qui ont bien pullulé. Mais tout conſidéré, il eſt plus avantageux de s'en tenir aux petits tubercules. Ils ſont auſſi préférables à des morceaux de groſſes racines, que d'autres cultivateurs plantent; quoique ces morceaux ſoient garnis d'œilletons. Une racine entiere produit conſtamment davantage.

Les Patates doivent être plus éloignées les unes des autres, dans les terres qui n'ont pas de fond, qu'ailleurs: on trouve ainſi dans l'eſpace qui les environne, une quantité de terre ſuffiſante pour les butter ſi on le juge à propos.

Les Patates & les herbes inutiles ayant aſſez profité pour que l'on ne puiſſe pas les confondre, on ſarcle avec la houe: & en même tems on trace dans toute l'étendue du champ, quantité de petites rigoles pour recevoir la roſée & la pluie, & les faire pénétrer juſqu'aux plantes. * *Compleat Body of Husbandry.*

M. Duhamel (*Elém. d'Agric.* T. II, p. 166) conſeille de fouiller la terre qui eſt entre les rangées, pour rechauſſer le pié des tiges, quand les plantes ont cinq à ſix pouces de hauteur. On répetera la même opération lorſqu'elles ſe ſeront élevé à douze ou quinze pouces; obſervant de ne pas recouvrir de terre les tiges qui ſe couchent. Plus un champ a de fond, plus on trouve de terre pour ce rechauſſement: & la récolte eſt meilleure.

Quand on a ſarclé une premiere fois, comme nous le diſions il n'y a qu'un moment, il ſuffit d'un ſecond ſarclage pendant l'Eté. Après quoi, les plantes ſont aſſez fortes pour empêcher qu'il ne repouſſe d'autres herbes: & on eſt diſpenſé de tout autre ſoin.

Les racines étant parvenues à maturité (ce que l'on reconnoît aux tiges qui commencent à périr, & aux feuilles qui jauniſſent) on renverſe avec un crochet la terre qui les couvre; & on ramaſſe avec ſoin toutes les racines, tant groſſes que petites: s'il en reſtoit quelques-unes en terre, elles ne manqueroient pas de repouſſer, & de pulluler auſſi incommodément que les mauvaiſes herbes.

Cette récolte ſe fait ordinairement vers la fin de Septembre, ou en Octobre. Si l'on attendoit plus tard on pourroit être prévenu par les gelées, qui durciroient la terre & endommageroient les racines. Il y a des gens qui commencent par l'endroit qui eſt le plus expoſé, & continuent d'en tirer certaine quantité de racines tous les deux ou trois jours; juſqu'à ce que la gelée pénétrant un peu avant dans la terre, ils ſe hâtent d'enlever tout en une fois. Ce que la gelée attaque, devient aqueux, & ſe pourrit. On ne gagne rien à faucher les tiges quand elles ſont mûres, comme quelques perſonnes ont prétendu le faire pour garantir les racines d'être atteintes de la gelée. Il ſemble qu'au contraire elles en aient éprouvé les effets plus promptement & plus fort. Néanmoins il pourroit y avoir quelque avantage dans ce procédé, ſi on laiſſoit ſur terre les tiges fauchées: elles y ſerviroient autant que d'autres abris, uſités dans les jardins. Au reſte il y a à craindre qu'en voulant ainſi défendre les racines contre la gelée, on n'en occaſionne la pourriture. Quelques perſonnes mettent encore de la fougere par-deſſus les tiges coupées. Ces divers moyens doivent n'être tentés que ſur des fonds de ſable, ou ſur des endroits bien abrités de la gelée, & dans leſquels l'humidité ne ſéjourne pas. Comme ces racines ne profitent plus en hiver, il eſt toujours plus ſûr de les retirer, pour les garder dans du ſable dépoſé en quelque endroit bas, comme une cave ou un cellier qui ne ſoient pas humides. * *Compl. Body of Husb.*

Quand on a beaucoup de Patates on peut les récolter ſoit en labourant avec la charrue, ſoit en fouillant avec une bonne fourche à trois ou quatre dents. Quelques femmes, ou des enfans, cherchent les racines à meſure que la terre eſt remuée; & ils les mettent par tas. On les enleve enſuite pour les charrier à la maiſon: où les ayant nettoyé & un peu lavé, on les laiſſe ſécher au ſoleil deux ou trois jours. Puis on les porte au marché; ou on les ſerre comme il vient d'être dit.

Si on n'a pas de lieu commode pour tenir une grande quantité de ces racines, on cherche une

place ſéche, naturellement chaude, & bien abritée: pour y fouiller une tranchée large de trois piés, ſur cinq de profondeur, & plus longue que large. On revêt le fond & les côtés avec de la paille de froment bien ſéche. Puis on y arrange des patates juſqu'à fleur du terrein: on les couvre d'un lit épais de même paille; & par-deſſus, une butte de terre bien ſéche. L'on peut encore très-bien garder les patates, durant tout l'hiver, dans des eſpeces de puits creuſés exprès: où on met alternativement un lit de ſable ſec ou de gravier, & un lit de ces racines. * *Compl. Body of Husb.* Et Ellis's *Modern Husb.* Septemb. p. 107, 112-3.

Au printems il eſt à propos de porter dans des greniers les racines qu'on a tenues enterrées pendant l'hiver.

On en mange juſqu'à ce que les premieres de celles que l'on plante alors, ſoient en état d'être tirées.

On ne conſomme ou débite que les groſſes. Et on réſerve les petites, pour planter.

La Patate n'éfruite point la terre deſtinée à porter du froment. Au contraire les labours qu'exige ſa culture, & les engrais dont elle auroit peine à ſe paſſer, diſpoſent très-bien un champ à donner une bonne récolte de grains.

Quelques-uns, pour épargner le labour qu'on doit faire après la récoltes des Patates, répandent le froment ſur la terre avant d'arracher ces racines. La ſemence ſe trouve en effet ſuffiſamment enterrée; mais elle eſt preſque toujours diſtribuée avec beaucoup d'inégalité. Il vaut donc mieux ſemer à l'ordinaire, après que le champ aura été bien labouré & bien herſé.

La *Nouvelle Culture* de M. Tull eſt une méthode plus expéditive que les autres, par rapport aux Patates. Lorſque la terre a été fumée, & labourée trois fois, on n'a qu'à former les rigoles avec la charrue même, en faiſant de profonds ſillons, & paſſant deux fois la charrue dans chacun. On mettra les racines à un pié de diſtance, au fond de chaque ſillon; & on les recouvrira avec la main, en abattant un peu de la terre des côtés. Quand les tiges ſeront hautes de ſix à ſept pouces, on remplira le ſillon avec la charrue qu'on fera paſſer à droite & à gauche; ce qui chauffera pour la premiere fois les plantes. Il reſtera au milieu de la plate-bande un billon: qu'on refendra, un mois ou ſix ſemaines après. On piquera alors beaucoup, pour remplir les raies qu'on avoit faites en premier lieu; enſuite on renverſera la terre juſques ſur le pié des plantes. Si les terres ſont ſabloneuſes & légeres, on pourra ainſi labourer un arpent en trois ou quatre heures, & avec un ſeul cheval. * *Elém. d'Agric.* T. II, p. 167-8. Conſultez les pp. 12 & 13 des *Mémoires d'Agriculture* publiés par M. Duhamel avec le *Supplément à* ſon *Traité de la Conſervation des Grains*, Paris, Guérin & Delatour, 1765, *in*-12.

Ces racines ſont d'un très-grand produit. Il y a tel arpent bien cultivé qui en rend quatre cent boiſſeaux. En général on peut compter que chaque racine donne naiſſance, au moins à dix autres; qui ont environ quatre pouces de longueur, ſur deux de diametre. On en voit de beaucoup plus conſidérables, ſuivant la qualité du ſol.

Uſages.

Les Patates, qu'en pluſieurs endroits on nomme ſimplement *Truffes*, ſont fort utiles pour la nourriture du peuple, & encore pour nourrir & engraiſſer les beſtiaux. En Angleterre on penſe que leur uſage habituel eſt antiſcorbutique.

Pour manger ces racines on les fait cuire ſous la cendre: ou dans de l'eau; quelques bouillons ſuffiſent ordinairement pour les cuire, quand même elles auroient été pendant deux ans dans la ſerre. Après les avoir laiſſé égoutter, on les pele. Puis on les mange fricaſſées au beurre rouſſi avec de l'oignon, du ſel, & un peu de vinaigre. Ou bien on les ſert ſur de la morue à la ſauſſe blanche. D'autres les ſervent, bouillies & pelées, avec un gigot bouilli à l'Angloiſe: dont le jus s'allie très-bien avec ces racines. On les fait bouillir avec du lard. D'autres les mangent grillées, avec du poivre & du ſel. Conſultez encore le *Modern Husbandman*, Septemb. c. 25.

Elles ſont d'une grande reſſource dans les années de diſette. Quand on eſt accoutumé à cette nourriture, elle plaît au goût, pour le moins autant que les navets; ſurtout ſi on la fait cuire avec un peu de lard & du porc ſalé.

On peut en retirer une farine très-blanche, laquelle mêlée avec celle du froment, fait d'aſſez bon pain. M. Duhamel en a mangé de tel, où il n'étoit entré de farine de froment que ce qui étoit néceſſaire pour faire lever la pâte. * *Elém. d'Agric.* Tome II.

Il y a des eſtomacs que les Patates rempliſſent de feu; elles s'y digerent difficilement, & occaſionnent quantité de rapports. Peut-être ces perſonnes ſeroient-elles moins incommodées, ſi elles n'en mangeoient que peu à chaque repas.

Le bétail mange les Patates toutes crues. Elles conviennent également aux bêtes à cornes, & aux bêtes à laine.

M. De la Mure, qui montre beaucoup de capacité pour la culture de ſes domaines, aux environs de Montbriſon en Forez, a reconnu qu'on peut nourrir & entretenir en ſanté les bêtes à laine, durant tout l'hiver, avec ces racines; auxquelles on ajoûte de la paille. Néanmoins le bétail a été, dans ce tems-là même, fort en proie à la clavelée, ou autre maladie, dans ſon canton. Les montagnes du Lyonnois, qui fourniſſent preſque ſeules en hiver la boucherie de Lyon, engraiſſent leurs bœufs avec ces mêmes racines, que l'on y nomme Truffes.

En Irlande on nomme CASTONIAN, ou MUNSTER POTATOE, une Patate plus groſſe que celle dont nous avons parlé juſqu'ici. Sa pulpe eſt d'un jaune clair; & ſa peau, très-fine. Outre ſa groſſeur, qui fait un objet pour le produit, elle a l'avantage d'être moins expoſée à la gelée, parce qu'elle s'enfonce toujours en terre à proportion qu'elle profite; au lieu que les racines de la Patate commune ſont aſſez près de la ſuperficie. Cette groſſe Patate peut donc, au moyen de la diſpoſition de ſes racines, ſubſiſter en place pluſieurs années de ſuite dans un terrein ſec; y pulluler en liberté avec l'avantage des plantes vivaces; & produire ſucceſſivement de nouvelles plantes pendant vingt ou trente ans. Mais on ne l'y laiſſe gueres au-delà de trois ans: terme auquel on croit devoir retourner tout le champ & lui donner un nouveau labour. * *Compleat Body of Husbandry.* Et *Modern Husb.* Septemb. ch. 23-4.

M. De Combes a confondu mal-à-propos notre *Pomme de Terre*, avec le TAUPINAMBOUR; dans ſon *Ecole du Jardin Potager*, T. II, p. 575, 2e. Edit. de 1752. Voyez notre article TOURNESOL, p. 590-1.

Cet Auteur dit (*p.* 582) que l'on avoit imaginé de la Poudre pour les Cheveux avec la racine des Truffes Rouges, mais qu'on y renonça quand on s'apperçut qu'elle étoit peſante & ne tenoit pas ſur les cheveux. On trouve effectivement quelquefois

de telle poudre chez nos Parfumeurs. Mais j'ignore ſi elle eſt préparée avec les ſoins qu'a indiqués le *Journal Œconomique*, mois de Juin 1752, p. 67, pour faire (dit-il) d'excellent amidon avec ces racines. Le procédé décrit dans le Journal ſe réduit à nettoyer & peler exactement les Patates; enſuite les raper dans de l'eau; laiſſer former le ſédiment; verſer enſuite l'eau par inclination; & y en remettre de nouvelle, toujours claire & froide, juſqu'à ce que le ſédiment ſoit blanc comme de la neige & extrêmement fin. On le fait ſécher alors. L'Auteur ajoûte que l'empois de cet Amidon rend le linge bien clair, très évuidé, & d'un fort bel œil: & que quand on Repaſſe ce linge il eſt à-propos de frotter le fer avec un peu de cire, & l'eſſuyer ſur un linge propre; ce qui ſe pratique d'ailleurs aſſez ſouvent par les blanchiſſeuſes.

TRUITE. Poiſſon d'eau douce; qui eſt excellent. Il ſe trouve ordinairement dans les petites rivieres qui coulent avec rapidité, parmi les pierres & les cailloux. Il y a des Truites ſaumonées: ce ſont les meilleures. La chair de la Truite eſt rougeâtre, très-ſavoureuſe, de bon ſuc. Ce poiſſon en mange d'autres plus petits; & des vers. Sa graiſſe eſt réſolutive, adouciſſante; propre pour les crevaſſes du ſein, pour les hémorrhoïdes, & autres maladies de l'anus.

Pâté froid, de Truites ſaumonées.

Les Truites étant vuidées, coupez-en les têtes & les queues. Lardez le reſte avec de l'anguille & des anchois (ſi c'eſt en gras, avec du lard fin & du jambon); & aſſaiſonnez à l'ordinaire. Coupez-y quelques truffes. Foncez l'abaiſſe, d'une petite farce; & y arrangez vos Truites. Si c'eſt en gras, nourriſſez le pâté avec du lard pilé, & le bardez: en maigre, nourriſſez-le de ſon beurre, & mettez-y quelques tranches de citron.

Pâté de Truites, chaud.

Vuidez les Truites; piquez-les d'anguilles & d'anchois; coupez les têtes & le bout des queues. Dreſſez un pâté d'une bonne hauteur, de pâte fine ordinaire; & foncez-le de beurre frais. Faites une farce avec un morceau de chair de Truite, des champignons, truffes, perſil, & ciboule. Aſſaiſonnez le tout; hachez-le enſemble, & en farciſſez le corps des Truites. Arrangez-les dans le pâté, aſſaiſonnez-les, & les couvrez de beurre frais. Le pâté étant cuit, vous le dégraiſſerez bien; & y ajoûterez un bon ragoût d'écreviſſes, & un jus de citron.

Tourte de Truites.

Voyez au mot TOURTE.

Truites au Court-bouillon.

Prenez des plus groſſes Truites: & les vuidez. Puis arroſez-les de vinaigre chaud; avec ſel, poivre, & cloux. Mettez enſuite de l'eau dans une caſſerole, & quelques bouteilles de vin blanc, des oignons, du baſilic, du laurier. Quand cela bouillira, mettez-y les Truites, avec leur aſſaiſonnement ci-deſſus. Vous leur mettrez auſſi un morceau de beurre, dans le corps. Etant cuites, dreſſez-les ſur un plat garni d'une ſerviette pliée.

Truites Grillées.

Prenez de moyennes Truites. Vuidez-les: & les eſſuyez. Ciſelez-les; & enſuite les arroſez de beurre que vous aurez fait fondre, & d'un peu de ſel: remuez-les bien dans cet aſſaiſonnement. Arrangez-les ſur un gril; & les faites cuire à petit feu; ayant ſoin de les retourner de tems en tems, & d'y remettre du feu. Etant cuites, ſervez-les avec une ſauſſe blanche, ou une ſauſſe hachée.

Truites à la Genevoiſe.

Ecaillez, vuidez, & lavez, les Truites. Poudrez-les de ſel. Otez-en le ſel au bout d'une heure. Mettez-les enſuite dans une caſſerole avec deux bouteilles de vin, deux petits oignons, une pincée de macis, un bouquet, & une feuille de laurier. Faites-les cuire à gros bouillons; les remuant de tems en tems, pour qu'elles ne s'attachent pas. Le bouillon étant bien diminué, mettez-y un morceau de beurre & un autre petit morceau manié dans de la farine. Remuez la caſſerole afin que la ſauſſe ſe lie: & ſervez ſur le champ.

Filets de Truites, Marinés & Frits.

Vuidez les Truites: fendez-les: & les coupez en morceaux. Mettez-les mariner dans un plat avec du vinaigre, du ſel, du poivre, quelques cloux, un oignon coupé par tranches, quelques tranches de citron, feuilles de laurier, ciboules entieres, & du perſil. Etant marinés, tirez les filets: eſſuyez-les dans un linge; & les farinez. Faites-les frire dans du beurre rafiné. Lorſqu'ils ſeront frits & de belle couleur, vous les tirerez & les mettrez égoutter. Vous les dreſſerez enſuite ſur une ſerviette pliée dans un plat; avec du perſil frit, au milieu: & les ſervirez chauds.

Truites Frites.

Ayant vuidé, lavé, & eſſuyé, des Truites; il faut les ciſeler, les poudrer de ſel, & les fariner; puis les faire frire dans du beurre rafiné, ou dans du ſain-doux.

TRUMEAU *de Bœuf.* Voyez ce mot, entre les Manieres d'Apprêter les divers endroits du BŒUF.

TRUNCUS. *Voyez* TRONC.

TRUNGIBIN. Voyez MANNE *de Perſe.*

TRUQUÉRAN. *Voyez* CAILLELAIT, p. 435, col. 2.

TRUYE. On nomme ainſi la femelle du Verrat. *Conſultez* l'article COCHON. Elle eſt appellée en Latin *Scropha.*

T R Y

TRYGONION. *Voyez* l'article PERISTEREON.

T S J

TSJA ou TSJAA. *Voyez* THÉ.

T U B

TUBER. *Voyez* PAIN DE POURCEAU: TRUFFE.

TUBERCULE. *Voyez* l'article RACINE.

TUBEREUSE; en Latin *Hyacinthus Indicus Tuberoſus.* Eſpece de Jacinthe des Indes: qui pouſſe une tige ronde, liſſe, noueuſe, droite, revêtue d'une membrane épaiſſe & verte. Les nœuds ſont recouverts par cette même membrane; dont le prolongement produit en cet endroit une feuille longue, épaiſſe, étroite, fort aiguë, pliée en gouttiere, reſſemblante à celle du Salſifix. Ces feuilles

ſont diſpoſées alternativement le long de la tige : qui s'éleve à la hauteur de quelques piés. Pluſieurs tiges ſortent immédiatement de la racine. D'entre les aiſſelles des feuilles, au ſommet des tiges, naiſſent les fleurs en forme d'épi. Ces fleurs ſont communément par paires, d'un blanc de lait, quelquefois mêlangées de couleur de roſe, ſans pédicule, étroitement enfermées dans la feuille par leur baſe. Elles ſont épaiſſes. Leur odeur eſt forte, parfumée, agréable ; mais entête quelques perſonnes mélancholiques. Chacune de ces fleurs eſt un long tuyau, évaſé à ſa partie ſupérieure ; & découpé en cet endroit en ſix parties creuſées en cuilleron, dont trois ſont engagées dans les trois autres. Les étamines, au nombre de ſix, ſont adhérentes au bas de ces ſix découpures. Au milieu eſt le ſtyle, tout blanc, fort, terminé par trois ſtigmates larges & écartés ; & qui s'éleve du fond du tuyau, juſqu'au deſſous des étamines. La racine eſt un tubercule.

Il y a une eſpece de Tubéreuſe qui vient d'Afrique ; dont la fleur eſt bleue.

On dit qu'il y en a auſſi de Rouge.

La Tubéreuſe ordinaire n'ouvre à la fois que quatre ou cinq de ſes fleurs. Les bords des pétales ſont moins renverſés que dans les Jacinthes Orientales : mais la fleur eſt une fois plus longue. Elle dure tout l'Eté ; ſubſiſte encore en automne dans nos jardins ; & continue de fleurir en hiver dans l'Orangerie.

La Tubéreuſe vient ſans culture dans les Indes, & dans nos Iſles de l'Amérique. M. De Peyreſc en ayant eu de Perſe par un Minime, il la cultiva en Provence : d'où on en a tiré pour orner les jardins du reſte de la France.

Propriétés.

L'oignon de la Tubéreuſe paſſe pour être déterſif, aſtringent, deſſicatif, & réſolutif. Sa feuille a un goût acide & ſtyptique. Nous avons déja dit que l'odeur de la fleur excite des vapeurs à certaines femmes. Au reſte la Tubéreuſe eſt plus employée par les Parfumeurs que par les Médecins.

Culture.

Cette plante ſe conſerve mieux dans des pots, qu'en pleine terre. On la tient dans des caiſſes ou dans des pots remplis de bonne terre ſubſtantieuſe & bien détrempée ; & on l'expoſe au plus grand ſoleil, pendant lequel on l'arroſe ſouvent. Quand les fleurs ſont paſſées on renverſe le pot ſur le côté, afin qu'il ne pleuve plus deſſus, ce qui pourriroit l'oignon. A la fin d'Octobre on déterre les oignons : & on choiſit les plus beaux, les plus fermes, & entiérement ſains ; pour les garder juſqu'au mois d'Avril dans un lieu ſec, où il ne gele point, où même le ſoleil donne bien, & qui ſoit aëré. On les couvre de crotin bien ſec. Avant de les replanter, les curieux les laiſſent tremper durant quatre jours dans du vin.

Il y a des perſonnes qui, pour obliger leurs Tubéreuſes à porter tous les ans, les plantent en Mars, dans un pot où il y a du fumier de cheval, de la fiente de pigeon, & de la poudrette, par tiers ; le tout bien pourri, & recouvert de terreau : ayant ſoin de ne pas mettre l'oignon & le pot dans du fumier chaud ; & de le garantir des fraîcheurs de la nuit. On l'arroſe pendant le ſoleil du midi ; mais on ne commence à le faire que quand la plante a pouſſé ſes feuilles.

Il faut ôter tous les cayeux, & ne laiſſer que l'oignon ſeul ; & replanter ces cayeux dans d'autres pots, afin qu'ils puiſſent ſervir l'année ſuivante. Avant de les planter, on racourcit les fibres qu'ils ont pouſſées ; puis on aſſied chaque oignon ſur un peu de terreau bien meuble ; & on l'entoure de terre. Mais ces cayeux réuſſiſſent rarement ailleurs que dans les pays chauds. Au mois d'Août, on les remet dans d'autre fumier chaud. Quand ils commencent à former une tige, il faut les ôter de la couche, & les arroſer un peu plus qu'auparavant avec de l'eau mêlée de fumier de vache pourri, & échauffée au ſoleil. Cet arroſement ſe fait à pluſieurs fois ; n'y en mettant à chaque fois que la quantité d'un verre.

Une bonne méthode pour les tenir bien humectées, eſt de leur mettre un filtre au pié, dès qu'elles commencent à former la tige. Ce *filtre* n'eſt qu'un pot de terre plein d'eau mêlée de bouze de vache ; & dans lequel on met une piece de vieux drap, qui y trempe en partie ; l'autre partie paſſe ſur le bord du pot, & va mouiller & arroſer la plante, & la tient toujours par ce moyen abondamment & ſuffiſamment arroſée d'une terre graſſe de fumier, qui fait pouſſer la fleur.

On peut planter des oignons de Tubéreuſe toute l'année ; pourvu qu'on les préſerve de la gelée : mais le meilleur eſt depuis le mois de Février juſqu'à la Saint-Jean.

Il faut premiérement faire une bonne couche chaude, ou ſimplement avoir du fumier chaud : enſuite remplir les pots avec une terre compoſée de deux tiers de terreau & un tiers de terre à potager bien fine ; le tout bien mêlé enſemble, & mis juſqu'à deux doigts près du bord : puis y ayant enfoncé l'oignon à la profondeur d'un doigt, couvrir le reſte avec du terreau pur. On peut mettre deux ou trois oignons de Tubéreuſes dans chaque pot, ſelon la grandeur du pot ; laiſſer paſſer hors de terre le petit bout de chaque plante, enſorte qu'il ne ſoit point couvert. Au bout de huit à dix jours que votre couche ſera faite, & que ſon feu ſera paſſé, vous y mettrez les pots & les enfoncerez juſqu'au bord. Vous examinerez pluſieurs fois le jour, ſi le feu ne ſe met point dans la couche : au cas qu'elle ſoit trop chaude, vous retirerez les pots & ne les y remettrez pas juſqu'à ce que la grande chaleur ſoit paſſée. Si vous avez des cloches, ou de la paille, vous pouvez les couvrir ; cela leur fera du bien : ſi vous n'en avez point, cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent. Cependant le froid les retarde toujours : & s'il eſt conſidérable, il les fait quelquefois manquer. Auſſitôt que les pots ſeront ſur la couche, il leur faudra donner à boire ; & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait un tems doux : s'il geloit, il ne leur en faudroit pas donner.

Vous mettrez des cerceaux ſur la couche, pour y étendre des paillaſſons tous les ſoirs, quand le ſoleil ſera retiré ; de peur de la gelée. En cas que vous veuilliez que vos Tubéreuſes fleuriſſent vîte, vous pourrez réchauffer la couche de tems en tems avec quelque voie de fumier chaud ; que l'on mêlera parmi le vieux, & on refera la couche, comme ſi elle étoit neuve ; puis l'on remettra les pots deſſus, comme auparavant. Quand elles ſeront grandes, s'il fait ſec, vous leur ferez donner beaucoup d'eau.

Après que les Tubéreuſes ont pouſſé, & qu'on les a ôté de deſſus la couche, on place les pots à une belle expoſition. Et à meſure qu'il pouſſe des montans, l'on fiche de petites baguettes à leur pié ; pour les y attacher avec du fil ou du jonc, de

crainte que le poids des fleurs ne faſſe plier & rompre les tiges.

Quand on n'a point de fumier, on ne doit pas penſer à planter des Tubéreuſes avant la fin de Mars ou le commencement d'Avril. On peut alors mettre des cloches ſur les pots où on en a planté : ce qui avance beaucoup la végétation. On en plante en Mai, pour qu'elles fleuriſſent en automne.

TUBUS. *Voyez* l'article PÉTALE.

T U E

TUE-CHIEN. Voyez MORT-*au-Chien.*

TUE-ERS. *Voyez* OROBANCHE.

TUE-LOUP. *Voyez* ACONIT.

TUELLO. *Voyez* FROMENT, *n.* 2.

T U F

TUF : *Terme d'Agriculture.* C'eſt une terre dure & compacte ; que preſque aucune racine ne pénétre. Le Tuf ſe trouve au-deſſous de la bonne terre. La plupart des arbres périſſent quand leurs racines ont atteint le Tuf. *Voyez* T. I, p. 156.

Etant néceſſaire qu'il y ait trois piés de profondeur de bonne terre en toutes ſortes de jardins, il faut rompre le Tuf, & l'ôter avant de planter des arbres dans l'endroit où il étoit : autrement rien ne réuſſira.

En certains endroits on dit *Pipan*, au lieu de Tuf.

Tantôt on nomme Tuf un terrein graveleux, ou crayonneux, qui commence à ſe former en pierre. Tantôt auſſi l'on entend par ce même terme une terre dont la couleur, fort différente de celle qui eſt plus voiſine de la ſuperficie, devient ſuſpecte pour la végétation, quoique d'ailleurs aiſée à labourer : * De la Salle, *Manuel d'Agricult.* p. 106.

Conſultez l'article MARNE, p. 475, col. 2.

Les Architectes mettent le Tuf au nombre des pierres tendres, pour bâtir.

T U G

TUGUS. *Voyez* AMOMUM.

T U I

TUIA. *Voyez* THUYA.

TUILE. Morceau de terre cuite, épais d'environ cinq lignes ; qui ſert à couvrir les maiſons : & que l'on y emploie plus fréquemment que l'ardoiſe ; comme réſiſtant mieux aux efforts du vent.

La matiere des Tuiles eſt ou la terre glaiſe, ou l'argile ; qu'on pénetre d'eau, & qu'on paîtrit & corroye avec beaucoup de ſoin pour en faire une pâte ductile, à laquelle on donne une forme dans des moules. On fait enſuite ſécher cette terre moulée, ſoit à l'air libre, ſoit ſous des hangars que l'air traverſe en tous ſens. Les Tuiles étant bien ſéchées on les fait cuire avec du bois, ou avec du charbon de terre.

Lorſque ces diverſes opérations ont été exécutées avec ſoin, les Tuiles doivent être comme glacées à la ſuperficie, d'une couleur égale, point poreuſes, dures, incapables de s'amollir à l'eau, ou de ſe feuiller par la gelée : il faut qu'elles ſoient ſonores quand on frappe deſſus avec le marteau ; ce qui indique qu'elles ne ſont pas fêlées, & qu'elles ſont bien cuites.

Les connoiſſances réunies de MM. Duhamel, Fourcroy, & Gallon, forment un corps complet d'inſtructions ſur l'*Art du Tuilier & du Briquetier ;* dans l'ouvrage entrepris par l'Académie des Sciences, de Paris, ſur la Deſcription des Arts. Quoique nous ayons traité des BRIQUES dans le premier volume, & que leur travail ſoit preſque le même que celui des Tuiles, nous ne pouvons nous diſpenſer d'ajoûter ici une partie de ce qui eſt contenu dans les Mémoires de ces habiles obſervateurs. Je ferai auſſi uſage de l'*Art du Couvreur*, publié par M. Duhamel.

La bonne qualité des Tuiles dépend principalement de celle de la terre qu'on y emploie. Certaines Tuiles demeurent toujours tendres après la cuiſſon, & rompent ſous le poids du genou des Couvreurs. Si l'argile eſt trop forte, la Tuile ſe tourmente & ſe fend au feu. Au contraire, une argile très-maigre, c'eſt-à-dire beaucoup alliée ſoit de terre limoneuſe & végétale, ſoit de ſable, &c, produit une Tuile qui ſe deſſéche ſans ſe tourmenter ni ſe gerſer, mais qui eſt aſſez tendre, & peu ſonore. L'habileté de l'ouvrier conſiſte à former, de ces ſubſtances avec l'argile, un mêlange qui n'ait ni plus ni moins de force qu'il convient. Conſultez l'*Art du Tuilier*, pages 3, 4, 5, 6, 7.

Il eſt néceſſaire que les plus petites molécules de la terre deſtinée à faire des Tuiles ſoient pénétrées par l'eau avec laquelle on la corroye. C'eſt pourquoi on y revient à différentes repriſes. Voyez l'*Art du Tuilier*, p. 6, 7.

La terre étant ainſi réduite en pâte bien égale, on la met dans des Moules : dont les dimenſions varient 1°. ſuivant la grandeur que doivent avoir les Tuiles ; 2°. ſuivant que la terre eſt naturellement de qualité à ſe retirer, ou non ; 3°. auſſi ſelon l'uſage des différentes provinces. Il y a encore des moules de formes différentes, pour les Faîtieres, pour les Tuiles plates, pour celles qui ſont gironnées, les Tuiles creuſes, celles des noues, &c.

Les Tuiles Plates ont la forme d'un quarré long. Il eſt à-propos qu'elles ſoient tant ſoit peu courbes ſur leur longueur ; afin que, quand elles ſont en place, le bout de chacune joigne plus exactement ſur la face ſupérieure de celle qu'elle recouvre. Par en haut elles ont preſque toujours en-deſſous un *nez* ou *crochet* de la même terre, deſtiné à les arrêter ſur le bord de la latte. Outre ce crochet on faiſoit autrefois un trou à chacun de ſes côtés, pour attacher les Tuiles avec des clous : elles étoient alors plus affermies contre le vent ; mais, dans le cas de réparations ou de remaniement, on rompoit beaucoup de Tuiles en arrachant ces clous. Il y a des Provinces où, au lieu de crochet, les Tuiles ſont percées de trous, dans leſquels on paſſe des chevilles de bois : on conçoit bien que ces chevilles ſont ſujettes à pourrir. On diſtingue les Tuiles Plates, en Grand & Petit Moules : dont la grandeur varie. A Paris, le *Grand Moule* ou *Grand Echantillon* porte treize pouces de longueur, ſur huit à neuf de largeur, y compris le crochet : & les Tuiles de *Petit Moule* ſont longues de dix pouces, & larges de ſix à ſept.

Certaines Tuiles *Creuſes*, *à Canal*, ou *en Gouttiere*, ont la figure de tuyaux coupés en deux ſur leur longueur. Elles ſont plus larges à un bout qu'à l'autre. Voyez l'*Art du Couvreur*, p. 22, & Pl. 2, fig. 15, 18, 19. On les emploie principalement dans les provinces maritimes. Elles y ſont ſur des toits preſque plats ; où leur propre peſanteur ſeule les retient. Ces ſortes de couvertures ont pluſieurs objets d'œconomie : 1°. les bois des charpentes n'ont pas beſoin d'une grande longueur ; cependant il faut que cet avantage ſoit compenſé par la force,

les Tuiles creuſes étant lourdes, & les bois ayant d'autant plus de poids à ſupporter qu'ils approchent plus d'une poſition horizontale : 2°. comme les toits plats ont moins de ſuperficie, que ceux qui ſont plus relevés, on y emploie une moindre ſurface de Tuiles : & outre cela, plus de la moitié de leur longueur reſte apparente ; au lieu qu'il y a toujours les deux tiers des Tuiles plates, en pureau ſous celles qui les recouvrent. Conſultez l'*Art du Tuilier*, p. 9, col. 2, où M. Duhamel balance l'avantage & le déſavantage des Toits plats, & de ceux qui ſont relevés : il dirige auſſi (dans l'*Art du Couvreur*, pag. 12 & 13) le Charpentier pour la conſtruction des Toits plats.

On ſe ſert encore des Tuiles Creuſes, mais également larges par les deux bouts, pour couvrir des arrêtieres, des noues, des chaperons de murs. Voyez l'*Art du Couvreur*, p. 19, 20-1-2.

En quelques Provinces les Tuiles ont la forme d'une S Romaine. Elles s'ajuſtent les unes dans les autres. Voyez l'*Art du Couvreur*, Pl. 2. figures 15, 18, 29.

On appelle *Nouettes*, des Tuiles faites comme en Z ; dont les côtés ſont plats & terminés en angle, au lieu d'être arrondis comme ceux des Tuiles en S. Elles ont dix-huit pouces de longueur, & environ autant de largeur ; & ſont un peu plus larges par un bout que par l'autre : l'un eſt relevé en-deſſus, & l'autre en-deſſous ; ce qui fait un crochet en bordure, lequel peut avoir un pouce & demi de ſaillie. On poſe ces Tuiles, & celles en S, deſorte que le crochet de deſſous entre ſous le crochet du deſſus d'une autre. Voyez l'*Art du Couvreur*, Pl. 2, fig. 21.

Pour couvrir les colombiers & les tours rondes on a des Tuiles *Gironnées* comme un Trapeze, plus étroites par un bout que par l'autre. Voyez l'*Art du Couvreur*, p. 22.

Dans quelques Provinces on fait des Tuiles recouvertes d'un verni, comme la poterie : & attendu que l'on en fait de pluſieurs couleurs, les Couvreurs en forment des compartimens aſſez agréables à la vue.

Les meilleures de toutes les Tuiles ſont celles qui ont, à un bout & à leurs côtés, des rebords relevés. Comme elles ne peuvent pas ſe joindre exactement, on recouvre les joints avec de petites Tuiles creuſes, pour empêcher que l'eau n'y paſſe. Ces Tuiles étant aſſiſes avec un bon mortier ſur une charpente très-ſolide, ou ſur une voute en arc de cloître, on n'en voit pas la fin. * *Art du Tuilier*, p. 9. Voyez l'*Art du Couvreur*, Pl. 2, fig. 22.

Au ſortir du Moule, on met la Tuile ſur une Palette, pour la porter dans l'aire de la Tuilerie. Voyez *Art du Tuilier*, p. 8, 9, 10.

Quand elles y ont à-demi Séché, on les Bat. Voyez *Art du Tuilier*, p. 8, 10, 11. Puis on les met en haie ſous des hangars ou halles, dont les murs ſont percés de quantité de trous, d'environ quatre pouces en quarré ; pour que l'air les traverſe librement, ſans que la pluie puiſſe y tomber. Conſultez les *Remarques* de M. Duhamel ſur l'*Art du Tuilier*, p. 11.

Depuis cette page juſqu'à la 19e on voit un détail exact de la maniere de cuire les Tuiles & les Briques, avec du bois. MM. Duhamel & Gallon y décrivent différentes conſtructions de fours pour cette cuite ; la maniere dont on arrange les briques & les Tuiles ; celle dont on les retire après la cuiſſon ; l'art de conduire le feu ; &c. Le reſte du volume mérite d'être lu avec ſoin. Ces Meſſieurs, de concert avec M. Fourcroy, y reviennent ſur toutes les opérations, ſeulement par rapport aux Briques, & eu égard à la maniere de les cuire avec du Charbon de terre. Ils aſſurent qu'en obſervant exactement tout ce qu'ils indiquent, on peut faire d'auſſi bonnes briques qu'aucunes de celles des Anciens. Les Figures, & leurs Explications, ſont un ſecours qui facilite encore l'intelligence de tous ces détails intéreſſans.

Il eſt important de laiſſer refroidir les Tuiles peu-à-peu : un refroidiſſement précipité les romproit. Pour faire une bonne cuiſſon, il faut que le feu ne ſoit jamais diſcontinué : il doit auſſi augmenter graduellement d'activité, depuis le commencement de la cuiſſon juſqu'à la fin. Le plus convenable point de cuiſſon eſt une demi-vitrification : la nature des terres influe beaucoup ſur ce point. Quelque attention que l'on ait à bien conduire la cuiſſon, il arrive ſouvent que l'ouvrage eſt fondu & déformé en certains endroits du fourneau, pendant qu'il n'eſt pas aſſez cuit dans d'autres. Mais ces accidens ſont rares pour les bons Cuiſeurs. Lorſque les Tuiles d'une partie du fourneau ne paroiſſent pas aſſez cuites, on en fait tremper quelques-unes dans l'eau. Si elles s'y attendriſſent, on les met toutes à part pour les cuire une ſeconde fois. Ces Tuiles recuites ſont ordinairement excellentes. * *Art du Tuilier*, p. 18, 19.

Le degré de cuiſſon contribue beaucoup à la bonté des Tuiles. Celles qui ne ſont pas aſſez cuites, reſtent tendres, imbibent l'eau, & ſe feuilletent quand il y a de la gelée. Ce défaut de s'exfolier arrive même à des Tuiles fort dures, qui ont été ſaiſies par un feu trop vif : la ſuperficie eſt alors quelquefois trop cuite, pendant que l'intérieur ne l'eſt pas aſſez. Pour qu'une Tuile ſoit bien Cuite, il faut que la chaleur ait pénétré au dedans, & que la grande action du feu n'opere qu'après l'entiere diſſipation de l'humidité intérieure. Un feu mal conduit fond beaucoup de Tuiles : elles ſe fendent quand on les met au four avant de les avoir ſuffiſamment deſſéchées : une Tuile qui a reçu un coup de feu trop violent eſt ordinairement en partie vitrifiée & voilée. Outre la conſervation de la forme ; le bon ſon de la Tuile, & certains points brillans, dénotent la bonne cuiſſon : la Tuile doit auſſi être difficile à rompre. * *Art du Couvreur*, p. 11.

En jugeant de la bonté des Tuiles, il ne faut pas s'arrêter à la couleur. Les terres en prennent de fort différentes, en cuiſant. Il y a des Tuiles preſque blanches ; de fort rouges ; de très-brunes : qui toutes peuvent être bonnes. * *Art du Couvr.* p. 11.

On doit ne pas plus rebuter les Tuiles dont la ſurface eſt raboteuſe : car cela dépend ſouvent du ſable qu'on a employé pour les mouler, & qui eſt gros ; l'intérieur de la Tuile n'en eſt pas altéré. * *Art du Couvr.* p. 11.

On préfere la bonne Tuile de démolition, à preſque toutes les neuves. Cette bonne Tuile eſt ordinairement celle de Bourgogne. Mais toute Tuile qui étant neuve n'étoit pas de bonne qualité, ne vaut abſolument rien quand elle a déja ſervi. * *Art du Couvr.* p. 11.

Nous croyons devoir réſerver à la lecture de ce même *Art du Couvreur*, un très-grand nombre de choſes qui appartiennent ſoit à la maniere de Latter pour couvrir en Tuiles, ſoit à la manœuvre des ouvriers, à l'art des Couvreurs, aux réparations de couvertures, aux outils du métier, &c. On commencera à la *page* 13. Les Figures & leurs Explications, qui répondent au corps de l'ouvrage, ſecondent excellemment l'eſprit dans cette étude.

TUILERIE. Lieu où l'on fabrique des Tuiles.

TUILIER, Ouvrier qui fait la Tuile.

TULIP. *Voyez* TULIPE.

Chequered TULIP. Voyez FRITILLAIRE.

TULIP *Tree*. Voyez TULIPIER.

TULIPE : en Latin, TULIPA : & *Tulip*, en Anglois. Plante, dont la tige s'éleve à la hauteur d'un pié ou environ. Les feuilles qui l'accompagnent, ſont épaiſſes, larges, ondées par les bords & terminées en pointe : la fleur qui croît au ſommet de la tige eſt formée de ſix pétales, qui ſe rapprochent tant ſoit peu par le haut, & s'évaſent vers le bas. La couleur de ces fleurs eſt fort variée. Le fruit eſt oblong, triangulaire ; & contient des ſemences applaties. La racine eſt bulbeuſe, plus ou moins groſſe, jaunâtre ou noirâtre, compoſée de pluſieurs tuniques emboîtées les unes dans les autres. Les étamines s'élevent au-deſſus du piſtil, par les ſommets dont elles ſont ſurmontées : ces étamines ſe nomment *Paillettes*, en termes de Fleuriſte ; leurs ſommets ſont poſés en travers ſur les pointes des paillettes.

Cette plante croît communément dans les prés en Tartarie. Les belles Tulipes viennent de la Turquie ; ou de l'Iſle de Ceylan. Les Portugais & les Flamands les ont apportées en Europe ; où on les cultive avec ſoin, ſurtout dans les Pays-Bas.

Le mot de Tulipe eſt originairement Turc, & ſignifie Gobelet : la fleur en a effectivement la forme. C'eſt ainſi qu'on a appellé en François la Campanule ou Clochette ; la Croix de Malthe ; &c : à cauſe de la reſſemblance de ces fleurs avec les choſes dont on leur a attribué le nom.

Culture.

Cette plante ſe multiplie par ſes graines ; & par ſes cayeux. Les Tulipes de graine ſont plus de reſſource pour avoir de nouvelles Variétés. Mais la multiplication par les cayeux a deux avantages conſidérables : l'un de ne pas faire attendre longtems ; l'autre, de donner preſque ſûrement des Tulipes de la même eſpece que celle d'où ils ſont provenus. Au moyen de quoi l'on peut ſavoir par avance ce que l'on aura. Et ſe faiſant une méthode juſte d'étiqueter les cayeux, puis de les ranger dans une planche ſuivant le même ordre que tiennent les noms dans le regître ; on peut les entremêler avec goût, & en diſpoſer l'ordonnance comme ſi on en avoit déja vu les fleurs.

On ne ſemoit autrefois que des *Couleurs* (ce terme eſt expliqué dans la *p.* 634, *col.* 2). Mais l'expérience a appris qu'en ſemant des Panachées, les premieres fleurs de ces éleves pouvoient auſſi devenir panachées & d'eſpeces différentes de celles qu'on avoit ſemées. Il eſt certain que les graines provenant de Couleurs panachent plus difficilement que les graines de panachées.

Les Hollandois & les Flamans ont des Tulipes plus hautes & d'un plus grand vaſe, que celles du reſte de l'Europe. Elles ne panachent qu'en blanc. La force & la hauteur des tiges leur a fait donner le nom de *Baguettes*. Les Curieux de France en veulent avoir pour donner de la grace au coup d'œil de leurs planches. Ils en mettent une vingtaine ſur une planche de cinq cent Tulipes : un plus grand nombre rendroit le coup d'œil trop clair. Ces Baguettes périſſent en France en deux ou trois ans. Si elles réſiſtent juſqu'à la troiſieme année, le vaſe perd de ſa hauteur & de ſa grandeur ; le panache ſe brouille ; & les oignons, qui ſont naturellement fort gros, deviennent petits, & périſſent. Les Tulipes de France ont le même ſort en Flandre & en Hollande.

Toutes ſortes d'oignons de Tulipes peuvent être plantés depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de Novembre.

Il faut d'abord bien préparer la terre. Si elle eſt un peu maigre, il ſera à propos d'y mêler de bonne terre noire : mais jamais de fumier ; parce qu'il fait pourrir les oignons. Il eſt également dangereux pour les Tulipes d'employer des terres d'égoût ; ou de la vaſe de riviere, d'étang, &c.

On prépare les planches en Juin ou Juillet, auſſitôt que les Tulipes ſont déplantées : on y met les amendemens convenables ; & on les laboure cinq à ſix fois, avant de replanter les oignons. Par ce moyen le terreau étant bien mêlé, il y a moins à craindre que les oignons pourriſſent ou ſoient attaqués par les vers. Il ſeroit avantageux de préparer les planches un an auparavant, en y tranſportant d'autre terre bien préparée que l'on ſubſtitueroit à l'ancienne. Au défaut de terres rapportées, on peut avoir des ſentiers auſſi larges que les planches, après en avoir ôté égale quantité de terre, qui ſera rejettée dans le ſentier : & continuer ainſi ces déplacemens & amendemens, d'une année à l'autre.

Si l'on n'a point ces avantages, il faut du moins que la terre ſoit bien fouie, & bien nettoyée de pierres, racines, & herbes. On doit encore la cribler : afin que les oignons, en groſſiſſant, ne ſoient pas expoſés à être offenſés par quelque pierre.

On donne aux planches, depuis deux piés & demi juſqu'à trois piés quatre pouces de largeur, ſur telle longueur que l'on juge à propos. Etant labourées, & dreſſées au rateau, on y tire au cordeau des traits en long, de cinq en cinq ou ſix en ſix pouces ; que l'on refend par d'autres en travers, auſſi à cinq ou ſix pouces les uns des autres. Chaque point où les traits ſe croiſent, eſt la place d'une Tulipe.

Avant de planter, il faut bien examiner tous les oignons : couper légerement les taches livides, ou le moiſi qui peut avoir amolli la premiere tunique : ôter entiérement cette premiere enveloppe, s'il y en a le quart d'endommagé par ces taches ; prenant garde d'offenſer la baſe de l'oignon, d'où ſortent les racines. Tous ces oignons & ceux qui ont quelque autre maladie, doivent être plantés à part : il en périra ; mais il en réchapera pluſieurs.

Si la peau de l'oignon qu'on plante n'eſt pas ouverte à ſa baſe, il peut arriver que les racines remontent ne pouvant ſortir, & que l'oignon périſſe ou ne donne qu'une fleur mépriſable.

On commence par mettre tous les oignons de Tulipes Panachées ſur la planche, avant d'en enfoncer aucun en terre. Les ayant tous préſens, on les diſtribue dans l'ordre que l'on déſire.

L'oignon de Tulipe ne doit être qu'environ à trois doigts dans terre. On lui ouvre un trou ſoit avec le plantoir ſoit avec trois doigts : c'eſt une mauvaiſe méthode que de le pouſſer pour l'obliger à faire ſon trou par lui-même ; une pierre ou du verre qu'il rencontrera, ſuffiſent pour lui cauſer bien du dommage : on riſque auſſi d'en écraſer le pié. Le plantoir dont on ſe ſert pour faire les trous des Tulipes doit être rond, & non pointu. Et il faut qu'il ne reſte pas de vuide autour de l'oignon ; mais que la terre menue dont on remplit le trou, couvre également l'oignon par-tout.

Les Tulipes précoces fleuriſſent dès le mois de Mars. D'autres, & ſurtout les tardives, ne paroiſſent qu'en Mai. Mais il y en a toujours quelques-unes en fleur durant les trois mois de printems.

Quand on veut avoir des Tulipes tardives, il faut les mettre dans un endroit où il y ait peu de ſoleil ; & les entrer plus profondément en terre.

On leve tous les ans les Tulipes : non ſeulement pour viſiter leurs oignons qui peuvent être malades, & en ôter les cayeux ; mais auſſi parce qu'elles s'en-

foncent toujours, & qu'on s'expoſeroit à en perdre beaucoup ſi l'on étoit pluſieurs années ſans les tirer de terre. D'ailleurs le défaut de tranſplantation fait ſenſiblement dégénérer cette plante. L'oignon qu'on leve de terre en Eté, n'eſt pas celui qu'on y avoit planté en automne. Celui-là s'eſt uſé & deſſéché pour nourrir la plante : & le plus fort ou le plus avancé des cayeux eſt devenu le principal oignon. C'eſt pourquoi lorſque l'oignon de Tulipe pouſſe, l'on voit la tige ſortir du cœur de l'oignon : mais en le déplantant on trouve cette tige ſéche couchée ſur le dehors de l'oignon qui reſte.

Le choix des Tulipes que l'on veut réſerver pour graine, dépend de l'uſage & du goût. Pour l'ordinaire on en marque de pluſieurs eſpeces des plus belles formes, des plus nuancées, des plus ſatinées, & ſurtout des plus bizarres.

Celles que l'on réſerve, étant marquées ; on rompt les têtes des autres : afin que toute la ſeve ſoit employée à la ſubſiſtance de l'oignon. On laiſſe ſécher ſur pié les tiges & les fanes ainſi tronquées : & on les leve à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Les plus hâtives ſont ſouvent en état d'être déplantées à la fin de Mai.

Après que les Tulipes ſont paſſées, il faut ne pas attendre, pour les lever de terre, que les feuilles ſoient abſolument ſéches ; parce que l'on en perd beaucoup en terre, faute de les connoître. Il faut les arracher par un beau jour, afin de ſerrer les oignons ſecs : & ne les laiſſer que le moins qu'il eſt poſſible expoſés au ſoleil, en les tirant de terre. On ôte avec ſoin toute la terre qui peut y être attachée : on a l'attention de ne pas ôter la peau où tient la tige. Sans les laiſſer un inſtant au ſoleil, on les étend ſur le plancher d'une chambre : où on les viſite & tourne doucement de tems en tems. Et quand on s'apperçoit que quelqu'un d'eux ſoit bleſſé ou malade, on enleve l'écorce à l'endroit bleſſé, ou bien on le met en terre, pour lui rendre ſa vigueur.

Au bout d'un ou de deux mois, lorſqu'ils ſont bien ſecs, on les épluche ; prenant bien garde de ne pas leur ôter la derniere peau, ſurtout celle qui tient à la baſe de l'oignon ; dont le dépouillement eſt mortel pour lui. Après quoi on les met dans des paniers ; où ils ont plus d'air qu'ils n'en auroient dans des boîtes. On les y laiſſe juſqu'au tems de les planter. S'il y en a beaucoup dans le panier, il eſt à craindre que le feu ne s'y mette & qu'on ne perde tout.

Les oignons réſervés pour graine ne ſe levent que quand la graine eſt mûre : ce que l'on reconnoît à ce que la capſule (ou le *chaton*) s'ouvre & la laiſſe voir. On coupe alors les tiges fort près de terre, par un jour ſec. La graine étant ainſi cueillie, on la laiſſe au ſoleil dans ſon chaton, dont on lie le haut avec un fil. Après quoi on le brite pour l'en tirer toute ; & on la nettoie au mois de Septembre.

Les Tulipes les plus propres pour graine, doivent être cramoiſies, tirant ſur le pourpre violet obſcur, ou incarnadin vif : ſurtout on recommande de ne pas conſerver celles qui ont les étamines & le fond jaunâtres ; mais celles qui ont un fond bleu, ou blanc, ou bien les deux couleurs enſemble ; & que les étamines ſoient d'un bleu Turquin, violet, brun ou tanné.

La graine de la jaune fait de très-belles Tulipes.

Il faut *Semer* clair la *graine de Tulipes* dès le commencement de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre ou même en Novembre ; & ne mettre que la hauteur d'un demi-doigt de terre deſſus ; parce que cette graine s'enfonce aſſez d'elle-même.

On ſeme ſur des planches, ou des plates-bandes, expoſées au levant ou au couchant. La terre dont on recouvre, doit être pareille à celle de deſſous.

Les graines ainſi ſemées leveront au mois de Mars ſuivant, pourvu qu'on les tienne à l'abri. La premiere année, la feuille ne paroît pas plus groſſe qu'une petite feuille de porreau ; l'oignon ne groſſit que peu-à-peu, & ne paroît que comme un petit pois : mais la ſeconde année, il augmente beaucoup plus : & quelques-uns ſe mettent en état de porter fleur l'année ſuivante ; les plus foibles au bout de cinq ou ſix ans. Ce petit oignon ſe replante après la deuxieme année. Lorſqu'il fleurit, ce qu'il donne d'abord paroît groſſier & mépriſable : ce n'eſt qu'une grande fleur griſe, violette, ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre ; montée ſur une tige énorme. Mais ces couleurs ſe façonnent merveilleuſement par la ſuite, & produiſent une magnifique variété. Plus elles s'éloignent du rouge, plus elles ſont eſtimées en France. Il y a cependant des rouges de toute nuance, qui font avec le tems de très-beaux effets. Cette couleur unie, après quelques années, ſe mêlange de certains traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, ſouvent accompagnés de filets noirs. C'eſt ce qu'on appelle le *Panache*.

Les Tulipes venues de graine portent le nom de *Couleurs*, juſqu'à ce qu'elles ſoient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Quand, après avoir été levées & replantées pluſieurs années de ſuite, elles commencent à ſe panacher ; on les appelle *Conquêtes*, & *Hazards*. Le nombre des années, la maigreur de la terre, & les tranſplantations réitérées, contribuent peu-à-peu à altérer ou tacher la couleur dominante. Ainſi le *Panache* peut être regardé, non à la vérité comme une maladie, mais comme une ſorte d'affoibliſſement dans la plante, & comme l'effet d'une ſéve plus fine ou plus modérée. Ce qui avoit fait croire que le panache venoit de maladie, étoit que la hauteur de la tige des couleurs pures diminue quelquefois en panachant. Mais on a lieu de ſuppoſer que les couleurs qui ſont pures brouillent leurs couleurs par la force de la ſéve ; enſorte qu'elles ſont toutes confondues en une ſeule couleur : & qu'à force d'être plantées & de pouſſer des fleurs, cette ſeve devenant moins vigoureuſe opere la ſéparation des couleurs, & forme le panache. C'eſt ainſi qu'un arbre, dans la force de ſa ſéve, ne pouſſe que des branches à bois ; & ne porte du fruit que par ſucceſſion de tems, quand la ſeve s'eſt modérée.

Auſſitôt que la fanne de la premiere année des Couleurs eſt ſéchée, on les tire de leur pépiniere, pour les mettre en planches. La ſeconde année elles jettent un *Fondant*, qui s'enfonce en terre plus avant que le petit oignon qu'on avoit planté. Lorſqu'on les leve il faut chercher avec ſoin ce fondant, & jetter le reſte : ſans quoi l'on multiplieroit une eſpece à l'infini. Car un oignon de trois ans en produit trois ou quatre, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu aſſez gros pour donner une fleur.

Il faut avoir grand ſoin de ſarcler & de tenir les plantes nettes de toutes herbes. Si l'on remarquoit que les oignons encore foibles ſortiſſent de terre, il faudroit dans les mois de Juin ou Juillet, après que les feuilles ſeroient ſéchées, cribler de bonne terre ſur les planches, afin de les couvrir pour les garantir de l'ardeur du ſoleil : parce que les petits oignons s'altereroient, & ſe dépouilleroient de leur premiere peau ; qui ſe fendroit & prendroit une couleur rougeâtre tirant ſur celles de châtaignes, & enſuite périroit.

Les cayeux de Tulipes ſe plantent à la fin d'Août ;

& même quinze jours après les avoir tiré de terre : parce que ſi l'on attendoit à les planter au même tems que les gros oignons des Tulipes meres ; qui eſt ſouvent en Octobre ou Novembre ; on les trouveroit morts ou flétris. On les détache tous les ans, d'avec les gros oignons au pié deſquels ils naiſſent.

Les Tulipes peuvent venir en toute ſorte de *Terre*. Cependant elles ſe conſervent davantage & réuſſiſſent mieux dans les terres ſabloneuſes & légeres. On peut leur donner une terre forte, mêlée avec du terreau de fumier de cheval, bien conſommé depuis deux ans ; le tout bien labouré, puis paſſé à la claie.

Le terreau de fumier de vache mêlé avec du marc de raiſin, conſommé & repoſé de deux ou trois ans, mis avec de la terre commune auſſi repoſée de deux ou trois ans, fait faire des merveilles aux Tulipes, tant pour leur panache que pour leur groſſeur & hauteur.

Si vous mettiez trop de fumier à vos Tulipes & qu'il ne fût pas bien conſommé, il les feroit périr.

Pluſieurs Cultivateurs font des terres compoſées par divers mêlanges. Mais ſouvent les uns improuvent la doſe ou le nombre des ingrédiens, que les autres jugent néceſſaires. Tout bien examiné, on peut avec aſſurance ſuivre le procédé ſimple que nous indiquons.

Les Curieux ont une eſpece de petite tente portative, qu'ils poſent ſur la planche où ſont les belles Tulipes. Ils en hauſſent ou baiſſent la toile, ſelon le beſoin des fleurs, pour les mettre à couvert 1°. des neiges fondues, qui les tachent ; 2°. des fortes pluies, qui les abattent ; 3°. du grand ſoleil, qui abrege la durée des fleurs. On ôte ces toiles quand on eſt ſûr du tems, & lorſque le ſoleil ne donne plus ſur la planche. Quoiqu'en général les Tulipes ſoient ſi robuſtes qu'elles ne craignent point la gelée ; on ne laiſſe pas de donner aux plus belles quelque légere couverture dans les plus grands froids : il y a des Curieux qui les couvrent alors à plat avec du fumier éteint.

Lorſque les gelées ſont paſſées, & qu'il fait doux, on manie doucement la terre avec la main ; & on la briſe à un bon pouce d'épaiſſeur ; afin d'ôter le limon qu'ont produit les pluies de l'hiver & les neiges. La plante en acquiert plus de liberté pour pouſſer ; & les planches ſont plus propres. Si l'on apperçoit alors des feuilles moiſies, galeuſes, tachées ou rayées de blanc, il faut les couper légerement juſqu'au vif. Et il eſt bon de mettre un verre renverſé, ouvert par ſa baſe (qui ſe trouve alors en-haut), ſur les belles Tulipes, auxquelles on aura fait cette opération.

Lorſque les boutons veulent ſortir de terre au printems, on arroſe les Tulipes ; à moins qu'il ne pleuve. Cet arroſement nourrit la plante, & regarnit l'oignon que la gelée dégarnit toujours de terre. D'ailleurs comme le commencement du printems eſt ſujet à de grands hâles, le bouton tendre ſe nourrit de la vapeur que le ſoleil attire doucement de la terre humectée : au lieu que ſans cela, l'ardeur du ſoleil le fait ſouvent avorter. Lorſqu'on a arroſé par le hâle, il faut tendre la toile ſur les belles panachées pendant trois ou quatre jours ; afin que l'ardeur du ſoleil ne leur nuiſe point. Il eſt de la prudence de n'arroſer que par un tems doux. Les gelées qui ſurviendroient après un arroſement, pourroient faire beaucoup de mal : car on ne couvre plus les Tulipes, depuis qu'elles ſont en fannes. On arroſe dans la ſuite, toutes les fois qu'on le croit néceſſaire : mais il faut ceſſer d'arroſer dès que la fleur eſt avancée : ce ſeroit s'expoſer à l'échauder.

Qualités que doit avoir une Tulipe pour être Belle.

Une belle Tulipe doit avoir une forme ovale, ſans être pointue ; qui faſſe un gobelet médiocrement grand, un peu friſé ou accompagné de petites rayures : le dos des pailles ſans côte ſenſible. Le verre ou gobelet étoit autrefois l'objet de bien des regles. Aujourd'hui ce verre eſt toujours bien quand la Tulipe eſt belle.

On eſtime beaucoup les Tulipes, dont la couleur eſt nette, & ſatinée ſans être brouillée. Les rouges de couleur de feu à fonds blancs, les bizarres, & celles qui s'éloignent le plus du rouge & du jaune, ſont recherchées. Les panachées avec beaucoup de nuances, & les jaunes panachées de gris, paſſent pour de très-belles Tulipes. Le panache blanc eſt eſtimé à proportion qu'il approche plus du blanc de lait. Il réuſſit mieux, & eſt plus goûté dans les Pays-Bas, qu'en France. Plus le panache jaune eſt vif & doré, plus il a de mérite. Il ſe ſoutient mieux que le blanc, en France & en Italie. Dans toute Tulipe, le panache doit ne pas être imbibé & fondu avec la couleur : au contraire il faut qu'il la tranche net, & qu'il perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif. Il eſt d'autant plus beau & mieux marqué, qu'il eſt accompagné de filets noirs qui le détachent encore plus ſenſiblement de la couleur.

La vraie beauté eſt, en un mot, que la couleur & le panache ſoient bien luſtrés, bien oppoſés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs : de quelque maniere que la nature ſe joue dans leur diſtribution.

Les panaches ſont quelquefois interrompus vers la moitié de la feuille, & reparoiſſent avec leurs filets noirs vers le bord. C'eſt ce qu'il plaît à quelques-uns d'appeller les *Beaux Habits ;* ſelon l'Auteur du *Spectacle de la Nature*. Mais on lit dans la *Nouvelle Maiſon Ruſtique* de Liger, que ce qu'on nomme une Tulipe qui a ſes *beaux habits*, eſt celle dont le panache eſt revêtu d'un grand brillant, & qui a au dedans une couleur plus vive ou même plus foncée que celle du dehors.

Quand il ſe trouve beaucoup plus de panache que de couleur dans une Tulipe, il gâte la fleur ; & elle ſe perd ordinairement ſans reſſource ; elle dégénere en blanc & en jaune. C'eſt pourquoi il vaut mieux que la couleur ſoit dominante : on peut eſpérer que ce ſera une belle Tulipe lorſqu'elle prendra plus de panache ; ce qui arrive ſouvent.

Les plus petits fonds ſont les meilleurs pour faire de beaux panaches. Les fonds qui panachent le mieux, ſont d'une même couleur tant dehors que dedans. On nomme le *dehors* les plaques colorées qui ſont au bas des feuilles dans le vaſe : & le *dedans* du fond eſt l'épaiſſeur couverte par ces plaques. Il n'y a que le blanc ou le jaune qu'elles couvrent qui montent dans le panache : les autres couleurs s'y développent enſuite.

On faiſoit autrefois beaucoup d'attention au *fond* des feuilles ; c'eſt-à-dire à de petites *plaques* rondes, vertes, brunes, noires, muſc, griſes, ou violettes, qui ſont au bas des pétales, & qui forment enſemble une eſpece d'Etoile autour de la baſe du piſtil. On mépriſoit la plus belle Tulipe, dès que le panache entamoit tant ſoit peu le fond ; il falloit qu'il s'y éteignît tout d'un coup. Mais on s'arrête moins aujourd'hui à ces beautés peu eſſentielles. Il ne laiſſe cependant pas d'y avoir encore des Curieux

qui se croient bien fondés à présumer que la beauté de la plante se soutient plus longtems lorsque le fond est pur, verd de pré, & velouté, & que le panache ne coupe point. On prétend que quand les plaques, ou dehors du fond, demeurent toujours bien distinctes d'avec la couleur & le panache, il y a tout lieu de s'attendre à revoir tous les ans la même Tulipe nettement panachée.

L'Auteur du *Traité de la Culture des Renoncules ... & des Tulipes*, imprimé à Paris en 1754, avance que les étamines bleues, quoique paroissant noires, sont des marques de la constante beauté d'une Tulipe. On ne doit pas toujours bien augurer d'une Tulipe qui paroît belle entrant en fleur: il faut attendre deux ou trois jours pour en décider. Il y en a qui s'allongent alors, & se gâtent.

La tige est une espece de colonne: qui doit avoir de la proportion avec le vase qu'elle soutient. Trop haute, ou trop basse, trop grosse ou trop maigre, elle déplairoit également.

Le vase qui est grand plaît toujours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune estime, quand elle est extrêmement petite. Elle est encore plus méprisable, lorsqu'elle est pointue ou camuse. Il ne faut cependant pas rebuter une Couleur, parce qu'elle sera camuse: la feuille (ou le pétale) s'allonge toujours un peu en panachant; ce qui suffit pour corriger ce défaut.

Les pétales doivent ne se renverser en-dehors, ni faire le globe en rentrant; mais s'ouvrir régulièrement & avec grace. Bien loin d'être échancrés, ou séparés par le bas, on veut qu'ils soient larges; surtout ceux du dedans: toujours ni plus ni moins que six: tous bien épais, pour durer plus longtems; & larges dans toute leur étendue. On observe que plus les pétales sont étoffés, plus ils sont colorés, lustrés & nets. Leur largeur par le haut du vase, contribue à la rondeur; par le bas elle fait le gros vase. Quelques-uns nomment ce bas la *Culotte*: & disent qu'une Tulipe est *serrée de la Culotte*, lorsqu'elle est étroite. La largeur forme le beau vase, quand il a une juste longueur. On dit qu'une Tulipe *Globe*, quand le milieu du vase est considérablement plus large que le bas, & que la circonférence du haut est plus petite que celle du milieu. Les Tulipes *Doubles* ont douze ou quinze pétales, & même davantage. Mais les Curieux n'en font gueres de cas: on ne recherche que celles qui ont six feuilles; trois dedans & trois dehors. Toutes les six doivent être égales. La fleur doit s'ouvrir parfaitement, & conserver ses couleurs tant qu'elle subsiste, sans qu'elles s'imbibent. Elle doit finir & se sécher en renversant ses feuilles au dehors, & non en les resserrant contre le chaton. Celles qui se resserrent ne s'ouvrent jamais bien, & s'imbibent ordinairement.

Les paillettes ou les sommets des étamines sont mieux de couleur brune, noire ou violette, qu'autrement: parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur.

Il importe peu de quelle couleur soit le pistil; que bien des Fleuristes nomment plus communément le *Pivot*.

NOTA. On ne trouve point ici de *Liste des Tulipes* qui ont de la réputation: parce que leurs noms ne suffiroient pas pour les faire connoître. D'ailleurs ces noms sont arbitraires; & beaucoup de Curieux ne distinguent aujourd'hui leurs Tulipes que par des numeros, qui indiquent l'année où chacune a été élevée.

Maladies des Tulipes.

1. Outre la moisissure & les taches, dont il a été parlé ci-dessus; les oignons sont sujets à des maladies internes, que l'on ne connoît par aucuns signes apparens lorsqu'on les plante, & qui font cependant qu'on en trouve de pourris au printems.

2. Au commencement de l'hiver il survient souvent une maladie contagieuse aux petits cayeux. C'est lorsque, l'oignon poussant des feuilles hors de terre, il s'insinue des eaux froides entre ses tuniques; d'où elles pénetrent jusqu'au cœur, & le font pourrir. La maladie se manifeste par une couleur rougeâtre & blasarde au bout des feuilles. Alors en les tirant on les voit se détacher sans peine, & amener avec elles des preuves de la pourriture du cœur. Le *Remede* est de lever l'oignon malade, avec un déplantoir comme celui dont on se sert pour les melons: afin qu'en le tirant avec la terre voisine, il y ait espérance d'empêcher que le mal ne se communique à d'autres. Ou bien on fait une tranchée, large d'un demi pié, & profonde de dix à douze pouces, autour de la plante gâtée.

3. Le grand froid, comme l'excessive chaleur, détachent la peau des petits cayeux. Pour y *Remedier*; il faut, dès qu'on les a levé en cet état de dépouillement, les mettre avec leurs meres dans du sable, ou dans de la terre, à l'ombre. Si la grande chaleur les dessèche encore, on les arrosera légérement; jusqu'à la saison de les planter ailleurs.

4. Un oignon qui n'est pas assez enfoncé en terre, n'ayant pas toujours la force d'y pénétrer par lui-même, est sujet à grossir beaucoup, & en même tems à crever sa peau qui est fort tendre: d'où lui vient le Chancre, puis une Gangrene mortelle. Sitôt qu'on s'apperçoit que le chancre commence, il faut couper jusqu'au vif. Pourvu que le bas de l'oignon reste entier, il peut revivre étant mis en terre.

TULIPIER *d'Amérique*: en Latin *Tulipifera*; *Liriodendron*; & *Liriodendrum*: *Tulip Tree* en Anglois. La Fleur de ce genre d'arbres a quelque ressemblance avec celle des Tulipes. Elle est composée 1°. d'un calyce qui porte trois feuilles semblables à des pétales: elles sont oblongues, creusées en cuilleron; & elles tombent en même tems que les pétales. 2°. Ceux-ci, au nombre de six ou neuf, sont grands, un peu allongés, assez droits, arrondis par le bout; & disposés comme ceux des tulipes, les uns plus intérieurs que les autres. Des étamines sans nombre prennent leur naissance à la base du pistil, & sont terminées par des sommets longs & étroits qui tiennent à la base des pétales. Le pistil est formé de quantité d'embryons rangés en forme de cônes, & surmontés de styles fort courts. Chaque embryon devient une capsule oblongue, étroite, renflée par sa base, & qui se termine en un feuillet membraneux: la base contient une semence: toutes ces capsules réunies forment un fruit allongé, écailleux, pointu, qui a quelque rapport aux cônes des sapins.

Nous ne connoissons encore bien qu'une seule espece de Tulipier. Pluknet l'appelle *Tulipifera Virginiana, tripartito Aceris folio, mediâ laciniâ veluti abscissâ.* C'est un bel arbre, qui acquiert une hauteur & une grosseur prodigieuses. L'Histoire de la Caroline (de Catesby) nous apprend que l'on en voit en Amérique, qui ont trente piés de circonférence. Quand cet arbre est jeune, son écorce est lisse & purpurine: ensuite elle devient grise, & à-peu-près comme celle du Tilleul. Ses branches sont irrégulieres & tortueuses; ce qui fait reconnoître l'arbre d'assez loin lors-même qu'il est dépouillé. Les feuilles sont alternes, grandes, fermes, unies, d'un

beau verd, profondément découpées en plusieurs lobes à-peu-près comme le Platane ; mais leur extrémité antérieure est large, tronquée, échancrée au milieu : cet ensemble donne à la feuille une forme très-singuliere, longue de quatre à cinq pouces sur à-peu-près autant de largeur ; & que quelques-uns comparent à l'objet de dévotion connu sous le nom de *Chemise de N. D. de Chartres.* Le pédicule, quoique long d'environ quatre pouces, est assez fort pour soutenir la feuille sans qu'elle pende. Deux grandes stipules ovales accompagnent chaque feuille à son insertion sur les branches.

En Canada on appelle cet arbre, *Bois-Jaune.* Il est commun dans le Continent de l'Amérique Septentrionale ; où il vient sans culture ; surtout depuis le Cap de la Floride jusqu'à la Nouvelle Angleterre. Les Anglois de ces Colonies lui donnent le nom de *Peuplier.* Les fleurs sont grandes ; en état au mois de Juillet ; & panachées de verd, jaune, & rouge.

Culture.

Quoique le Tulipier fleurisse & fructifie en quelques endroits de nos climats, nous ne pouvons pas encore nous passer des graines de l'Amérique pour le multiplier de semence.

On peut aussi en faire des marcottes. Mais elles sont longtems à se garnir de racines : & comme ces jeunes racines sont fort tendres, on a besoin de beaucoup de précautions pour ne pas les rompre en sevrant les marcottes. Quelques faits donnent lieu de penser qu'il est dangereux d'ôter ces marcottes en les replantant.

Cet arbre se plaît beaucoup dans un sol où il jouit habituellement de l'humidité. Il ne pousse qu'avec lenteur, dans les lieux secs ; ainsi que dans des caisses ou des pots. Mais il lui faut une terre légere, modérément humide, & dont le fond ne soit pas un lit de terre forte.

Le voisinage d'autres arbres, dont les branches le dominent, lui est fort préjudiciable. On en a perdu de très-beaux piés en Angleterre, pour avoir voulu leur laisser un pareil abri contre le froid.

Il est à-propos que les jeunes Tulipiers n'aient que le soleil levant, & soient ombragés pendant le reste du jour. Comme les premieres gelées leur causeroient beaucoup de dommage, on doit prévenir cet inconvénient par des paillassons ou d'autres abris ; mais ne point priver d'air ces arbres, tant qu'il fait doux.

On les transplante, au printems, avant la pousse.

Usages.

Cet arbre produit un bel effet, surtout quand il est bien garni de fleurs. Son port est majestueux. Ses feuilles, aussi belles que celles des Platanes d'Occident, & singulieres par leur forme, contribuent à la décoration que le Tulipier fait dans les endroits où il se trouve. Ainsi on doit le multiplier beaucoup pour en planter dans des massifs de bois, & pour faire de superbes avenues.

En quelques endroits de l'Amérique, ce bois passe pour être un des meilleurs qu'on puisse employer pour faire des piroques ou canots d'une seule piece.

Au Canada, on regarde comme spécifique la Teinture essentielle de son écorce ; prise intérieurement pour les fievres, soit ardentes soit intermittentes. Dans le Nord de l'Amérique on en fait grand usage pour la goute des piés, & pour le rhumatisme. * Linnæi *Amœn. Acad.* Vol. IV, p. 517.

M. Von Linné (*Sp. Plant.* 755, Ed. 2) joint à ce genre le *Sampacea montana* de Rumph (Herb. Amboin. II, p. 204, T. 69) : il l'appelle *Liriodendron foliis lanceolatis ;* seu *Liliifera.*

TULIPIER (Laurier) : en Latin, *Magnolia :* & *Laurel-leaved Tulip-Tree*, en Anglois.

Le calyce de la fleur de ces arbres est composé de trois petites feuilles ovales creusées en cuilleron ; lesquelles ressemblent à des pétales, & tombent quand le fruit noue. Les pétales, au nombre de six, neuf, ou même davantage, sont grands, oblongs, creusés en cuilleron, arrondis & un peu ondés par le bout, attachés au calyce par un appendice étroit. Le disque de la fleur est chargé de beaucoup d'étamines filamenteuses, applaties, & bordées à leur extrêmité par des sommets étroits. Le pistil est formé d'une multitude d'embryons oblongs, réunis sur une espece de poinçon pyramidal : chaque embryon porte un style recourbé & contourné en différens sens : & à l'extrêmité est attaché un stigmate velu. Le fruit a, dans sa perfection, à-peu-près la forme & la grosseur d'un œuf : il est composé d'especes d'écailles, qui forment des alvéoles ; dans chacune desquelles est une semence très-amere, assez grosse, de forme ovale, un peu applatie sur les côtés, & suspendue par un filet quand l'alvéole est ouverte.

Especes.

1. *Magnolia altissima, flore ingenti candido* Catesb. Le Laurier Tulipier *de la Louisiane*, & du Midi *de la Caroline :* ou *Grand Magnolia.* Cet arbre porte quelquefois plus de quatre-vingt pieds de hauteur. Sa tige est bien droite ; elle peut avoir environ deux piés de diametre ; & forme une belle tête. Les feuilles, alternes, assez ressemblantes à celles du Laurier Cerise, mais beaucoup plus larges, ont une figure ovale très-allongée ; sont unies, lisses, polies, d'un beau verd, brillantes en-dessus, quelquefois roussâtres ou fort brunes en-dessous : elles subsistent en cet état, pendant toute l'année. Les branches sont terminées par de grandes fleurs blanches, qui ont quelquefois près d'un pié de diametre. En Amérique ces fleurs commencent à paroître dès le mois de Mai, & se soutiennent longtems ; ensorte que les bois en sont parfumés durant une partie de la saison : mais en Europe jusqu'à présent on n'en a joui que depuis environ la mi-Juin. Il y en a un qui subsiste depuis bien des années, en pleine terre, sans aucun soin dans la campagne, auprès de Nantes.

2. *Magnolia Lauri folio subtùs albicante* Catesb. Le *Petit Magnolia ;* ou *Magnolia Bleu :* le Laurier-Tulipier *des Iroquois.* Celui-ci, assez commun à la Louisiane, à la Caroline, en Pensilvanie, & en Virginie, perd ses feuilles tous les ans. On le trouve dans des endroits humides, près des ruisseaux. Il ne s'éleve gueres qu'à quinze ou seize piés de hauteur ; il parvient jusqu'à la grosseur de nos noyers. Son bois est blanc, spongieux, tendre, liant ; couvert d'une écorce unie & grise. Les feuilles, moins grandes que celles du *n.* 1, sont épaisses, lisses, assez ressemblantes à celles du Laurier-Cerise, mais plus ovalaires, un peu ondées sur les bords, d'un beau verd en-dessus, & garnies en-dessous d'une espece de fleur qui est tantôt blanche tantôt bleuâtre ou verd de mer. La tête de cet arbre est bien arrondie ; & tellement garnie de feuilles, qu'elles la rendent comme impénétrable à la pluie & au soleil. Vers le mois de Mai, l'extrêmité des branches se garnit de fleurs blanches, presque toujours

compoſées de ſix pétales; leſquelles répandent un parfum gracieux, & font un très-bel effet avec la verdure des feuilles. Les fruits, faits en cône, gros comme une noix couverte de ſon brout, ſont d'abord verds, puis d'un fort beau rouge en automne, enfin bruns dans leur maturité. En Amérique les fleurs ſe ſuccedent ſur l'arbre, pendant deux mois.

3. *Magnolia ampliſſimo flore albo, fructu coccineo* Catesb. Cet arbre eſt ſurnommé *Umbrella*. Il eſt aſſez commun à la Caroline; & un peu rare en Virginie. Sa hauteur ordinaire eſt de ſeize à vingt piés. Il a le tronc & le bois à-peu-près comme ceux du *n.* 2. Ses feuilles, oblongues, très-larges, forment par leur diſpoſition un plan circulaire qui repréſente une eſpece de paraſol: elles tombent tous les ans au commencement de l'hiver. Les fleurs, blanches, & d'une belle grandeur, ont dix ou onze pétales; qui preſque tous, pendent en bas confuſément. Les fruits prennent une belle couleur rouge, en mûriſſant.

4. *Magnolia flore albo, folio majore acuminato haud albicante* Catesb. On en trouve plus en Penſylvanie qu'ailleurs dans le continent de l'Amérique Septentrionale. Cet arbre a le bois orangé, & d'un grain fin. Les feuilles, longues d'environ trois pouces, ſur cinq de largeur, ſont toutes vertes; ſe terminent en pointe; périſſent tous les ans. Vers le commencement du printems, on voit ſur cet arbre, des fleurs blanches, compoſées d'une douzaine de pétales obtus. Il y ſuccede des fruits plus allongés que ceux des eſpeces précédentes.

Culture.

Il leve actuellement, ſoit en France ſoit en Angleterre, très-peu des graines de ces arbres qui ſont envoyées de l'Amérique. C'eſt pourquoi on prend le parti de multiplier les Magnolia, de marcottes; & quelquefois de boutures.

Les jeunes piés du Magnolia Bleu, *n.* 2, demandent bien des attentions. Trop de ſoleil jaunit leurs feuilles, & enſuite occaſionne le dépériſſement de la plante. Il faut donc les tenir, pendant les premieres années, en pots dans une couche médiocrement chaude; les abriter du ſoleil avec des paillaſſons; leur donner beaucoup d'air, durant la chaleur; & les mouiller ſouvent. En hiver on les garantira de la gelée; obſervant de leur laiſſer de l'air, dans les tems doux; & on ne leur donnera que peu d'eau, depuis qu'ils auront perdu leurs feuilles. Etant gouvernés de la ſorte ils ſe fortifient, & deviennent en état d'être mis en pleine terre; & d'y réuſſir, à une expoſition chaude & abritée. * *Gardener's Dict.* Nous avons déja dit que cet arbre vient naturellement dans des terres humectées, près des ruiſſeaux. M. Miller obſerve qu'en Amérique, ce Magnolia devient beaucoup plus beau, & fleurit en plus grande abondance, lorſqu'on l'a tranſplanté pour le mettre dans un terrein ſec; & qu'au contraire en Europe il réuſſit moins bien en terre ſéche, que dans celle qui eſt humide, légere, & ſubſtantieuſe.

Le *n.* 1 eſt un peu moins délicat que le précédent. On fera cependant bien de le traiter preſque de même, dans ſa jeuneſſe. Aux premieres menaces de gelée, on le mettra à l'abri: ſans quoi, les pouſſes tendres étant attaquées, il pourroit s'enſuivre une mortification de proche en proche juſques au pié. Comme l'on n'eſt pas encore bien ſûr de ces arbres dans notre climat, la prudence ſuggere de ne pas mettre en pleine terre tous les piés qui paroiſſent ſuffiſamment vigoureux; & d'en réſerver une partie en pots que l'on ſerrera en hiver, pour remplacer ceux que le froid pourroit détruire. Le jeune plant, élevé de ſemence, eſt ordinairement aſſez fort, à ſix ou ſept ans, pour être mis en pleine terre. La tranſplantation s'en fait, au mois de Mars ou Avril, avant la pouſſe. On leve ces arbres en motte. Il eſt fort utile d'expoſer de tems en tems au grand air, pendant l'hiver, ceux que l'on veut planter au printems; afin que le froid retarde leur pouſſe, & qu'ils s'accoutument par degrés à l'air. Pendant les deux ou trois premiers hivers il leur ſera avantageux d'être couverts de quelques paillaſſons, même dès les premieres gelées blanches; & d'avoir quelque garantie comme du pezat, *&c*, au-deſſus de l'eſpace qui couvre les racines. Les paillaſſons doivent ne pas les priver entiérement d'air. On obſervera la même choſe, les années ſuivantes, ſelon qu'on jugera que ces arbres auront à redouter des froids rigoureux. Pour qu'ils ſubſiſtent en pleine terre il leur faut une ſituation chaude, où ils ſoient à l'abri des grands vents, & de ceux de Nord & d'Eſt. On doit être prévenu que les premieres gelées d'automne ſont ce qui eſt le plus à redouter pour eux; à cauſe que l'extrêmité de leurs pouſſes eſt ſouvent encore tendre. C'eſt pourquoi nous avons dit d'étendre des paillaſſons pour garantir la tête contre la gelée; on pourra enſuite retirer ces abris: car il eſt d'obſervation que leur bois ayant réſiſté aux premiers froids, ceux qui viennent après, lui ſont rarement préjudiciables. * *Gard. Dict.*

L'hiver de 1739 à 1740 ayant endommagé juſques près de terre un de ces arbres, M. Miller le fit couper vers le milieu de l'Eté; mais laiſſa en terre la racine: qui produiſit de nouvelles pouſſes l'année ſuivante.

Uſages.

Si le *n.* 1 peut ſe naturaliſer dans notre climat, ce ſera un des plus beaux Arbres Verds que nous puiſſions cultiver.

Le port des Magnolia, & leurs belles fleurs, la plupart très-odorantes, font un bel ornement dans les parcs & dans les jardins.

On dit que les Perroquets de la Louiſiane ſont très-friands des graines de ces arbres.

M. De Fontenette, qui a été longtems Médecin à la Louiſiane, a dit à M. Duhamel que le bois du *n.* 1 eſt fort dur, bon à brûler, mais ſujet à pourrir promtement dans l'humidité.

TULIPIFERA. *Voyez* TULIPIER.

TUM

TUMEUR. Eminence ou bourſouflement, qui ſe forme ſur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs.

La *Réſolution* eſt la premiere voie que tente la nature lorſqu'il arrive quelque embarras dans une partie. Le ſang ne pouvant paſſer par les vaiſſeaux engorgés & obſtrués, il doit ſe détourner en plus grande quantité dans les vaiſſeaux libres voiſins. Ces vaiſſeaux ſe diſtendent: leurs battemens & leurs oſcillations augmentent à raiſon de la tenſion de leurs parois, & de l'impulſion du ſang: & agiſſent par conſéquent avec force ſur les vaiſſeaux engorgés. Par des coups redoublés, ils rendent la fluidité aux molécules qui ſéjournent dans les vaiſſeaux obſtrués; & la circulation redevient libre. Si donc l'embarras des vaiſſeaux n'eſt pas inſurmontable, & que les matieres qui en occaſionnent l'engorgement ne

ſoient pas trop endurcies, tenaces & compactes; l'action des vaiſſeaux voiſins procure naturellement la diviſion & le degré d'atténuation néceſſaires pour que les humeurs obéiſſent de nouveau au mouvement de la circulation : & la tumeur ſe réſout.

Mais ſi les molécules ſanguines qui ſéjournent dans les vaiſſeaux obſtrués, ſont trop engagées, trop groſſieres, & qu'elles réſiſtent trop à leur réſolution; les vaiſſeaux voiſins qui ſont libres, battant ſans ceſſe ſur ceux qui ſont engorgés, les briſent peu-à-peu & les ſéparent. L'oſcillation des vaiſſeaux entiers continuant enſuite, il ſe fait un mêlange de ſang, d'humeurs épaiſſes, & de débris des vaiſſeaux rompus : qui tous battus pêle-mêle, & confondus, ſe réduiſent en une humeur blanche, viſqueuſe, connue ſous le nom de *Pus*. C'eſt la ſeconde voie par laquelle la nature ſe ſoulage & ſe délivre : on la nomme *Suppuration*.

Dans la réſolution les vaiſſeaux engorgés & les humeurs cédent à l'action des vaiſſeaux libres. Dans la ſuppuration, les vaiſſeaux engorgés, loin d'être débarraſſés, ſont détruits. Les agens ſont les mêmes dans l'un & l'autre cas. Il n'y a de différence que dans la force & la durée des battemens de la part des vaiſſeaux libres, & dans la réſiſtance de l'humeur qui fait l'engorgement.

Obſervations générales pour parvenir à la guériſon des Tumeurs.

Il faut obſerver leurs mouvemens ou tems; qui ſont, le commencement, l'accroiſſement ou progrès, l'état, & le déclin. Le *commencement* eſt marqué par la crudité de l'humeur; le *progrès*, par une maturité commençante; l'*état*, par l'entiere maturité; & le *déclin*, par l'entiere réduction de la matiere au mouvement de la nature.

On peut ſeulement conſidérer le mouvement de l'humeur; & le tems où il eſt fixe. De ces deux conſidérations naiſſent deux indications : la premiere, d'arrêter le cours du mal commençant : la ſeconde, d'ôter celui qui eſt déja fait. Le mouvement & l'impétuoſité des humeurs, qui excitent les Tumeurs, dépend ou de cauſes externes, comme contuſion & autres qui font un épanchement des humeurs; ou de cauſes intérieures, qui ſont la plénitude & la cacochymie. Les cauſes extérieures peuvent être quelquefois prévenues par la prudence : & les intérieures peuvent l'être ſouvent par les remedes : ſavoir, la plénitude par la ſaignée; & la cacochymie qui eſt le vice de la qualité de l'humeur, par la purgation.

Mais pour empêcher que les humeurs qui ſont déja en mouvement, ne s'aſſemblent, vous devez employer deux moyens convenables : l'un détourne & retient l'impétuoſité des humeurs, & eſt appellé *Révulſion* : il donne un cours à l'humeur vers la partie oppoſée. L'autre moyen arrête & repouſſe; eſt appellé *Répercuſſion*; & renvoie l'humeur à ſa ſource.

La ſaignée eſt le grand Révulſif. Elle eſt ſi néceſſaire pour toute Tumeur qui demande la révulſion, que vous ne la devez pas négliger même pour les Tumeurs malignes, quelque ſentiment qu'en aient eu les Anciens; puiſque l'expérience fait connoître qu'elle attire le ſang du centre à la circonférence. Vous obſerverez ſoigneuſement de faire toujours la ſaignée révulſive en ligne droite, & autant que vous pourrez par la partie la plus éloignée. Les ventouſes, les ligatures, les frictions & les fomentations, ſervent auſſi à la Révulſion.

Les Répercuſſifs ne ſont pas mis en uſage pour toute ſorte de Tumeurs : car ſi elles occupent les émonctoires; ou que la matiere ſoit viſqueuſe, maligne, voiſine des parties nobles, & pouſſée par un mouvement critique; il faut s'abſtenir de répercuſſifs.

Quand l'humeur eſt fixe, il faut employer les remedes Réſolutifs ou Suppuratifs, ſelon la diſpoſition de la matiere, ſuppoſé que les Tumeurs viennent de fluxion. Si les Tumeurs ſont faites par congeſtion, vous n'emploierez ni les révulſifs ni les répercuſſifs; mais ſeulement les réſolutifs doux, & les ſuppuratifs par degrés : car ſouvent, à cauſe de la foibleſſe de la partie, & de la qualité froide de la matiere, ces remedes ſont inutiles.

On appelle *Phlegmon* une Tumeur contre nature, dans les parties charnues, accompagnée de chaleur, rougeur, douleur, tenſion & pulſation; cauſées par l'amas d'un ſang encore naturel. Mais comme l'ébullition du ſang le fait ſortir des vaiſſeaux, & s'épancher ſur la partie où il produit le phlegmon ou inflammation; de-là naiſſent les indications d'arrêter la fluxion en diminuant la plénitude du ſang; & de vuider l'humeur qui eſt fixe, en remédiant aux accidens.

La ſaignée eſt alors ſi néceſſaire, qu'elle ſemble ſatisfaire à toutes les intentions; n'y ayant point de Tumeur qui ait tant beſoin de ce ſecours. Vous la ferez ſelon les forces, l'âge, & le tempérament de la perſonne; & vous l'accompagnerez d'un régime de vivre rafraîchiſſant & humectant.

D'habiles Médecins ont prétendu que les Tumeurs ont un tems déterminé pour leur durée, ainſi que les fievres; & que c'eſt pourquoi l'on en voit ſi ſouvent qui réſiſtent aux remedes.

Pour Réſoudre les Tumeurs.

Voyez LOUPE : EMPLÂTRE *de Ciguë : Fluxion aux* OREILLES.

Pour les Tumeurs extérieures de la Gorge.

M. Le Clerc, dans ſa *Médecine aiſée*, conſeille le remede ſuivant. Prenez baies de laurier, deux onces; racine de pirethre, demi-once : cinq ou ſix vers de terre. Pilez toutes ces choſes, & les mêlez bien enſemble avec demi-once de beurre frais, que vous ferez fondre ſur un réchaud : paſſez ce remede, & y ajoûtez huile de laurier, ſix dragmes; huile de genievre & huile de romarin, une dragme de chacun; & cire jaune, autant qu'il en faut pour donner de la conſiſtance à cet onguent : que vous appliquerez ſur la Tumeur. Cet onguent eſt propoſé par l'Auteur comme très-propre pour deux fins néceſſaires à la guériſon de ces Tumeurs dangereuſes; ſavoir, pour les ramollir, & pour les diſſiper : car quelquefois ces Tumeurs, quand on les a négligé venant à groſſir, compriment ſi fort la trachée-artere, qu'elles empêchent la reſpiration, & ſuffoquent.

Il y a quelquefois le même danger de ſuffocation, lorſque la trachée-artere eſt reſſerrée par une lymphe âcre. Vous y pourvoirez en adouciſſant le mal avec les ſirops de jujubes, de tuſſilage, de réglisſe, l'huile d'amandes douces.

Si les *Tumeurs* ſont *intérieures* & dans l'œſophage, & que le malade ne puiſſe avaler qu'avec douleur; il doit ne ſe nourrir que de bouillons, ou de gelée. Sa boiſſon doit être tiede; & on lui fera de la tiſanne avec de la véronique & du lierre terreſtre, de chacun une poignée; & un bâton de réglisſe concaſſée : qu'on fera bouillir dans deux pintes d'eau pendant demi-heure : on donne de cette tiſanne de tems en tems. Dans les intervalles on uſe de gargariſmes

avec des plantes aromatiques; comme ſont le romarin, la marjolaine, la ſauge: & de fomentations extérieures avec l'eſprit de vin camphré, dont la qualité pénétrante diſſipe les embarras. Les parfums faits avec les plantes aromatiques, dont on fait recevoir la fumée par la bouche avec un entonnoir, ſont encore plus efficaces & plus immédiats. Les ſaignées ſeront fort utiles aux perſonnes jeunes & vigoureuſes.

Tumeurs qui ſe forment ſur les Playes, avec inflammation.

Mettez de l'huile d'olives dans un plat; jettez-y de l'eau froide ſortant d'un puits; battez-les fortement enſemble avec une ſpatule, l'eſpace d'un quart-d'heure; jettez enſuite l'eau; & oignez la tumeur enflammée, avec l'huile.

2. Pilez de la mauve avec pareille quantité de feuilles de ſauge; & faites-en un cataplaſme.

3. Prenez du pourpier, du plantain, de la juſquiame, de la laitue, de la grande & petite joubarbes; faites-en des cataplaſmes: ils ſeront efficaces contre les phlegmons, playes enflammées, éréſipeles, charbons, & même auſſi pour la brûlure.

4. M. Dubé aſſure qu'on a ôté l'inflammation & l'enflure de plaies qui étoient menacées de gangrene, & qui embarraſſoient fort d'habiles Chirurgiens, avec le remede que voici: Prenez deux parties d'aigremoine, & une partie d'écorce de tillot fraîche: faites-les bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elle devienne rouſſe & graſſe: conſervez-la pour l'uſage. Quand vous voudrez vous en ſervir, mettez-en ſur le feu, ce que vous en aurez beſoin, juſqu'à ce qu'elle frémiſſe, c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit prête à bouillir. Trempez-y alors des compreſſes, que vous appliquerez ſur le mal; les y entretenant toujours humides, juſqu'à guériſon.

5. Voyez ſous le mot CATAPLASME.

Remedes pour les anthrax, charbons, & autres Tumeurs malignes.

Appliquez de la rhue broyée avec du levain âcre, des figues, cantharides, oignons de ſcille, chaux-vive, ſavon, gomme ammoniac, & bien peu de thériaque. Cet emplâtre fait abſcéder les Tumeurs.

2. Prenez un crapaud; faites-le ſécher tant au ſoleil ardent que dans le four; mettez-le en poudre; & appliquez de cette poudre ſur le charbon: elle tirera dehors tout le venin.

3. Appliquez ſur le charbon une grenouille toute vive; ſi elle meurt, appliquez-en une autre; & réitérez tant de fois qu'il y en demeure une vive: ainſi (dit-on) vous attirerez dehors tout le venin.

[Mais le plus ſûr eſt d'amener promptement à ſuppuration ces Tumeurs, par les remedes ſuivans.]

Pour toutes ſortes de Tumeurs; chaudes, ou froides.

1. Prenez de la fiente de chevre, & une pincée de farine de mouture. Délayez-les dans ſuffiſante quantité de fort vinaigre: puis étendez ce mêlange ſur de la filaſſe ou ſur un linge: & appliquez-le ſur la Tumeur en forme de cataplaſme.

2. Mêlez enſemble pour un ſol de bonne térébenthine; miel commun, huile d'olives, levain de pain d'épices, & fleur de farine, pour deux liards de chacun: ajoûtez-y un œuf frais: & appliquez cet onguent ou cataplaſme ſur la Tumeur, ſans le faire chauffer.

Pour réſoudre les Trombus, ou Tumeurs qui proviennent d'une ſaignée mal faite.

1. Prenez quantité ſuffiſante de lait & de vin blanc; détrempez avec ces liqueurs, du ſon & de la mie de pain, autant qu'il en faut pour faire un cataplaſme; que vous appliquerez ſur le trombus.

2. Faites cuire des feves dans de l'eau & du vin juſqu'à conſiſtance de bouillie. Etant bien cuites, vous y ajoûterez un peu de miel & de ſain-doux; & vous appliquerez le tout en cataplaſme ſur le trombus.

Pour attirer à ſuppuration une Tumeur Froide: ou pour la réſoudre, s'il eſt encore tems.

Prenez quatre œufs frais: en ayant ôté ſoigneuſement le germe, battez bien le blanc & le jaune enſemble; enſuite ajoûtez-y un quarteron de bon miel; & le mêlez avec les œufs battus: enfin mettez-y encore une chopine de bon vin vieux rouge; & après avoir exactement mêlé le tout, faites-le cuire ſur un petit feu clair, juſqu'à conſiſtance de bouillie épaiſſe; que vous étendrez ſur un linge, & appliquerez ſur la Tumeur le plus chaudement qu'il ſera poſſible. Il faut changer ſouvent ce cataplaſme; & continuer juſqu'à parfaite guériſon, ſans employer d'autre emplâtre ou cataplaſme. Ce remede convient principalement aux Tumeurs qui ſe forment au ſein.

Tumeurs Scrophuleuſes, ou *Froides.*

Voyez ECROUELLES.

Tumeurs à la Tête.

Voyez HYDROCÉPHALE.

Tumeurs Venteuſes; ou *Emphyſêmes.*

Ce ſont des Tumeurs molles, blanches, luiſantes, élaſtiques, indolentes; produites par de l'air répandu ſous la peau dans les cellules du corps graiſſeux. C'eſt une bouffiſſure ſemblable à celle des animaux qu'on ſouffle après les avoir tués.

L'Emphyſême differe de l'Œdême, en ce qu'il ne retient pas l'impreſſion du doigt. Quand on comprime un emphyſême de la poitrine, l'air ſe retire de cellule en cellule, & fait en même tems une crépitation, comme du parchemin ſec.

La cauſe de l'emphyſême eſt preſque toujours externe. Il eſt ſouvent une ſuite de plaies.

Cette Tumeur croît, & décroît. Le malade n'y ſent aucune peſanteur.

Elle ſurvient aux genoux, au ſcrotum, & ailleurs.

Remedes.

Les remedes internes qui ſont propres à diſſiper les vents, conviennent auſſi au traitement de la Tumeur venteuſe. Il ne faut pas ouvrir témérairement ces Tumeurs; particuliérement celles qui occupent les jointures: dans les autres endroits du corps, une ſimple ponction ſuffit. Les topiques doivent être des Diſcuſſifs.

Voyez TYMPANITE.

TUN

TUNICA. *Voyez* TUNIQUE: & ŒILLET, *n.* 1.

TUNICATUS *Bulbus.* Voyez BULBE.

TUNIQUE; ou *Robe:* en Latin *Tunica.* Les Botaniſtes appellent ainſi les différentes Peaux d'un oignon, qui ſe recouvrent les unes les autres.

Dans d'autres cas on ſe ſert du terme de Tunique, pour ſignifier une Enveloppe. D'où vient *Tunicatus.*

TUR

TURBIT; *ou* TURBITH: en Latin, *Turpetum.* On n'eſt pas d'accord ſur la ſignification de ce terme: voyez Geoffroy, *Mat. Méd.* Ed. Fr. T. II, p. 251-2; & Lémery, *Hiſt. des Drogues.*

Ce qui porte le nom de Turbit, actuellement dans les boutiques de Pharmacie, eſt une racine, ou l'écorce d'une racine, ſéparée de ſa moëlle, deſſéchée, ligneuſe; coupée en morceaux oblongs, de la groſſeur du doigt, réſineux, bruns ou gris par-dehors, blanchâtres en-dedans; & dont le goût, un peu âcre, excite des nauſées. Cette racine appartient à une plante nommée par Hermann (H. Lugd. B.) *Convolvulus Indicus alatus maximus, foliis Ibiſco nonnihil ſimilibus, angulosis:* & qui paroît être le *Turpethum repens, foliis Althææ, vel Indicum* C. B. La plante dont il s'agit, croît abondamment dans des endroits ombragés & humides, dans le Malabar, & dans l'Iſle de Ceylan. Preſque toutes les racines qu'on nous en envoie ſéches, viennent de Guzarate.

On doit les choiſir nouvelles, médiocrement réſineuſes, peſantes, difficiles à rompre, compactes, ſans carie; au dehors griſes, unies, ſans rides; blanches en-dedans. Il y a des impoſteurs qui en frottent le dehors avec de la gomme ou de la réſine, pour que la racine paroiſſe plus gommeuſe.

Le Turbit eſt un remede chaud, qui attire fort puiſſamment les humeurs viſqueuſes, pour les évacuer. Auſſi l'emploie-t-on, dans des cas difficiles, de goute, de pituite qui inonde l'eſtomac, de maladies vénériennes, d'hydropiſie, apoplexie, paralyſie, léthargie, gale, lepre. Attendu qu'il cauſe des nauſées & des vomiſſemens, on le corrige avec le gingembre, le maſtic, le poivre, la cannelle, le fenouil, depuis une dragme juſqu'à trois. Il n'en faut jamais donner aux enfans, ni aux femmes groſſes. On dit communément: *Ce que l'agaric ne purge point, le Turbit l'emporte; & ce que le Turbit n'emporte point, la coloquinte l'entraîne.* Ce proverbe indique les degrés de leur efficacité. Le Turbit ſe mêle avec d'autres purgatifs: par exemple, pour la goute, on le mêle avec les hermodactes, afin de compoſer la poudre purgative de Paracelſe. Le Turbit eſt ſpécifique pour les maladies chroniques; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une demi-dragme, rarement juſqu'à une dragme. On le donne en infuſion juſqu'à trois dragmes. Il ne faut pas y employer une liqueur vineuſe, ni aqueuſe; il ne communique point ſa vertu purgative à ces ſortes de menſtrues: il lui faut un menſtrue ſpiritueux, comme l'eſprit de vin. Les *Eſpeces* ou *Tablettes diaturbit avec la rhubarbe* ſe donnent depuis demi-dragme juſqu'à une dragme; & on diminue la doſe pour les enfans ſujets aux vers: on croit qu'il n'y a point, après le Mercure, de meilleur remede contre les vers: on forme ces tablettes avec du ſucre, pour mieux tromper les enfans. Faber, liv. 2 du *Myrothecium Spagyricum*, ch. 24, décrit une *Quinteſſence de Turbit*, préparée avec l'eſprit de la roſée de Mai.

Les autres principales préparations ſont, les *Pilules de Méſué*, nommées *Diaturbit;* qui ſont ſtomachiques: le *Vinaigre de Turbit*, qui ſe fait avec le Turbit, la rhue, la myrrhe, l'aloës, & autres alexipharmaques, qu'on met infuſer dans du vinaigre: il eſt recommandé contre la peſte. L'*Extrait* ou *Eſſence de Turbit*, que l'on tire avec l'eſprit de vin, ſe donne à la doſe de ſix grains juſqu'à dix ou environ.

TURBIT { *Bâtard.* / *Noir.* } Voy. TITHYMALE, *n.* 13.

Les Chymiſtes appellent TURBIT *Minéral*, un précipité jaune de mercure; qui purge avec violence, & qu'ils nomment ainſi à cauſe qu'il trouble toute l'œconomie du corps.

TURBOT. Poiſſon plat, qui a la bouche grande & ſans dents, & dont le dos eſt brun & armé d'aiguillons. Le Turbot eſt un des meilleurs poiſſons de la mer. Il eſt fort commun ſur les côtes de Normandie.

Ce poiſſon doit être choiſi frais, épais, bien nourri, & d'une chair ferme. Il nourrit beaucoup; ſe digere facilement; & produit un bon ſuc. Il y en a de fort grands dans l'Océan, & dans la Méditerranée. Rondelet dit en avoir vu qui avoient cinq coudées de long, quatre de large, & un pié d'épaiſſeur. C'eſt un poiſſon fort vorace: il mange les petits poiſſons qu'il rencontre; & ſurtout les écreviſſes.

Turbot Grillé, à l'Italienne.

Après l'avoir vuidé & lavé, eſſuyez-le; coupez les nageoires: & poudrez-le de ſel & de poivre, deſſus & deſſous. Mettez-le enſuite mariner avec deux verres de bonne huile, le jus de deux citrons, & une couple de feuilles de laurier. Lorſque vous le ferez griller, & que vous le retournerez, vous l'arroſerez de cette marinade. Etant cuit, épluchez & hachez des échalotes pour les mettre dans une caſſerole avec le jus de deux ou trois citrons, un peu d'huile, un verre de vin de Champagne, du ſel & du poivre concaſſé. Vous ferez bouillir le tout: & ayant dreſſé le Turbot ſur ſon plat, vous y verſerez cette ſauſſe.

On peut ſervir un morceau de Turbot, de même que le Turbot entier, accommodé de cette maniere.

Turbot, à la Sauſſe au Perſil.

Prenez un moyen Turbot. Vuidez-le; lavez-le: & le faites cuire à l'eau & au ſel. Lorſqu'il ſera cuit, faites blanchir du perſil: qu'enſuite vous preſſerez bien; hacherez menu; & mettrez dans une caſſerole avec un anchois haché, la moitié d'un citron coupée en petits dez, & pour aſſaiſonnement ſel, poivre, beurre, une petite pincée de farine, & une goutte d'eau. Etant près de ſervir, tirez le Turbot pour le faire égoutter; liez la ſauſſe; dreſſez le Turbot dans un plat: & verſez la ſauſſe par-deſſus.

Turbot aux Fines Herbes.

Vuidez & lavez un moyen Turbot. Coupez-lui enſuite les nageoires; & l'eſſuyez. Mettez dans une caſſerole un peu de ciboule & de perſil, avec de fines herbes hachées, & un morceau de beurre. Mettez-y le Turbot: & laiſſez-le ſur les cendres chaudes, pour qu'il prenne du goût; ayant ſoin de le retourner des deux côtés. Tirez-le enſuite; panez-le de mie de pain bien fine; & l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre: pour le faire griller. Quand il ſera rôti d'un côté, tournez-le de l'autre. Etant cuit, dreſſez-le dans ſon plat: & mettez deſſous, une re-

molade chaude; une fauſſe-Robert; ou un jus à l'échalote.

Turbot au Gros Michel.

Votre Turbot étant habillé bien proprement, vous le paſſerez par la caſſerole, au beurre à demi-roux, avec un peu de farine, ſel, poivre, gérofle, feuille de laurier & perſil. Enſuite vous le ferez bouillir dans du bouillon de poiſſon, ou dans de la purée claire, & une chopine de vin blanc. Etant cuit, vous l'ôterez du feu, & le laiſſerez dans ſon jus pendant deux heures: puis l'ayant dreſſé au ſec dans un plat, vous le ſervirez avec un ragoût de laitances de carpe, champignonss, truffes, ſel & poivre; le tout bien paſſé à la caſſerole.

Si vous voulez ſervir le Turbot en gras, au lieu de beurre, vous garnirez le fond de la caſſerole, de bonnes tranches de veau, & de bardes de lard: quand elles ſeront bien cuites, vous y ajoûterez un peu de beurre & de farine; & mettrez le Turbot avec des bardes de lard par-deſſus, & du vin. Etant cuit, vous le ſervirez avec un ragoût d'écreviſſes, ou d'huitres, de moules, de champignons, ou de morilles.

Turbot Riſſolé.

Faites-le cuire en caſſerole, avec demi-ſetier de vin blanc, ſel, poivre, perſil, ciboules, cloux de gérofle & bon beurre. Etant cuit bien à propos, vous le tirerez du feu, & le laiſſerez repoſer dans ſon jus, comme ci-deſſus; puis l'ayant tiré à ſec, & frotté de beurre fondu, vous le panerez, & le mettrez au four dans une tourtiere. Quand il aura pris une belle couleur, vous le dreſſerez dans un plat; & le ſervirez chaudement, avec un ragoût de champignons ou de morilles, ou avec un coulis d'écreviſſes.

Turbot au Court-bouillon.

Accommodez-le comme la Carpe.

Pâté de Turbot.

Dreſſez un pâté d'une pâte très-fine, & fort bas, en façon de caiſſe, qui ne puiſſe porter tout autour que la hauteur d'une fleur de lys. Foncez-le de bon beurre frais; & aſſaiſonnez de ſel, poivre, & épices. Mettez-y le Turbot, lardé d'anchois ſi vous le ſouhaitez: & l'aſſaiſonnez comme le deſſous; puis garniſſez-le de beurre frais, mettez le couvercle de pâte, finiſſez le pâté, & le laiſſez au four très-peu de tems. Lorſqu'il ſera cuit, vous le dégraiſſerez bien; & y mettrez un ragoût d'écreviſſes, champignons, & truffes, & un jus de citron. Servez chaud.

Tourte de Turbot.

Voyez au mot TOURTE.

TURC. Inſecte nuiſible aux jardins Il donne naiſſance aux hannetons. *Voyez* TAON; *Ver.*

TURCICA *Gemma.* Voyez TURQUOISE.

TURCIE. Vieux mot, qui ſignifie une levée de terre ou de pierre, en forme de quai ou de digue; pour empêcher les inondations d'une riviere. *Voyez* LEVÉE.

TURIO. *Voyez* BOURGEON.

TURMERICA & TURMERICK. Voyez TERRE *Mérite.*

TURN *Hoof.* Voyez LIERRE TERRESTRE.

TURNEP: & TURNIP. *Voyez* RAVE.

TURNERA. *Voyez* à la fin de l'article ORME.

TURNSOLE. *Voyez* TOURNESOL.

TURPENTINE *Tree.* Voyez TÉRÉBINTHE.

TURPETHUM: & TURPETUM. *Voyez* TURBIT.

TURQUETTE. *Voyez* HERNIOLE.

TURQUOISE: en Latin, *Turcica Gemma.* La Turquoiſe eſt une pierre opaque, dont la couleur eſt mêlée de verd, de blanc, & de bleu. Il y en a de deux eſpeces: l'une Orientale, & l'autre Occidentale. La premiere a une couleur qui tend plus au bleu qu'au verd; elle naît en Perſe & aux Indes Orientales. On en connoît de deux ſortes: l'une qui retient toujours ſa couleur, & on l'appelle *Turquoiſe de la vieille roche:* l'autre qui perd un peu de ſa couleur, s'appelle *Turquoiſe de la nouvelle roche;* celle-ci devient verdâtre. La Turquoiſe Occidentale a une couleur qui participe du verd & du blanc. Elle nait en France, en Eſpagne, en Allemagne, en Bohême, en Siléſie. On trouve des Turquoiſes groſſes comme des noix, mais rarement; leur groſſeur ordinaire eſt comme celle d'une petite noiſette.

M. De Réaumur a traité en Savant & en Phyſicien, ce qui regarde les Turquoiſes. Il a démontré que leur ſubſtance prend la couleur bleue, par les ſoins des artiſtes qui l'expoſent au feu: & que cette eſpece de pierre eſt originairement une matiere oſſeuſe. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1715, p. 174 & ſuivantes.

Les anciens Médecins regardoient cette pierre précieuſe comme propre à fortifier la vue & les eſprits du cerveau. On réduit aujourd'hui toute ſa vertu à dire que, ſi on la broie bien, & qu'on en faſſe prendre par la bouche, elle agira comme les autres *fragmens précieux*, ou comme les autres matieres alkalines; pour abſorber les acides, & pour arrêter les cours de ventre, les hémorrhagies, les vomiſſemens. La doſe en eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

TUS

TUSSILAGE. *Voyez* PAS-D'ÂNE.

TUT

TUTEUR: *Terme d'Agriculture.* C'eſt un pieu plus ou moins long & fort; que l'on pique auprès de la tige des jeunes arbres pour empêcher qu'ils ne ſoient abattus par le vent.

TUTHIE. Suie métallique, formée en écailles voûtées, ou en gouttieres, de différentes grandeurs & épaiſſeurs; dure, griſe, chagrinée en-deſſus, & relevée de beaucoup de petits grains, gros comme des têtes d'épingles: ce qui lui a fait donner le nom de *Spode en grappe.* Elle ſe trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a ſuſpendus exprès au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La Tuthie vient d'Allemagne, de Suede, & de quelques autres endroits; on l'apportoit autrefois d'Alexandrie.

La bonne Tuthie doit être en belles écailles larges, épaiſſes, bien grainées, d'un blanc jaunâtre en-deſſous, & d'un beau gris de ſouris en-deſſus, bien nettes, & difficiles à caſſer.

La Tuthie eſt deſſiccative ; & propre pour les maladies des yeux, ſurtout quand il y a ulcere ou du pus ſous la cornée. Elle eſt bonne pour deſſécher & cicatriſer les plaies, & pour les hémorrhoïdes. On ne s'en ſert qu'extérieurement, après l'avoir broyé en poudre très-ſubtile ſur le porphyre.

Pour préparer la Tuthie, enſorte qu'elle ſerve en Médecine, on la fait rougir trois fois dans un creuſet entre des charbons ardens ; & on l'éteint autant de fois dans de l'eau-roſe ou de l'eau de plantain, juſqu'à ce qu'elle ſoit en poudre impalpable. Alors on en forme de petits trochiſques.

On peut auſſi préparer la Tuthie, en l'éteignant trois fois dans l'eau commune ; & l'y laiſſant un quart-d'heure chaque fois.

Il y a une eſpece de Tuthie qu'on appelle *Tuthie Griſe :* ce ſont les étincelles de l'airain, les plus peſantes, qui retombent au bas de la fournaiſe par leur peſanteur. On nomme cette drogue le *Spodium des Grecs ;* pour le diſtinguer du *Spodium d'Avicenne*, qui n'eſt autre choſe que la racine d'*Alcanna* brûlée : laquelle eſt deſſiccative, ſtyptique, confortative, & propre à la palpitation & à la ſyncope. *Voyez* SPODE. Comme cette drogue dont parle Avicenne, nous manque, on lui ſubſtitue l'yvoire brûlée.

TUTSAN. *Voyez* MILLEPERTUIS.

T U Y

TUYA. *Voyez* THUYA.

TUYAU : *Terme de Botanique.* Voyez PÉTALE.

TUYAU *de Cheminée.* Conſultez l'article CHEMINÉE.

TUYAUX *pour les Eaux.* Voyez DÉCHARGE *d'eau :* RESERVOIR : EAU : MOULE, p. 601-2. NOC.

T U Z

TUZELLO. *Voyez* FROMENT, *n.* 2.

T Y M

TYMPAN (ou *Timpan*) *de Machine.* Roue creuſe, auſſi nommée *Tambour ;* dans laquelle un ou pluſieurs hommes marchent pour la faire tourner. On en voit à des grues, à des calandres, à certains moulins, &c.

TYMPANITE. Eſpece d'Enflure, produite par de l'air renfermé ſous la peau.

On donne ce nom à une hydropiſie ſéche, cauſée par de l'air ou des vents dans le bas-ventre. Elle differe de l'hydropiſie aſcite, en ce que le ventre eſt moins mou, & qu'en frappant deſſus on y occaſionne un bruit comme celui d'un tambour. Les piés ſont moins enflés que dans l'aſcite : le reſte du corps eſt plus maigre & plus décharné, & le ventre eſt plus douloureux. Il ſort quelquefois des vents, qui ſoulagent le malade ; & il eſt vivement incommodé lorſque les vents s'arrêtent.

Les tempéramens ſujets aux vents ; ceux qui ont des vers ; ceux dont les hémorrhoïdes ceſſent de couler, ou qui ont été mal traités dans quelque fievre ; contractent aſſez communément la Tympanite. Il en eſt de même des femmes qui ont fait de fauſſes couches, ou qui ont eu quelque travail d'enfantement long & pénible. Le gonflement de l'eſtomac ou du colon y donne encore lieu.

Les diſſections faites par M. Haller ſur des cadavres morts de cette maladie, aſſurent qu'elle eſt formée par des vents qui paſſant par les membranes cellulaires des inteſtins, affectent le péritoine. Hippocrate a obſervé que les coliques venteuſes, & les douleurs vers l'ombilic & aux lombes, qui ne ſe diſſipent point par les remedes ni d'elles-mêmes, ſont fort dangereuſes. L'action du diaphragme & du foie eſt conſidérablement affoiblie dans l'état de la Tympanite.

Remedes.

1. On peut employer les mêmes remedes & le même régime, que pour l'hydropiſie aſcite. Mais on ſera réſervé ſur la ſaignée.

2. On pourra uſer des bains ; & appliquer des ventouſes ſéches ſur le nombril.

3. On mettra ſur le nombril un emplâtre compoſé de deux onces de gomme ammoniac, autant de ſagapénum, une once d'antimoine crud, deux dragmes de caſtoreum : ayant fait fondre les gommes dans du vinaigre, & les ayant paſſé par un linge, on les remet ſur le feu, & on laiſſe la liqueur s'épaiſſir en conſiſtance de miel : enſuite on mêle les autres drogues bien pulvériſées, avec deux dragmes de ſtorax liquide ; & on étend cet emplâtre ſur une peau de mouton, enſorte qu'elle embraſſe la rondeur du ventre : de jour à autre on la releve pour l'eſſuier ; & on la remet au plus tôt.

4. On pourra faire uſer, entre les repas, d'une Poudre Digeſtive ; compoſée avec de l'anis, du fenouil, de la coriandre, du cumin, de la cannelle, du galanga, de l'écorce de citron, & du ſucre : ou l'on fera mâcher ſeulement de l'anis, ou du fenouil. Ou bien on donnera un peu de roſſolis ; ou de vin d'Eſpagne.

5. On fera prendre, les matins à jeûn, quatre onces de jus de cerfeuil mêlé avec autant de vin blanc, & une dragme de racine de fougere en poudre.

6. On boira pour l'ordinaire du vin blanc, dans lequel on mettra de la pimprenelle.

7. Pluſieurs perſonnes, après avoir pris trois mois de ſuite, les matins à jeûn une dragme de pilules de rhubarbe avec un verre de vin blanc par-deſſus, dans lequel on avoit mis infuſer durant la nuit vingt grains de rhubarbe ; ont été parfaitement guéries.

8. L'uſage des Eaux de Spa, pendant trente jours de ſuite, eſt ſalutaire pour cette maladie.

9. Les forts purgatifs ſont plus propres à augmenter la maladie, qu'à ſoulager le malade.

10. Les lavemens fréquens ſont d'un grand ſecours ; & ſurtout celui-ci : Prenez de l'urine d'une perſonne ſaine, une chopine ; cryſtal minéral, une dragme ; térébenthine de Veniſe diſſoute avec un jaune d'œuf, une once & demie : mêlez le tout pour un lavement ; & en même tems, appliquez un emplâtre de ſavon ſur tout le ventre. *Conſultez* l'article LAVEMENT.

11. A l'égard de la ſoif, qui eſt intolérable dans cette maladie : prenez conſerve d'alleluia paſſée par le tamis, trois onces ; pulpe de tamarins, deux dragmes ; cryſtal minéral, une dragme ; ſirop d'alleluia, ce qu'il en faut pour former un électuaire mou, que le malade doit avaler lentement à pluſieurs fois dans la journée.

12. Willis aſſure que le remede ſuivant eſt éprou-

vé : Prenez des ſucs de porreaux & de fureau, de chacun parties égales ; mêlez-les : & que le malade en prenne trois ou quatre cuillerées, deux ou trois fois par jour. Quelquefois, (dit-il) ce remede réuſſit à l'extrêmité, lorſque tous les autres remedes ont été inutilement tentés.

13. Après les remedes qui purgent les phlegmes, vous vous ſervirez (dit M. Dubé) de ſachets pour appliquer chaudement ſur la partie enflée. Vous les préparerez avec ſemence de millet, bayes de genievre ou de laurier concaſſées, que vous arroſerez de vin blanc en les faiſant chauffer.

14. Il eſt ſurtout néceſſaire pour la guériſon de cette maladie, que le malade s'abſtienne de viandes ſolides le ſoir.

15. Prenez une dragme de racine d'aunée, autant de bayes de genievre, & autant de régliſſe : le tout étant pulvériſé, & mêlé enſemble, prenez-en une dragme le matin pendant trois jours, dans trois ou quatre doigts de vin blanc.

16. Si les vents cauſent des tranchées, il faut donner un lavement de bon vin blanc, avec une once de ſucre, & deux onces d'huile de noix.

T Y P

TYPHA : *ou* TYPHE. *Voyez* MASSE.

T Y R

TYROÏDE (*Cartilage*). Conſultez le mot GORGE.

V

VACANT (*Bien*). Consultez l'article BIENS.

VACCINIUM. *Voyez* AIRELLE.

VACHE. Bête à cornes, qui est la femelle du Taureau. La Vache fournit beaucoup de lait; & porte des veaux.

Dans les bons cantons d'Angleterre un Fermier gagne tous les ans, prix moyen, cinq livres sterling par chaque vache. On compte qu'elle donne pendant son année quatre cent gallons de lait (le Gallon pese environ huit à neuf livres). Si l'on convertit en beurre tout le lait d'une vache commune, on en a environ deux cent livres pesant, par année. On fait outre cela du fromage avec le lait écrêmé: & le petit lait sert pour les cochons. La vue de ce profit doit engager à bien nourrir une Vache, & à l'entretenir en chair: ensorte que quand on veut la vendre aux bouchers, elle s'engraisse aisément. [Ce calcul, du *Compleat Body of Husbandry*, quoique modéré, est plus spécieux que juste. Il en est de même de celui que M. Pluche a fait sur le Produit d'une Vache, dans le troisieme volume de son *Spectacle de la Nature*, pages 22-3-4-5. De semblables supputations établissent comme réels & ordinaires, des produits rares: & on n'y tient presque aucun compte des frais; non plus que de la diminution du beurre pour la quantité en hiver, ni des quatre ou cinq mois qu'un grand nombre de fort bonnes Vaches sont sans lait tandis qu'elles se disposent à vêler, ni de la consommation d'une partie de crême dans le ménage. D'ailleurs, M. Pluche croit mettre le beurre au dessous de son prix moyen, en l'évaluant à six sols par livre, *presque généralement par tout*: tel est cependant son taux ordinaire & moyen, dans la plupart des bonnes Provinces, depuis vingt-cinq ou trente lieues en deça de Paris. Au lieu de cinquante livres, qu'il établit comme un bénéfice annuel fort réduit, une bonne Vache à lait n'y rend souvent de produit net, en argent, que tout au plus dix-huit à vingt-quatre liv. M. Pluche (p. 23) défalque lui-même, comme indépendans des cinquante livres, la vente du veau, les commodités journalieres qu'on tire du lait, & le fumier de la Vache: ainsi nous ne devons pas les faire entrer ici en compte. D'ailleurs, on ne fait gueres de beurre tandis qu'on alaite un veau pour la boucherie.]

Voyez BAIL; *Formule* VII.

La chair de Vache, quant au goût & à la qualité, est mitoyenne entre celles de bœuf & de taureau; ensorte que, quand une Vache a été engraissée, elle a la chair plus nourrissante, plus agréable & de meilleur suc que le taureau; mais beaucoup moins que le bœuf.

Marques d'une bonne Vache.

On estime la Vache qui est de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, âgée de quatre à cinq ans; de couleur rouge, quand elle est de grande espece; sinon, noire, ou tachetée de blanc & noir; qui a la pannetiere arrondie, grande & pendante; le ventre large, le front grand; l'œil noir, gros, & vif; les cornes assez droites, ni trop grosses ni trop menues; mais polies, noires, de bonne proportion, & plutôt courtes, que longues; l'oreille bien velue, la mâchoire serrée, les nazeaux bien ouverts, les levres abattues & noires, les dents médiocrement larges, la tête large d'en haut & menue par en bas; la peau fine & jaune; la démarche légere, le poil poli & épais, les jambes courtes, les cuisses grosses, de grosses épaules; la queue longue, pendante jusqu'aux talons; les ongles courts & égaux; de fort grosses veines sur le ventre; les côtes & le ventre arrondis; le pis grand & gros; & les trayons gros, longs, & terminés en pointe.

Il ne faut pas toujours s'arrêter à la grosseur du pis; il y a des Vaches qui l'ont petit & qui donnent beaucoup de lait. Quelquefois le pis n'est gros que parce qu'il est charnu. On prétend que les Vaches qui donnent le meilleur lait, sont celles qui ont le poil moucheté, ou entiérement noir: & que celles qui sont blanches en donnent beaucoup, mais qui n'est pas si bon. On aime qu'une Vache ait les cornes blanches. Les meilleures laitieres de Flandre & autres de la grosse espece, ont les cornes courtes. *Voyez* BÉTAIL.

On ne doit pas compter qu'une Vache qui n'est point douce, fasse jamais grand profit.

EN Eté, on Trait ordinairement deux fois les Vaches; le matin & le soir. Mais en hiver on se contentera de les traire une fois.

La bonne *Façon de Traire* les Vaches est de conduire la main depuis le haut du pis jusqu'en bas, sans interruption; ce qui produit une mousse haute dans le vaisseau. Si on presse autrement le pis, & comme par secousses; le beurre se sépare du lait.

Pour procurer aux Vaches beaucoup de lait.

1. On peut leur donner tous les jours une poignée de mélisse.

2. Virgile, *Eclog.* 9, dit que le cytise produit cet effet.

3. En hiver quand on voit qu'une Vache donne trop peu de lait, il n'y a qu'à l'affourer avec moitié foin moitié paille. Si elle ne change pas en mieux, on ne lui donnera que de la paille seule: & alors ce sera de la paille d'aveine; car celle d'orge a la propriété de faire tarir le lait; & au bout de quel-

ques jours la Vache ſeroit à ſec. * *Compleat Body of Husbandry.*

4. Si l'on n'a gueres de foin en hiver, on donnera aux Vaches du ſon de drêche, dans l'eau bouillante: il y renfle conſidérablement; on le leur préſente quand l'eau eſt preſque froide. En les entretenant de cette buverie, on peut indiſtinctement leur donner toute ſorte de paille: rien n'étant alors capable de les tarir. Une meſure peſant environ cinquante à ſoixante livres, poids de marc, peut très-bien ſuffire pour une Vache; par ſemaine. Le grain que l'on donne aux Vaches produit effectivement beaucoup de lait. Mais ce lait a ſouvent mauvais goût; eſt maigre: & les Vaches deviennent ſujettes à nombre de maladies. Le ſon de drêche n'a aucun de ces inconvéniens; a tout l'avantage du grain; & ne coute que fort peu. En Angleterre, un boiſſeau qui fait la meſure ci-deſſus, ne vaut gueres que trois ſols. * *Compl. Body of Husb.*

5. Il ne faut ſaigner les Vaches à lait, que dans un beſoin preſſant; & ne leur tirer jamais plus de ſeize onces de ſang.

6. Toute herbe de prairie artificielle fait avoir beaucoup de lait: mais celle qui vient dans un fond bas eſt ſujette à donner au lait une odeur déſagréable qui ſe communique à tous les uſages auxquels il eſt employé: ce qui fait que les connoiſſeurs baiſſent le prix de ce lait. Mais comme les veaux n'y témoignent aucune répugnance, on peut très-bien s'en ſervir pour les Vaches que l'on met à nourrir pluſieurs veaux outre le leur. On doit auſſi ſe jetter ſur cette branche de commerce quand on a des pâturages dont l'herbe donne mauvais goût au lait: telle qu'une herbe large & du jonc, ou celle qui vient par touffes ſerrées & eſt ſi commune dans des endroits marécageux. Cette eſpece donne beaucoup de lait aux Vaches: c'eſt pourquoi elles ſont bien en état de nourrir; & la chair de leurs veaux ne reçoit aucun mauvais goût ni mauvaiſe couleur, de la part du lait. * *Compl. Body of Husbandry.* [Pluſieurs Anglois modernes, qui ſe copient mutuellement, attaquent les avantages du Trefle. La France, la Flandre, la Hollande, perſiſtent conſtamment à reconnoître que cette plante eſt une excellente nourriture pour le bétail; ainſi que le ſainfoin & la luzerne. Ces pâturages artificiels ne donnent aucun mauvais goût au lait; à moins qu'ils ne ſoient dans de bas fonds: auquel cas ils participent à la mauvaiſe qualité des herbes de marais, & des prés fort bas. Quant à l'herbe que l'Auteur dit venir par touffes ſerrées, être commune dans des endroits marécageux, & donner beaucoup de lait aux Vaches: nous ne pouvons la reconnoître pour le ſouchet; puiſque nous voyons les Vaches perdre leur lait dans les marais où le ſouchet eſt abondant.]

7. De l'herbe douce, & de bonne eau, produiſent toujours d'excellent lait. Le contraire lui donne un mauvais goût.

On doit ne mettre les Vaches à la charrue que dans la derniere néceſſité.

Quoiqu'il ſoit d'un uſage aſſez univerſel, de fatiguer peu les Vaches; on aſſure que dans le Duché de Plaiſance on les attelle à des voitures, afin qu'elles rendent davantage de ce lait exquis dont on fait le fromage du Parmeſan.

On doit refuſer de donner des Vaches à bail, lorſque c'eſt pour mettre à la charrue: car à moins que ceux à qui on les donne, n'en aient un ſoin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement; il arrive ſouvent ou que les Vaches meurent, pour ne pas être nourries conformément au travail qu'elles prennent; ou qu'elles donnent très-peu de profit.

Méthode pour engraiſſer les Vaches.

Comme les veaux épuiſent leur mere, il y a un âge où elle ne devient plus en chaleur, & peu-à-peu elle ſe refroidit entiérement. Alors on l'engraiſſe pour les bouchers, dans de bons prés. On l'y met au commencement de Mai, ou à la mi-Août: & elle eſt en état d'être vendue au bout de quatre ou cinq mois. Les deux tems marqués ci-deſſus ont rapport à ceux où les Vaches ſe vendent un bon prix: celles de la mi-Août ſe vendent un peu après Noël.

On obſervera ce qui eſt indiqué pour *Engraiſſer les* BŒUFS, dans le T. I, p. 337-8.

Obſervations générales ſur la maniere de Gouverner les Vaches.

Le coquelicot, & ſouvent le trefle, ſont une pâture dangereuſe pour les Vaches; à cauſe de l'avidité avec laquelle elles dévorent. Quand elles en ont bien mangé, elles enflent, & périſſent en peu de tems ſi l'on ne les ſecoure à-propos. Mais ces plantes, ainſi que la luzerne, leur font beaucoup de bien, quand on ne leur en donne qu'avec diſcrétion, & mêlangées avec des nourritures moins ſuculentes.

Pendant tout le tems que les Vaches vont dehors, même après l'Eté, il faut toujours les abreuver à midi: ſans quoi l'on a l'expérience qu'elles ont moins d'activité pour pâturer le reſte du jour.

Tant qu'elles pâturent, on fait bien de les traire trois fois par jour. On en retire plus de lait, que quand on ne les trait que le matin & le ſoir; quoiqu'il ſemble qu'on doive retrouver au ſoir celui qu'on n'a pas tiré à midi: mais de bonnes ménageres font cette obſervation.

On aura ſoin de nettoyer ſouvent leur étable.

Il n'y a peut-être rien qui leur faſſe tant de bien, après le fourrage, que de leur bouchonner & frotter le dos, le cou & la tête, avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude, au retour des champs.

Le matin, après les avoir trait, on remplira ſoigneuſement les trous qui ſeront dans l'aire de l'étable; où leur urine croupiroit: & on ſemera ſur l'aire, un peu de ſable ou gravier.

Le véritable âge que doivent avoir les geniſſes pour être menées au taureau, eſt depuis trois ans juſqu'à neuf: c'eſt pour lors qu'elles donnent des veaux qui ſont gros, gras, vigoureux; & non des avortons, comme il arrive lorſqu'elles en ont avant ce tems.

Si l'on étoit maître de leur donner le taureau quand on ſouhaiteroit, & qu'on pût en choiſir le tems; on ne manqueroit point de le faire dans les mois de Mai, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en hiver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux. Mais comme cela dépend entiérement de la nature de ces animaux, & qu'on ne ſauroit les contraindre là-deſſus; il faut de néceſſité attendre que la nature excite les mouvemens qui nous donnent à connoître que les Vaches ſont en chaleur.

Lorſqu'une Vache demande le taureau, elle ne fait que mugir avec force; elle ſaute tantôt ſur une Vache, tantôt ſur un bœuf, tantôt même ſur un taureau, ſi elle en trouve dans ces momens; ſes

ongles ſont enflés ; ſa vulve eſt gonflée & avance en dehors. La vachere aura ſoin d'en donner avis à la maiſon, afin de ne point laiſſer ralentir la chaleur, & de mener inceſſamment la Vache au taureau. Car la Vache n'eſt gueres en cette diſpoſition, que pendant vingt-quatre heures. Si elle n'a pas eu alors le taureau, ou qu'elle n'ait pas retenu ; ſes chaleurs reviennent ordinairement environ un mois après.

L'expérience a appris que ce ſont des ſoins ſuperflus, que de lier au taureau un teſticule, ſelon qu'on veut avoir un taureau ou une geniſſe.

La Vache porte ordinairement ſon veau, durant neuf mois : & ſi elle eſt de bon rapport, elle peut être ſaillie par le taureau dans le dixiéme.

Maniere dont on doit traiter les Vaches pleines.

Les Vaches qui ſont pleines, ſeront traitées doucement. On prendra garde qu'elles ne ſautent, ni haies, ni foſſés. Quelque tems avant celui où elles devront vêler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire ; ſoit d'herbe dans l'étable, pendant l'Eté ; ſoit, pendant l'hiver, de balles de blé miſes dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlées avec un picotin de ſon. On leur donnera cet extraordinaire, ſeulement une fois par jour, le matin avant qu'elles aillent aux champs. Il faut prendre garde qu'elles ne boivent à trop long trait : cela ſeroit capable de ſuffoquer leur veau.

On s'abſtiendra de les traire : le lait qu'on en tire, ne vaut rien, & ne fait que leur altérer la poitrine ; ce qui cauſe du dommage au veau.

Il y a ordinairement près d'une piſtole de gain, à vendre une Vache lorſqu'elle eſt prête à vêler ; plus que ſi on la vend dans un autre tems.

Si-tôt que le veau eſt hors du ventre de la mere, on prend une poignée de ſel avec autant de miettes de pain ; qu'on répand ſur le corps de ce veau, pour obliger ſa mere de le lécher : plus elle lui rend cet office, plus l'animal ſe fortifie.

Pour purger les Vaches qui ont nouvellement vêlé ; & leur faire promptement jetter l'arriere-faix : Jettez dans un chauderon de fer, un bon picotin d'aveine avec une poignée de ſel, un verre d'huile commune à brûler, & une poignée de ſabine coupée fort menu. Mettez le chauderon ſur le feu ; & le remuez pour faire griller l'aveine : après quoi, verſez le tout dans un ſeau de bois, & préſentez-le à la Vache ; elle mangera de bon appétit, & n'aura plus à craindre d'accident.

En hiver il eſt à propos de lui envelopper le dos & le ventre avec un ſac ou quelque choſe de ſemblable, que l'on aſſujettit avec un ou deux liens de paille en forme de ſangle.

Il y a des Vaches qui ont le pis abondant. Si on ne les trait ſouvent lorſqu'elles ont vêlé, le lait s'y engorge & cauſe une inflammation qui peut faire remonter le lait dans ſon corps & l'étouffer.

La nourriture d'une Vache qui a nouvellement vêlé, doit être modérée en quantité, mais toujours ſucculente : telle que de la biſaille, de la veſce, du fourrage d'aveine, un peu d'aveine même, de bon foin, de la graine de lin dans de l'eau chaude, des raves bouillies. Il ne faut les traire, pour faire du fromage, que deux mois après qu'elles ont vêlé.

Conſultez l'article VEAU.

Pour que les Vaches ne ſoient point tourmentées des Mouches.

Voyez MOUCHE, p. 572.

Maladies des Vaches.

Les Vaches ſont ſujettes aux mêmes maladies que les bœufs. Elles guériſſent auſſi par les mêmes remedes. *Conſultez* ce qu'on en a dit dans l'article BŒUF ; & au mot BÉTAIL.

Outre cela leurs Trayons ſont ſujets à des *crevaſſes* lorſqu'il fait bien froid. Pour prévenir ce mal, ou même pour en arrêter les progrès, il faut les bien baſſiner avec la mouſſe du lait en finiſſant de traire. Si le mal eſt conſidérable, on peut auſſi le frotter de vieux oint.

Toute Vache qui, pleine de preſque neuf mois, laiſſe paroître au dehors une partie du vagin (ce que l'on nomme en quelques endroits, *Montrer ſa Roſe*), eſt dans le cas d'être rendue au vendeur ; quoiqu'on l'ait acheté pluſieurs mois auparavant. Du moins en a-t-on des exemples par Sentences de Juges.

Chair de Vache.

Conſultez l'article BŒUF, à la fin des manieres d'apprêter les divers endroits de cet animal.

Maniere d'apprêter la Tetine de Vache.

Faites-la bien cuire ; & la coupez par tranches pour en garnir des entrées. Ou paſſez-la par la poële, avec fines herbes & ciboules entieres : aſſaiſonnez bien le tout ; & le faites mitonner avec de bon bouillon. Donnez du haut goût ; liez la ſauſſe ; & ſervez chaudement.

Propriétés de la Bouze de Vache.

Cette bouze, échauffée avec les cendres, & enveloppée de quelques feuilles de vigne ou de choux, puis appliquée en forme de cataplaſme, appaiſe la douleur de la ſciatique. Fricaſſée avec du vinaigre, elle fait ſuppurer les écrouelles. Appliquée toute chaude ſur les enflures des hydropiques, elle les guérit totalement.

Voyez DISTILLATION *de la fiente de Vache.*

VACHE (*Blé de*). Voyez MELAMPYRUM.

VACHE *Artificielle.* Voyez *Chaſſe* de la PERDRIX.

VACHER. C'eſt celui qui conduit les Vaches aux champs ; & qui en a ſoin. Il doit être robuſte.

Il faut qu'il ſoit toujours matinal ; qu'il faſſe traire les vaches, & les mene enſuite aux champs avec les cochons, poulains & bourriques, s'il y en a : qu'il prenne garde que ces animaux ne ſe faſſent pas de mal les uns aux autres, & qu'ils n'aillent point dans les blés ni autres biens & héritages défendus. Il doit les ramener le ſoir dans l'écurie ou l'étable ; leur donner à manger, lorſqu'ils en ont beſoin ; leur faire de bonne litiere ; prendre bien garde aux vaches qui ſont pleines & prêtes à vêler, ne leur point donner de coups qui puiſſent leur faire mal, les ramener à la maiſon lorſqu'il les voit prêtes à mettre bas ; avoir bien ſoin des veaux, les faire tetter à leurs heures, ſurtout avant de remener les vaches aux champs.

V A G

VAGINA. *Voyez* GAÎNE.

VAGUE : *Terme de Forêt.* Signifie un lieu dégarni d'arbres. » Cette Vente ſera donnée à bon » compte ; car il y a beaucoup de Vagues. *Voyez* CLAIRIERES.

VAGUE (*Point*) : Terme d'Architecture, & d'Optique. Voyez le mot POINT.

VAI

VAINES (*Fumées*) : Terme de Chaſſe. Ce ſont des excrémens de bêtes fauves, qui ſont légers & mal preſſés.

VAISSEAU. Se dit proprement d'un uſtencile qui ſert à contenir des liqueurs. Il y a pluſieurs eſpeces de grands Vaiſſeaux réguliers pour le vin, ou autres liqueurs ; ſavoir le muid, le demi-muid, la demi-queue d'Orléans, la pipe, le buſſard, la demi-queue de Champagne, le quarteau de Champagne, le quart de muid.

VAISSEAUX : *Terme de Chymie.* Ce ſont des vaſes qui ſervent aux opérations de la Chymie, & qui ſont néceſſaires dans un laboratoire. *Conſultez* l'article DISTILLATION.

Vaiſſeau de Rencontre. C'eſt un Vaiſſeau qu'on adapte à un autre, pour la diſtillation.

VAISSEAUX *Caſſés.* Pour les Recoller : *Voyez* MASTIC : VERRE : CIMENT.

VAISSEAUX : *Terme d'Anatomie ;* en Latin *Vaſculi*, & *Vaſa.* Ce ſont des tuyaux qui contiennent différentes humeurs ou liqueurs. Ainſi il y a des Vaiſſeaux Lymphatiques ; de Sanguins ; &c. *Voyez* ARTERE ; & ſes renvois.

Il y a de ſemblables tuyaux *dans les Plantes.* On en obſerve de Lymphatiques ; de Propres ; de Spiraux ; de Séveux.

On appelle Vaiſſeaux *Excrétoires* ceux qui ſervent à évacuer les humeurs filtrées dans les glandes ; Vaiſſeaux *Sécrétoires*, ceux qui ſéparent une humeur ; Vaiſſeaux *Abſorbans*, ceux qui ſe chargent d'une humeur pour la porter dans la plante. Il y a encore des Vaiſſeaux qu'on nomme *Ombilicaux ; Spermatiques ;* &c.

Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. I, Ch. II, art. 3, 4, 5 ; Ch. III, art. 2, 3, 4, 5 ; & Ch. IV.

VAL

VALANGE. *Voyez* AVALANCHE.

VALANEDE. *Voyez* AVELANEDE.

VALERIA. Surnom d'une eſpece d'Aigle. *Voyez* au mot AIGLE.

VALERIANE : en Latin VALERIANA : & VALERIAN, en Anglois. Dans les plantes de ce genre, chaque fleur a un petit calyce ; qui embraſſe un ſeul pétale fait en tuyau, dont l'extrêmité eſt diviſée en cinq portions obtuſes & inégales : au-dedans eſt une glande renflée, qui contient une liqueur mielleuſe. Deux ou trois filets d'étamines, droits, fort menus, qui ont ordinairement la même longueur que le pétale, ſont ſurmontés de ſommets arrondis. L'embryon ou ovaire eſt placé ſous la fleur : ſon ſtyle eſt menu, & terminé par un gros ſtigmate. Le fruit eſt une capſule, couronnée par un bourrelet : il contient une ſeule ſemence, aigrettée, applatie, & plus ou moins allongée.

Eſpeces.

1. *Valeriana hortenſis ; PHU, folio Oluſatri, Dioſcoridis* C. B. La *Grande Valériane ;* ou *Valériane des Jardins.* Ses racines rampent près de la ſurface de la terre, en ſe croiſant les unes les autres & s'entrelaçant par leurs fibres. Elles ſont groſſes, charnues, pleines de nœuds, chargées d'une odeur forte qui eſt particuliérement ſenſible quand elles ſont ſéches. Les feuilles qui ſortent immédiatement de la racine, ſont oblongues, pointues par les deux bouts, très-élargies par le milieu, liſſes, d'un verd pâle, les unes entieres, les autres découpées en trois lobes ou même en un plus grand nombre. Les tiges, noueuſes, hautes de trois à quatre piés, ſont creuſes ; garnies de branches oppoſées par paires. Des deux côtés de chaque nœud eſt une feuille compoſée de quatre ou cinq rangs de folioles longues & étroites, avec une ſeule foliole qui la termine. A l'extrêmité des tiges & des branches, naiſſent en Mai, Juin, &c, des eſpeces d'ombelles de petites fleurs, les unes blanches, les autres d'un rouge plus ou moins clair. On dit que cette plante eſt originaire d'Alſace.

2. *Valeriana ſylveſtris major* C. B. La *Valériane Moyenne ;* ou *Grande Valériane ſauvage :* celle de *Fabius Columna ;* qui prétend que c'eſt le vrai *Phu* de Dioſcoride. Elle ſe trouve dans les bois, à l'ombre ; & même (ſelon M. Miller) dans des terreins ſecs & crétacés. Ses racines ſont de longues fibres aſſez menues & raſſemblées en forme de tête, ameres, ſtyptiques ; & ont une odeur très-aromatique, pénétrante & déſagréable. Les feuilles ſont toutes compoſées de pluſieurs rangs de folioles velues, plus ou moins étroites & allongées, un peu dentées ſur les bords, à-peu-près arrondies à leur baſe, puis terminées par degrés en pointe : une ſemblable foliole termine chaque feuille. Les tiges ſont cannelées, creuſes, velues, noueuſes, généralement moins hautes que celles de l'eſpece précédente ; un peu branchues par le haut, & terminées par des eſpeces d'ombelles de petites fleurs légérement teintes de pourpre. Les feuilles n'ont pas d'odeur ; mais ſont ameres. Voyez le *Botanicon Pariſ.* in-folio.

3. *Voyez* HYDROCOTYLE, *n.* 3.

Uſages.

La racine du *n.* 1 eſt vulnéraire, apéritive, ſudorifique, vermifuge. Elle facilite la reſpiration ; & fait venir les regles. On la met dans la thériaque.

On regarde la racine du *n.* 2 comme un puiſſant remede antiépileptique ; dont l'effet eſt ſurtout ſenſible quand l'épilepſie eſt accidentelle, & qu'il n'y a pas de corps étranger dans le ſinus longitudinal.

Cette racine eſt encore ſudorifique, hyſtérique, utile pour faire venir les regles. Elle ſoulage beaucoup les aſthmatiques, & ceux qui ont des vapeurs. Camerarius la loue fort pour la jauniſſe.

Fabius Columna, qui en fait un grand cas pour l'épilepſie, conſeille de l'arracher avant qu'elle pouſſe ſa tige ; la faire ſécher à l'ombre ; la mettre en poudre ; & en avaler une demi-cuillerée (ou environ une dragme & même juſqu'à deux) dans du vin, de l'eau, du lait, ou dans quelque autre liqueur, à jeûn, laiſſant quelques jours d'intervalle d'une priſe à l'autre : une ou deux priſes ſuffiſent ordinairement.

On peut la donner aux enfans, & à toutes les perſonnes qui ont des mouvemens convulſifs. M. Tournefort (*Herb.* III) dit en avoir vu de grands effets, dans la paſſion hyſtérique, & dans les plus violens paroxyſmes de l'aſthme. Il conſeille de verſer une chopine d'eau bouillante ſur une once de racines ; retirer le pot du feu ; le bien couvrir : & faire boire l'infuſion par verrées. L'extrait de ces racines eſt utile pour les mêmes maladies : on en donne un ſcrupule, avec un grain de laudanum ; ou bien on mêle le laudanum avec un demi-ſcrupule de poudre de ces racines.

Si l'usage de cette racine dans du vin blanc, pour l'épilepsie, fait beaucoup suer, lâche le ventre, & qu'elle fasse rendre des vers; c'est signe de guérison. Consultez les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, 1706, p. 334. M. Marchant y dit (p. 335) avoir souvent disposé le malade par quelques purgations, ou autres préparations. On peut purger même avec l'émétique, les personnes replettes. Voyez aussi Fab. Columnæ φυτοβασάνος. Au reste, Plancus prétend infirmer un peu la vertu antiépileptique de cette racine, par l'exemple de Columna même: & il indique des écrits pour & contre la plante dont il est question: *Adnot.* XXII in φυτοβ. Fab. Columnæ.

L'odeur des racines de ces deux especes de Valérianes conserve les étoffes ou habits de laine, contre les teignes.

On prend la poudre de ces racines, dans du vin, pour les morsures venimeuses; & les obstructions du foie. On en met, depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, dans les infusions, décoctions, & bouillons, appropriés aux affections hystériques.

L'eau distillée des racines & des fleurs, se donne jusqu'à la quantité de six onces, pour toutes les maladies ci-dessus.

Culture.

Le *n.* 1 peut se multiplier par ses racines; qu'on éclate, en automne, pour les planter dans une terre neuve. S'il fait sec on les arrose jusqu'à ce qu'elles aient bien repris.

On multiplie de même le *n.* 2, dans les jardins: ou bien on en seme la graine.

M. Miller insiste pour que cette seconde espece soit toujours dans un terrein sec, qui n'ait pas fatigué, & où il n'y ait pas de fumier. La plante, dit-il, y devient moins belle que dans un sol humide & substantieux; mais elle est beaucoup meilleure pour l'usage. Il conseille aussi de tirer de terre, après la chute des feuilles, les racines destinées à la Pharmacie, & de les conserver au sec: ce qui est contraire à l'avis de Columna, rapporté ci-devant.

VALÉRIANE *Celtique.* Voyez NARD *Celtique.* *Petite* VALÉRIANE *des Alpes.* Voyez NARD *de Montagne.*

VALERIANELLA & VALERIUNCULA. } *Voyez* MÂCHE.

VALET. *Domestique* que l'on emploie à rendre quelques services. On distingue plusieurs sortes de Valets.

Devoirs du MAÎTRE VALET, dans une maison de campagne.

Dans les châteaux de campagne, & dans les grosses métairies, il y a un maître Valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquittent tous de leur devoir, & que les Charretiers aient bien soin de panser les chevaux. C'est à lui à les employer aux champs, aux bois, au labourage; à faire faire & recueillir les moissons dans le tems; faire travailler aux foins; avoir soin des prairies; faire fumer, labourer, herser, semer, à propos. Il faut aussi, qu'au lieu ou en l'absence du Concierge, il ait soin du colombier; qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bêtes qui mangent les œufs & les pigeonneaux, & épouvantent les pigeons; car c'est souvent ce qui ruine les colombiers. Il faut qu'il ait soin de bien faire nettoyer le colombier tous les mois, afin que les pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher gite ailleurs. Le maître Valet doit encore, en l'absence du Concierge, avoir soin des vignes; leur faire donner toutes les façons convenables, & dans les saisons requises; faire faire la vendange, entonner & serrer le vin dans les caves ou autres lieux destinés pour cela. Il doit pareillement prendre soin des foins, pailles & grains, qui sont dans la maison; les faire battre, serrer, & remuer souvent de peur qu'ils ne se gâtent; distribuer le foin, la paille & l'aveine; & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât dans les écuries, par les Charretiers ou autres domestiques.

Devoirs du Valet d'Ecurie.

Il doit être matinal, prompt à obéir, fidele, doux à l'égard des chevaux. Il faut qu'il leur distribue à-propos la nourriture; qu'il sache les panser; & qu'il connoisse leurs maladies, afin d'y apporter remede en cas de besoin. Il doit surtout éviter l'ivrognerie; afin de prévenir tous les accidens, qui pourroient arriver dans l'écurie, s'il étoit sujet au vin.

Devoirs d'un Valet de Cour.

Il doit bien entendre le ménage des champs & de la maison de campagne. Il doit être matinal; afin de distribuer les outils dont on a besoin pour travailler à la terre. Il faut qu'il soit laborieux. Il va à la charrue, quand on en a besoin. Son travail s'étend à tout ce qui concerne l'intérieur de la cour de la ferme. Enfin il aura un grand soin des bestiaux qui seront commis à sa vigilance.

VALETS *de Chiens.* Ce sont ceux qui ont le soin des chiens.

VALETS *de Levriers.* Ce sont ceux qui ont le soin des levriers, & qui les tiennent & lâchent à la course.

VALETS *de Limiers.* Ce sont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers; & qui les doivent dresser, & en avoir soin.

VALVA. *Voyez* COSSE.

VAN

VAN. Sorte de panier d'osier; qui sert à nettoyer le blé, l'aveine, ou autre grain battu. Ce panier est plat, ouvert par-devant, & garni de deux poignées.

Son usage se nomme VANER.

VANILLE: en Latin, VANILLA; VANIGLIA; *Banilla;* & *Aracus Aromaticus.* Fruit ou gousse à-peu-près cylindrique, un peu applatie, longue d'environ six pouces, large de quatre lignes, ridée, roussâtre, mollette, huileuse, cassante, comme coriacée à l'extérieur: au-dedans de laquelle est une pulpe roussâtre, garnie d'une multitude de petits grains noirs & luisans, grasse, un peu âcre, aromatique, & dont l'odeur est agréable & imite celle du Baume du Pérou.

La plante qui porte ces fruits est sarmenteuse. Ray la nomme *Volubilis siliquosa Mexicana, foliis Plantaginis.* Hernandez dit qu'au Mexique on l'appelle *Tlilxochitl*, c'est-à-dire *Fleur Noire.*

2. Plumier a décrit une *Vanille de l'Isle de Saint-Domingue*, qui paroît ressembler beaucoup à celle du Mexique. Mais ses gousses, noirâtres, n'ont pas d'odeur: & ses belles & grandes fleurs, au lieu d'être noirâtres, sont à plusieurs pétales très-

blancs en-dedans & verdâtres par-dehors. Consultez la *Matiere Médicale* de Geoffroy, Ed. Fr. T. III, p. 178 & suivantes : ainsi que l'*Hist. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1722, p. 58-9, 60-1.

On lit dans la même *Histoire*, an. 1724, p. 19, que la Vanille vient naturellement à la Martinique, & qu'elle y est très-bonne. Je ne sache pas que M. de Chanvalon en ait rien dit, dans son *Voyage à la Martinique, contenant diverses Observations sur la Physique, l'Histoire Naturelle, l'Agriculture, les Mœurs & les Usages de cette Isle*; Paris, Bauche, 1763, *in*-4°.

Les deux endroits que j'ai cités de l'*Histoire de l'Académie* contiennent quelques détails relatifs à la Culture de cette plante. On y voit qu'elle reprend aisément, & que ses boutures sont très-propres à la multiplier. Ces faits sont confirmés par de nouvelles observations de M. Miller (*Gard. Dict.*); qui avertit de ne tenir la Vanille, en Europe, que dans des caisses qu'on puisse placer à portée de grands arbres de l'Amérique Méridionale, afin que la Vanille puisse s'y entortiller. Il faut aussi que ce soit un arbre de serre chaude; & qui s'accommode d'avoir autant d'arrosemens que la Vanille en exige. Il propose pour exemple l'arbre nommé Hernandia; & conseille de mettre la Vanille dans la même caisse.

La Vanille contient une humeur huileuse, résineuse, subtile & odorante; que l'on extrait facilement par le moyen de l'esprit de vin : après quoi la gousse reste sans odeur & sans suc.

Cette graine fortifie & échauffe l'estomac, aide la digestion, dissipe les vents, cuit les humeurs, est utile pour les maladies froides du cerveau & pour les catarrhes, affermit la mémoire, excite l'urine & les mois, facilite l'accouchement, &c. On en fait peu d'usage en Médecine. Elle est le plus souvent employée à donner de l'agrément au Chocolat. Une trop forte dose de Vanille anime le sang avec violence.

Pour conserver la Vanille, on la tient dans une bouteille bien fermée; ou on la saupoudre de sucre, & on l'enveloppe de papier huilé. Quelques personnes pulvérisent le sucre & la Vanille, & mettent ce mêlange dans une bouteille : au moyen de quoi, en versant de cette poudre dans la chocolatiere, on fait promptement du chocolat à la Vanille.

Herbe à la VANILLE. Voyez le mot TOURNESOL.

VANNEAU. C'est un oiseau, gros à-peu-près comme un pigeon médiocre. Il a des plumes vertes, de blanches, de bleues, & de noires. Son ventre est blanc. Sa tête est ornée d'une hupe noire recourbée vers le haut. On le trouve dans les champs, & sur le bord des eaux. Il se nourrit de vers, & de mouches. Il est médiocrement bon à manger. On diroit que son cri exprime dix-huit.

Consultez pour *sa Chasse*, l'article PLUVIER, nommément Planche 10 : & pour la Description détaillée de cet Oiseau & des autres especes, l'*Ornithologie* de M. Brisson, T. V, *p.* 94, &c.

Manieres d'Apprêter les Vanneaux.

Etant plumés au sec, lardés, vuidés, flambés, on les met à la broche; & on les mange avec un peu de verjus, de sel, & de poivre blanc.

2. On les accommode encore *à la Paysanne*, comme il est marqué dans l'article GRIVE.

3. Ils peuvent en général s'apprêter de même que les Pluviers.

VANNES. Gros ventaux de bois de chêne, qui se haussent & se baissent dans des coulisses; pour lâcher ou retenir l'eau d'un Etang ou d'une Ecluse.

On nomme aussi VANNES, les deux cloisons d'un batardeau.

VAO

VAOUTRE : *Terme de Chasse.* C'est le terme dont use le valet de limier, lorsqu'il est au bois, & qu'il allonge le trait à son limier, & le met devant lui pour le faire quêter.

VAP

VAPEUR. Humeur qui s'éleve des parties inférieures des animaux, & qui occupe & blesse leur cerveau : les hommes & les femmes y sont sujets. Les Vapeurs ont causé de tout tems aux femmes de violens accès, soit de douleur, soit de folie; ce qu'on a cru pouvoir attribuer à la corruption des regles ou de la semence, privées d'écoulement.

La civette, le musc, l'ambre, & autres odeurs qui en approchent, occasionnent quelquefois des accès de Vapeurs.

Le trouble d'esprit, survenu à la suite de quelque violente passion, & qui est immédiatement suivi d'une considérable évacuation d'urine pâle, donne encore lieu à cette maladie.

Le vin doux, l'ivresse, l'odeur de charbon de bois allumé dans un endroit clos, les exhalaisons qui sortent des substances métalliques, *&c*, occasionnent des Vapeurs quelquefois mortelles. *Consultez* l'article APOPLEXIE.

La longue abstinence produit aussi des Vapeurs.

En général, dans les accès de Vapeurs le sang est comme coagulé, son mouvement ralenti, sa circulation irréguliere : le pouls s'éteint. Et alors on sent une pesanteur dans la poitrine, des grouillemens ou borborigmes dans le ventre, des nausées : on vomit quelquefois des choses aigres, ou d'âpres, ou d'ameres, & d'autres fois des choses insipides : les yeux se troublent, & se ferment; l'excès de foiblesse où l'on se trouve, fait qu'on ne peut presque pas se soutenir. Il y a des malades qui s'évanouissent même, & demeurent quelque tems sans connoissance; quelquefois aussi sans aucun sentiment. Après ces accès le pouls revient peu-à-peu; le visage reprend sa couleur naturelle, & le corps la chaleur qu'il avoit auparavant; les yeux se rouvrent; on soupire; & l'on sort ainsi de l'accès par degrés.

On en voit qui ont, durant l'accès, le ventre tendu comme un tambour, les hypocondres enflées; & les malades croient y sentir quelque corps étranger, qui va de côté & d'autre. Il y en a qui crient. D'autres font entendre des paroles entrecoupées, mal articulées, & un son qui approche du mugissement.

Souvent l'accès de Vapeurs commence par un frisson, qui se fait sentir dans le dos, & qui occupe ensuite tout le corps. Ce grand froid attaque quelquefois plus particuliérement les cuisses; & y cause une espece de paralysie, qui continue même durant l'accès de chaleur qui succede au frisson, quoiqu'il soit plus ordinaire de sentir alors une grande démangeaison en cette partie, à cause de la fermentation qui s'y fait dans le sang, & des autres mouvemens qui contrastent le froid subit dont les liqueurs & les solides avoient été frappés.

L'espece de fievre qui suit le frisson, est accompagnée d'un battement violent des muscles & des arteres. On ne respire que difficilement. On sent comme un corps étranger monter dans la gorge, & presque suffoquer. L'on éprouve des mouve-

mens convulsifs. On est étourdi : ensorte que le cerveau sent un tournoyement, un mouvement d'ondulation, du vertige, ou une espece de délire. De-là un grand mal de tête, souvent accompagné de vomissement. Il y a palpitation de cœur. Quelquefois la crise de chaud est si violente, que l'on retombe à diverses fois dans plusieurs des accidens ci-dessus. L'on voit des malades écumer de la bouche, durant leurs Vapeurs. On observe assez ordinairement que moins le frisson se fait sentir, plus il y a de violence & de complication de symptômes dans l'accès chaud qui le suit.

Quelques malades sentent une violente contraction du diaphragme & des muscles intercostaux : leur poitrine & le bas-ventre sont sensiblement élevés, & demeurent longtems en cet état. Et tant qu'il dure, la respiration est très-gênée. On en a même vu ne pouvoir donner aucun signe de vie & de respiration, pendant trois jours entiers. Il y en a dont les mâchoires, les dents, & les levres, sont si fortement serrées les unes contre les autres, & les narines si comprimées, que la vie est dans un danger éminent.

Un crachement fréquent & abondant, durant plusieurs semaines, est dans quelques personnes un état habituel de foibles Vapeurs. En d'autres, c'est une toux continuelle.

Beaucoup de ces malades sont mornes & mélancoliques. Il y en a au contraire, qui se mettent tout d'un coup à pleurer ou à rire avec une sorte d'extravagance, sans qu'il paroisse que rien y ait donné lieu. On en voit qui ont une faim dévorante ; ou un appétit dépravé, qui porte à rejetter toute nourriture ordinaire, pour manger de la craie, du charbon, &c.

Les autres symptômes de Vapeurs sont tantôt des douleurs aux reins & à la vessie, approchantes de celles qu'occasionnent la gravelle ou la pierre ; tantôt des coliques violentes. Le bâillement est un des plus communs indices. Quelques Naturalistes prétendent que le plaisir qu'on ressent à s'allonger tout le corps, est aussi un signe de cette indisposition. Un sommeil agité, & accompagné de songes effrayans, peut être mis plus certainement dans cette classe.

On voit des personnes à qui l'état de Vapeurs occasionne l'enflure des gencives, des épaules, des mains, des cuisses, & des jambes. Il y en a qui ont la vue très-fixe, pendant leur accès. *Voyez* CARE.

Celles en qui les Vapeurs sont invétérées, ont souvent des angoisses mortelles & une profonde mélancolie. On les voit sans cesse occupées d'objets inquiétans, effrayans, capables de les troubler. Elles sont inconstantes ; & changent de volonté & de goût à chaque instant. La moindre contradiction les met en colere ; & à la fin elles croient que leur mal est sans remede. D'où vient leur emportement contre ceux qui veulent tenter de les soulager ; & la répugnance pour tout ce qui seroit propre à les divertir.

Au reste il suffit que quelques-uns des symptômes indiqués ci-dessus reviennent par intervalles ; pour que l'on soit bien fondé à dire qu'une personne a des Vapeurs : supposé néanmoins que ces symptômes ne paroissent pas appartenir à d'autres maladies.

Lorsqu'on prend soin des personnes qui ont des Vapeurs, on doit se souvenir que dans cette indisposition le mal de cœur, les nausées, & le vomissement d'humeurs colériques mêlées d'autres matieres soit verdâtres soit recuites, sont des préfages de jauniſſe.

Les Vapeurs sont dangereuses pour les femmes en travail d'enfant ; & quelque tems même encore après l'accouchement.

Remedes contre les Vapeurs ; & les Palpitations de cœur.

1. Armoise, en décoction. *Voyez* le *n.* 30, ci-après.

2. Esprits volatils de sel ammoniac, & d'urine ; depuis six gouttes jusqu'à vingt.

3. Esprits de nitre dulcifié, de vitriol, de soufre ; depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

4. Esprit de vitriol de Mars, depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

5. Teinture de Mars, tirée par le sel ammoniac ; depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

Il faut cependant ne pas user trop souvent des *remedes martiaux ;* de crainte que leurs parties astringentes ne s'opposent ensuite à l'usage du mariage : quoique d'ailleurs ces remedes soient très-utiles pour les Vapeurs, à raison de ce qu'ils contiennent de vertu apéritive.

6. Prenez (dit-on) des nœuds du bois de gui de chêne, & les appliquez sur l'endroit où est la force de la convulsion.

7. Sel polychreste, depuis deux dragmes jusqu'à six.

8. Sel de soufre ; depuis dix grains jusqu'à deux scrupules ; dans du bouillon.

9. Eau de mélisse, magistrale ; depuis une dragme jusqu'à une once. *Voyez* le *n.* 30.

10. Esprit de crâne humain, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt-quatre.

11. Huile de crâne humain, depuis une goutte jusqu'à six ; mise au nez.

12. Elixir anti-épileptique, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

13. Sel volatil de karabé, depuis quatre grains jusqu'à seize.

14. Cristal de tartre, depuis demi-dragme jusqu'à trois.

15. Huile de succin, rectifiée, depuis une goutte jusqu'à quatre. *Voyez* le *n.* 30.

16. Eau de la Reine d'Hongrie ; depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

17. Sels volatils de vipere, de corne de cerf, de tartre : la dose est depuis six grains jusqu'à seize. *Voyez* le n. 29.

18. Eau de cannelle, depuis une dragme jusqu'à trois.

19. Teinture de cannelle, depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

20. Teinture d'antimoine, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

21. Anti-hectique de Poterius, depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

22. Eau d'arquebusade ; pour faire sentir.

23. Sauge, en conserve, ou en décoction. *Voyez* le *n.* 30.

24. Eau de millefleurs.

25. Anti-hystérique de Mynsicht.

26. Vin de racine de coulevrée.

27. Aëtius dit de faire bien chauffer une pierre de Jayet, l'éteindre toute brûlante dans du vin, & de le donner à boire au malade.

28. Pison assure que la seule odeur du jayet, est un remede infaillible. Au reste, Albert le Grand indique cette pierre, comme un amulete propre à dissiper les nuages du cerveau, en la portant au cou. *Voyez* le *n.* 30.

29. Selon Van Helmont, le fiel & le foie soit de vipere soit d'anguille, sont très-efficaces pour toutes

ſortes de Vapeurs hyſtériques. On en prend à pluſieurs fois, en poudre, la groſſeur d'une aveline.

30. Lorſque la Vapeur eſt l'effet de quelque paſſion violente, il peut être utile de choiſir des plantes particulieres, rélativement à l'eſpece de la paſſion : quoiqu'après le premier accès toutes les autres paſſions réveillent le mouvement de la Vapeur.

Si c'eſt la *frayeur* qui ait occaſionné le premier accès, la rhue en eſt un remede ſpécifique. Elle ſupprime auſſi la fievre & les autres accidens qui peuvent être ſurvenus.

Pour le *chagrin*, il faut de la ſauge, ou de la méliſſe : ſelon quelques Auteurs. Van Helmont conſeille ſeulement l'armoiſe, l'ortie blanche, le marrube noir.

L'*aſſa fœtida*, & le *caſtoreum*, ſont pour les Vapeurs qui ont originairement pour cauſe la *colere*. La valériane, l'adianthe, & le *nepetha*, pour celles de *haine*. Le millepertuis, dans les accès de *fureur*. L'*agnus caſtus* & le ſuccin, lorſque l'*amour* eſt la cauſe des Vapeurs.

Van Helmont ajoûte comme remedes univerſels pour cette maladie la teinture volatile de corail, l'eſſence d'ambre jaune & celle de jayet (*Voyez* ci-deſſus, *n.* 28), l'arriere-faix d'un premier né, la poudre de fiel ſoit de vipere, ſoit d'anguille ou de quelqu'autre reptile. La plupart de ces remedes ſeront adminiſtrés en lavemens, ou introduits dans le vagin.

Voici comment l'Abbé Rouſſeau *prépare l'arriere-faix d'un premier né*, pour le remede qui vient d'être indiqué. L'ayant coupé en morceaux, il le met dans un matras à long col; qu'il bouche bien avec du liege & un parchemin mouillé. Il le laiſſe ainſi en digeſtion, juſqu'à ce que toute la matiere ſoit réduite en liqueur : ce qui ſe fait pour l'ordinaire en trente ou quarante jours. Alors il la diſtille au bain-marie juſqu'à ſiccité; ayant ſoin de bien luter les vaiſſeaux. La poudre qui reſte, eſt le remede. *Conſultez* le mot ARRIEREFAIX.

31. Le bain ou le demi-bain domeſtiques conviennent pour les Vapeurs.

32. Eau de fleurs d'orange, depuis une dragme juſqu'à une once.

33. Elixir de propriété, depuis ſept gouttes juſqu'à douze.

34. Tous les Elixirs hyſtériques.

35. Les eſprits carminatifs : pour prendre intérieurement.

36. Huile de vitriol, dulcifiée; depuis quatre gouttes juſqu'à dix.

37. Teinture de quinquina, faite avec le vin ou avec l'eau. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre.

38. Teinture de myrrhe, depuis ſix gouttes juſqu'à quinze.

39. Sel volatil huileux aromatique, depuis quatre grains juſqu'à ſix.

40. En général tout ſel volatil, pris intérieurement, eſt d'un grand ſecours.

41. Les remedes de cinnabre.

42. Eſprit volatil huileux, aromatique; depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

43. Tout eſprit volatil : comme remede interne.

44. Huile de brique, extérieurement; & donnée intérieurement, depuis deux gouttes juſqu'à quatre, dans du vin ou autre liqueur appropriée.

45. Réſine de ſuccin, depuis ſix grains juſqu'à quinze.

46. Huile de camphre, depuis deux gouttes juſqu'à ſix.

47. Trois gouttes d'huile de camphre, deux gouttes d'huile diſtillée de ſuccin, & deux gouttes d'huile diſtillée de fenouil : que l'on mêle enſemble, pour les avaler dans un verre d'eau ou de tiſanne.

48. Camphre, depuis un grain juſqu'à ſix.

49. Teinture de caſtor & de ſafran, depuis quatre gouttes juſqu'à douze.

50. Le *caſtoreum*, ou caſtor, ſous quelque forme qu'on le prenne, eſt un très-bon remede interne. *Voyez* le *n.* 30.

51. Eau d'hirondelle ou de pie, mêlée avec le *caſtoreum*.

52. Eſprit de vin camphré, depuis deux gouttes juſqu'à huit.

53. Eau de méliſſe, ou d'armoiſe; dans laquelle on a éteint cinq ou ſix fois du camphre enflammé. La doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix.

54. On peut auſſi préſenter au nez l'huile épaiſſe de ſuccin, l'huile volatile de ſel ammoniac, l'eſprit d'urine, l'eau de la Reine d'Hongrie, le camphre, l'huile de gomme ammoniac.

55. Avec les pilules de Poterius, *Cent.* 2, 15, on a réuſſi à guérir une ſuffocation accompagnée de douleurs convulſives; qui avoit réſiſté à tout autre remede, & même au laudanum.

56. En général la matiere des Vapeurs étant flegmatique & glaireuſe, les remedes propres à l'atténuer & la fondre conviennent mieux que les rafraîchiſſans. Il faut auſſi fortifier l'eſtomac; pour prévenir le retour des Vapeurs.

58. Si toute odeur un peu trop forte eſt ſujette à cauſer des Vapeurs, la fumée des plumes de perdrix rouges actuellement brûlées, n'eſt quelquefois pas plus longtems à guérir le mal, que l'odeur agréable en a été à le produire.

59. *Voyez* ELIXIR *de Santé :* CARAGNE : *Confection* ALKERMÈS : CONVULSION : APPÉTIT *Dépravé :* MOIS : *Maladie* HYSTÉRIQUE : ASSOUPISSEMENT : PESSAIRE : MATRICE.

Bouillon pour les Vapeurs.

Prenez des feuilles de mauves, de guimauves, de bétoine, de mercuriale, d'armoiſe, & d'oſeille; de chacune une poignée. Le tout épluché, nettoyé, lavé, & coupé menu, ſera mis bouillir dans trois chopines d'eau qui ſe réduiront à la moitié. On en fera deux bouillons : dont on prendra l'un à jeûn; l'autre, quatre heures après avoir dîné. Dans celui du matin, on délayera ſix grains de caſtoreum récemment pulvériſé. On ne mettra rien dans celui du ſoir. On en uſera ainſi pendant quinze jours; en ſe purgeant au commencement, au milieu, & à la fin.

VAPEURS (*Bain de*). VAPORATOIRE (*Bain*). VAPOREUX (*Bain*). } Conſultez l'article BAIN, *Terme de Chymie.*

V A R

VARAIRE. Voyez ELLEBORE *blanc.*

VARECH : *Terme de Juriſprudence.* C'eſt un Droit dépendant de la Haute Juſtice; en vertu duquel, de même que le Seigneur profite ſur terre des *épaves*, il s'approprie tout ce qui ſe trouve flottant ſur la mer, pourvu qu'un Cavalier le puiſſe atteindre avec le bout d'une lance : parce que les choſes qui ſont plus éloignées appartiennent au Roi par droit de *bris*, quand elles ne ſont point réclamées. On voit dans la *Coutume de Normandie* un titre particulier de ce droit ſeigneurial. L'ancienne Coutume

de Normandie s'exprime ainſi : *Tout ce que l'eau aura jetté ou bouté à terre, eſt Varech ;* & par l'article 596 de la nouvelle Coutume, ſous le mot de *Varech*, ſont compriſes toutes choſes que l'eau jette à terre par tourmente & fortune de mer.

VARECH ; *Verec ;* ou *Vraicq*. On appelle ainſi ſur les Côtes de Normandie une Plante marine nommée *Sar* dans le pays d'Aunis ; & *Gouëmon* en Bretagne. C'eſt ce que les Botaniſtes appellent *Fucus :* Genre de plantes diſtingué de l'Algue, principalement par ſes feuilles partagées en rameaux & échancrées comme les feuilles de Chêne. Quelques eſpeces ont des véſicules ſur leurs feuilles. Sur quelques autres on apperçoit des points noirs, que le microſcope fait voir être des coquillages.

Ray rapporte, p. 1849 *Hiſt.* & p. 6 *Synopſ.* qu'un M. Robinſon a obſervé, le premier, que les veſſies qui ſont aux extrêmités des feuilles de divers Fucus, ſont les veſſies ou les capſules qui contiennent les ſemences. Mais cet obſervateur a pris pour les ſemences certains petits corps ronds, d'une couleur obſcure ; qui ne ſont que les capſules des ſemences.

Le nom de *Fucus*, commun à quantité de plantes marines, a eu une ſignification aſſez incertaine parmi les Auteurs. Quelques-uns s'en ſont ſervi pour exprimer toutes les plantes marines. D'autres (ſelon Imperati) ne l'ont attribué qu'à une certaine plante de mer, qui par ſa figure reſſemble à la racine d'une plante terreſtre. M. Tournefort a fait, des Fucus, un genre de plantes : & pour nous donner le caractere de ce genre, il s'eſt contenté de faire graver trois plantes différentes ; en avertiſſant de rapporter au même genre toutes les plantes qui croiſſent ſous les eaux, dont les figures approchent de celles qu'il a fait repréſenter.

Il y a un grand nombre d'Eſpeces connues de Fucus.

1. On voit dans M. Tournefort, comme deux eſpeces diſtinctes, le *Fucus ſive Alga latifolia major dentata*, Raii ; & le *Fucus Maritimus, vel Quercus maritima veſiculas habens*, *C. B.* D'habiles gens prétendent que ce n'eſt que la même plante ; & que M. Rai ne l'a obſervée que dans ſon premier état. Ce Fucus croît le long de l'Océan, où il eſt très-commun. Les Cloyeres ou Cluyeres d'huîtres de Dieppe en ſont garnies : au lieu que celles de Baſſe Normandie ne le ſont que de paille ; quoique ce Varech y ſoit abondant, que la mer y en jette beaucoup, & qu'on aille l'arracher ſur les rochers pour amender les terres.

Cette plante eſt attachée à une pierre par ſa racine ; ſi pourtant l'on peut donner ce nom à une partie qui reſſemble plus à la racine des plantes terreſtres par ſa poſition que par ſes fonctions & ſa figure. La ſurface inférieure de cette eſpece de racine prend la figure de la pierre ſur laquelle elle eſt appliquée. Son contour eſt à-peu-près rond, & a environ un pouce ou un pouce & demi de diametre. Elle eſt fort adhérente à la pierre, à laquelle vraiſemblablement elle eſt collée par une matiere glutineuſe dont ces ſortes de plantes ſont remplies ; du moins ne voit-on pas que la racine jette aucunes fibres qui aillent s'inſinuer dans la ſubſtance de la pierre. La couleur de cette racine eſt plus brune que celle du reſte de la plante : elle eſt d'un verd tres-obſcur : ſa ſubſtance eſt aſſez dure. C'eſt environ du milieu de cette racine que partent les tiges. Quelquefois la plante en a trois ou quatre. Souvent elle n'en a qu'une. Chaque tige eſt un peu applatie. Ses côtés ſont arrondis. Cette tige jette ordinairement trois à quatre branches, depuis la racine juſqu'à un pouce & demi au-delà. Les branches ſont parfaitement ſemblables aux tiges, à leur groſſeur près. De diſtance en diſtance, les unes & les autres ſe diviſent en deux diverſes fois. Une tige ſe diviſe pour l'ordinaire cinq à ſix fois ; & chacune des parties nées de cette diviſion ſe diviſe de la même maniere quatre à cinq fois, plus ou moins. Les rameaux qui naiſſent de chaque diviſion ſont ordinairement plus petits que la branche qui les a fournis. Ce ſont tous ces rameaux, ces branches, ces tiges, qui ſont les nervures des feuilles ; ou qui, plus exactement parlant, ſont les nervures de la feuille. Car il ſemble que la plante entiere, lorſqu'elle n'a qu'une tige, n'eſt qu'une feuille profondément découpée : & que ſur une même racine il n'y a qu'autant de feuilles qu'il y a de branches principales qui partent immédiatement des tiges.

Toutes les branches & leurs ramifications ſont ſur un même plan, comme les doigts d'une main étendue & ouverte : & pour me ſervir d'une comparaiſon qu'Imperati a employée dans la même occaſion, la ſubſtance de la feuille eſt attachée à ces différentes ramifications comme les plumes ſont collées contre le bois d'une fleche. Ainſi chaque feuille, ou chaque partie de feuille, eſt diviſée en deux également par une des ramifications. Où ces rameaux ou nervures ſont plus étroits & plus déliés, la partie de feuille qu'ils ſoutiennent eſt plus large. Au reſte ces nervures ne jettent aucunes fibres ſenſibles dans la ſubſtance de la feuille : & quelque déliées qu'elles deviennent, on les diſtingue fort aiſément par leur couleur brune. Celle de la feuille eſt d'un verd tirant ſur le verd d'olive, la leur eſt d'un verd plus foncé. D'ailleurs, leur tiſſure eſt pour l'ordinaire plus ſerrée que celle de la feuille. Où leur épaiſſeur ſurpaſſe celle de la feuille, elle la ſurpaſſe également de part & d'autre. C'eſt ce qui fait en partie que ces ſortes de feuilles n'ont ni envers ni endroit ; point un côté différent de l'autre. Les extrêmités des parties ou des différens morceaux de la feuille, ont leurs angles arrondis. La figure du reſte de cette extrêmité n'a rien de conſtant : quelquefois elle eſt en ligne droite, ayant pourtant diverſes petites découpures, & une plus profonde que les autres vis-à-vis le bout de la nervure. Quelquefois au contraire vis-à-vis du même endroit, la feuille forme une eſpece de pointe qui avance plus que le reſte. La largeur des feuilles des plantes de cette eſpece varie fort : il y en a dont les extrêmités ont quatorze à quinze lignes de largeur, d'autres vers les mêmes extrêmités n'ont que cinq à ſix lignes. La plus grande largeur de chaque morceau de feuille n'eſt pas néanmoins préciſément aux extrêmités : mais un peu au-deſſus d'une des dernieres diviſions des nervures. Cette plante a rarement plus de deux piés & demi de long ; mais ſouvent beaucoup moins. On la trouve toujours couchée, parce que la tige eſt flexible & foible. Les bords des feuilles ſont dentelés ou découpés. Chaque petite dent ſe termine par un angle fort aigu, & eſt inclinée vers le bout de la plante.

Le *Quercus Maritima* a ſur les feuilles, de petites veſſies approchantes de la figure d'une boule un peu applatie. Une des moitiés de cette veſſie eſt d'un côté de la feuille, & l'autre moitié eſt de l'autre côté de la même feuille.

Les fleurs viennent ſur toute la ſubſtance de la feuille, depuis ſon origine juſqu'à ſes extrêmités. On n'en trouve point ſur les nervures : le reſte de la plante en eſt tout couvert. Chaque fleur eſt une eſpece de petite houpe ou aigrette, compoſée d'une infinité de filets différens, extrêmement déliés. Leur

nombre eſt ſi grand, qu'il ſeroit difficile de les compter : ceux dont l'aſſemblage forme une même fleur, ſont tous à-peu-près de même longueur. Mais des fleurs différentes ſont compoſées de filets plus longs ou plus courts. Les plus longs n'ont gueres plus d'une ligne ; & les plus courts ont au moins une demi-ligne. Ils partent tous d'un petit trou fait dans la ſubſtance de la feuille, & qui leur tient lieu de calyce. Ces filets, quoique courts, ne ſauroient ſe ſoutenir, tant ils ſont déliés. D'ailleurs, ils ſont extrêmement flexibles. On peut les comparer à des fils de vers à ſoie, ou même à des fils de coques d'araignées. Lorſque la mer s'eſt éloignée de la plante, ils ſont tous couchés ſur la feuille : ils y paroiſſent arrangés de manieres fort différentes ; ſuivant celle dont s'eſt écoulée l'eau où ils nageoient. Tout ce détail eſt extrait d'un *Mémoire* que M. De Réaumur a donné en 1712, entre ceux *de l'Acad. des Sciences de Paris*. Avec quelque ſoin que M. De Réaumur ait examiné ces filets, il n'en a pas trouvé dont les extrêmités fuſſent chargées de ſommets. C'eſt pourquoi il ne leur donne pas le nom d'Etamines, & n'oſe pas ranger les fleurs qu'ils compoſent, parmi les Fleurs à Etamines. On ſuppoſe que ces ſommets tombent dès-lors que les filets commencent à ſe développer ; peut-être même plus tard. » Ce qui ſembleroit prouver qu'ils ont » tous été chargés de ſommets, c'eſt (dit ce cé- » lebre Naturaliſte) que leurs extrêmités ſont » pointues. Au cas même qu'ils fuſſent privés de » ſommets, s'enſuivroit-il qu'ils le fuſſent de ces » pouſſieres précieuſes à une partie des Bota- » niſtes à cauſe de leur figure réguliere, & qui ne » ſont regardées par d'autres que comme les excré- » mens de la plante ; parce qu'ils croient que des » excrémens peuvent bien avoir une figure régu- » liere, dans les plantes, comme dans les animaux ? » La nature ne pourroit-elle pas donner iſſue à ces » pouſſieres par toute la longueur du filet ; au lieu » que dans les plantes terreſtres elles ſortent ſeule- » ment par les ſommets dont les filets ſont chargés ? » On voit en effet divers grains de pouſſiere ſur ces » filets ; mais il eſt à craindre que ce ne ſoient de » petites parties du ſédiment que l'eau y a laiſſé. »

La maniere dont les fleurs ſont diſtribuées ſur la feuille, n'a rien de régulier. Elles ſont tantôt plus diſtantes, tantôt moins. Elles viennent également ſur les deux côtés de la feuille ; mais aucune ne perce de l'autre côté. Elles ſont beaucoup moins ſenſibles lorſque la plante eſt mouillée, que quand elle commence à ſécher : les filets ſont blancs lorſqu'ils ſont ſecs ; mais ſont-ils mouillés, leur couleur tire ſur le brun. Il n'y a que les fleurs qui viennent auprès de quelques-unes des extrêmités des feuilles, qui donnent des graines. Lorſque ces fleurs ſont près de tomber, les extrêmités de la feuille commencent à ſe gonfler & le reſte de la feuille conſerve ſa premiere épaiſſeur. Les extrêmités, après s'être gonflées à certain point, deviennent des eſpeces de gouſſes (tantôt fourchues, tantôt à trois cornes, tantôt en fer de lance, &c.) qui contiennent les ſemences. Les fleurs étant tombées, on diſtingue aiſément divers petits trous qui paroiſſent pénétrer dans la ſubſtance de la feuille : & de chacun d'eux ſort une houpe de filets, ou une fleur. Ces trous ſont beaucoup plus ſenſibles près des extrêmités de la feuille, que par-tout ailleurs : & ils le ſont d'autant plus dans ces derniers endroits, que l'épaiſſeur de la feuille y eſt plus augmentée. Lorſqu'elle y eſt devenue un peu remarquable, non ſeulement ces trous ſont très-diſtincts, mais on voit de plus un petit rebord, une eſpece de bourrelet qui les entoure : deſorte que l'ouverture de chaque trou eſt un peu plus élevée que le reſte de la ſurface de la feuille. L'épaiſſeur des bouts de la feuille croît ſouvent juſqu'à ce qu'elle ait ſept à huit lignes vers le milieu du bout ; quelquefois elle devient plus conſidérable, mais ſouvent elle l'eſt moins. Ces extrêmités gonflées prennent une figure particuliere : ordinairement elles ſe terminent par deux pointes ou deux eſpeces de cornes qui forment un angle aigu. La longueur de chaque corne a environ le tiers de toute la partie gonflée. La longueur des parties gonflées eſt communément depuis un pouce juſqu'à deux. L'extrêmité oppoſée à celle des cornes eſt arrondie : les côtés en ſont auſſi arrondis. Les nervures de la feuille ne ſont pas ſenſibles dans les endroits gonflés. Si l'on coupe, ſoit horiſontalement ſoit verticalement, un des bouts gonflés, on le trouve rempli d'une matiere viſqueuſe qui a aſſez de conſiſtance & qui eſt fort tranſparente. C'eſt cette matiere qui augmente le volume des bouts de la feuille. Auſſitôt qu'on a coupé les parois on apperçoit quantité de petits grains ronds & rougeâtres, attachés à ces parois. Ce ſont les capſules de la ſemence. Elles ont une eſpece de col court (vraiſemblablement le bourrelet ci-deſſus). C'eſt dans le mois de Juin que M. De Réaumur trouva des fleurs ſur ces ſortes de Fucus. Il en a vu auſſi beaucoup de fleuris dans le commencement de Juillet ; & très-peu ſur la fin du même mois. Le bout des feuilles eſt d'un verd jaunâtre : ce n'eſt qu'en vieilliſſant & en acquérant une tiſſure plus ſerrée, qu'il prend la couleur du reſte de la feuille.

Les veſſies ont de part & d'autre de la feuille la figure d'une portion de ſphere. Intérieurement elles ſont vuides ; ou du moins ne contiennent que divers filamens ſecs, qui les traverſent en tout ſens, mais qui ne forment pas un tiſſu ſolide. » C'eſt proba- » blement à la dilatation de l'air mêlé avec des par- » ties aqueuſes, & à l'air qui s'aſſemble en certains » endroits de la plante, que ces tubercules doivent » leur figure ronde, leur groſſeur, & leur accroiſ- » ſement ». Lorſqu'on marche au bord de la mer ſur ces ſortes de plantes, on entend continuellement un bruit ſemblable à celui que fait l'air lorſqu'en le comprimant on l'oblige à briſer les parois de la veſſie où il eſt renfermé. Elles ſe briſent effectivement alors.

Si on les retire de l'eau pendant que les bouts de leurs feuilles ſont gonflés en forme de gouſſe, & peu de tems après que les fleurs en ſont tombées, quand ces plantes commencent à ſécher ; on voit une goutte de liqueur épaiſſe, d'un jaune tirant ſur le rougeâtre, qui vient ſe placer ſur l'ouverture de chaque capſule. » Cette liqueur ſort ſans doute » des capſules. Et comme elle a la couleur des ſe- » mences qui y ſont contenues, il eſt vraiſemblable » qu'elle vient immédiatement des ſemences : ou » peut-être qu'elle n'eſt qu'un aſſemblage de diver- » ſes petites ſemences qui n'avoient pas pris encore » une conſiſtance bien ſolide, & qui jointes en- » ſemble paroiſſent une goutte de liqueur. La cauſe » qui exprime cette liqueur eſt que les fibres de la » gouſſe ſe raccourciſſent en ſe ſéchant ; & dès-là » preſſent les capſules, & par conſéquent les grai- » nes. C'eſt apparemment par une mécanique ſem- » blable, que ces plantes jettent leurs graines lorſ- » qu'elles ſont à leur point de maturité.

Tous les Fucus ont communément leurs bouts tournés vers la côte de la mer, & leurs piés ou leurs racines du côté de l'eau. Mais ils ont les extrêmités des feuilles tournées vers la mer, quand ils

ſont dans des endroits plus bas que le reſte du terrein qui les environne, ou qu'ils ſont entourés par des rochers ou par des murs; tels ſont les Fucus qui naiſſent dans des parcs. Ces élévations les mettent à l'abri des dernieres vagues: & d'ailleurs, couverts par l'eau quand les flots ne peuvent plus arriver juſqu'à eux, ils ſuivent alors le courant de l'eau, ſurtout ſi ce courant a quelque rapidité. Sinon, chaque flot, qui arrive avec quelque impétuoſité ſur une côte libre, lors-même que la mer ſe retire, couche les Fucus vers le rivage; & l'eau s'écoulant doucement en ſuivant la pente des bords, n'a pas aſſez de force pour porter les plantes en ſens contraire.

Si on garde les Fucus ſans les avoir laiſſé tremper longtems dans l'eau douce, leurs ſels paroiſſent bientôt ſur leurs ſurfaces; tantôt en aiguilles, tantôt en cubes. Souvent ces ſels couvrent entiérement certains endroits de la plante; il ſemble qu'elle ſoit frottée de poudre à poudrer. On peut quelquefois en ramaſſer une quantité conſidérable; ſurtout dans les racines tubéreuſes de quelques eſpeces de ce genre.

Il eſt aſſez ordinaire de trouver des plantes d'une autre eſpece ſur les Fucus qui viennent d'être décrits. Souvent on y voit une petite eſpece de *Coralline* que Moriſon appelle *Muſcus marinus lendiginoſus minimus, arenacei coloris.* Cette coralline ſemble formée d'un grand nombre de triangles iſoſceles, diſpoſés de façon, les uns ſur les autres, que l'angle renfermé entre les côtés du triangle ſupérieur va s'articuler dans la baſe du triangle inférieur, & ainſi de ſuite. Sa longueur eſt d'environ un pouce & demi. Souvent elle a pluſieurs branches, quelquefois une ſeule. A ſon origine il paroît divers petits filets longs de trois à quatre lignes, qui l'attachent à la plante ſur laquelle elle croît: ces petits filets lui tiennent apparemment lieu de racine. M. De Réaumur ajoûte ici la deſcription de ce qu'il appelle les capſules de la graine de ces corallines.

2. Une autre plante où les ſemences ſont moins équivoques, lui ſemble pouvoir être le *Fucus anguſtifolius, veſiculis rugoſis bifurcatis* de Moriſon: qui ne l'a pas décrit; & n'a même repréſenté qu'une petite branche, ce qui ne met pas en état d'en connoître le port: d'ailleurs on n'a pas eu attention de faire ſentir dans la figure que ſes feuilles ſont pliées en gouttiere. A cela près, le Fucus cité a beaucoup de rapport avec un autre; dont la racine, faite à-peu-près comme celles des Fucus décrits ci-devant, eſt collée aux pierres: ſon contour eſt rond, & a environ ſept à huit lignes de diametre. De cette eſpece de racine ou de ce pié partent immédiatement quatre à cinq feuilles, ſur leſquelles on ne voit ni nervures ni fibres. Leur couleur eſt d'un verd d'olive; leur épaiſſeur eſt à-peu-près la même que celle des feuilles dont nous avons parlé ci-devant, mais leur tiſſure eſt plus ſerrée. C'en eſt aſſez de ces quatre à cinq feuilles pour former une touffe très-épaiſſe & très-garnie. Auſſi chacune d'elles ſe diviſe pluſieurs fois, & par ſes diviſions fournit un grand nombre de branches. A quatre ou cinq lignes du pié commencent les premieres diviſions. Chaque feuille ſe partage en deux: les branches nées de ce partage ſe ſubdiviſent elles-mêmes en deux, à quatre à cinq lignes de-là: les diviſions continuent ainſi juſqu'aux extrêmités des feuilles; qui ſont une eſpece de fourche à pointe émouſſée, comme ſi elles étoient prêtes à ſe diviſer encore. La plante entiere n'a qu'environ ſix pouces de hauteur. Malgré toutes ces diviſions, les feuilles ont partout une largeur à-peu-près égale, cependant un peu plus conſidérable qu'ailleurs vis-à-vis le point de ſéparation. A la vérité elles paroiſſent auſſi plus étroites vers leur origine que vers leur extrêmité; mais elles n'y ſont plus étroites qu'en apparence. Chaque feuille ſe plie en gouttiere, & eſt plus pliée près du pié qu'ailleurs. Là les fibres, plus dures, ont plus de reſſort. Au reſte, cette gouttiere eſt toujours vers le même côté de la plante: je veux dire que pour la ſuivre depuis le pié de la plante juſqu'aux extrêmités des feuilles, il ne faut que ſuivre la même face de la feuille.

Pluſieurs des extrêmités de cette plante ſe gonflent comme celles des Fucus précédens; & deviennent de même des gouſſes qui contiennent les ſemences. Ces capſules ſont parfaitement ſemblables à celles décrites ci-devant: & les ſemences n'y ſont pas différemment diſpoſées. Mais les dernieres gouſſes contiennent beaucoup moins de capſules: chacune n'en a que ſept à huit; & l'ouverture de la ſurface de la gouſſe eſt très-diſtincte. M. De Réaumur n'a point trouvé de fleurs ſur les individus de cette eſpece: vraiſemblablement (ſelon lui) parce qu'il les a obſervé dans une ſaiſon trop avancée. Elles ont pour le reſte une ſi grande reſſemblance avec les plantes dont nous avons parlé ci-devant, qu'il n'y a gueres lieu de douter qu'elles portent des fleurs ſemblables, & qu'elles ne ſoient du même genre, en les conſidérant les unes & les autres par rapport à leurs fleurs & à leurs fruits.

3. M. De Réaumur nomme *Fucus arboreus, polychides, caule plano & tortuoſo*, une eſpece qu'il croit différente du *Fucus arboreus, polychides, edulis* C. B. dont il eſt parlé dans Ray: & qui a la tige ronde, & groſſe comme le doigt.

La tige de celui de M. De Réaumur eſt plate, tournée en ſpirale; & reſſemble en quelque façon à une colonne torſe. C'eſt une des grandes plantes de la mer. On en voit communément de neuf à dix piés de long, & quelquefois plus de quinze. Ce Fucus ne croît pas dans les endroits que la mer laiſſe à découvert pendant ſon reflux. Pour avoir cette plante, il faut la pêcher ou attendre que les grands vents de mer l'apportent ſur la côte: ce qu'ils font en quantité, & laiſſant les plantes ſi entieres, qu'il eſt aiſé de voir comment elles ſont attachées aux pierres. Au lieu de racine, cette plante a ſa baſe garnie d'un grand nombre de petits crochets, qui la tiennent fixée ſur les pierres. Ces crochets ont quelque reſſemblance avec les tenons de la vigne. Quelques-uns ont quatre à cinq lignes de longueur. Ils ſont ronds; & ont tantôt une ligne tantôt une demi-ligne de diametre. Le recourbement ne leur ſert pas à embraſſer & ſaiſir la pierre: leur extrêmité y eſt collée; auſſi a-t-elle un peu plus de diametre que le reſte.

Tous ces petits crochets partent de deſſous une groſſe tubéroſité, laquelle n'a gueres de figure bien déterminée; ſon contour approche de la figure ronde. Il y a diverſes inégalités en-deſſus. Sa ſurface ſupérieure eſt toujours ouverte: mais l'inférieure eſt ordinairement plate, & quelquefois concave. Dans les plantes qui ont neuf à dix piés de longueur, ſon diametre horizontal eſt de quatre à cinq pouces: le vertical eſt plus petit.

Au reſte ce n'eſt qu'extérieurement que cette tubéroſité reſſemble à celle des racines tubéreuſes des plantes terreſtres: elle eſt vuide intérieurement. Sa vraie épaiſſeur, ou l'épaiſſeur de ſes parois, n'eſt que d'une ligne, ou un peu davantage dans les endroits où les parois ſont les plus épaiſſes. A la partie ſupérieure de cette tubéroſité eſt l'origine de la tige

de cette plante. Cette tige eſt plate, épaiſſe d'environ une ligne & demie, ſur un pouce & demi de largeur. Elle a quelquefois un pié de long, & même quelques pouces de plus. Un peu au-deſſus de ſon origine, elle eſt pour l'ordinaire tournée deux ou trois fois ſur elle-même en ſpirale. Ses bords ſont quelquefois un peu ondés & dentelés. Au reſte la largeur de cette tige eſt à-peu-près la même partout, juſqu'à ſon extrêmité, ou juſqu'à l'endroit où s'élargiſſant & devenant plus mince, elle ſemble ne s'étendre que pour former la feuille. Le bas de cette feuille eſt arrondi. Où elle touche le pédicule, elle n'a qu'un peu plus d'un pouce de largeur; & cinq à ſix pouces, quand elle eſt éloignée à trois ou quatre pouces au-de-là. En cet endroit la feuille ſe diviſe en huit ou dix parties. Quelques-unes de ces portions ſe diviſent elles-mêmes en deux. Ces différens morceaux donnent à la plante une figure aſſez ſemblable à celle d'une longue bande de peau découpée depuis un de ſes bouts juſques près de l'autre. C'eſt pourquoi ſur les côtes du Poitou on nomme ces ſortes de plantes, des *Courroyes*. Les diviſions de la feuille augmentent chacune en largeur depuis leur origine juſqu'à un ou deux piés de diſtance de cette origine: après quoi elles deviennent de plus en plus étroites juſqu'à leur extrêmité, qui eſt en pointe fort aiguë. Elles ſont bien moins épaiſſes que la tige. Leur couleur eſt d'un verd moins brun, ou d'un verd plus approchant de celui des plantes terreſtres. On ne diſtingue ni nervures ni fibres, ſoit ſur la racine, ſoit ſur la tige, ſoit ſur la feuille. M. De Réaumur a trouvé ſur quantité de ces plantes, des fleurs compoſées de filets comme dans les autres Fucus. Ces filets ont au plus une demi-ligne de long: auſſi ne ſont-ils ſenſibles qu'en regardant la plante de près. Ce qui empêche le plus de les diſtinguer eſt leur couleur fort approchante de celle des feuilles. Ces fleurs ſont à peine éloignées d'une ligne les unes des autres en tout ſens. M. De Réaumur, qui a obſervé ce Fucus au mois de Juillet, n'y a trouvé ni ſemences ni capſules de ſemences.

4. *Fucus in ligulas longas, anguſtas, & ſubrotundas, diviſus.* On ne le trouve que ſur le rivage, mêlé avec les autres plantes que le flux y apporte. M. De Réaumur ne l'a même jamais trouvé entier ſur les côtes de Poitou. Ce qu'il en a vu n'étoit que comme de longs cordons, plus larges qu'épais. Leur contour eſt un oval dont le grand diametre a environ deux lignes, & le petit diametre un peu plus d'une ligne. Ces branches ou cordons (toujours ſans tige ni feuilles) ont ſouvent plus de deux piés & demi de long. Chacune ſe diviſe pluſieurs fois en deux: les diviſions ſont au moins à ſix ou ſept pouces de diſtance les unes des autres.

M. De Réaumur avertit que l'on doit diſtinguer cette plante d'avec le *Fucus anguſtifolius ligulas ferens* C. B.; & du *Fucus marinus* 2 Dod. Pempt. 479. Dodonée dit que le ſien a les tiges plates. Le *Fucus chordam referens, teres, prælongus* de Ray, n'a point de branches: & ſa tige eſt creuſe, partagée en diverſes cloiſons; au lieu que le Fucus de M. De Réaumur a la tige ſolide; ou au moins remplie ſeulement d'une matiere viſqueuſe aſſez ſemblable à celle qui remplit les extrêmités des feuilles du *Fucus major dentata* Raii, dans le tems que ſes fleurs ſont tombées ou près de tomber. Il ne paroît ni nervures ni fibres ſur la ſurface extérieure des branches du *Fucus in ligulas*, &c. de M. De Réaumur. Leur tiſſu extérieur eſt ſerré: mais il renferme, comme nous venons de le dire, une ſubſtance gluante qui eſt d'un verd blanchâtre; au lieu que la ſurface extérieure eſt d'un verd d'olive foncé. Les fleurs ſont des filamens très-courts, & verds. Elles viennent ſur toute l'étendue des branches, & fort près les unes des autres. » Mais une ſingularité, qui pourroit ſuffire » pour faire un caractere de genre ſi on le jugeoit à » propos, eſt que preſque toutes donnent des grai- » nes: on en trouve également au-deſſous des fleurs » les plus éloignées des extrêmités, & au-deſſous de » celles qui en ſont les plus proches. » D'ailleurs les endroits où elles viennent ne ſe gonflent point. Quand les fleurs ſont tombées, on apperçoit à la ſurface de la plante une infinité de petits trous ronds. C'eſt de chaque trou que ſortent les filets qui forment une fleur. Au-deſſous eſt un petit corps ſphérique: qui eſt la capſule dans laquelle les graines ſont renfermées. Si on diviſe en deux le trou où eſt l'embouchure de la capſule, & la capſule même; on apperçoit quantité de grains ronds, un peu en ovale, attachés contre le parois de cette capſule. Ils ſont ſenſibles à la vue ſimple: mais la loupe n'eſt pas inutile quand on veut les voir fort diſtinctement.

5. *Fucus maritimus nodoſus* C. B. *Fucus marinus tertius* Dod. *Fucus marinus, veſiculis majoribus per intervalla diſpoſitis* Moriſ. La figure qu'on en trouve dans Dodonée, un peu plus paſſable que celle de Moriſon, eſt néanmoins très-mauvaiſe. M. De Réaumur l'a fait graver plus correctement, dans ſon *Mémoire* publié en 1712 dans le Recueil de l'Académie. Ce Savant croit qu'en François on peut nommer la plante dont il s'agit, *Fucus à groſſes veſſies pleines d'air, le long des tiges.* Ce Fucus eſt attaché aux pierres par une eſpece de racine ſemblable à celle du *Fucus dentata major* Raii. De cette racine partent trois ou quatre tiges, chacune ſous-diviſée quatre ou cinq différentes fois en deux branches. Leur longueur eſt communément de ſix piés. Comme elles ſont ſi flexibles qu'elles ne peuvent ſe ſoutenir quand la mer les abandonne, elles reſtent couchées de leur long; la racine vers la mer, & leur pointe vers la côte. Ces tiges ſont plates, & faites à-peu-près comme certains lacets plats dont ſe ſervent les femmes. A quelques pouces de leur origine, & à quelques pouces de leurs extrêmités, elles ſont plus larges qu'ailleurs. A cela près leur largeur eſt preſque partout la même, c'eſt-à-dire de quatre à cinq lignes. Leur épaiſſeur en a un peu moins d'une. Ces déterminations ne ſont pas relatives aux endroits où ſe rencontrent les veſſies ou nœuds. C'eſt de la tige même que ſont formées ces veſſies: ce ſont ſes parois, écartées l'une de l'autre. Chaque veſſie eſt une boule allongée. Son grand diametre eſt dans le même ſens que la longueur de la tige, il a quelquefois plus d'un pouce & demi de long. Le petit diametre, qui ſe trouve ſur l'épaiſſeur de la tige, a ſouvent plus de huit à neuf lignes. Elles ſont diſtribuées aſſez irréguliérement le long des tiges: tantôt on en trouve de fort proches les unes des autres, tantôt de fort éloignées. Aux deux côtés des tiges, ſont attachées des feuilles. Elles ne commencent gueres à paroître qu'à un pié au-deſſus de l'origine des tiges. Quelquefois il ne ſort qu'une feuille; ſouvent deux ou trois de la même aiſſelle: tantôt oppoſées, c'eſt-à-dire deux ou trois d'un côté, vis-à-vis deux ou trois de l'autre côté; tantôt elles ſont rangées alternativement. Elles ſont attachées à la tige par un pédicule rond; qui a à peine un quart de ligne de longueur, & moins de diametre. Il n'eſt gueres ſenſible que quand la feuille eſt arrachée.

Quelques

Quelques feuilles ſont longuettes, ſeulement un peu arrondies par le bout, & moins épaiſſes que la tige; n'ayant pas plus d'une demi-ligne d'épaiſſeur, une de large, & quatre à cinq de long. Au reſte, on n'y voit ni nervures ni fibres; non plus que ſur les tiges. D'autres feuilles ont quelquefois huit à neuf lignes de long: leur contour eſt oval vers leur extrêmité; elles ſont plus pointues vers leur origine; & beaucoup plus épaiſſes que la tige. En un mot, elles ont quelquefois l'air d'une boule ou d'un œuf: à cela près qu'elles ſont pointues à l'endroit par où elles s'attachent à la tige. Ces grandes & groſſes feuilles deviennent des gouſſes qui renferment les ſemences. Ces graines ſont renfermées dans des capſules abſolument ſemblables à celles des Fucus précédens. Il paroît que cette plante porte auſſi des fleurs filamenteuſes. M. De Réaumur n'en a vu que les trous qui ſervent de calyce. Les feuilles qui ſont propres à devenir gouſſes, ſe trouvent en plus grande quantité du côté du bout des tiges que vers leur origine. Néanmoins, vers le bout des tiges il y a ſouvent un grand nombre de petites feuilles: & ſouvent la paire qui répond à une paire de feuilles gonflées, eſt compoſée de feuilles plates & étroites. Souvent auſſi dans le même paquet il y a des feuilles gonflées; & d'autres qui ne le ſont pas. Cette plante croît auprès de la Rochelle, un peu au-deſſus de la digue: elle y vient en beaucoup plus grande quantité que les autres Fucus; & on ne la trouve gueres ſur les autres côtes voiſines.

6. *Fucus folio ſingulari longiſſimo lato, in medio rugoſo* Raii. Sur les côtes de Poitou on l'appelle le *Baudrier*. Il eſt attaché aux pierres par vingt ou trente tenons ou crochets, qui tous naiſſent des diviſions de trois ou quatre petites tiges ou racines principales. Chaque racine a, depuis ſon origine juſqu'à l'extrêmité qui eſt attachée aux pierres, environ un pouce & demi de long. Au-deſſus de leurs diviſions ou dans l'endroit où elles ſont les plus groſſes, elles ont une ligne de diametre. Leur circonférence eſt ronde. Toutes enſemble ſoutiennent un pédicule rond. Dans les plantes de grandeur commune, c'eſt-à-dire longues de huit à neuf piés, ce pédicule a environ deux lignes de diametre, & plus d'un demi pié de longueur; ſa groſſeur eſt égale partout juſqu'à l'endroit où il devient plat. Alors il eſt attaché à une feuille qui eſt entiere & la ſeule de la plante. Près du pédicule elle eſt arrondie & un peu plus étroite que quelques pouces au-deſſus; où elle a environ un demi pié de largeur: meſure qu'elle conſerve juſqu'aux deux tiers de ſa longueur; où elle commence à devenir plus étroite. Puis elle s'étrecit toujours juſqu'à ſon extrêmité; & ſe termine en pointe. Près de ſes bords elle eſt ſouvent d'un tiſſu aſſez liſſe; mais le reſte eſt plein de rugoſités, de ſinuoſités, qui étant de figures irrégulieres, & diſpoſées irréguliérement, ſemblent néanmoins affecter un ordre. Préciſément au milieu, les rugoſités forment une eſpece de bande qui ſe diſtingue des deux bandes qui ſont aux côtés de celle-ci; parce que les tubercules qui la forment ont leur longueur parallele à la longueur de la plante. On trouve quelques-unes de ces plantes, dont le contour de la feuille eſt légerement crénelé; d'autres où il n'eſt que friſé; & en d'autres il eſt ſeulement beaucoup plus uni & plus mince que le reſte de la feuille.

Cette plante porte des fleurs compoſées de filets comme ceux des plantes précédentes. A peine chaque feuille en a-t-elle dix ou douze. M. De Réaumur les a toujours trouvé dans l'endroit où la feuille commence à s'étrécir, & plus proche des bords que du milieu. Ces filets ont ſouvent plus de deux lignes. Ce Fucus ne croît pas dans des endroits que la mer laiſſe à découvert pendant ſon reflux.

7. *Fucus foliis Ericæ* Raii: *Erica marina quibuſdam* J. B. Les plantes qu'on en trouve ſur pié au bord de la côte de Poitou n'ont que treize ou quatorze pouces de long; & celles que la mer jette ſur le rivage, ont quelquefois plus de trois à quatre piés. A la grandeur près, celles que la mer apporte, & celles qui croiſſent ſur ſes bords, ſont parfaitement ſemblables. Les unes & les autres ſont compoſées d'une infinité de tiges rondes & raboteuſes; quelquefois groſſes comme le petit doigt; & d'une ſubſtance dont la conſiſtance & la dureté les font paroître ligneuſes. Cependant on n'y découvre aucunes fibres. De ces tiges part un nombre prodigieux de branches; dont chacune jette divers rameaux. Les branches principales ſont rondes: leurs rameaux ſont plats; chaque rameau ſemble vouloir en fournir d'autres plus petits, qui ſont comme les feuilles de la plante. D'eſpace en eſpace on voit comme des nœuds, ou plutôt des veſſies, qui ne ſont que les petites tiges, ou les branches gonflées. En ces endroits elles ont la figure d'une boule allongée; ce ſont des eſpeces de gouſſes, qui ſouvent contiennent les capſules où les graines ſont renfermées. Ces capſules ſont parfaitement ſemblables à celles dans leſquelles ſont contenues les graines des divers Fucus dont nous avons déja parlé. Il y a ordinairement dix ou douze capſules dans chaque gouſſe. Les ſemences ſont rondes: on en trouve un grand nombre dans chaque capſule. Quelquefois les gouſſes ſont poſées immédiatement les unes ſur les autres, comme les grains d'un chapelet; il y a d'autres fois beaucoup d'intervalle entr'elles. Certaines branches en ſont remplies: d'autres en ont peu; & d'autres, point du tout. On trouve quelquefois de ces gouſſes vuides; pour avoir laiſſé échapper la graine.

Tous les Fucus ci-deſſus ont les ſemences, ou du moins leurs capſules, ſenſibles ſans le ſecours du microſcope.

» M. Tournefort confond dans une même claſſe » les plantes dont les graines & les fleurs ne ſont » ſenſibles qu'avec la loupe ou le microſcope, & » celles dont nous ne connoiſſons en aucune façon » les fleurs & les graines. Peut-être néanmoins (dit » ici M. De Réaumur) les auroit-on vu avec plaiſir, » diſtribuées dans une claſſe particuliere. Cet arran- » gement eût mieux fait ſentir quelles ſont l'étendue » & les bornes exactes de nos connoiſſances. D'ail- » leurs les graines de pluſieurs plantes, qui ne peu- » vent d'abord être apperçues ſans loupe, paroiſ- » ſent quelquefois aſſez diſtinctes à la vue ſimple, » après qu'elles ont été découvertes avec la loupe ».

Telles ſont la plupart des ſemences dont nous allons parler.

8. *Fucus membranaceus acaulos, anguſtior, foliis palmæ in modum diviſis, marginibus laciniatis & veluti criſpis* Moriſ. Ce Fucus eſt attaché aux pierres par une eſpece de pié ou de racine dont le contour eſt rond. De ce pié partent quatre à cinq branches, ou ſi l'on veut, quatre à cinq feuilles différentes: car chaque branche peut être priſe pour une feuille profondément découpée. La partie qui tient lieu de pédicule, & qui l'attache à la racine, a environ une ligne & demie de large, & beaucoup moins d'épaiſſeur. Aux deux côtés de ce pédicule, à neuf ou dix lignes de ſon origine, ſont

attachées les premieres petites feuilles ; dont l'aſſemblage forme une de ces feuilles entieres qui ſont les branches de la plante. Ce pédicule, prolongé juſqu'à l'extrêmité de la branche, c'eſt-à-dire juſqu'à une longueur de quatre pouces, eſt en quelque ſorte la nervure à laquelle ſont attachées, d'eſpace en eſpace, des parties de la grande feuille, ou d'autres petites feuilles. Entre ces dernieres feuilles, celles qui ſont les plus proches de l'extrêmité de la grande ſont les plus petites ; celles qui en ſont fort près, ont à peine quelques lignes de longueur : & les autres ont ſouvent près de deux pouces. Leur grandeur diminue par degrés. Les découpures ſont profondes ; les bouts qu'elles forment, ſont tous arrondis. Souvent ces bouts ne ſont pas placés dans le même plan que le reſte de la feuille ; ce qui donne une eſpece d'air friſé à ſon contour. Les quatre à cinq branches qui forment la plante entiere ſont chacune jettées de côtés différens. Leurs pédicules ont quelque ſolidité : ils les retiennent dans des poſitions contraires à celles où le reflux de la mer les mettroit. D'ailleurs comme les feuilles ſont très-découpées & qu'elles n'ont pas beaucoup de longueur, le mouvement de l'eau trouve moins de priſe ſur elles. Cette plante porte ſes graines aux extrêmités des feuilles : elles ſont renfermées dans la ſubſtance intérieure. Quand elles ſont ainſi renfermées, on ne peut diſtinguer ſans la loupe qu'un peu d'obſcurité dans les endroits où elles ſont. La ſurface extérieure de la plante ne paroît pas moins unie vis-à-vis des endroits où ils ſont, que partout ailleurs : on n'y voit ni filets, ni aucunes petites parties élevées. Si néanmoins on ouvre les endroits obſcurs de cette plante, & qu'on regarde alors attentivement, les yeux ſeuls y découvrent de petites ſemences ; ou du moins une vingtaine de petits grains rougeâtres fort ronds & aſſez durs. Comme les extrêmités des feuilles où ils ſont contenus, ſont molles ; il eſt facile d'écraſer ces bouts de feuille ſur l'ongle. M. De Réaumur doute que ces grains ne ſoient que les capſules des ſemences.

9. Un autre *Fucus*, fort ſemblable à celui-ci dans l'eſſentiel, paroît une eſpece différente ; parce que tous les bouts des feuilles ſont cylindriques, longs d'une ligne ou d'une ligne & demie, placés dans différens plans, mais beaucoup plus proches les uns des autres que les bouts du Fucus précédent.

10. *Fucus tenuifolius, minimus, colorum varietate elegans.* La variété & la vivacité des couleurs qui paroiſſent ſur cette petite plante, lui donnent une beauté particuliere. Elle forme une touffe haute d'environ deux pouces, compoſée de pluſieurs branches ; dont les unes ou une partie des unes paroiſſent d'un fort beau bleu, les autres en total ou en partie ſont d'un verd très-gai : & enfin d'autres, d'une couleur de pourpre tirant ſur le violet. Toutes ces couleurs ſont très-vives ; mais elles diſparoiſſent auſſitôt qu'on a retiré la plante hors de l'eau : alors elle prend un brun léger & rougeâtre, plus foncé dans certains endroits. Pourvu qu'on ne la laiſſe pas ſécher à l'air pendant pluſieurs jours, auſſitôt qu'on la replonge dans l'eau, elle reprend ſes anciennes couleurs. Une branche bleue ne fait jamais voir de couleur verte ou pourpre : mais quelquefois on ceſſe de voir la couleur bleue, & cette branche devient dans l'eau même, par rapport à nos yeux, d'une couleur ſemblable à celle qu'elle fait paroître à l'air ; & cela ſuivant que ces branches, ou les yeux qui les regardent, changent de poſition. Cette plante a quelque tranſparence. On la trouve, lorſque la mer eſt baſſe, dans des endroits où il reſte de l'eau, parce qu'ils ſont plus profonds que le terrain qui les environne : elle eſt rare ſur les côtes de Poitou & d'Aunis.

11. Une autre petite plante, que M. De Réaumur nomme *Fucus mollis candicans foliis vermiculatis*, eſt fort tranſparente. On n'y voit ni fibres ni nervures. Quoiqu'elle ſe ſoutienne dans l'eau, elle eſt fort mollaſſe ; & ne peut être long-tems gardée à l'air ſans perdre ſa figure en ſe ſéchant.

12. *Fucus teres, ramoſiſſimus* Raii : *Corallina rubens, valde ramoſa, capillacea* Inſt. R. Herb. Cette plante eſt attachée aux pierres par une racine plate, dont le contour eſt rond. De cette racine partent huit ou dix tiges différentes : qui en ſe diviſant forment quantité de branches, dont l'enſemble repréſente aſſez bien le chevelu des racines des plantes terreſtres. Les tiges & les branches ſont rondes. Elles diminuent de groſſeur inſenſiblement depuis leur origine juſqu'à leur extrêmité, où elles ſe terminent en pointes extrêmement fines & prolongées. Cette plante eſt d'un rouge de corail ; les pointes des branches ſont quelquefois d'un blanc verdâtre ; mais alors un peu plus molles que quand elles ſont rouges ; ce qui feroit préſumer qu'elles ſont de nouvelles pouſſes de la plante. On trouve de ces plantes qui ont leurs tiges beaucoup plus groſſes les unes que les autres. Elles ont communément environ une ligne & demie de diametre dans l'endroit où elles ſont le plus groſſes ; mais on en trouve de bien plus déliées. La plupart ont un pié & demi de long ; d'autres moins, ou davantage. Elle croît dans des endroits que la mer abandonne pendant ſon reflux, mais où il reſte de l'eau. On voit de ces plantes, dont toutes les tiges & branches ſont très-unies : d'autres, où ces parties ſont garnies fort irréguliérement de diverſes eſpeces de petits boutons : d'autres enfin dont quelques branches ſont unies, & les autres couvertes de boutons. A la vue ſimple, ces eſpeces de boutons ont une apparence de portions de ſpheres, plus grandes qu'une demi-ſphere. Leur côté plat, ou celui qui a été comme formé par le retranchement d'une portion de ſphere, eſt attaché ſur la branche. Ils ſont eſpacés en diſtances réciproques fort irrégulieres. A la loupe, ces portions de ſphere paroiſſent une mammelle de femme avec ſon mammelon, poſé au milieu de la ſurface convexe, & une petite ouverture à ſon extrêmité. En enlevant avec la pointe d'une épingle la peau rouge qui couvre la ſubſtance blanchâtre dont l'intérieur de la mammelle eſt rempli ; cette peau ſe détache fort aiſément ; & on apperçoit toute la ſurface blanchâtre du mammelon parſemée de points rouges ; qui paroiſſent fort diſtinctement entre les graines de la plante, quand on les examine au microſcope.

Sur cette plante, naît communément une jolie *Coralline* travaillée avec un art merveilleux. Sa couleur eſt d'un blanc ſale. Ses branches ſont plates, larges d'environ une demi-ligne, & beaucoup moins épaiſſes. A la vue ſimple elles paroiſſent compoſées d'une infinité de parties articulées les unes dans les autres. Une des larges faces de chacune de ces petites parties a l'air d'un trapeze à deux côtés paralleles mais inégaux. Le point des côtés de ce trapeze eſt articulé dans le plus grand côté d'un autre trapeze poſé au-deſſous du précédent ; & ainſi de ſuite. De chaque articulation ſortent des poils qui ont leurs directions vers le bout de la branche. Il y a une branche ronde qui ſert de tige à toutes ces branches plates. Mais celle-ci n'eſt ronde que parce qu'elle enveloppe ou la tige ou les branches du Fucus. La

tige de la Coralline eſt une eſpece de gaîne, où eſt logée la tige du Fucus. Ce fourreau diminue de groſſeur, à meſure que la plante qu'il reçoit en diminue; il la ſuit quelquefois juſques dans ſes plus petites ramifications. Chemin faiſant elle jette des branches fort fréquentes, qui toutes enſemble compoſent une jolie touffe très-garnie. Mais où le travail de cette plante paroît, c'eſt quand on l'examine au microſcope. Si on tire la plante, elle ſe caſſe aiſément dans les articulations; & jamais ailleurs: ce qui lui eſt commun avec toutes les autres plantes formées par articulations. Mais chaque articulation de notre Coralline eſt compoſée de pluſieurs tuyaux ſenſibles; dont le diametre de deux fait l'épaiſſeur de la plante. Chaque tuyau eſt à-peu-près quarré. Les lignes qui en marquent le contour ſupérieur ſont beaucoup plus épaiſſes que le reſte. Du devant du bord *ſupérieur* il s'éleve ordinairement deux petites pointes. Des quatre angles que font les quatre côtés de l'ouverture ſupérieure partent quatre groſſes fibres, qui vont chacune aboutir à un pareil angle du bout inférieur. Elles ſont comme quatre montans, qui portent tout l'aſſemblage du tuyau. Les deux fibres qui ſont en devant ſe prolongent ordinairement au-deſſus du bord ſupérieur du tuyau: & c'eſt de leur prolongement que naiſſent les grandes pointes qui paroiſſent ſur la plante. Chaque tuyau a plus de hauteur par derriere que par devant. Auſſi l'ouverture eſt-elle oblique. C'eſt encore une des raiſons pour leſquelles cette ouverture paroît dans le tems même qu'elle contient le bout inférieur d'un autre tuyau. Où ſe trouvent les fibres dont nous avons parlé, la ſubſtance du tuyau eſt opaque; le reſte eſt tranſparent, mais de deux tranſparences différentes. Ce qu'il y a de plus tranſparent, ſont une infinité de petits cercles très-réguliers; ſéparés les uns des autres par de petites bandes un peu plus obſcures. Leur aſſemblage forme une eſpece de réſeau.

J'ai déja prévenu que je ne faiſois qu'extraire des Mémoires de M. De Réaumur. Les Curieux trouveront de plus grands détails ſur ces Fucus; & en même tems les Figures de ces plantes; dans deux Mémoires de cet illuſtre Académicien, qui font partie des volumes de 1711 & 1712.

Uſages.

Dans le Nord de la Hollande on ſe ſert de Fucus, pour ſoutenir les digues.

Ailleurs on emploie ces plantes pour fertiliſer la terre. Sur pluſieurs de nos côtes de l'Océan on appelle *Cluys* celles de ces plantes, que la mer jette ſur le rivage; & *Vraicq*, celles que l'on va arracher ſur les rochers, durant les mois de Janvier & Février, & dont l'arrachis demande du travail & de l'adreſſe, outre la vigilance pour n'être pas ſurpris par le flux. Les habitans de ces Provinces maritimes conviennent aſſez que cet amendement procure de beau blé la premiere année, puis une bonne récolte d'aveine, mais qu'on a beſoin de remettre de nouvelles plantes pour une troiſieme; de quelque nature que ſoit la terre, tant ſabloneuſe que plus ſubſtantieuſe. Dans le premier Nombre du *Muſeum Ruſticum & Commerciale*, imprimé à Londres, *in*-8°, on a dit que l'effet du Varech eſt ſenſible pendant ſept à huit ans: nous ne ſavons d'où vient une ſi grande diſproportion.

Un autre uſage auquel on emploie cette plante, ſur les côtes de Normandie, eſt d'en faire une eſpece de ſoude médiocre en qualité, & fort alliée de ſel marin. M. Duhamel a décrit la Préparation en grand de cette Soude, dans ſon ſecond volume du *Traité des Arbres & Arbuſtes*, p. 80-1-2: & dans cette derniere page, il indique d'où vient que la Soude de Varech eſt ſouvent de très-mauvaiſe qualité dans les environs de Cherbourg.

En général la Soude de Varech ne contient preſque que du ſel marin, & très-peu de ſel alkali: au lieu que la Soude d'Alicante a extrêmement peu de ſel marin, & eſt chargée du ſel alkali propre à la ſoude, & qui n'eſt que la baſe du ſel marin.

On conſomme beaucoup de ſoude de Varech, pour fondre le verre commun, ſoit en table ſoit en plat. Cette ſoude donne au verre une couleur verdâtre. Elle s'emploie en pure perte; ne ſervant que pour aider la fuſion ou vitrification des matieres, & nullement pour les augmenter: au lieu que la ſoude d'Alicante rend le verre plus blanc, plus brillant, plus diaphane; & qu'elle l'augmente, enſorte que cent livres de cette ſoude donnent juſqu'à cinquante livres de verre, au-delà des matieres avec leſquelles on l'a mis en fuſion.

VARENNE. Plaine inculte, qui ne ſe cultive ni ne ſe fauche. Ce terme peut avoir été anciennement le même que celui de *Garenne*.

VARET. On appelle ainſi en quelques cantons de Normandie, une terre qui demeure en jachere depuis le mois de Mars qu'on l'a défrichée, juſqu'en Octobre. Dans l'intervalle elle reçoit pluſieurs labours. On y ſeme du froment au mois d'Octobre. Voyez le troiſieme volume du *Traité de la Culture des Terres*, de M. Duhamel, p. 56.

VARIEGATUS. *Voyez* PANACHÉ.

VARIÉTÉ: *Terme de Botanique.* On diſtingue, dans les plantes, les Variétés, d'avec les eſpeces: en ce que les Eſpeces doivent être conſtantes, & ne point changer; & que les Variétés ne ſe perpétuent pas conſtamment par les ſemences: on les regarde pour ainſi dire comme des jeux de la Nature.

VAS

VASE: *Terme de Jardinage.* On plante les fleurs dans des Vaſes, pour orner les plate-bandes. On décore les jardins avec des Vaſes de marbre; de pierre; de terre cuite; de bronze ou de fer fondu; qu'on met ſur des piédeſtaux.

On fait auſſi des Vaſes de *Treillage*; qu'on met ſur les tonnelles, &c.

Vaſes faits de Coquille d'Œuf.

Conſultez le mot FIGURE.

VASE: *Terme d'Architecture.* On nomme ainſi le corps du chapiteau Corinthien & Compoſite.

VASE: *Terme d'Agriculture.* Terre bourbeuſe & ſans conſiſtance. Un Terrein VASEUX ou VASARD eſt un terrein trop abreuvé d'eau; ce qui le rend comme de la boue. Il y a des arbres qui viennent dans ces ſortes de terres: *Voyez* l'article ARBRE.

On ne peut fonder ſur la Vaſe, ſans grille ni pilotage.

Voyez AMENDER, *n.* 24.

VASE *de la Mer.* Voyez AMENDER, *n.* 33.

VASSAL. Terme fort ancien, qui eſt encore d'uſage dans le Droit Féodal. Il a ſignifié ſeulement un homme de guerre; enſuite, une perſonne qui dépend d'un Seigneur, & eſt obligée de le ſuivre & ſervir en guerre.

La principale & plus ancienne obligation des Vaſſaux étoit de ſuivre leur Seigneur à la guerre, enſorte que le Seigneur ſupérieur, aſſuré de l'aſſiſtance de ſes Vaſſaux & arriere-Vaſſaux, pouvoit déclarer la guerre de ſon autorité privée. Mais ce droit eſt aboli : les Rois ont retranché cette licence de ſe faire la guerre ; & c'eſt aujourd'hui un droit de Souveraineté qui n'appartient qu'au Roi. *Voyez* ARRIERE-BAN.

On nomme indiſtinctement Vaſſal, celui qui poſſede des terres qui relevent d'une Seigneurie, ſoit en fief ſoit en roture. *Voyez* CENS : CENSIVE : FIEF.

Si le Vaſſal offenſe grievement ſon Seigneur, ou en ſa perſonne ou en ſon honneur, il commet le crime de Félonie ; qui emporte la confiſcation de ſon fief.

Louet, lettre F, *n.* 9, dit qu'un Vaſſal eſt privé de l'uſufruit de ſon fief, ſa vie durant ; pour avoir démenti en Juſtice ſon Seigneur dominant.

Dans l'article 51 de la Coutume de Paris, il eſt dit que » le Vaſſal peut vendre les héritages, rentes, ou cens étant de ſon fief, & en diſpoſer juſqu'aux deux tiers, en retenant la foi entiere & » quelque droit Seigneurial & domanial ſur ce qu'il » aliene : alors il n'eſt pas tenu de payer profit au » Seigneur dominant. »

Chenu, dans ſa 2e centurie, queſt. 29, dit que le Vaſſal eſt tenu de plaider en la Juſtice de ſon Seigneur féodal, quand il s'agit des droits féodaux prétendus par le Seigneur. Cette maxime reçoit deux exceptions : la premiere, quand le Vaſſal par ſes offres a prévenu la ſaiſie du Seigneur, qui les a refuſé : la ſeconde, au cas d'une ventilation, lorſque le fief eſt tenu de pluſieurs Seigneurs. *Voyez* ABONNEMENT.

Le Vaſſal eſt auſſi appellé *Homme de fief.* Il doit prêter la foi & hommage au Seigneur, pour raiſon du fief mouvant & dépendant de lui. On ne trouve point le nom de *Vaſſal*, employé dans ce ſens juſqu'à S. Louis : auparavant on appelloit ceux qui tenoient un héritage en fief, *Hommes* de leur Seigneur. *Voyez* VASSELAGE : FOI ET HOMMAGE.

On appelle *Arriere-Vaſſal*, celui qui releve d'un Seigneur qui eſt lui-même Vaſſal d'un autre Seigneur dont il releve. *Voyez* VAVASSEUR.

VASSELAGE : *Terme de Droit Féodal.* C'eſt l'état de vaſſal ; le devoir que doit un vaſſal. Patru emploie ce terme dans cette phraſe, qui contient une vérité certaine : *La Nobleſſe penſe perdre ſon luſtre en entrant dans un Vaſſelage ſubalterne.*

Le Vaſſelage eſt ou *ſimple*, ou *lige*. Le Vaſſelage *lige* emporte une obligation de ſervir en guerre le Roi ſeul. Dans le *ſimple* Vaſſelage on n'eſt pas obligé à cela, mais à d'autres eſpeces d'hommage qui ne ſont pas de ſi grande importance ; & dans ce Vaſſelage ſimple, la *féauté* (*fidélité*) au Roi eſt toujours réſervée.

On appelle Vaſſelage *actif*, le droit de feudalité ſur l'héritage tenu en fief.

On a auſſi nommé VASSELAGE, les bons ſervices que le vaſſal avoit rendus en guerre à ſon Seigneur par ſa vaillance.

VASSELAGE ſignifie encore la foi que le Vaſſal rend à ſon Seigneur.

Voyez VASSAL.

VAV

VAVASSEUR : Vieux mot de Juriſprudence féodale. Il ſignifie arriere-vaſſal ; ou vaſſal du vaſſal d'un Seigneur. D'où l'on a formé VAVASSORIE ; qui eſt la qualité d'un fief tenu par un Vavaſſeur. Il y en a beaucoup de cette qualité en Normandie.

VAVASSORIE ; *ou* VAVASSORERIE. Petit Fief qui releve d'un autre, & qui n'a que Baſſe Juſtice.

VAUTRAIT : *Terme de Chaſſe.* C'eſt la chaſſe qui ſe fait aux bêtes noires avec des mâtins. *Voyez* ALLANT.

VAY

VAYLA : *Terme de Chaſſe.* Un valet de limier s'en ſert pour arrêter ſon limier qui eſt ſur les voies d'une bête ; afin de connoître s'il eſt dans la voie.

VEA

VEAU : *Terme d'Architecture.* Les Charpentiers appellent ainſi le morceau de bois qu'ils ôtent avec la ſcie, du dedans d'une courbe droite ou rampante, pour la tailler.

VEAU. Animal à quatre piés ; qui eſt le petit d'une vache. La Préſure ſe trouve dans l'eſtomac des jeunes Veaux : on s'en ſert pour faire cailler le lait. *Voyez* PRÉSURE.

On a des Veaux en quantité depuis le quinze de Janvier juſqu'à la mi-Avril. On en a auſſi pendant tout l'Eté aſſez abondamment : & l'automne eſt le tems où ils ſont le plus rares.

De quelle maniere il faut Elever les Veaux.

Lorſque le Veau eſt hors du ventre de ſa mere ; & qu'elle l'a bien leché, on commence à lui faire avaler un jaune d'œuf : cette premiere nourriture lui donne des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, de peur qu'étant encore fort tendre, on ne lui bleſſe le dos. Il faut le tenir bien empaillé près de ſa mere pendant cinq ou ſix jours ; principalement en hiver, afin qu'elle l'échauffe, & qu'il puiſſe tetter auſſi ſouvent qu'il en a beſoin. Mais il croît & ſe fortifie aſſez, pendant ce peu de jours, pour qu'on ſoit dès-lors obligé de l'en ſéparer ſi on veut ménager la mere : il l'épuiſeroit, s'il étoit toujours auprès d'elle, dans l'étable. Après ce tems on le met donc un peu à l'écart ; où on l'attache avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qu'il ne tette que lorſqu'on le juge à propos : & on l'y ramene ſi-tôt qu'il a tetté. Il ſuffit alors de le laiſſer tetter deux ou trois fois par jour.

Si on veut lui faire une bonne chair & l'engraiſſer promptement, on lui donne (outre cela) tous les jours des œufs cruds, du lait bouilli, de la mie de pain : au bout de quatre ou cinq ſemaines il eſt excellent à manger.

Il n'y a pas de regles certaines pour le *Tems que le Veau doit Tetter.* En bien des pays la fantaiſie décide ſeule de ce point. Les uns ſe contentent de les faire tetter quinze jours ſeulement ; dans l'impatience de jouir du lait de leurs vaches : en quoi ils font très-mal ; premiérement, parce qu'un Veau ne ſauroit en ſi peu de jours avoir amaſſé de la graiſſe, & ne peut être par conſéquent que très-peu vendu : en ſecond lieu, le lait n'ayant pas encore eu le tems de devenir bon, il n'eſt propre qu'à faire de la ſoupe très-fade.

On peut ne laiſſer tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on deſtine au boucher. Mais il

faut tenir au lait, pendant deux mois au moins, ceux que l'on veut nourrir. Plus on les laiſſe tetter, plus ils deviennent gros & forts.

En Eſpagne & dans quelques autres pays on met auprès du jeune Veau à l'étable une de ces pierres qu'on appelle *Salegres*, & qu'on trouve dans les mines de ſel gemme. Il leche cette pierre ſalée, pendant tout le tems que ſa mere eſt au pâturage; ce qui lui excite ſi fort l'appétit ou la ſoif, qu'au moment que la vache arrive il ſe jette à la mammelle, en tire avec avidité beaucoup de lait, s'engraiſſe & croît bien plus vîte que ceux auxquels on ne donne pas de ſel. * *Hiſt. Nat.* de M. De Buffon, art. du Bœuf.

On préfere pour élever, ceux qui ſont nés en Avril, Mai, & Juin : les Veaux qui naiſſent plus tard peuvent difficilement acquérir aſſez de force pour ſupporter l'hiver ſuivant; ils languiſſent par le froid, & périſſent preſque tous.

A deux, trois, ou quatre mois, on ſevre donc les Veaux qu'on veut nourrir. Avant de leur ôter abſolument le lait on leur donne un peu d'herbe ou de foin fin, pour les accoutumer à cette nouvelle nourriture. Après quoi on les ſépare tout-à-fait de leur mere; & on ne leur permet pas d'en approcher, ſoit à l'étable ſoit au pâturage. Avant de vouloir ſevrer des Veaux, il faut conſidérer l'état de ſes pâturages; car l'expérience nous apprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux ſortis de vaches de bonne eſpece, on ne ſauroit les élever comme il faut ſans pâturages.

C'eſt un avantage dans les pays où les pâturages ſont abondans, que d'élever quantité de bétail: mais pour ceux où les pâturages ſont rares, c'eſt ſe faire beaucoup de tort.

On les mene paître tous les jours dans des endroits ſéparés de leur mere: & on les y laiſſe, du matin au ſoir, pendant l'Eté, depuis que la roſée eſt tombée. Mais dès que le froid commence à ſe faire ſentir en automne, il faut ne les laiſſer ſortir que tard dans la matinée, & les ramener de bonne heure le ſoir.

Si l'on n'a point de pâture ſéparée, & qu'on ſoit obligé de mettre les Veaux pêle mêle avec leurs meres, on ſe ſert de muzelieres pour les empêcher de tetter. Pendant l'hiver, comme le grand froid leur eſt extrêmement nuiſible, on les tient chaudement dans une étable bien fermée & bien garnie de litiere ſouvent renouvellée; on leur donne, avec l'herbe ordinaire, du ſainfoin, de la luzerne, &c; & on ne les laiſſe ſortir que par les tems doux: ce n'eſt qu'à force de ſoins, qu'ils ſupportent ce premier hiver; c'eſt le tems le plus dangereux de leur vie; car ils ſe fortifient aſſez, pendant l'Eté ſuivant, pour ne plus craindre le froid du ſecond hiver. Au retour des prés on leur ôte la muzeliere.

S'il arrive qu'ils aient reçu de la neige ou des frimats, & qu'ils en ſoient tout mouillés, il faut avoir ſoin de les frotter avec de la paille: car il ſeroit à craindre que ces animaux encore délicats ne devinſſent morfondus; ce qui pourroit être cauſe de leur mort.

Maladies des Veaux.

Les jeunes Veaux mâles ſont ſujets à *Sucer le bout de leur Nerf:* ce qui les fait promptement maigrir & dépérir tout-à-fait. C'eſt pourquoi lorſqu'on s'appercevra, en paſſant la main tout les jours ſous le ventre, que cette partie eſt plus mouillée qu'elle ne doit l'être par l'écoulement de l'urine ſeule; on lui mettra une muzeliere; ou bien on lui mettra un collier d'étoupe, dans lequel ſeront paſſées deux cordes qu'on attachera à deux endroits oppoſés, comme l'on fait pour un cheval qu'on met entre les piliers pour le dreſſer au manege. Dans ce dernier cas, on l'attachera aſſez court pour qu'il ne puiſſe ſe ſucer; de maniere cependant qu'il ait l'aiſance de ſe lever & ſe coucher.

Veau qui ne peut pas Tetter.

Si l'on s'apperçoit qu'il ne puiſſe pas tetter, lorſqu'on le met ſous ſa mere, c'eſt une marque qu'il a les Barbillons; qui lui viennent ſous la gorge, & ſont occaſionnés par le cerveau refroidi. Pour les guérir, voyez *Barbillons*, entre les maladies du Bœuf.

Galle.

On connoît que les Veaux ont la galle, lorſque paſſant légerement la main ſur le dos, on ſent leur peau mal unie; & qu'on leur voit le poil hériſſé.

Pour les guérir, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevi; dont on les frotte dans tous les endroits où la galle paroît. Cette maladie provient quelquefois de la négligence des ſervantes, à donner de la litiere au Veau; ou de ce qu'on laiſſe croupir ſous lui ſon urine: ce qu'on pourra prévenir en y apportant tous les ſoins néceſſaires.

Flux de Ventre.

La craie mêlée avec le lait; le bol d'Arménie, &c; ne réuſſiſſent pas conſtamment. Un remede plus efficace dans ces flux, même les plus invétérés, eſt une petite doſe (un gros) de diaſcordium préparé ſans miel, mêlangée avec du vin rouge & de l'eau chaude; qu'on leur fait prendre avec la corne. Trois quarts d'heure auparavant, & une heure après, on ne leur donne point de lait: mais on les laiſſe lécher la craie tant qu'ils veulent. Si la premiere doſe ne guérit pas, on en donne une ſeconde au bout de deux heures. La chair n'en eſt pas moins blanche, & ne contracte aucun goût, par l'uſage de ce remede. * *Compl. Body of Husb.*

Conſtipation.

Faites fondre une once de manne commune dans un poiſſon d'eau: ajoûtez-y une cuillerée d'eau-de-vie: épaiſſiſſez le tout avec de la farine de froment, pour en faire des pilules dont vous donnerez au Veau trois ou quatre tous les matins après qu'il aura été allaité. Il faut les tremper dans le lait, pour qu'il les avale mieux. Continuez juſqu'à ce qu'il ait le ventre libre. * *Compl. Body of Husb.*

Pour que le Veau ait la Chair bien Blanche: on le tient extrêmement propre; on met tous les jours de nouvelle litiere par-deſſus l'ancienne: & aux coins de la créche on tient habituellement deux gros morceaux de craie, à ſa portée, en ſorte cependant qu'il ne puiſſe ſe frotter contre, ni les ſalir de ſes excrémens: en léchant continuellement cette craie, il en fait paſſer la blancheur dans ſa chair.

2. Le terroir y contribue. Dans des plaines, dont la terre eſt rouſſe & légere, juſqu'à la profondeur de plus d'un pié, il eſt rare que les Veaux aient la chair blanche. Elle eſt communément rougeâtre, dans des cantons dont le terrein eſt ſabloneux & de cette couleur. Au contraire, on voit preſque toujours une chair bien blanche dans des Veaux élevés

ſur un ſol blanchâtre, ou graveleux, ou ſur une eſpece de terre légere noirâtre & marneuſe. * Ellis *Modern Husbandry*, May, p. 95.

3. Cet Auteur (*p.* 96) conſeille de choiſir, pour engraiſſer, un Veau qui ſoit d'un rouge pâle, qui ait les jambes & les reins bien faits, le muſle brun ou comme farineux, les gencives blanches, les barbes très-blanches & courtes, l'iris des yeux couleur de noiſette & environné d'un cercle blanchâtre, enfin la queue menue comme celle d'un rat. Il veut que l'on rebute celui dont l'œil eſt noir & accompagné de poils de même couleur, le muſle noir, les gencives rouges, la barbe en gros & longs poils, les reins étroits, les os menus, le corps maigre & efflanqué.

4. Environ une heure avant de laiſſer tetter le Veau, on lui donne une *Pâtée;* faite 1°. d'orge moulue, & d'un peu de ſel: ou 2°. de craie pulvériſée, de farine de froment, & de gruau d'aveine: 3°. de fine farine de froment, craie en poudre, lait, & de bonne eau d'anis (qui vaut mieux pour cela, que toute autre liqueur ſpiritueuſe): 4°. de bon gruau d'aveine tamiſé fin, & de lait; on en donne quatre boulettes à chaque fois, en les trempant dans du lait; & autant, une heure après que le Veau a tetté; lui faiſant avaler quelques cuillerées de lait entre chaque boulette. * Ellis, May, p. 97-8.

5. Aux environs de Beau Brickhill, en Bedfordshire, d'où les Anglois tirent leur excellente *Terre à Foulon;* une expérience aſſez récente a appris que cette même terre, miſe à portée du Veau de lait, le nourrit & blanchit mieux ſa chair, que ne fait la craie, dont nous avons parlé ci-devant. * Ellis, May, p. 98.

6. Bien des gens regardent tous ces artifices, ainſi que la ſaignée, comme autant de moyens préjudiciables à la bonne qualité de la chair; enſorte qu'elle eſt toujours inférieure à celle d'un Veau qui a eu aſſez de lait pour n'avoir pas beſoin d'autre nourriture.

7. Lorſqu'on emploie quelqu'une des induſtries ci-deſſus, il importe beaucoup de tenir le Veau ſéchement; par exemple, de mettre d'abord des fagots ſur l'aire, & les couvrir de paille de froment, que l'on renouvellera deux fois par jour: autrement ces Veaux deviennent ſujets aux poux, & à d'autres incommodités. * Ellis, May, p. 98-9.

Pour connoître quelle eſt la couleur de la chair d'un Veau, avant de l'acheter: il faut manier deux pelotons de graiſſe, qui doivent toujours ſe trouver aux deux côtés du haut de la queue. S'ils ſont durs, la chair du Veau ſera rouge: au contraire elle ſera blanche, ſi ces pelotons ſont tendres. * Ellis, May, p. 103. D'ailleurs, en général, la chair d'un mâle a moins de diſpoſition à blanchir, que celle d'une femelle.

Propriétés du Veau.

Le Veau qui eſt jeune, de lait, & bien cuit, eſt d'un ſuc aſſez tempéré, nourriſſant, & rafraîchiſſant. Il tient ordinairement le ventre libre. La tête & les poumons de Veau adouciſſent les âcretés de la poitrine & de la gorge: ils ſont propres contre la phthiſie. Les bouillons aux piés de Veau ſont utiles pour les maux de poitrine, les pertes de ſang des femmes, les hémorrhoïdes, & le crachement de ſang.

Eau de Veau.

Il faut couper une rouelle de Veau par tranches; & la faire cuire à petit feu dans un pot de terre plein d'eau. Lorſqu'elle aura bouilli une heure entiere, paſſez cette eau dans un tamis ou dans un linge, ſans preſſer la viande. On peut y ajoûter de l'eau d'orge, ou du lait d'amandes douces, avec du ſucre.

Gelée de Veau.

Voyez ce mot, joint à celui de GELÉE *de Coq.*

Bouillon de foie de Veau: léger & rafraîchiſſant.

Prenez un foie de Veau, bien frais; après en avoir ôté le fiel, en le cernant tout autour profondément, de l'épaiſſeur de deux doigts. Ajoûtez-y ſi vous voulez, un cœur de Veau. Coupez-les par tranches, & les lavez. Faites bouillir à petit feu dans deux pintes d'eau, qui ſe réduiront à moitié. Retirez le tout du feu; paſſez-le par une étamine, ſans expreſſion; & le ſéparez en deux ou trois bouillons.

Au printems & en automne (ſaiſons où les herbes ont plus de force) on peut, avant de faire cuire le Veau; le larder de près avec quelques plantes miſes dans une groſſe lardoire: par exemple des feuilles de chicorée ſauvage, de ſcolopendre, de cerfeuil, de pimprenelle, de creſſon, &c.

Ces bouillons ſont très-ſalutaires dans les fievres continues, ardentes, & malignes; dans les vomiſſemens fréquens & invétérés; les peſanteurs & foibleſſes d'eſtomac. Ils paſſent légérement & ſans charger; ils lavent le ſang, le rendent plus fluide, & en adouciſſent l'âcreté. On en prend un à jeûn, & un ſecond quatre heures après avoir dîné: ce qu'on continue durant un mois.

Moëlle & *Graiſſe* de Veau. Voyez MOËLLE.

MANIERES D'APPRÊTER LES DIFFÉRENTES PARTIES DU VEAU.

Obſervations ſur la Tête, les Piés, & la Fraiſe de Veau.

Pour blanchir toutes ces parties, & leur donner une couleur agréable, il faut les laiſſer tremper longtems dans l'eau. On peut les y laiſſer pendant vingt-quatre heures; & changer d'eau, ſi on le juge à-propos. On peut en uſer de même à l'égard de quelques autres parties du Veau.

Tête.

Si la tête de Veau n'eſt pas écorchée, on l'échaude pour la peler plus aiſément. Cela fait, & lorſqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du ſel, du poivre, des cloux de gérofle & quelques fines herbes: puis on la ſert lorſqu'on voit qu'elle eſt cuite, de telle ſorte que les parties ſe détachent l'une de l'autre.

2. On la met auſſi cuire au four; bien frottée de beurre, & aſſaiſonnée de perſil, poivre, ſel, &c.

Piés: & Fraiſe.

On peut les mettre cuire dans un pot, avec de l'eau; les aſſaiſonner de ſel, poivre, gérofle, & fines herbes: & lorſqu'ils ſont cuits, on les ſert tout chauds, avec un peu de perſil par-deſſus; &

une vinaigrette à part pour ceux qui l'aiment.

Piés de Veau Frits.

Fendez-les par la moitié. Tirez-en les gros os : faites-les blanchir ; & les mettez cuire dans une marmite avec quelques bardes de lard, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes, & quelques oignons. Mouillez-les d'eau. Etant cuits, tirez-les & les marinez. Puis faites une pâte avec de la farine & des œufs, délayés avec de la bierre. Tirez les piés, de la marinade ; mettez-les dans la pâte, & les faites frire dans du sain-doux.

Fraise de Veau.

Etant blanchie, mettez-la dans une marmite avec quelques bardes de lard, un morceau de petit salé, des oignons, un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre. Mouillez-la d'eau, & la faites cuire. Etant cuite, dressez-la dans son plat ; & la garnissez de persil & de petit lard.

Fraise de Veau au Court-bouillon.

Lorsqu'on juge qu'elle est à-peu-près cuite, & que par conséquent le pot où on l'a mise à part, ne contient plus guere de bouillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, des épices, des herbes fines, & de l'écorce d'orange. Cela fait, & quand ce court-bouillon est achevé, (dequoi le goût décide ordinairement) on ôte la fraise de son bouillon, & on la sert ainsi toute chaude.

Fraise de Veau en Andouilles.

Voyez sous le mot ANDOUILLES.

Cœur de Veau.

On en fait une fricassée qu'on passe à la poële avec du lard ou du beurre : puis il faut y jetter un peu d'eau, du sel, du poivre, tant soit peu d'épices ; & sur la fin de la cuisson, on y mêle un verre de vin, très-peu de verjus, ou de vinaigre ; de la ciboule, de l'écorce d'orange, une feuille de laurier, & un peu d'herbes fines. Lorsque cette fricassée est cuite, on la tire, pour être mangée chaude.

Rate : & Poumon.

Ces deux parties se mangent de même que le Cœur ; observant que les unes & les autres soient coupées minces.

Foie de Veau.

1. On sert le foie de Veau en *Civé*. Pour cela on commence par le larder de gros lardons ; puis on le met dans une terrine, dans laquelle on le passe dans du beurre ou du lard. Ensuite, ne lui donnant sur le fourneau que médiocrement de feu, on le laisse ainsi cuire dans son jus ; après l'avoir assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu d'épices. Lorsqu'on juge qu'il est tems d'y joindre quelque autre assaisonnement, on y met un verre de vin : après qu'il a un peu bouilli dedans, & la cuisson étant presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre pour lui donner le haut goût : puis on le sert.

Le foie de Veau cuit ainsi, est bon à manger froid ; & est en cet état plus prisé par bien de gens, que lorsqu'il est chaud.

2. Coupez le foie en tranches minces ; & passez-le par la poële avec du lard, ou du beurre, & un bon assaisonnement de sel, poivre, oignon haché bien menu, un peu de bouillon, vinaigre, ou verjus de grain. Etant cuit, liez la sausse avec de la chapelure de pain bien fine. Servez-le chaudement avec des câpres, champignons, &c.

Foie de Veau, rôti.

1. On le choisit bien gras : on le larde de petit lard : on le met sur un hatelet, que l'on attache à la broche : où on l'arrose fréquemment avec du beurre, qu'on a fait fondre dans la lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre. Lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sausse qui est restée dans la lechefrite.

2. Vous piquerez le foie bien menu, de lardons ; & vous le ferez rôtir, en l'arrosant souvent d'une marinade que vous aurez préparée d'abord dans la lechefrite. Etant cuit vous le ferez mitonner dans la sausse avec des câpres : & le servirez chaud.

Sang de Veau.

Voyez la fin de l'article SANG.

Longe ou *Quartier de Veau, en Ragoût.*

Ayez une longe de bon Veau : piquez-la de gros lardons saupoudrés de sel, poivre, & muscade. Lorsqu'elle sera presque cuite à la broche, mettez-la dans une casserolle couverte ; avec du bouillon, un verre de vin blanc, & des champignons : ajoûtez-y de la farine frite, & un morceau de citron verd, avec le dégoût qu'aura rendu la longe dans la lechefrite. Puis servez-la, sitôt que vous verrez qu'il n'y aura presque plus de sausse.

Longe de Veau, en Marinade.

Il faut la bien battre, la larder de gros lard, la faire mariner trois ou quatre heures avec vinaigre, sel, poivre, ciboules entieres, feuilles de laurier, cloux de gérofle, tranches d'oignon, de citron, d'orange, sauge, & romarin. Ensuite on la fait rôtir à la broche, l'ayant bardée de lard & enveloppée de papier. On met du beurre dans la lechefrite, avec la même marinade ; & on l'en arrose, jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Alors on la fait mitonner dans la sausse ; qu'on lie avec de la chapelure de pain, ou de la fleur de farine délayée dans du bouillon : & on la sert avec une garniture d'asperges, de palais de bœuf, ou de champignons, & une essence de jambon ; ou une poivrade liée.

Rouelle de Veau.

On prend de la rouelle un peu épaisse ; qu'on pique de beaucoup de lardons saupoudrés de sel, poivre, & autres fines épices. Cela fait, on la met dans une casserole ; au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard, sur lesquelles on range la rouelle. Il faut observer d'abord de ne donner à ce ragoût, le feu que très-médiocrement, afin que la viande rende son suc. Ce suc rendu, on augmente un peu le feu, pour faire prendre des deux côtés couleur à la rouelle. Il faut la blanchir d'un peu de farine ; & lorsqu'elle est assez roussie dans le lard

fondu, on l'ôte pour mettre un peu de bouillon. On laisse la rouelle s'achever de cuire doucement; étant assaisonnée, outre ce que dessus, avec un peu de persil & de ciboule. Lorsque la cuisson est parfaite, on lie la sausse avec des jaunes d'œufs, & du verjus.

Rouelle de Veau en Etuvée.

Passez-la au lard, ou au beurre, dans une casserole; puis mettez-y un peu de bouillon, ou de l'eau seulement, avec sel, poivre, épices, un petit paquet de ciboules, une feuille de laurier, & de l'écorce d'orange. Laissez le tout bouillir un peu: après quoi vous y jetterez un verre de vin; & retirerez la casserole quand vous jugerez que le ragoût sera cuit.

Rouelle de Veau en Hachis.

1. On la hache bien avec de la graisse de bœuf. Le tout étant mis dans une casserole, on l'imbibe de bouillon, & on l'assaisonne de poivre, cloux de girofle, épices, & quelques fines herbes; on y ajoûte aussi des marrons: puis on les laisse cuire; ayant soin de tems en tems de les remuer, de peur qu'ils ne s'attachent à la casserole. Lorsque la cuisson est presque achevée, on y jette un peu de verjus.

2. On hache bien la rouelle avec du lard, après en avoir ôté la peau; on y mêle quelques champignons, du persil, de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espece de liaison du tout. Puis on les met dans une tourtiere, au fond de laquelle on a eu soin de placer des bardes de lard. Comme, en cuisant, il se forme dessus une espece de croûte, on aura soin d'y faire un trou, pour laisser prendre vent. Lorsqu'on jugera qu'il sera tems de tirer du feu ce mets, on y introduira du jus de gigot, mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf; puis on le servira.

3. La rouelle de Veau, mise en *Hachis*, peut servir à faire des Pâtés en pot, avec de bon bouillon, du lard fondu, ou de la moëlle de bœuf, des marrons, & autres bons assaisonnemens. Elle sert encore à Farcir d'autres viandes. On en compose des Pâtés d'assiette. On en fait des Saucissons, & des Boulettes, pour garnir les ragoûts & les potages.

Pâté froid, de rouelle de Veau.

Désossez la rouelle, battez-la avec le rouleau, & la lardez de bon lard. Votre pâte étant prête, arrangez-y la viande; assaisonnez-la dessus comme dessous: & nourrissez de beurre, ou de graisse de bœuf ou de Veau, & lard pilé; ajoûtez-y quelques feuilles de laurier & du basilic; bardez bien & finissez le pâté. Il doit rester au four, durant quatre ou cinq heures.

Jarret de Veau.

Ordinairement on le sert au sortir du pot; où on le met, pour aider avec d'autres viandes, à faire un potage de santé.

Epaule.

On ne mange gueres l'épaule de Veau, que rôtie: & pour qu'elle ait meilleur goût, on a soin de la bien larder. Puis on l'embroche. Après quoi on l'arrose de beurre à mesure qu'elle cuit: & sitôt qu'elle est cuite, on la sert.

D'autres ôtent le manche, pour le mettre au pot; & font cuire le reste entre deux plats. Mais quelque assaisonnement qu'on puisse y donner, c'est toujours un ragoût de bien peu de gens, & fort médiocre.

Poitrine.

La poitrine de Veau est une des parties des plus délicates de cet animal.

On s'en sert, si l'on veut, pour faire du *Potage.*

2. Après l'avoir fait bouillir, & cuire, on la farcit entre la peau & les petites côtes: puis on la dresse sur le pain; & on verse dessus le bouillon dans lequel elle a été cuite.

La farce dont on se sert en ce cas, est ordinairement composée de blancs de chapons, rouelles de mouton, & quelques ris de Veau; mêlés de champignons, sel, poivre & épices; le tout passé comme pour les ragoûts ordinaires.

Poitrine de Veau Farcie.

Il faut lever proprement avec un couteau en commençant par le petit bout, la peau qui est sur les côtes de la poitrine; & mettre une farce composée de rouelle de Veau, moëlle de bœuf, ris de Veau, lard, champignons, morilles; le tout bien haché, & assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes. Etant farcie, il faut la coudre tout autour, ou l'arrêter avec une brochette; puis la faire revenir & la piquer de menu lard. Après quoi on la met dans une casserole, de toute sa grandeur, garnie dans le fond de tranches de Veau & de jambon; on met le côté de la poitrine qui est lardé, en-dessous, & pardessus on l'assaisonne de sel, poivre, fines épices, très-peu de fines herbes, & quelques oignons coupés par tranches. On la couvre de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard. On la fait cuire à petit feu, prenant garde qu'elle ne se colore trop. Etant cuite & d'une belle couleur, on la tire; on la laisse égoutter; & on la dresse sur le plat, avec une essence de jambon, ou un ragoût de laitues ou d'autres légumes. Elle se sert ainsi chaudement, pour entrée.

3. On peut encore, après l'avoir farci, la mettre à la broche: & la servir toute chaude lorsqu'elle est suffisamment rôtie. On peut aussi, pour cela, la piquer de petit lard, l'envelopper de papier beurré, la faire cuire à petit feu: & la servir avec un ragoût de jambon ou de légumes, ou une essence, ou une poivrade.

On mange aussi la Poitrine, en *Fricassée* de poulets.

Poitrine de Veau à la Braise.

L'ayant piqué de gros lard, vous l'assaisonnerez, & la mettrez à la braise, comme des poulets. Etant cuite, vous la servirez avec un *Ragoût* de champignons, de cus d'artichaux, de pointes d'asperges, ou de cœurs de laitues. Voici la *préparation* de ce Ragoût: Vous passerez les cœurs de laitues à l'eau chaude, & ensuite à l'eau froide: puis, les ayant pressé pour en faire sortir l'eau, & les ayant coupé par moitiés, vous les passerez à la casserole, avec un peu de lard; & les laisserez un peu mitonner. Ensuite ayant ajoûté du jus de Veau, vous les ferez un peu cuire. Enfin ayant ajoûté encore un coulis de jambon, & passé le tout dans la casserole, vous mettrez ce ragoût sur la poitrine

trine de Veau, que vous aurez proprement dreſſée dans un plat.

Poitrine de Veau en Marinade.

Coupez-la par gros morceaux : faites-les mariner dans du vinaigre, ſel, poivre, cloux de gérofle, ciboules, & feuilles de laurier. Laiſſez-les dans cet aſſaiſonnement pendant trois heures. Enſuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, des jaunes d'œufs : trempez-y la viande ; & la faites frire dans du ſaindoux : puis ſervez-la.

Voyez MARINADE.

Poitrine de Veau en Ragoût.

On commence par la paſſer au roux & la faire cuire dans une caſſerole avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre, cloux de gérofle, muſcade, & quelques fines herbes : quand elle eſt ainſi cuite, on prend des champignons & un peu de farine, qu'on paſſe à la poële avec le même lard qui a ſervi pour la rouſſir ; puis on mêle le tout : & on le ſert.

Quarré de Veau.

On peut le mettre au Pot : ou bien le larder pour le faire Rôtir à la broche.

Quarré en Fricaſſée.

On le met par morceaux : puis on le paſſe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre ; dans lequel on le laiſſe un peu cuire. Enſuite on y met du bouillon, ou de l'eau, & un verre de vin blanc ; le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & perſil. Lorſque la ſauſſe eſt aſſez tarie, on y fait une liaiſon avec des jaunes d'œufs & un peu de verjus ; ou avec de la crême de lait : après quoi on la tire.

Bout Saigneux.

On l'accommode comme la Poitrine.

Cuiſſe de Veau ; auſſi nommée *Cuiſſeau.*

C'eſt un bon morceau, lorſqu'elle eſt bien préparée. On la mange *Rôtie :* mais il faut auparavant la faire mariner un demi-jour, puis la larder promptement ; enſuite la mettre à la broche ; & tandis qu'elle cuira, on aura ſoin de l'arroſer de la ſauſſe où elle aura trempé, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute noire ; qui eſt la vraie marque de la cuiſſon parfaite.

Cuiſſe de Veau en Courtbouillon.

On la met dans un aſſaiſonnement de ſel, poivre, cloux de gérofle, thim, oignons, verjus, vin blanc, & laurier, avec un peu d'eau ; le tout mêlé enſemble : & on la fait cuire lentement. Sitôt que le bouillon eſt aſſez tari, on ſert après avoir tailladé la cuiſſe, & y avoir exprimé un jus de citron.

On la mange auſſi *à la Braiſe ;* comme l'Aloyau.

Gigot (ou *Gigoteau*) *de Veau.*

Toute la façon qu'on fait pour l'apprêter, eſt de le mettre cuire au Pot ; & de le manger, quand il eſt bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du bouillon aſſaiſonné de poivre blanc, & de perſil haché bien menu.

Ris de Veau, en Ragoût.

Piquez-les de menu lard : & après les avoir ainſi fait rôtir, vous les ſervirez avec un ragoût de champignons, qui leur ſervira de ſauſſe. Ou bien, après que vous les aurez fait mariner, vous les couperez par tranches, les tremperez dans la farine, les ferez frire ; & les ſervirez avec la même ſauſſe de champignons que deſſus, ou avec celle de morilles.

Tourte de Ris de Veau.

Conſultez le mot TOURTE.

Fricaſſée de Veau.

Coupez du Veau en tranches minces : farinez-les très-peu ; & les paſſez à la poële, avec ſel, poivre, & oignon piqué de cloux. Enſuite faites-les mitonner avec un peu de bouillon ; & ayant lié la ſauſſe, ſervez chaud.

Maniere de Conſerver le Veau.

Voyez MARINER.

VEG

VÉGÉTABLE (*Panacée*). Voyez ſous le mot PANACÉE.

VÉGÉTABLE (*Premier*). Conſultez l'article PANACÉE *Végétable.*

VÉGÉTATION : *Terme d'Agriculture.* C'eſt l'action par laquelle les plantes ſe nourriſſent, croiſſent, fleuriſſent, & ſe multiplient au moyen de leurs graines. On dit : » Les engrais ſont favorables à la » Végétation. La Végétation ſe ranime au prin» tems. »

Voyez VÉGÉTAUX.

L'analyſe des Végétaux nous les montre compoſés d'une petite portion de terre fixe, d'une plus grande quantité de ſubſtance inflammable, & d'une plus grande encore d'eau ſimple. La nourriture des plantes doit être analogue à ces mêmes matieres : & ces matieres ſeront la cauſe de la fertilité de la terre, qui n'eſt qu'une cauſe plus abondante, & ſuffiſante pour produire un plus grand nombre de végétaux.

Les Sels ſemblent être l'agent univerſel dont ſe ſert la nature pour former les corps ſolides. L'eau, ce diſſolvant unique, eſt le véhicule qui apporte dans la plante les ſels & la terre inflammable. On ſait que la partie aqueuſe des ſels aime à ſe joindre à la terre inflammable, & laiſſe tomber ſa propre terre deſtinée à donner de la ſolidité aux corps.

Si nous avions un ſel qui joignît dans ſa compoſition l'eau & la partie inflammable, nous aurions enſemble preſque tout ce qui forme les végétaux. Le Sel Volatil Urineux paroît en approcher beaucoup. On le trouve quaſi ſeul dans la décompoſition des terres fertiles. Nous ſavons encore que notre atmoſphere en eſt remplie. Toutes les matieres qui contiennent une portion de ce ſel, contribuent à la fertilité. Il ſe trouve dans beaucoup de végétaux ; mais ſa plus grande abondance eſt dans le regne animal. Il faut pourtant avouer que la nature emploie la pu-

tréfaction pour donner à ce sel sa vraie consistance. Voilà la raison de la fertilité de tous les engrais composés de matieres végétales & animales putréfiées, de coquillages ou de végétaux corrompus ; comme la terre noire des prés & des bois.

L'accroissement se fait dans l'intérieur de la plante, lorsque les sucs de la terre s'insinuent dans les racines pour se distribuer ensuite aux diverses parties de la plante.

Quelques Philosophes ont attribué une vie animale aux plantes. Il y en a effectivement en qui l'on reconnoît des parties organiques & à-peu-près semblables à quelques-unes de celles que nous observons dans les animaux. Les fibres & les petits tuyaux que nous remarquons tous les jours dans le corps des plantes en sont peut-être comme les veines ; le suc nourricier, qu'on appelle seve, y tient lieu de sang. C'est le mouvement de la seve qui fait végéter la plante. C'est cette humeur précieuse qui fait que la graine germe, que les feuilles se déploient, que la racine & la tige s'allongent, que les boutons paroissent, que les branches s'étendent, que les fleurs s'épanouissent, & qu'enfin le fruit & la graine se forment.

Consultez l'article SEVE : où nous avons examiné différentes questions relatives à la nutrition des plantes, & par conséquent à leur végétation.

Quoique les sels jouent un grand rôle dans la Théorie Physique de la maniere dont les plantes végetent ; la Physique & l'expérience sont très-favorables au système de ceux qui pensent que les sels, l'air, le feu, & la terre, concourent peut-être à former la nourriture des plantes ; mais qu'en général on peut regarder la terre, réduite en parcelles très-fines, comme la principale partie de cette nourriture. En effet, les plantes, en se pourrissant, se convertissent en terre. Et on pourroit supposer que les autres principes ne servent qu'à préparer cette terre pour qu'elle devienne en état de fournir la nourriture des plantes. Ainsi il peut se faire que les sels l'atténuent, que l'eau en étende les parties, & que l'air avec le feu lui donne le mouvement & l'activité convenables. La suppression de ces principes occasionne la mort de la plante : mais si l'on retranche la terre, il n'en reste pas même le squelete. On observe aussi qu'une trop grande quantité de sel rend les terres stériles ; que trop d'eau noie les plantes & les fait tomber en pourriture ; & que trop d'air & de chaleur les dessèche. Mais elles sont rarement endommagées par l'abondance de la terre. Si une plante languit lorsqu'elle est trop enterrée, on ne doit pas s'en prendre à la quantité de terre qui couvre ses racines ; mais à ce qu'elle ne reçoit pas l'humidité des rosées, la chaleur du soleil, les influences de l'air, *&c.* Aussi plusieurs Physiciens pensent-ils que la terre fine, qui nourrit les plantes, est proprement un extrait de la terre, dissout dans de l'eau : & il est assez probable que les substances intégrantes de la seve, doivent être dissolubles dans l'eau. Cependant les molécules de terre ne paroissent pas toujours avoir cette propriété.

Il y a aussi des Naturalistes qui ont prétendu que l'eau, &, même l'air, pouvoient se fixer, & faire partie de ce que nous regardons comme de la terre. Cette supposition trouve d'ailleurs un nouvel appui, dans le succès des expériences faites par M. Duhamel pour élever différentes sortes de plantes avec de l'eau absolument dégagée de parties terreuses.

Consultez le *Spectacle de la Nature*, T. III, p. 478.

Ce seroit un travail superflu, que de copier ici tout ce que les Savans & autres ont dit sur cette matiere intéressante. On y trouveroit dequoi beaucoup grossir un volume : & la plupart des Lecteurs ne seroient pas plus en état de se décider. Nous croyons donc qu'il leur suffit de recourir à l'analyse que nous avons donnée, dans l'article SEVE, des différens sentimens ; & aux réflexions qui y sont jointes.

Accélérer (ou *Hâter*) *la Végétation.*

Voyez AVANCER *les Plantes :* & l'article BLED, depuis la *p.* 318 jusqu'à 327.

VÉGÉTAUX. Se dit de toutes sortes de plantes ; qui acquierent de la grosseur, de la longueur, & de l'étendue. De-là viennent les termes de *Végétation ;* & d'*Ame Végétative.*

Voyez PLANTE : VÉGÉTATION.

VEI

VEILLE. *Voyez* INSOMNIE.

VEILLER : *Terme de Fauconnerie.* C'est empêcher l'oiseau de dormir, afin de le dresser.

VEINE. Vaisseau organique, composé d'une peau fort mince, qui contient le sang, & qui le porte aux extrêmités du corps.

Remedes pour les Veines Rompues.

Faites cuire dans du vin rouge, & d'une belle couleur, la racine d'ancolie ; & faites prendre cette décoction, par verrées. Il faut aussi ne pas manquer à saigner ; & à donner des potions vulnéraires. On doit n'user que de viandes douces, rafraîchissantes & incrassantes.

VEINE *de Terre.* Se dit de certains cantons qui produisent mieux, ou plus mal, que le reste. Ainsi on dit : *Une bonne Veine de terre ; une méchante Veine de terre ;* &c.

VEINES *de Pierre :* Terme d'Architecture. C'est un défaut qui procede le plus souvent d'une inégalité de consistance par le mêlange de dur & de tendre, qui fait qu'une pierre se délite en cet endroit. Quelquefois c'est une tache au parement ; qui fait rebuter la pierre dans les ouvrages propres, & dans les ouvrages d'Architecture considérables.

VEINES *de Marbre.* C'est une variété, qui fait la beauté des marbres mêlés. Les veines grises sont un défaut dans les marbres blancs pour la Sculpture, quoiqu'elles fassent la beauté des blancs veinés.

VEINES *de Bois.* C'est une variété, qui fait la beauté des bois durs pour le Placage : mais c'est un défaut dans ceux d'assemblage de Menuiserie, attendu qu'elles dénotent du tendre ou de l'aubier.

VEL

VELANI : & VELANIDA. } Voyez CHÊNE, *n.* 4.

VELCY-ALLÉ : *Terme de Chasse :* dont use le valet de limier, en parlant à son chien ; pour l'obliger à suivre les voies d'une bête, quand il en a rencontré.

Ce terme peut servir aussi pour faire quêter & requêter les chiens courans.

VELCY *va avant.* Terme que doit dire le va-

let de limier, lorſqu'il court une bête qui va d'aſſurance, & quand il en revient des voies. Mais quand ce ſont des foulées ou des portées, il doit dire : *Velcy va avant par les foulées, ou portées, ou par les fumées*, s'il s'en trouve, & que c'en ſoit la ſaiſon.

VELEZIA. *Voyez* SAUGE, *n.* 9.

VÉLIN. Peau de veau paſſée en mégie par le Mégiſſier ; & que le Parcheminier a rendue fort mince en la raturant.

Pour *le Dorer*. Voyez DORER : PARCHEMIN.

VELLE-LA. Terme que l'on dit en Chaſſant ; quand on voit le lievre, le loup, le ſanglier.

VELOURS. *Le nettoyer, & lui rendre ſon luſtre*. Voyez TACHE, *nn.* XXXIII, XXXV, XXXVI.

VELU. C'eſt ce qui eſt garni de poils, plus ou moins ſerrés. On ſe ſert de ce terme en Botanique.

Les Chaſſeurs qualifient de *Velue* la peau qui couvre le jeune bois des cerfs, daims, & chevreuils.

VELUOTE : *ou* VELVOTE. Conſultez le mot VÉRONIQUE *Femelle :* & l'article LINAIRE, *n.* 3.

V E N

VENAISON. C'eſt la chair du gibier. On diſtingue deux ſortes de Venaiſons : la *Haute ;* & la *Baſſe*. On comprend dans la haute Venaiſon le cerf, le ſanglier, & les autres groſſes bêtes qu'on chaſſe. La baſſe Venaiſon ſe trouve réduite aux lievres, aux lapins, &c. *Conſultez* l'article particulier de chacun de ces animaux. *Voyez* auſſi PÂTÉ.

ON nomme particuliérement encore VENAISON, la haute Graiſſe du cerf, du ſanglier, & des autres groſſes bêtes. On dit qu'elles ſont en Venaiſon, lorſqu'elles ſont bien graſſes. C'eſt alors qu'elles ſont excellentes à manger ; & qu'on les force plus aiſément. Ce ſont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs, qui ont le plus de Venaiſon.

VENDANGE. C'eſt la récolte du raiſin, ou le tems qu'on le cueille, pour faire le vin. On emploie encore ce terme pour ſignifier le raiſin & le vin qui ſont dans la cuve.

Préparations pour faire la Vendange.

Lorſque les Vendanges approchent on a ſoin d'examiner les cuves ; de faire proviſion de tonneaux bien reliés ; d'avoir des tines ou bacs pour porter le moût ; de voir ſi le preſſoir eſt en bon état. On ſe pourvoit de paniers, hottes, ſerpettes, pelles, & rateaux. Enfin on a ſoin de faire nettoyer les celiers & les caves, & de les tenir propres.

Tems où l'on doit faire la Vendange.

La regle la plus certaine qu'on puiſſe établir pour faire Vendanges, eſt lorſque les raiſins ſont mûrs ; ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois ſeulement en Octobre ; ſuivant les pays & les climats où les vignes ſont ſituées.

Les raiſins mûriſſent quelquefois imparfaitement & avec inégalité ; enſorte que, dans le tems de la Vendange, on en trouve ſur le même ſep, de pourris, de mûrs, d'à-demi-rouges, & d'autres qui n'ont pu tourner. On fait alors trois Vendanges : la premiere, pour les raiſins mûrs ; une ſeconde, quelques jours après ; la troiſieme, qui eſt de raiſins un peu rouges ou tout-à-fait verds, ne peut fournir que de très-mauvais vin : celui des deux autres eſt ordinairement médiocre, dans ces circonſtances ; mais le premier doit toujours avoir plus de qualité que le ſecond. Il arrive ſouvent que, quand on veut retarder de telles Vendanges, eſpérant que les raiſins mûriront, on en a beaucoup de pourri ; & l'on fait du vin qui manque de couleur & de qualité, & qui n'éclaircit pas.

Si les mois d'Août & Septembre ſont aſſez beaux & ſecs, quoique ſans chaleur, & qu'il y ait eu de grandes chaleurs à la fin de Juillet après des pluies abondantes en Juillet & Juin ; le raiſin mûriſſant pendant la ſéchereſſe, on a lieu d'eſpérer que le vin aura beaucoup de qualité. Mais s'il ſurvient des pluies abondantes immédiatement avant la Vendange, le raiſin groſſira ſubitement ; ce qui diminuera la qualité du vin : qui bouillira peu, & ſera longtems à ſe faire dans la cuve. Dans une telle année, il eſt utile de vendanger de bonne heure.

L'œil juge ſûrement ſi le raiſin eſt parvenu à ſa juſte maturité : lorſqu'on voit qu'il a la couleur qui lui eſt naturelle, ſoit rouge, ſoit noire, ſoit blanche, on dit que ce raiſin eſt mûr. Le goût en décide auſſi ; quand l'eau en eſt douce, ſucrée, & d'un goût fin.

On choiſit, pour le cueillir, de beaux jours autant que l'on peut. Mais ſi l'automne eſt fâcheuſe & très-humide, il ne faut pas laiſſer de faire la récolte des raiſins, le mieux qu'il eſt poſſible.

Il arrive quelquefois dans le tems des Vendanges, que le matin il s'éleve des brouillards épais, qui venant à tomber humectent conſidérablement le raiſin. Pour lors il faut attendre que le ſoleil ait paru pour ſécher toute cette humidité ; qui mêlée avec le raiſin dans le tonneau, ne pourroit que diminuer la qualité du vin rouge.

Comment il faut cueillir le raiſin.

La coutume de certains cantons eſt de cueillir les raiſins noirs ſéparément d'avec les blancs : en d'autres on les mêle.

Ceux qui ſe piquent de faire de bon vin, ſe donnent bien garde de mêler les bons raiſins avec ceux qui ſont de peu de valeur ; & ont toujours ſoin de recommander qu'on ſépare les eſpeces pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun.

Ils obſervent encore, ſurtout dans les années chaudes, lorſque les raiſins qu'on cueille ſont noirs pour la plupart, & par conſéquent deſtinés à faire du vin rouge ; ils obſervent dis-je, ſitôt que les raiſins ſont mis hottée à hottée dans le tonneau qui eſt tout près de la vigne, de les fouler ; puis, avec les mains, en ôter le plus de raſle qu'ils peuvent. On ne ſauroit dire combien cette petite façon contribue à la qualité du vin, qui doit un peu reſter dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pays, dit l'ancien proverbe, chaque guiſe : l'un foule la Vendange dans les vaiſſeaux qu'on porte aux vignes, avant de la charrier à la maiſon ; l'autre en fait le tranſport ſans l'écraſer : il eſt auſſi des endroits où l'une & l'autre méthodes ſe pratiquent.

Conſultez l'article VIN.

VENDRIAU. *Voyez* GENTIANE.

VÉNERIE. Art de chaſſer les bêtes à poil,

à cor & à cri ; à force de courre avec équipage de meute de chiens courans, & de piqueurs.

Il ſe dit auſſi de l'Equipage de cette chaſſe.

Voyez VENEUR.

VÉNÉRIENNE (*Maladie*). Nom Générique ſous lequel ſont compriſes diverſes maladies dont l'origine eſt due à l'acte Vénérien ; & qui, étant preſque toujours une ſuite du libertinage, dont on rougit en public, ſont traitées de *Maladies Secretes*. La plus grieve de ces Maladies *Honteuſes* eſt ſpécialement nommée *Vérole ;* ou *Groſſe Vérole*, pour la diſtinguer de la Petite Vérole, qui eſt une maladie d'un tout autre genre. On l'appelle encore *Mal de Naples*. Dans pluſieurs Etats de nos voiſins, elle porte le nom de *Mal François*.

Nous avons parlé, dans le ſecond Volume, de la GONORRHÉE ; autre eſpece de Maladie Vénérienne : qui tantôt exiſte ſeule, & tantôt eſt un des ſymptômes de la vérole. Quant à la vérole, elle ſe manifeſte par des ſymptômes très-variés, très-opiniâtres, & qui ne cedent point à l'efficacité des remedes ordinaires.

Ses ſymptômes les plus communs ſont la gonorrhée, les bubons, les crêtes, les ragadies, la chute des poils, les douleurs rhumatiſmales qui fatiguent plus la nuit que le jour, des inſomnies, des exoſtoſes, la carie, les porreaux.

Au reſte, pluſieurs de ces ſymptômes ſont équivoques. Il faut l'aveu du malade ; & dans certains cas une grande habitude & ſagacité, pour prononcer ſur cette maladie.

D'habiles gens de l'Art ont juſtifié pluſieurs malades qui en étoient ſoupçonnés à cauſe des douleurs aiguës & vagues dont ils ſe plaignoient, dans les membres, à la tête, & ailleurs ; leſquelles n'étoient en effet que des ſymptômes de *Rhumatiſme*. Ce qui peut ſervir à faire connoître les douleurs qui appartiennent à ce dernier genre, c'eſt qu'elles s'adouciſſent par la chaleur du lit, ne ſont pas ſpécialement nocturnes, & cedent à des remedes qui n'ont aucun rapport avec le mercure ni avec les antivénériens ſtrictement reconnus pour tels. Il en eſt de même des *Fleurs blanches ;* comme nous l'avons dit dans l'article GONORRHÉE.

Le Virus Vérolique ne differe point de celui qui produit les gonorrhées, les chancres, les bubons ; ſi ce n'eſt par ſa quantité, & par la partie qu'il occupe. Il cauſe d'abord une Gonorrhée Simple ; lorſqu'il ne fait qu'excorier les conduits de l'urine & de la ſemence. S'il s'arrête au gland, il y forme des Chancres. Pénetre-t-il dans les proſtates, il s'y aigrit, & corrompt la ſemence : ces parties, irritées, ne peuvent que laiſſer échapper & couler involontairement cette matiere ; laquelle devient ſanieuſe & purulente quand le virus eſt aſſez actif pour ronger & ulcérer les proſtates & le canal de l'urethre : la Gonorrhée eſt alors Virulente. Les Bubons ſont un effet du même virus, qui ayant pénétré dans les glandes des aines, en épaiſſit & coagule la lymphe.

Si on néglige ces premiers progrès, & que le torrent de la circulation faſſe paſſer le virus dans la maſſe du ſang ; il cauſe une multitude de déſordres. De-là viennent les Chancres de la Bouche ; les Bourgeons & Puſtules du Viſage, qui affectent particuliérement le front ; les douleurs de tête & de tout le corps, qui augmentent pendant la nuit ; les Douleurs Profondes, ou Oſtéocopes ; les Ulceres des Jambes ; la Pelade, ou Chûte du Poil ; &c.

Lorſque le virus vérolique eſt une fois engagé dans les voies de la circulation, il circule impunément avec le ſang, ſans faire aucune impreſſion ſur lui : l'interſtice des globules ſanguins eſt une voie aſſez large pour ces deux ſubſtances. Auſſi voit-on que le ſang des perſonnes infectées du virus vérolique eſt vermeil ; & n'a point changé d'état. Les ſécrétions & les fonctions ſe font à l'ordinaire. On croiroit, à l'embonpoint & à la couleur du viſage de certains vérolés, qu'ils n'ont aucune incommodité. Souvent ces malades n'ont point de fievre. S'ils ſont attaqués de maladies aiguës, ou autres qui dépendent de la conſtitution du ſang ; les ſymptômes de la vérole ne font point obſtacle à leur guériſon ; on en vient à bout par la méthode ordinaire : & on ne change pas pour cela la nature du virus vénérien ; qui reſte dans toute ſa force. Enfin, plus on examine la nature des ſymptômes véroliques, plus on ſe perſuade que c'eſt la lymphe ſeule qui eſt altérée. Les douleurs aiguës que les vérolés reſſentent, ont pour ſiége le tiſſu le plus ſerré des parties du corps ; telles que les glandes lymphatiques, les muſcles, les membranes, le périoſte. Et comme c'eſt la lymphe qui répare les parties où il y a eu ſolution de continuité ; que c'eſt elle qui fournit le ſuc nourricier qui doit faire pulluler les chairs & conduire les plaies & ulceres à cicatrice : en conſéquence, on n'eſt pas étonné de voir les ulceres & les plaies qui arrivent aux vérolés être ſi opiniâtres ; la germination des nouvelles chairs imparfaite ; les chairs fongueuſes, mollaſſes, caſéeuſes ; la cicatriſation impoſſible ; & les ulceres dégénérer en fiſtules.

Tant que le virus vénérien agit avec lenteur, il ne cauſe aucune incommodité ſenſible pendant des années entieres : mais quelquefois il dégénere en écrouelles, ou en lepre. Lorſqu'il exerce ſon action avec rapidité, il ſe porte ſur une, ou ſur pluſieurs, ou ſur toutes les parties du corps ; il attaque en même tems la tête, la poitrine, le bas ventre, les extrêmités, la peau, les viſceres, les membranes, les muſcles, les cartilages, & les os.

La Tête eſt tourmentée de violentes douleurs ; ſujette à la migraine & quelquefois même à l'épilepſie : les Yeux perdent leur action & ſont obſcurcis par des vertiges : le Front eſt entouré d'ulceres, de puſtules, & de tubercules durs & calleux ; qui ſe répandent auſſi ſur les tempes & derriere les oreilles : où ils ſont rangés de ſuite à-peu-près comme des grains de *Chapelet*, dont auſſi ils portent communément le nom. Ces puſtules s'étendent delà peu-à-peu dans toute la chevelure : non-ſeulement les cheveux tombent, ce qui laiſſe des endroits chauves vers les tempes & derriere la tête, & qui produit l'Alopécie ; mais les poils des ſourcils & du menton tombent pareillement.

L'intérieur de la Bouche, du Nez, & du Goſier, eſt affecté : la luette, les amygdales, & toute la voute du palais, ſont douloureux, enflammés, ulcérés ; ce qui porte la carie aux os du palais : il ſurvient des tubercules & des puſtules qui dégénerent en ulceres ronds, malins, phadégéniques, qui carient quelquefois la voute oſſeuſe du palais juſques dans les narines.

La membrane pituitaire devient en proie à des polypes fongueux, ulcérés, calleux, carcinomateux, ou à un grand nombre de puſtules qui produiſent des ulcérations malignes ; d'où il arrive que les os ſpongieux des narines, les deux os triangulaires du nez, & le vomer qui les ſourient, étant rongés par la carie, tombent en pieces ; & que le nez s'affaiſſe, & ſon cartilage périt.

Les organes de la parole venant à s'affecter de

pluſieurs façons, la voix change, devient rauque, & même ſe perd entiérement.

Les gencives ſont rongées par des aphtes, des abſcès, des ulceres : ce qui cauſe des maux de dents, & qui fait qu'elles branlent, ſe carient, & tombent enfin.

Les endroits par où paſſe l'air qu'on reſpire (comme les narines, le goſier, & la bouche) étant corrompus, ulcérés, pourris; l'haleine eſt d'une puanteur inſupportable.

Les oreilles ſont auſſi attaquées; le marteau, l'enclume, l'étrier, les orbiculaires, & la voute oſſeuſe de l'oreille, ſe carient, & cauſent la ſurdité. Du dedans de l'oreille, comme d'une fiſtule, ſortent de la lymphe, de la ſéroſité, du pus, de la ſanie, qui ſont auſſi d'une puanteur inſoutenable, & preſque cadavéreuſe.

Les yeux ſont attaqués de différentes maladies dans la vérole; les paupieres deviennent rudes, épaiſſes, rouges, ſujettes à démangeaiſon, chaſſieuſes, calleuſes, ulcérées, carcinomateuſes; il s'y forme des boutons, des verrues, des tubercules. La conjonctive eſt expoſée à des ophthalmies longues, opiniâtres, œdémateuſes, inflammatoires, ulcérées; accompagnées d'un larmoyement continuel, âcre & ſalé. La cornée eſt couverte de taies, ou rongée par des puſtules & des ulceres. Les humeurs de cet organe s'épaiſſiſſent : & donnent lieu à des fiſtules, des ſuppurations, &c.

Il ſe forme encore des Fics près de l'anus; & des tumeurs de différentes eſpeces, aux teſticules.

La Peau eſt affectée en pluſieurs façons. On y obſerve (ſurtout à la poitrine & entre les épaules) des taches; qui tantôt ſont plates, unies, rondes, ſéches, de couleur de roſe, pourprées, jaunes ou livides; tantôt ſéparées, petites, rondes, & ſemblables à des lentilles; tantôt plus grandes & plus étendues. Elle devient ſujette à des gales, des gratelles, à diverſes eſpeces de dartres; elle ſe gerſe dans la paume des mains, & à la plante des piés, où il ſe forme des crevaſſes dures, calleuſes, accompagnées de démangeaiſon, & qui rendent une ſéroſité claire.

Nous avons dit que des douleurs fréquentes & cruelles ſe font ſentir durant la nuit; ſurtout lorſqu'on eſt au lit & que le corps eſt échauffé par tout ce qui l'environne. Tantôt elles occupent les parties muſculeuſes, & les membraneuſes, comme les douleurs de rhumatiſme; tantôt elles occupent les ligamens & les tendons qui environnent les jointures, à l'inſtar des douleurs de goute : tantôt elles occupent à la fois & les muſcles & les jointures.

Le milieu (ou corps) des Os, qui eſt l'endroit le plus dur & le plus compact, s'éleve en exoſtoſes plus ou moins conſidérables, tantôt un peu molles & à demi-pulpeuſes, tantôt dures & vraiment oſſeuſes; qui cauſent des douleurs plus ou moins ſenſibles; & qui ſont quelquefois indolentes. Les extrêmités des os, naturellement ſpongieuſes & moins compactes, ſe dilatent & groſſiſſent dans toute leur étendue, mais inégalement, ſuivant que le tiſſu en eſt plus ou moins ſerré; ce qui produit des tumeurs, des douleurs, des difficultés de ſe mouvoir, des ankyloſes dans les articulations. Les os ſe carient au-dehors, au-dedans, & même dans toute leur ſubſtance. De-là vient qu'étant alors fragiles & à moitié rongés, ils ſe caſſent au moindre effort, & preſque ſans aucune violence. On dit même avoir obſervé dans les cadavres de vérolés, que la moëlle des os étoit quelquefois enflammée, tombée en ſuppuration, & ulcérée. Il y a auſſi des obſervations qui prouvent que les os pénétrés intimement du virus vérolique ſe ramolliſſent quelquefois de telle ſorte qu'on peut les plier comme un morceau de cire; qu'ils peuvent en ſe reſſerrant ſe réduire en un moindre volume; & que dans cet état ils ſont même ſujets à toutes les affections des parties molles, comme l'inflammation, la douleur, la ſuppuration, l'ulcération, la fiſtule, la gangrene.

[Mais il faut toujours ſe ſouvenir que cette multitude de ſymptômes, & tous les autres qui dérivent du trouble des fonctions animales, ne ſont pas ſpécialement affectés à la vérole ſeule; & que même ils ne lui appartiennent point eſſentiellement. La plupart ſe retrouvent dans d'autres maladies qui n'ont pas pour cauſe le virus vénérien.]

Traitement des Maladies Vénériennes.

La vérole eſt bien moins difficile à guérir, quand elle eſt récente; que lorſqu'elle eſt déja ancienne, que le malade eſt d'une mauvaiſe conſtitution, & qu'il a la voix enrouée. On trouve encore bien plus de difficulté, lorſque la vérole eſt accompagnée de caries, d'ulceres, & d'exoſtoſes. Le printems & l'été ſont les ſaiſons qu'on doit choiſir pour en entreprendre la guériſon.

Comme la lymphe eſt épaiſſie par le ſéjour du virus, & que les vaiſſeaux ſont obſtrués; il faut employer des remedes apéritifs, extrêmement développés & atténués : car les apéritifs ordinaires, qui viennent à bout de lever les obſtructions cauſées par un ſang épais & viſqueux, ont leurs molécules trop groſſieres pour parvenir juſqu'au ſiége des concrétions véroliques.

Les plantes antivénériennes ſeules ne ſont pas auſſi efficaces que le Mercure & ſes préparations. Elles ne réuſſiſſent ordinairement que quand le mal n'a pas eu le tems de faire de grands progrès. On peut cependant encore les employer comme des ſecours utiles, lorſque le virus eſt engagé dans la maſſe du ſang, & que le mal n'eſt pas trop invétéré.

Tout remede, propre à fondre la lymphe & à la porter vers ſes émonctuaires naturels, peut être employé avec ſuccès dans cette maladie. Tel eſt le cas de preſque tous les ſudorifiques. Voyez ANTIMOINE *Diaphorétique :* BUIS : TISANNE : SUDORIFIQUE.

2. Il y a des perſonnes qui prétendent que l'uſage des eaux minérales peut guérir la vérole.

3. Un nommé Charbonnier guériſſoit (dit-on) radicalement la vérole par de ſimples fumigations. Ce fait ſemble conſtaté par le zele de certain Chirurgien qui, dans ce tems-là, à genoux devant le tombeau de Charles VIII, dans l'Egliſe de l'Abbaye de S. Denys, invoquoit tout haut ce Roi, ſous lequel avoit commencé cette maladie en France. Il le ſupplioit d'arrêter le cours de telles guériſons : » il » eſt à craindre, diſoit-il, que la facilité de guérir » ne multiplie le crime.

4. Nath. Henshaw (dans ſon traité intitulé *Aëro-Chalinos, or a Regiſter for the Air*, impr. en 1677) propoſe de renouveller avec force l'air d'un appartement, à l'aide de ſoufflets; & recommande cet uſage pour guérir la Vérole; ainſi que la Pierre, & d'autres maladies. Voyez la Préface du Docteur Hales, pour ſa *Deſcription du Ventilateur.*

5. Le Mercure eſt conſtamment employé à la guériſon de ce mal. Les frictions, la ſalivation, & le régime, ſont ce qu'on appelle les GRANDS REMEDES. Leur ſuccès dépend des diſpoſitions

du ſujet, & de l'habileté de celui qui le traite. Cette méthode tient le malade, pendant quarante ou cinquante jours, au bouillon & à la tiſanne; plus ou moins, ſelon les circonſtances.

Quand le mercure a gonflé les glandes maxillaires & les parotides; qu'il a fait groſſir la langue, & ulcérer toutes les parties de la bouche pour fournir une copieuſe ſalivation; la langue ſort quelquefois de la bouche; le viſage & la tête s'enflent conſidérablement: ce qui produit la difficulté de reſpirer, & l'impoſſibilité d'articuler des paroles. Pendant tout ce tems le malade eſt continuellement dans l'ordure & la puanteur; ſans que l'on oſe changer ſes draps, ni ſa chemiſe. Dès que toute la bouche eſt ulcérée, elle exhale une odeur cadavéreuſe qui infecte ceux qui approchent. La perſonne qui garde le malade, eſt chargée de ne le laiſſer aucunement dormir; enſorte que tout le tems de cette diete eſt une inſomnie continuelle. Et ſi, la Garde venant à s'aſſoupir, le malade s'endort auſſi, l'excrément ſalivaire tombe dans la poitrine; ce qui ſuffoque, & donne ſubitement la mort.

On voit des vérolés, à qui le mercure au lieu de procurer la ſalivation, cauſe des diarrhées violentes; ſuivies de grandes douleurs & de dyſenterie; & qui ſe terminent par la gangrene des inteſtins.

Le mercure décharne beaucoup les gencives, en ronge profondément les alvéoles, & ſouvent occaſionne la perte de toutes les dents.

Quoique ces accidens & nombre d'autres ſoient fréquens, on ne laiſſe pas de ſuivre la méthode des frictions, quand on croit ne pouvoir pas guérir autrement.

Régime qu'on fait obſerver aux vérolés, avant les frictions.

Ils doivent ſe tenir dans un lieu chaud; ne prendre que des alimens d'un bon ſuc, comme ſont les conſommés faits avec la volaille; boire des décoctions ſudorifiques faites avec le bois de gayac, la ſquine, la ſalſepareille, &c. On leur fera prendre des lavemens, pour tenir le ventre libre: on leur fera quelques ſaignées: & on les purgera avec un demi-gros de jalap & quinze grains de mercure doux. Il faut réitérer ces purgations autant qu'on juge à-propos. Les malades ſe baigneront enſuite, pendant neuf ou dix jours, ſoir & matin. Pendant qu'ils prendront les bains, on leur donnera le ſel volatil de vipere (la doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à ſeize); ou bien de la graiſſe de vipere, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme, dans de la conſerve de roſes.

A Montpellier, on prétend que plus le malade ſe baigne, plus les frictions ont un ſuccès certain: c'eſt pourquoi on y fait quelquefois prendre plus de trente bains de ſuite.

Décoction ſudorifique, propre en cette occaſion.

Prenez ſix onces de rapure de gayac, ou de genevrier; deux once d'écorce de gayac; une once de ſaſſafras; une demi-livre d'antimoine, lié dans un nouet; & une demi-livre de mercure crud, auſſi lié dans un nouet. Verſez ſur toutes ces drogues douze à quinze livres d'eau commune. Faites bouillir le tout dans un vaiſſeau bien bouché, juſqu'à la conſomption du tiers ou de la moitié. Puis coulez le tout & conſervez-le pour l'uſage indiqué ci-deſſus.

Après toutes ces préparations, on procurera le flux de bouche par le moyen des frictions mercurielles.

Onguent de Mercure.

Prenez du mercure crud; que vous éteindrez avec de la térébenthine & de la graiſſe de porc, dans un mortier. Sur une partie de mercure, vous mettrez trois parties de graiſſe. Vous mêlerez le tout pour en faire un onguent.

Friction.

Il faut faire prendre un bouillon au malade; le mettre auprès du feu; le frotter enſuite avec un ou deux gros de mercure, au plus à chaque fois, ſans compter la graiſſe. On commencera les frictions par la plante des piés; puis on montera aux jambes & au-dedans des cuiſſes: on aura ſoin de frotter principalement les jointures. Après les cuiſſes on frottera le corps; & on finira par le cou. Il faut s'abſtenir de frotter l'épine du dos, les aiſſelles, & les aines. Il ſera à-propos de garantir le ventre par une ſerge de laine, couſue par derriere. Le malade peut ſe faire, lui-même, les frictions. Quand le malade eſt d'une complexion délicate, une ſeule friction ſuffit quelquefois. Quand on aura ainſi graiſſé le vérolé, on lui donnera un caleçon ou un pantalon, de linge; & on le fera mettre au lit.

On aura ſoin de regarder de tems en tems dans la bouche du malade, pour voir ſi le mercure agit: ce que l'on connoit lorſque la langue, les gencives & la luette s'enflent; que le vérolé a mal à la tête; que ſon haleine eſt forte; ſon viſage, rouge; qu'il a de la peine à avaler ſa ſalive; ou bien qu'il commence à ſaliver. Si aucun de ces ſignes ne paroît, il faut recommencer la même opération le lendemain matin, & le ſoir encore, ſi l'on n'apperçoit point de ſalivation. Il arrive quelquefois qu'on eſt obligé de donner quatre ou cinq frictions, & de faire prendre intérieurement un peu de panacée mercurielle pour aider la ſalivation. *Voyez* PANACÉE.

Régime qu'on doit faire obſerver aux vérolés, pendant les frictions.

Ils ſe nourriront d'œufs, de bouillons, & de conſommés. Ils garderont le lit, dans une chambre chaude; & ne ſe leveront que quand on voudra arrêter la ſalivation qui dure environ vingt ou vingt-cinq jours, ou bien juſqu'à ce qu'elle ne ſoit plus infecte, ni colorée, mais claire & fluide.

REMARQUES. I. Quand il arrive un cours de ventre pendant la *ſalivation*, elle *s'arrête*. Pour la faire recommencer, il faut arrêter le cours de ventre avec du lait & des jaunes-d'œufs. Mais ſi elle ne reparoît pas encore, il faut l'exciter par une légere friction. Quand la *ſalivation* eſt *trop abondante*, on la diminue par le moyen d'un doux purgatif; ou avec quatre ou cinq grains d'or fulminant, qu'on donne dans de la conſerve de roſes. *Voyez* CRACHER.

On peut auſſi, pour l'arrêter, donner de la poudre de ſouris, dans du vin blanc: ou quelques priſes de fleur de ſoufre, après un léger purgatif.

II. Le malade jette ordinairement par jour, trois ou quatre livres de ſalive: il tient un baſſin près de lui, pour la recevoir.

III. Si le flux de bouche ne s'arrête point de lui-même dans les vingt ou vingt-cinq jours, on le fait ceſſer en purgeant le malade.

IV. Les *ulceres, qui reſtent dans la bouche*, ſe guériſſent en les gargariſant ſouvent avec l'eau d'orge, le miel roſat, ou le vin tiede.

V. On guérit les *porreaux* en les liant. Mais s'il n'eſt pas poſſible de les lier, on les conſume avec quelques cauſtiques; tels que la poudre de ſabine, ou des eaux fortes : il faut prendre garde de ne point endommager les parties voiſines. On les coupe quelquefois, & après les avoir laiſſé ſaigner, on les lave avec du vin chaud. [Il eſt traité ci-après, des Porreaux, ſous un titre particulier.]

Suite du Régime.

Lorſque le malade eſt levé, on le change de linge, de lit, & de chambre : puis on le purge : & on lui fait reprendre des forces avec de bon vin & de bons alimens. Si le malade eſt trop affoibli, on lui donne du lait de vache avec du ſucre roſat.

La Vérole *qui n'eſt point invétérée ſe guérit par la Panacée ſeule*, ſans qu'il ſoit beſoin de faire des frictions. Après qu'on a ſaigné, purgé, & fait prendre les bains au malade, on lui donne dix grains de panacée mercurielle le matin, & autant le ſoir; le lendemain on en donne quinze grains le matin, & autant le ſoir; le troiſieme jour vingt grains le matin, & autant le ſoir; le quatrieme jour, vingt-cinq grains le matin, & autant le ſoir; le cinquieme jour trente grains le matin, & autant le ſoir. On continue à augmenter ainſi la doſe, juſqu'à ce que le flux de bouche vienne abondamment : & on l'entretient en donnant de deux en deux jours, ou de trois en trois jours, douze grains de panacée. On ne finit point de donner cette derniere doſe, que la ſalivation ne ſoit belle & que les accidens n'aient diſparu.

Au reſte, la ſalivation occaſionnée par le mercure eſt toujours fort incommode : & on a bien à deſirer de pouvoir s'en paſſer. *Conſultez* l'article Mercure. Nous avons indiqué, ci-deſſus, une partie de l'état fâcheux où elle réduit les malades. Souvent encore les ulceres de la bouche & des glandes maxillaires & ſalivaires ſont ſi ſordides, profonds, phagédéniques, & difficiles à cicatriſer, qu'ils entretiennent une ſalivation abondante, preſque impoſſible à modérer, & qui jette les malades dans le maraſme. Il reſte quelquefois après la guériſon des ulceres un ſerrement de bouche appellé communément *Bridure :* la machoire inférieure ſe trouve alors preſque immobile, & tellement ſerrée contre la ſupérieure, que la bouche ne s'ouvre que peu ou point du tout; ainſi il eſt preſque impoſſible d'y introduire des alimens ſolides, & de les mâcher, ni même de former des ſons articulés.

Ceux à qui on a vu la langue continuellement hors de la bouche durant la ſalivation, ne ſont pas moins à plaindre. Il s'en eſt trouvé à qui la langue a été coupée par les dents; d'autres à qui l'on avoit apporté tous les ſoins poſſibles pour la faire rentrer dans la bouche, ſans avoir pu y réuſſir; laquelle étoit tombée en mortification & gangréne, & enſuite avoit été guérie : mais ce qu'il y avoit eu de ſphacelé à la langue, s'étant ſéparé de la partie qui reſtoit ſaine, les malades ſont reſtés muets le reſte de leurs jours.

Deux femmes qui avoient inutilement eſſayé la ſalivation pour des puſtules répandues ſur pluſieurs endroits de leur corps, & jugées vénériennes, furent parfaitement guéries par la décoction de ſalſepareille avec du lait. * Bromfield, *on the Engliſh nightſhades.*

M. Sanchès, ancien Médecin de deux Impératrices de Ruſſie, a fait prendre le remede ſuivant avec un ſuccès conſtant, & ſans aucun accident fâcheux, pour les douleurs nocturnes & les autres ſymptômes ſujets à revenir après la ſalivation. Ce remede conſiſte dans deux ou trois onces d'eau-de-vie de froment, que le malade prend lorſqu'on y a fait diſſoudre environ un quart de grain de ſublimé corroſif. On boit ſur le champ quelque potion chaude; & on ſe met dans un bain de vapeurs pour ſuer abondamment. * *Journal des Sav.* Juin 1759. Conſultez un volume *in*-12 publié en 1763 par M. Le Begue de Preſle, intitulé *Mémoire pour ſervir à l'uſage interne du Mercure Sublimé Corroſif;* La Haye (Paris) Didot. On y trouve, outre la Théorie & des inſtructions de pratique, un Recueil d'Obſervations faites ſur l'uſage interne de ce remede, en Allemagne, en Angleterre, en Italie, &c : & l'Auteur y inculque avec ſoin l'importance d'adminiſtrer toujours prudemment ce remede; qui paroît avoir des ſuccès étonnans, entre les mains de perſonnes ſages & éclairées; mais dont un uſage téméraire ſeroit pernicieux. Nous en avons déja parlé, au mot Sublimé. M. De Preſle diſcute les doſes & les véhicules, dans les *pp.* cxlij & ſuivantes de ſon Mémoire. Voyez-y encore le Chap. IV, depuis la *p.* lxx; & preſque tous les articles du Recueil d'Obſervations. Le *n.* XIII préſente une autre méthode, de M. Sanchès.

M. Bromfield ayant vu la ſalivation tentée inutilement; & ayant obſervé que le Mercure faiſoit alors écouler le virus vénérien par les urines, d'où s'enſuivit une guériſon parfaite : il croit que l'on pourroit traiter les maladies Vénériennes par les Diurétiques combinés avec le Mercure. Au moyen de quoi l'on éviteroit la ſalivation, dont on connoit les dangers & les tourmens; & la méthode par Extinction, qui eſt inſuffiſante dans les pays froids.

Remede éprouvé contre les Maux Vénériens les plus invétérés : par l'Abbé Rouſſeau.

Prenez ſalſepareille, ſquine, ſaſſafras écorce & bois, pommes de cyprès, écorce de grenade, gayac écorce & bois, de chacun une livre; baies & bois de genevrier; deux livres. La proportion eſt d'un quart d'écorces, ſur trois quarts de bois. Rapez, ou pilez ces drogues. Les ayant réduit en poudre groſſiere, mêlez-les peu-à-peu dans quarante livres d'eau; dans laquelle vous aurez fait fermenter, à l'étuve, huit livres de bon miel. Laiſſez infuſer & fermenter ces matieres pendant deux fois vingt-quatre heures. Enſuite ajoûtez-y peu-à-peu, antimoine crud, & alun de roche réduits en poudre, de chacun une livre; avec une livre de mercure crud, dans un nouet : & continuez la fermentation juſqu'à ce qu'elle ſoit finie. Elle vous donnera une liqueur vineuſe fort claire : dont vous garderez le quart, ou le tiers, dans des bouteilles de verre; que vous aurez ſoin de boucher. Puis vous diſtillerez le ſurplus; & en garderez l'eſprit, après l'avoir rectifié; ainſi que le flegme qui reſtera de la rectification; l'un & l'autre ſéparément. Enſuite vous paſſerez le réſidu par le ſas; & diſtillerez la liqueur qui aura paſſé, juſqu'à conſiſtance de gomme. Vous mêlerez ce flegme avec celui qui vous eſt reſté de la rectification de l'eſprit; & vous le garderez. Après cela vous ajoûterez au réſidu des matieres ſolides qui ſont reſtées ſur le ſas, autant de bois de gayac ou de buis, que vous le jugerez néceſſaire, pour en tirer une bonne quan-

tité de cendres, en les faisant brûler. Vous tirerez tout le sel de ces cendres, par lixiviation; à laquelle vous emploierez seulement une partie du flegme ci-dessus: & vous garderez le sel qui en proviendra. Il faut observer d'ôter l'antimoine, & le mercure, avant de faire brûler les autres matieres. Vous tirerez aussi la teinture de cet extrait ou gomme avec l'esprit susdit; & vous broyerez sur le marbre, parties égales de votre sel, & de sublimé doux bien préparé; & vous les réduirez en huile, à la cave, par défaillance. Si une partie du sublimé n'est pas fondue, vous le broyerez avec partie égale du même susdit; & vous le remettrez à la cave pour qu'il se fonde en huile, comme ci-devant: avant de faire ce dernier mêlange destiné à la solution, il faut peser chaque matiere, pour plus d'exactitude, afin de bien régler les doses.

Usage. Il faut faire prendre au malade, tous les matins, à jeûn une ou deux cuillerées de l'esprit chargé de sa teinture; avec assez de la liqueur mercurielle, pour qu'il y entre sept ou huit grains de sublimé doux, outre & non compris le sel avec lequel il a été fondu en huile. Si cette composition de la teinture, de la liqueur mercurielle, & de l'huile paroît trop forte, on la temperera avec un peu du flegme; selon l'état de la maladie, & les forces ou la disposition du malade: lequel se tiendra au lit, trois ou quatre heures après la prise, & bien couvert; pour exciter la sueur; après laquelle il prendra une pareille dose, & soupera le soir légerement. Entre les repas il usera, pour se désaltérer, d'une boisson composée du flegme, & d'une moitié de la liqueur vineuse qu'on a gardée exprès sans distiller. Il peut boire à ses repas un peu de bon vin trempé d'eau, ou de la liqueur susdite. On continuera ce remede, pendant trois semaines ou un mois, ou jusqu'à parfaite guérison; laquelle avancera de beaucoup, si l'on a soin de se purger une ou deux fois la semaine, avec la coloquinte & la scammonée bien préparées selon la méthode de l'Abbé Rousseau.

Propriétés. Ce remede calme d'abord toutes les douleurs, l'insomnie, les inquiétudes nocturnes, les maux de tête, & autres symptômes de cette maladie; il dissipe les nodus, les exostoses, les pustules; & procure enfin une entiere guérison, sans causer le flux de bouche, ni exposer aux accidens qui suivent ordinairement l'usage du mercure: ensorte qu'on peut dire que ce remede est des plus faciles, des plus efficaces, & des plus assurés. Il réussit beaucoup mieux en été qu'en hiver; & quand on procure la sueur le matin, que quand on ne la procure pas.

Si par un accident extraordinaire, il restoit quelque impression du mercure, après l'usage de ce remede; il faudra prendre pendant huit jours, depuis quatre jusqu'à huit gouttes d'esprit de sel, dans un bouillon ou dans du vin, le matin à jeûn; & prendre ensuite pendant douze ou quinze jours, une dose de poudre, ou plutôt d'essence, de vipere, le matin à jeûn.

Notez que l'esprit de sel est employé ici, parce qu'il est constamment le correctif du mercure: selon l'Abbé Rousseau.

Traitement de ces maladies, sans Mercure.

1. Nicolas De Blegny, Maître & Juré Chirurgien de Paris, & Chirurgien du Roi Louis XIV, croyoit qu'il étoit nécessaire de diversifier les remedes de la vérole: & il regardoit les sudorifiques, & les diurétiques, auxquels on associoit des purgatifs; comme propres à guérir radicalement. Consultez son livre intitulé: *L'Art de guérir les Maladies Vénériennes, expliqué par les principes de la nature & les méchaniques.* Il y en a eu, au moins, cinq éditions: ce sont trois petits volumes *in*-12; que l'on relie fort aisément en un.

2. Quelques expériences faites avec les REMEDES *Pastoraux*, dont nous avons parlé dans l'article REMEDE, font présumer que ces remedes où entre le *Crocus Metallorum*, & qui sont purgatifs & sudorifiques, y peuvent être employés avec succès.

3. On a vanté le remede suivant, sous le titre de *Pilules de Le Large.* Prenez trochisques alhandal (ou de coloquinte), safran des métaux, sel gemme, une dragme de chaque; aloës succotrin, deux dragmes; six dragmes d'électuaire de roses, de Mésué: & faites-en des pilules. La dose est de douze grains: qu'il faut prendre, le matin, à jeûn; puis un peu d'anis confit. On doit en continuer l'usage, durant quinze ou vingt jours. On peut commencer par user d'une décoction sudorifique; composée de bois & écorce de gayac, & salsepareille, six dragmes de chacun; trois dragmes de squine; sassafras, bois de rose, & cubebes, de chacun deux onces: que vous ferez infuser dans dix livres d'eau de fontaine ou de riviere, pendant vingt-quatre heures.

4. En 1764, & années suivantes, le Sieur Nicole, Chirurgien chez le Roi, administroit à Paris un remede Antivénérien dans lequel il n'entroit pas de Mercure; & que M. Morand convenoit être utile.

Remedes pour les Ulceres Vénériens.

1. Faites dissoudre environ deux onces d'égyptiac dans un verre d'eau de forge de Maréchal; brouillez bien le tout ensemble: étuvez les ulceres avec ce mêlange; & appliquez-y des linges qui en seront imbibés. Ce remede convient parfaitement au *Phimosis:* qui est un état où l'extrêmité des enveloppes, & tout ce qui l'environne, sont rapprochés & serrés par une espece d'étranglement.

Cet accident est occasionné par les chancres, tant du gland que de l'intérieur du prépuce; qui est tellement enflé, tendu & enflammé, qu'il enveloppe étroitement le gland, & empêche qu'on ne le découvre pour visiter & traiter les chancres.

2. Le précipité rouge, avec les suppuratifs; l'égyptiac seul, ou mêlé avec les suppuratifs, & le précipité, joints ensemble, ou séparément; sont encore très-propres à dessécher & guérir les ulceres vénériens.

Voyez AGNUS CASTUS: CHANCRE: l'article PARFUM.

Essence pour les Ulceres.

4. Prenez storax, aloës succotrin, musc, ambre gris, encens mâle, calamenth, angélique odorante, myrrhe, benjoin, baume noir (*Mentha fusca*), & millepertuis. Tirez la teinture de chacune de ces drogues séparément, avec l'esprit de vin. Mêlez toutes ces teintures ensemble: & servez vous-en pour étuver, ou injecter, les ulceres vénériens. * *Par l'Abbé Rousseau.*

Pour

Pour les Porreaux & Calloſités des Parties naturelles & du fondement ; qui ne ſont ni ouverts ni ulcérés : remede du même Abbé.

Il faut couper la ſuperficie des porreaux avec un raſoir ; & arrêter le ſang avec de la poudre de ſabine. Le lendemain vous y appliquerez un peu de poudre d'orpiment préparé, pour réprimer le venin de l'ulcere : cette poudre ne cauſe que très-peu de douleur. Enſuite vous y mettrez l'égyptiac & le ſuppuratif, pour fondre.

On guérit de la même maniere les calloſités du fondement : excepté qu'on ne les coupe point, comme les porreaux ; on y fait ſeulement une inciſion à la ſuperficie. Voyez *Liqueur* CAUSTIQUE : & ci-deſſus, *Remarque*, n. V.

Pour les Porreaux, Ulceres, & Calloſités des perſonnes dont le mal n'eſt ni extrême, ni invétéré.

Voyez *Liqueur* CAUSTIQUE.

Appliquez ſur les porreaux l'égyptiac ſeul, ou diſſout dans l'eau de forge ; & preſcrivez l'uſage interne des autres remedes.

On peut ſe ſervir auſſi de l'égyptiac mêlé avec le ſuppuratif ; ou diſſout dans l'eau qui a ſervi aux différentes lotions de l'orpiment.

Préparation de l'Orpiment, pour l'uſage dont nous venons de parler.

La poudre d'orpiment eſt un cauſtique potentiel très-doux, & très-efficace pour éteindre le venin des ulceres. Prenez parties égales de nitre & de tartre en poudre : & les ayant bien mêlé enſemble, faites-les détonner dans le creuſet, en y mettant le feu avec un charbon allumé. Pulvériſez chaudement le ſel qui reſtera : & l'ayant mêlé avec partie égale d'orpiment auſſi en poudre, vous mettrez ce mêlange dans le creuſet ; que vous aurez ſoin de couvrir d'une brique, ou d'une tuile. Enſuite vous donnerez, peu-à-peu, un feu gradué, pendant un demi-quart-d'heure juſqu'à ce que le tout ſoit fondu enſemble : & ſur la fin, vous ferez un feu très-fort. La matiere étant bien fondue, vous la laiſſerez refroidir. Puis vous caſſerez le creuſet, pour la retirer. Après cela vous la mettrez dans l'eau pour diſſoudre tout le ſel ; & vous trouverez la poudre d'orpiment au fond du vaiſſeau. Vous lui donnerez pluſieurs lotions d'eau commune, afin de la bien deſſaler ; puis vous la garderez pour l'uſage.

L'eau qui a ſervi à diſſoudre ce ſel eſt très-propre auſſi pour déterger, deſſécher, & guérir les ulceres vénériens. Si elle étoit trop ſalée, & qu'elle cauſât des douleurs trop cuiſantes, il faudroit la tempérer & adoucir, en y ajoûtant ſuffiſante quantité d'eau commune. Elle a plus d'efficacité quand on y fait diſſoudre de l'égyptiac : toujours en la tempérant, pour qu'elle n'occaſionne pas de douleur. On y trempe des compreſſes, qu'on applique ſur les ulceres ouverts.

Voyez *Mercure Violet*, dans l'article PÂLES-COULEURS.

Pour les Chancres ; & les Bubons Vénériens, connus ſous le nom de *Poulins*.

Le malade doit uſer d'abord du remede anti-vénérien, décrit ci-deſſus, *contre les maux vénériens les plus invétérés*. Enſuite le Chirurgien le traitera à la maniere ordinaire. * *L'Abbé Rouſſeau.*

Conſultez les mots CHANCRE : BUBON.

Les *Poulins* ſe guériſſent (dit-on) en quinze jours ; pourvu que l'on prenne pendant huit jours de ſuite une cuillerée de bon miel délayée dans un verre de vin blanc vieux. Pendant ce tems il faut ſe priver de vin ; & boire beaucoup de *Bouillon Rouge* : Voyez T. I, p. 34.

Les Bubons Vénériens, ou Poulins, viennent difficilement à ſuppuration. On reſſent, quelques jours après l'acte vénérien, une légere douleur en marchant ; dans les glandes d'un côté ou des deux côtés des aines. Ces glandes paroiſſent gonflées au toucher ; elles augmentent de volume plus ou moins promptement ; & deviennent dures, tendres, nénitentes, douloureuſes : cependant, la peau qui les couvre, conſerve ſa couleur naturelle ; mais on marche avec plus de peine. Enfin le poulin ſe manifeſte ; il eſt plus ou moins élevé, d'une figure ronde, oblongue, ou cylindrique ; tantôt gros comme un œuf de pigeon ou de poule, & tantôt comme le poing. Ces poulins ſont une maladie importante.

Il y en a qui viennent à la ſuite d'une gonorrhée virulente, arrêtée par des injections faites dans le commencement & à contretems, ſans avoir détruit le virus ; ſans avoir calmé les douleurs, les tenſions, & inflammations, & ſans avoir liquefié la matiere qui produit la chaude-piſſe.

Les Chancres du gland, du prépuce, & de la verge, cauſent encore ſouvent les poulins.

D'autres arrivent d'eux-mêmes, ſans qu'il y ait eu depuis longtems aucun commerce impur : alors c'eſt un ſigne pathognomonique d'une vérole cachée.

Sitôt qu'on s'apperçoit de la moindre douleur & d'une petite élévation dans l'aine, il faut ſe faire tirer du bras dix à douze onces de ſang ; réitérer le lendemain ; puis, le ſoir, prendre intérieurement de puiſſans dépuratifs. Le lendemain de la premiere priſe, on fera une troiſieme ſaignée : puis au bout de deux jours, on reprendra les dépuratifs. Les ſoirs on prendra deux dragmes d'onguent mercuriel, dont on fera une friction ſur l'aine. Si on ſent de la groſſeur & de la douleur aux deux aines, on y fera des frictions, en mettant pour les deux, trois dragmes d'onguent. On commencera le ſoir de la premiere ſaignée, & on continuera de deux jours l'un. On prendra auſſi une demi-once de l'emplâtre de Vigo *Mercurii quadruplicati*, qu'on étendra ſur un morceau de peau qui puiſſe entourer la tumeur & toute l'aine ; & on l'appliquera d'abord qu'on aura fait la friction : ſi les deux aines ſont attaquées, on mettra la même doſe de demi-once ſur chacune ; & on levera l'emplâtre pour faire les frictions. On le renouvellera de quatre en quatre jours. Par là on *fondra & diſſipera les bubons, ſans qu'ils viennent à ſuppuration.*

Le malade obſervera un bon régime, ſe tiendra dans la chambre, & évitera l'air froid.

Il prendra auſſi tous les jours trois grands verres de cette *Tiſanne ſudorifique :* Prenez bois de gayac & de ſaſſafras, deux onces de chacun ; ſquine & ſalſepareille, une once & demie de chaque ; genipy, une once & demie ; antimoine crud, pulvériſé, & mis dans un nouet, trois onces. Coupez menus les bois, la ſquine, & la ſalſepareille ; & mettez-les avec huit livres d'eau de fontaine ; & que le tout bouille, pendant environ ſix minutes : laiſſez enſuite infuſer pendant la nuit, le pot étant bien couvert : puis, le matin, faites bouillir à petit feu, & ré-

duire à ſix livres. Enfin mettez-y de la réglisſe & un peu d'anis verd, pour rendre cette boiſſon agréable. Gardez la colature bien bouchée. Le marc ſervira pour une ſeconde tiſanne dont on uſera aux repas & dans la journée.

Si la matiere eſt déja formée, ou qu'elle commence à ſe former, on aidera ſa digeſtion & enſuite ſa ſortie par un *Cataplaſme digeſtif*, dont voici la préparation. Oignon cuit ſous la cendre, deux onces; ſavon noir, & onguent Diachylon avec les gommes, une once & demie de chaque; Baſilicon, une once: broyez-les enſemble dans un mortier de marbre.

Autre. Prenez racines de guimauve, de bryone, & d'oignon de lys blanc, une once de chaque. Coupez-les bien menus; & les faites cuire. Ajoûtez-y enſuite des feuilles de mauve & de branche urſine, une poignée de chaque. Faites cuire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pulpe; que vous paſſerez par le tamis: puis y ajoûterez de vieux levain, & de l'onguent baſilicon, une once de chaque; un oignon blanc, cuit ſous la cendre & pilé dans un mortier; huile de lys, deux onces: & ferez du tout un cataplaſme; que vous renouvellerez de tems en tems. Au lieu de cataplaſme on peut ſe ſervir d'*Emplâtres Maturatifs*; qui s'attachent à la partie, & ſont par cette raiſon plus commodes. Les plus employés ſont le diachylon ſimple; le diachylon avec les gommes (c'eſt-à-dire avec la gomme ammoniac, le ſagapenum, le galbanum, l'opopanax); le diachylon délayé avec les huiles de galbanum & de gomme ammoniac; le diachylon mêlé avec égale partie de poix de Bourgogne.

Nonobſtant les marques évidentes de pus, il ne faut pas trop ſe preſſer d'ouvrir le poulin; il faut attendre que la ſuppuration intérieure en ait conſumé la plus grande partie. Comme les duretés ſe trouveront détruites par ce moyen, la cure en ſera plus prompte & plus heureuſe.

On peut ouvrir le poulin avec le biſtourit; ou avec un cautere potentiel. Si on ſe ſert du biſtourit, & que le poulin ſoit petit, on ſe contentera d'une inciſion profonde qui ſuivra le plis de l'aine. Mais pour un poulin d'un volume conſidérable, on fera deux inciſions en forme de croix, & on emportera les angles de la plaie avec des ciſeaux. Si on emploie le cautere, on fera une eſcarre profonde, en appliquant ſur la tumeur, au moyen d'un emplâtre fenêtré, une trainée de pierre à cautere, qu'on couvrira d'un emplâtre agglutinatif. Si la premiere eſcarre ne pénetre pas juſqu'à l'abſcès, on remettra de nouvelle pierre à cautere; ou on achevera d'ouvrir par une inciſion.

Il eſt certain que le cautere convient beaucoup mieux que l'inciſion pour l'ouverture des poulins: non-ſeulement parce qu'en faiſant une plus grande ouverture, il donne plus de facilité pour découvrir le dedans de la tumeur & y appliquer les remedes; mais ſurtout parce qu'en rongeant les calloſités & les duretés des glandes, il les conſume & les fait ſuppurer. D'où il arrive que l'ulcere ſe déterge, & ſe cicatriſe plus heureuſement.

Dès qu'on aura évacué le pus, au moyen de l'ouverture, on remplira de charpie ſéche le dedans de la tumeur. Le lendemain, après avoir retiré la charpie, on appliquera un *Digeſtif* ordinaire, fait avec la térébenthine, le jaune d'œuf, & l'huile de millepertuis; auquel (ſi l'ulcere eſt ſordide) on pourra ajoûter de l'onguent Egyptiac, & même la teinture de myrrhe & d'aloës. Enfin on panſera la plaie, dans la ſuite, avec le baume d'Arcéus.

Dès que la ſuppuration aura un peu diminué la phlogoſe, on reconnoîtra ſoigneuſement la cavité de l'ulcere: & ſi on découvre des ſinus, il faudra (ſi l'on peut) les ouvrir avec le fer, ou du moins les dilater de telle ſorte qu'il ne ſoit pas difficile de les déterger & de les guérir: car il faut éviter les fiſtules qui pourroient reſter. S'il reſte des calloſités, comme il arrrive ſouvent, on les conſumera peu-à-peu avec des plumaſſeaux chargés de pierre à cautere; ou avec le précipité rouge joint à l'onguent baſilicon. On ramollira la baſe du poulin, en la frottant pluſieurs fois d'onguent mercuriel. On emploiera le baume verd de Metz, pour rendre plus fermes les chairs qui rempliſſent l'ulcere; & la charpie fine & ſéche, ou l'alun calciné, pour les deſſécher, & les réprimer ſi elles ſont trop élevées. Enfin, quand les glandes ſeront ramollies & deſenflées, on conſolidera l'ulcere.

Carnoſités, Calloſités, & Excroiſſances, qui ſe forment dans le canal de l'Urethre.

Quand on a eu pluſieurs gonorrhées opiniâtres ou mal traitées, on eſt ordinairement ſujet dans la ſuite à une *Strangurie* habituelle; dans laquelle l'urine au lieu de couler à plein canal & d'un cours égal & uniforme, ne coule que par un petit filet qui ſe partage ſouvent en deux, & qui même s'arrête ſouvent tout court: l'urine, loin de jaillir comme à l'ordinaire, ſort à peine lentement & goutte à goutte, malgré les efforts que l'on fait: enfin il eſt impoſſible de retenir longtems l'urine, parceque l'irritation fréquente qu'elle cauſe ſur le col de la veſſie oblige à uriner preſqu'à tout moment. Ces accidens ſont ſupportables tant qu'ils ſont médiocres. Mais ſi le vin, le commerce des femmes, les exercices violens (comme d'aller à cheval), les veilles, les alimens chauds, les paſſions violentes, viennent à les augmenter; le périnée s'échauffe, devient douloureux & dur, & par la ſtrangurie, ſe change en *Iſchurie* ou rétention d'urine: c'eſt inutilement qu'on veut alors uriner, & qu'on fait les plus grands efforts; on ne rend rien, ou ſeulement fort peu d'une matiere mucqueuſe, pituiteuſe, & comme purulente; la fievre s'allume; la veſſie trop pleine & trop gonflée, devient douloureuſe & eſt menacée d'une inflammation prochaine.

Les obſtacles qui s'oppoſent à la ſortie de l'urine ſont 1°. de petits ulceres calleux & rebelles, qui occupent les conduits excrétoires des proſtates ou des véſicules ſéminaires; 2°. les calloſités ou les cicatrices dures & calleuſes que ces ulceres laiſſent dans l'urethre après leur guériſon; 3°. les caroncules & carnoſités que les ulceres devenus fongueux forment dans l'urethre; 4°. les proſtates ou les véſicules ſéminaires, qui ſont devenues dures, calleuſes, ou skirrheuſes; 5°. les mêmes parties, fongueuſes, ſpongieuſes, & trop faciles à ſe gonfler à la moindre occaſion.

Il s'agit de dilater le canal de l'urethre, & d'ôter tout ce qui embarraſſe le paſſage de l'urine. Ces maladies ſont ordinairement longues, & difficiles à guérir.

Après avoir ſondé avec un Algali pour connoître les différens obſtacles, & lorſqu'on a reconnu l'endroit où il y a des carnoſités dans l'urethre; on prend communément une bougie, au bout de laquelle on met un peu de quelque onguent corroſif; & on le laiſſe ſur la carnoſité un quart-d'heure ou une demi-heure, ſelon que le malade peut le ſupporter; car les fibres nerveuſes qui font l'allonge-

ment du col de la veſſie & qui forment le canal de l'urethre, ſont ſi ſenſibles, que ſi l'onguent ſe trouve un peu trop corroſif, il y cauſe des douleurs, des inflammations, & une totale ſuppreſſion d'urine. C'eſt pourquoi l'on doit bien prendre garde aux préparations des onguens qu'on met au bout des bougies, afin qu'ils ne ſoient pas trop corroſifs: & il faut que ces ſortes d'onguens aient une conſiſtance d'emplâtre un peu dure; ſans cela, ils ſeroient fondus & liquefiés le long du canal de l'urethre, avant d'être portés juſques ſur la carnoſité; le corroſif mêlé avec l'onguent s'en détacheroit & y cauſeroit de violentes douleurs & des inflammations qui ſeroient pires que les carnoſités. Les uns ſe ſervent de vitriol de Chypre calciné; de poudre de ſabine & d'ochre jaune, parties égales, incorporées avec un peu de diachylon *cum gummis*, juſqu'à ce qu'il ne cauſe que très-peu de douleur au malade. D'autres prennent une dragme de précipité rouge pulvériſé, qu'ils incorporent avec une once de diapalme; ou douze grains de ſublimé corroſif incorporé avec demi-once dudit emplâtre.

A meſure que les carnoſités & excroiſſances fongueuſes ſe conſument (ce qui ne ſe fait pas ſans douleur), on fait une décoction avec une poignée d'orge & deux onces d'ariſtoloche ronde, dans demi-livre d'eau, que l'on fait réduire à moitié; on la paſſe, puis on y ajoûte demi-once de miel roſat: de laquelle mixtion, qu'on remue chaque fois, on fait des injections dans l'urethre, trois à quatre fois en vingt-quatre heures; pour nettoyer le pus que produiſent les carnoſités à meſure qu'elles ſe conſument.

On fait des *Bougies* qui ont aſſez de fermeté pour être introduites dans le canal de l'urethre, auſſi avant qu'on le ſouhaite, ſans qu'elles plient. En voici la compoſition. Faites fondre cinq onces de cire vierge: ajoûtez-y une once de térébenthine; que vous mêlangerez avec la cire bouillante, ſans la faire cuire. Prenez enſuite un morceau de toile blanche bien fine & neuve; que vous couperez en quarrés, longs de ſept à huit pouces, & que vous tremperez dans la compoſition encore chaude: vous l'égaliſerez par-deſſus toute la toile des deux côtés, afin qu'elle ſoit unie comme de la toile cirée. Lorſqu'elle ſera froide, vous en ferez un rouleau: c'eſt-à-dire que vous prendrez un brin de baleine que vous ratiſſerez avec un verre, & le couperez de la groſſeur des fils qui entrent dans les algalis & de la longueur de la toile; que vous taillerez ſur ſa longueur en petites bandes: puis vous plierez la baleine dans cette toile bien ſerrée, en la roulant, pour en faire des bougies de différentes groſſeurs. Il faut que la toile trempée dans la cire, qui formera le bout de la bougie, ſoit un peu plus longue que la baleine, afin que celle-ci ne déborde pas & ne bleſſe point le canal. C'eſt au petit bout de la toile qu'on applique les onguens pour les porter avec la bougie ſur les carnoſités. Voici une *autre bonne compoſition d'onguent*. Prenez mercure doux, antimoine crud, litharge d'or, alun calciné, de chacun demi-once: le tout étant mis en poudre ſubtile, vous le mêlangerez bien avec une once d'onguent de céruſe; & en prendrez la groſſeur d'une petite noiſette pour mettre au bout des bougies: leſquelles vous laiſſerez deux à trois heures, deux fois par jour, ſur les carnoſités.

Ces méthodes, & d'autres, quoique très-bonnes, ne guériſſent pas ſans cauſer de l'irritation, & plus ou moins de douleur.

La compoſition ſuivante guérit (dit-on) ſans douleur ni irritation; & le malade n'eſt jamais expoſé aux accidens que procurent les corroſifs. Prenez une livre d'huile roſat; céruſe de Veniſe, quatre onces; une once de camphre; demi-once de tuthie préparée avec l'eau-roſe; litharge d'or préparée, trois onces; antimoine bien pulvériſé, une once & demie; opium & encens mâle, de chacun deux dragmes; précipité rouge, trois dragmes. Le tout mis en poudre bien ſubtile & porphyriſée. On fait fondre de la cire pour endurcir l'onguent, enſorte cependant qu'il ſoit moins dur que les emplâtres ordinaires & plus dur que les onguens, & qu'on puiſſe l'étendre facilement avec les doigts ſans le faire chauffer. En compoſant cet onguent, il ne faut le cuire que pendant cinq à ſix minutes. Prenez enſuite dix onces de mercure, & deux onces de térébenthine; que vous battrez dans un mortier pendant trois à quatre heures avec le pilon, pour éteindre le mercure: puis vous y ajoûterez trois onces & demie du ſuſdit onguent dans le mortier, que vous ferez un peu chauffer; & battrez de nouveau, durant trois à quatre heures conſécutives, afin que le mercure ſoit bien diviſé & mêlangé avec l'onguent: que vous garderez dans un pot de terre. Vous aurez une canule d'argent, droite, longue de cinq à ſix pouces, dont la cavité ſoit un peu plus large que celle du plus gros algali: il faut qu'elle ait au bout, un trou de la même grandeur que ſon entrée; & qu'en place du ſtylet il y ait un piſton qui rempliſſe toute la capacité de la canule, & fait de même que celui des ſeringues, avec un manche plus long que la canule, de l'épaiſſeur d'un doigt, pour qu'il puiſſe toujours pouſſer l'onguent en avant, à meſure qu'il ramollit & conſume les carnoſités, &c. On introduit la canule dans le canal de de l'urethre, juſqu'à ce qu'elle ſoit arrêtée par la carnoſité; enſuite on met un morceau de l'onguent dans la canule, & on le pouſſe avec le piſton juſqu'à la carnoſité. On en remet tout de ſuite un autre, qu'on pouſſe: & on laiſſe la canule & le piſton deux à trois heures le matin, & autant le ſoir; & (ſi on le peut) une ou deux heures l'après-dînée: on la laiſſe plus ou moins, ſuivant la commodité du malade. Durant qu'elle y eſt, on a ſoin (de quart-d'heure en quart-d'heure) de pouſſer fortement le piſton afin de comprimer l'onguent contre la carnoſité. Lorſqu'on connoît qu'il eſt fondu, on en remet de nouveau: & ainſi toujours juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'embarras dans le canal. On ſe ſert de tems en tems, d'injections. Après cela le malade urine à plein canal, & ſa guériſon eſt parfaite.

Dès qu'on commencera cette pratique, on fera ſaigner une couple de fois au bras; & on donnera une priſe de forts dépuratifs, de quatre en quatre jours; avec la tiſanne indiquée pour les gonorrhées récentes, dans laquelle on ajoûtera une once & demie de ſalſepareille nouvelle. Il faut auſſi obſerver un régime exact.

Pour empêcher la formation des Carnoſités, des Calloſités, & des Excroiſſances fongueuſes qui ſurviennent aux Gonorrhées.

Ayez une canule d'argent, avec ſon piſton, comme ci-deſſus; mais qu'elle ſoit garnie, dans toute ſa longueur, de trous un peu grands, & bien proches les uns des autres, autant que pourra ſupporter la canule ſans ſe caſſer lorſqu'on l'introduira dans le canal de l'urethre. Prenez douze onces de mercure, & deux onces de térébenthine; que vous

mettrez dans un mortier, & battrez avec le pilon pendant deux heures. Enſuite vous y mettrez quatre onces d'onguent roſat, une once d'aloës en poudre fine, tuthie préparée auſſi en poudre fine demi-once, camphre une once. Battez le tout, pendant trois à quatre heures, juſqu'à ce qu'il ne paroiſſe plus aucun atôme de mercure : alors l'onguent ſera fini, & vous le mettrez dans un pot de terre. Introduiſez trois fois par jour la canule dans l'urethre, & y faites entrer de cet onguent autant que la canule en pourra contenir; pouſſez-le avec le piſton peu-à-peu & avec force, afin qu'il ſorte par tous les trous de la canule. Rempliſſez-la une ſeconde fois, & laiſſez la canule un bon quart-d'heure dans le canal. En la retirant doucement à la fin, vous pouſſerez fortement avec le piſton l'onguent, pour qu'il puiſſe ſortir par le trou inférieur de la canule & par tous les autres.

En ſe ſervant de cette canule avec l'onguent on ne fera pas de frictions. A l'égard des perſonnes du ſexe, la canule eſt inutile ; on peut porter l'onguent avec les doigts ſur les grandes levres inférieures & dans le vagin ; & y faire les frictions.

Opiate pour les maux vénériens.

Prenez hermodactes, turbith, & ſenné mondé, de chacun une once & demie; ſalſepareille & ſaſſafras, de chacun demi-once. Réduiſez ces drogues en poudre ſubtile : & ayant mêlé toutes les poudres enſemble, paſſez-les par le tamis. D'autre part, faites bouillir une once de ſquine coupée par petits morceaux dans une pinte d'eau, juſqu'à réduction d'un demi-ſetier : ajoûtez-y une livre de bon miel. Quand vous l'aurez bien écumé, vous paſſerez la décoction par un linge fin. Enſuite vous ferez bouillir cette colature, juſqu'à conſiſtance de ſirop. Alors il faudra la tirer du feu : & l'ayant miſe dans une baſſine vous y mêlerez toute votre poudre. Si l'on veut rendre ce remede plus purgatif, on y ajoûtera deux dragmes de diagrede.

Pour une Gonorrhée récente.

Il faut commencer par ſaigner le malade, ſi ſon état le permet. Enſuite on lui fait prendre pendant cinq ou ſix jours, ou juſqu'à ce que l'inflammation ait ceſſé, une émulſion faite avec ſix gros des quatre ſemences froides majeures; deux gros de ſemence de pavot ; une once d'eau-roſe; & deux onces de ſirop violat : le tout préparé & mêlé avec une demi-livre d'eau d'orge. Cette émulſion ſe donne en deux fois ; la moitié chaque fois.

Quand vous jugerez que le malade ſera aſſez rafraîchi, vous ferez bouillir deux gros de tamarins dans deux pintes de vin blanc, juſqu'à diminution du quart : cette teinture étant faite, vous y mettrez infuſer une once de ſenné bien mondé ; roſes rouges, graine de coriandre, & réglisſe, de chacune deux gros : & vous en ferez prendre au malade, deux ou trois verres par jour. Enſuite vous le purgerez, une fois ſeulement, avec la ſcammonée, & la coloquinte préparées. * L'*Abbé Rouſſeau.*

Pour la Gonorrhée invétérée.

Le malade uſera du même remede, juſqu'à ce que la matiere ſoit blanche, & d'une bonne épaiſſeur : puis il fera uſage du remede ſuivant (qui eſt aſtringent). Faites bouillir dans ſuffiſante quantité d'eau commune, écorce de grenade, myrobalans & ſantal citrin, de chacun parties égales. Paſſez la colature : de laquelle vous mêlerez un demi-verre, avec autant d'eau de plantain. Vous ajoûterez à ce mêlange, bol d'Arménie, & terre ſigillée, réduits en poudre ſubtile ; de chacun un demi-gros. Vous ferez prendre cette potion au malade, à jeûn, pendant deux, trois, quatre jours, ou même plus, s'il eſt néceſſaire. * L'*Abbé Rouſſeau.*

SI quelqu'un appréhende d'avoir pris du mal récemment avec une femme ; il ſe lavera avec de l'eau dans laquelle il aura fait fondre de l'alun, ou encore mieux du vitriol ; & il n'aura plus rien à craindre (dit-on) : mais on ajoûte que ce remede n'eſt ordinairement utile que dans les premiers jours.

VENEUR. C'eſt ainſi qu'on appelle en général celui qui chaſſe le cerf, le chevreuil, le loup, le ſanglier, le daim.

On nomme particuliérement Veneur celui qui conduit cette chaſſe.

Il ſe dit encore quelquefois de tous les Chaſſeurs qui y aſſiſtent ; & de ceux qui ſuivent cette chaſſe.

Nous ne reviendrons pas ici ſur ce que nous avons dit de cette chaſſe dans les articles DAIM, & SANGLIER. Les omiſſions qui peuvent s'y trouver ſeront aiſément ſuppléées par les perſonnes qui auront lu ce que nous allons dire ſur les autres chaſſes.

Celle du LOUP a déja été entamée dans l'article de cet animal ; qu'on ne ſauroit trop ſouvent chaſſer, comme étant un ennemi dangereux pour les animaux domeſtiques, pour tout le gibier, & pour l'homme même. Nous y avons ſpécifié les endroits où il convient de Quêter le loup, rélativement à chaque ſaiſon de l'année.

Après avoir parlé des différens Chiens, propres à cette chaſſe, & avoir enſeigné la maniere de les y dreſſer, nous avons ébauché la chaſſe elle-même. Comme il importe de détruire le loup, & qu'on a intérêt de s'en rendre maître en quelque ſorte que ce ſoit ; nous avons fait mention des Panneaux dans leſquels on cherche à l'envelopper.

Le bien public autoriſant tout particulier à faire périr le loup, nous avons conſervé ce que l'ancienne édition de ce livre avoit déja indiqué concernant les moyens de tuer ou de prendre vivant ce formidable deſtructeur. Tels ſont les Appâts, les Foſſes, & différentes eſpeces de Pieges.

Il faut maintenant ajoûter quelques détails ſur l'art de le chaſſer à cor & à cri.

Connoiſſances, ſervant à diſtinguer le loup d'avec la louve & d'avec le grand chien ; & les vieux loups d'avec les jeunes.

On revoit du pié du loup preſque par-tout en hiver, pourvu qu'il n'ait pas gelé trop fort. S'il ne fait qu'une gelée blanche, le loup, ainſi que les autres bêtes, fait des foulées en paſſant ſur l'herbe, pour peu qu'elle obéiſſe au pié : mais pour en revoir il faut que le ſoleil n'ait pas encore paru ſur les voies ; car cet aſtre fait fondre la gelée, & ôte la forme du pié, ou au moins la diminue enſorte que l'on ne peut y avoir aucune connoiſſance. L'on en peut auſſi revoir ſur la neige lorſqu'elle eſt nouvellement tombée, & qu'il ne dégele point : le pié peut s'y imprimer, & donner connoiſſance ; mais lorſqu'elle eſt fort gelée & que le loup y paſſe, elle eſt gromeleuſe, & retombant dans les voies elle les couvre &

en ôte la forme. S'il dégele on ne peut en juger ſur la neige que quand le loup ne fait que d'aller : car les voies ſont élargies peu de tems après qu'il eſt paſſé.

Lorſqu'il n'a pas gelé, & que la terre eſt découverte, c'eſt dans les chemins qu'on peut juger de la voie d'un loup ; parce que le ſol en eſt ferme alors, & qu'au contraire les voies s'effacent ou ſe retréciſſent beaucoup quand la terre eſt molle. On connoît auſſi la voie du loup dans les chemins, durant l'été, le matin lorſque la roſée eſt tombée ſur la terre & a converti la pouſſiere de la ſuperficie en une eſpece de pâte. Elle produit le même effet encore plus ſenſiblement dans les terres nouvellement labourées. Mais il ne paroît plus rien quand le ſoleil ayant ſéché cette humidité, la pouſſiere vole de nouveau & efface les impreſſions.

Lorſqu'il a plu, on peut juger du pié du loup, pendant tout le jour.

Quand un vieux loup va d'aſſurance, il a toujours le pié ſerré. Celui du chien eſt toujours bien ouvert ; le talon eſt moins gros & moins large que celui du loup ; & les deux grands doigts, plus gros. Le loup a de plus gros ongles ; & ils enfoncent davantage en terre. Son talon forme trois petites foſſettes en-deſſous : ce que ne fait pas celui du chien. D'ailleurs il a plus de poil ſous le pié : & ſes allures ſont bien plus longues, mieux réglées, & plus aſſurées. *Conſultez* l'article ANIMAL.

La louve eſt mieux chauſſée que le loup ; c'eſt-à-dire qu'elle a le pié plus étroit & plus long, & les ongles moins gros. C'eſt en quoi conſiſte toute la différence de leurs piés.

On nomme Vieux loups ceux qui ont paſſé deux ans. Au-deſſous de cet âge, les Jeunes loups vont le pié aſſez ſouvent ouvert. Ils ont les ongles plus petits & plus pointus ; & leurs allures ne ſont ni auſſi reglées ni auſſi longues que celles des vieux loups.

On tire encore des connoiſſances, par la façon dont ils font leurs nuits : les vieux loups font beaucoup plus de pays, que les jeunes : & les vieux loups font ordinairement leurs nuits dans de grandes plaines ; au lieu que les jeunes les font autour des villages, & aux environs des ruiſſeaux.

Les jeunes loups n'ont pas les *laiſſées* auſſi dures que le ſont celles des vieux. La louve jette ordinairement les ſiennes au milieu d'un chemin, encore toutes molles. Celles du vieux loup ſe trouvent preſque toujours ſur une pierre, une butte, ou un petit buiſſon.

Quand le vieux loup ſe déchauſſe (ou gratte), c'eſt avec plus de violence que la louve ni les jeunes loups ; creuſant davantage, & jettant la terre plus loin.

Comment un valet de limier doit Aller aux Bois, & Détourner le loup.

Nous avons déja dit que les loups font en général plus de pays en faiſant leurs nuits, que les autres bêtes ; n'ayant pas leurs mangeures aſſurées & établies, comme elles, au ſortir du fort. Ils vont donc au hazard toute la nuit ; pour rencontrer quelque bête morte, particuliérement en hiver : de ſorte que cinq ou ſix hommes allant aux bois en différens lieux, auront tous connoiſſance d'un même loup ; & quelquefois aucun d'eux ne le détournera, parce que après avoir percé cinq ou ſix buiſſons où il n'aura pas été répu, il ira demeurer dans un fond de forêt. Ou s'il fait brouillard, ou qu'il tombe de la neige, il demeurera dans la campagne derriere une haie ou un buiſſon pour épier quelques beſtiaux.

Il n'eſt pas beſoin que celui qui va au bois pour loup dans un buiſſon, en faſſe les dedans comme pour les autres bêtes ; puiſque le loup ſort à la campagne pour chercher ſes mangeures. Mais quand c'eſt dans un grand pays où il y a des bêtes fauves & autres dont les loups peuvent ſe repaître, il faut faire les dedans ; particuliérement dans la ſaiſon où il y a de jeunes loups ; afin d'en avoir connoiſſance : car ils ne ſortent que quand ils ſont déja grands. On connoît qu'il y en a dans un bois, quand on y voit deux vieux loups ſortir & entrer pluſieurs fois & en tout tems : c'eſt un ſigne certain qu'ils y ont leurs jeunes.

Quant à la maniere de mener le limier aux bois, le mettre devant, & le faire quêter ; c'eſt la même que pour le Cerf & pour le Chevreuil. Lorſque le limier a rencontré la voie du loup, & qu'il ſe rabat, on lui dit, *Velcy-allé*. Et pour mieux l'échauffer, & l'obliger à ſuivre, on lui dit : *Hou, l'ami, hou après*.

Quand on rembuche, on flatte le chien en briſant haut & bas. Et lorſqu'on prend le contre-pié, on lui dit : *tien à moi, velci revàry*.

Si après avoir bien quêté le loup, on ne le trouve point, il faut conſidérer le pays, pour voir de quel côté il pourroit en venir : car ſouvent il en reſte dans la campagne, qui n'arrivent que tard au bois. On doit donc attendre environ une heure, en écoutant ſi on n'entendra pas crier des Laboureurs ou des Bergers, afin d'aller à eux en cas que le loup ne vienne point vers l'endroit où on eſt. Il faut alors, étant tombé ſur les voies avec le chien, aller à ces gens, & les ſuivre juſqu'à ce que vous ayez trouvé le loup entré dans votre quête ; ou que vous l'ayez mis à couvert dans un fort, où vous le briſerez. Vous prendrez enſuite les grands devants du buiſſon, afin de ne point le paſſer ; car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois, pour écouter, ſans entrer dans le fort. Cela fait, revenez où vous l'aurez briſé ; pour en ſuivre la voie le long du chemin, & le rembucher dans le fort. Après quoi prenez encore les devants, en recommençant par l'endroit où vous les aviez achevé ; afin de changer le vent au limier, & lui faciliter le ſentiment.

Si le loup eſt ſorti (car un loup affamé n'y demeurera qu'autant qu'il ſera contraint par la peur), il faudra le ſuivre juſqu'à ce que vous l'ayez briſé. Il eſt à propos d'être deux à cette chaſſe, pour reconnoître le loup : tandis que l'un démêle des voies pour trouver le rembuchement, l'autre prend les grands devants afin de reconnoître ſi le loup ne ſort pas du buiſſon, & être par ce moyen éclairci de tous les rembuchemens.

Moyen de connoître ſi le loup qu'on ſuit eſt Enragé.

On peut au moins en avoir de grandes conjectures lorſqu'on rencontre un loup qui traverſe les champs, & qu'on en voit aller la piſte balançant : ce qui vient de foibleſſe. Un autre indice eſt lorſqu'on ne s'apperçoit pas que le loup ait rien pour ſe repaître, quoiqu'il ſoit allé & venu autour des villages, & qu'il y ait paſſé. Après tous ſes tours il entre dans une groſſe haie ou dans un petit boqueteau ; peut-être ſon accès eſt-il paſſé alors : & il y demeure juſqu'à ce que l'accès lui reprenne. Le valet de limier doit en faire le rapport ; afin que l'on y aille en état de tuer ce loup, & non de le chaſſer avec des chiens courans, ni le faire prendre aux levriers : car ce ſeroit perdre l'équipage. * De Salnove, *Venerie Royale* T. II, ch. 14.

Quels loups il faut attaquer pour les prendre à force avec les chiens courans.

Il ſeroit inutile d'attaquer un vieux loup, dont la force & l'haleine ſont indomptables; puiſqu'après avoir couru cinq ou ſix heures, s'il trouve de l'eau il eſt auſſi frais qu'auparavant. Tels ſont particuliérement ces grands loups de taille de limier, qui la plupart du tems ne vivent que de bêtes fauves & autres, qu'ils prennent à la courſe ou à force. C'eſt ce qui les maintient en haleine. D'ailleurs ces vieux loups ſçavent pluſieurs pays, où ils ont été ſe pourvoir & chercher les louves en chaleur; ce qui rend leur refuite incertaine.

Un gros loup, de taille de mâtin, qui ne vit que de bêtes qu'il va chercher près des villes ou des bourgs, ou le long des étangs; eſt bon à forcer. Il a ordinairement peu d'haleine: parce qu'auſſitôt qu'il eſt repu il ſe met au liteau dans le premier bois qu'il trouve, & n'en bouge que pour retourner à la proie.

Mais pour être plus ordinairement aſſuré de la priſe, il faut attaquer de jeunes loups, depuis l'âge de ſix mois juſqu'à celui de dix-huit ou vingt. Ils ne ſont pas encore en pleine force, ni en haleine; n'ayant fait aucune courſe, & s'étant contenté de demeurer & vivre dans leur pays natal. Et comme ils n'ont pas encore été en chaleur pour aller chercher les louves, leur refuite eſt aſſurée; deſorte qu'on peut y mettre des relais pour être ſecouru; & ainſi prendre ces loups en trois, quatre, ou cinq heures, ſuivant leur âge.

Chaſſe pour Forcer le loup.

On peut donner avec le limier; ou bien avec les chiens courans, que l'on découple au rembuchement ſur les voies. Néanmoins on ne doit pas prétendre qu'ils puiſſent lancer le loup, tenant toujours la voie; puiſque le ſentiment du loup ne s'y conſerve pas longtems.

Il faut, auſſitôt que vous aurez découplé vos chiens, percer & fouler promptement l'enceinte; pour ne pas laiſſer le loup s'éloigner & fort-longer avant que vous ſoyez tombé ſur les voies avec vos chiens. Ils auroient de la peine à le rapprocher; au moins ſi c'étoit un vieux loup. Quant aux jeunes qui ſont au-deſſous d'un an, il faut les quêter avec plus de modération, pour donner aux chiens le tems de les lancer: & ſi vous ne les trouvez pas dans le milieu de votre enceinte, après avoir foulé les plus grands forts & ceux qui ſont les plus fourrés, où ils demeurent le plus ordinairement; il faut aller quêter aux rives & ſur le penchant d'un foſſé qui ferme le bois: attendu qu'ils ont déja la malice de s'y mettre pour voir s'il y a dans la plaine quelque petit bétail qu'ils puiſſent prendre. Auſſitôt que quelques-uns de vos chiens ſe récrieront, il faudra aller à eux, pour ſavoir quels chiens ce ſont; ſi vous ne ne les avez pas connu par la voix; afin que ſi ce ſont des chiens de créance, vous ſonniez pour chiens, pour obliger les autres de venir à vous. En même tems vous ne négligerez pas de regarder à terre, au premier chemin que paſſera le loup. Tous les chiens s'étant ralliés, vous leur laiſſerez bien empaumer la voie, avant de ſonner & de leur parler beaucoup; ne les preſſant pas; afin que quand le loup tournera ils ne s'emportent point au-delà de la voie, mais qu'ils y tournent avec lui, & qu'il n'ait aucun tems pour fort-longer devant eux. Mais quand vous les verrez parfaitement dans la voie, vous ſonnerez ſouvent & du grêle; & vous leur parlerez ſouvent en leur criant: *Harlou, mes bellots, harlou, s'en va chiens, s'en va.* Car il faut les animer à cette chaſſe; où le change n'eſt pas à craindre: les loups ayant coutume de ne tenir que les chemins, les lieux clairs, & les plaines, excepté les jeunes loups, & les vieux loups qui ſont ſur leurs fins. S'ils ſe rencontrent dans des pays fourrés, on a peine à les en tirer; ce qui les fait durer davantage, enſorte que l'on eſt quelquefois contraint de tirer pour les tuer.

S'il arrive que, le loup ayant encore beaucoup de force, vous tombiez en défaut, parce que les chiens ſe ſeront emportés au-delà de la voie; il faut promptement les appeller, pour aller prendre de grands devants. Et ſi on ne le trouve point paſſé par ces premiers devants, on en prendra de plus courts, obſervant les lieux les plus favorables au ſentiment des chiens; par exemple ceux où il pourra y avoir des portées de la jambe ou du corps. On aura auſſi l'œil à terre, à tous les chemins qui entreront dans le bois. Après avoir pris ces devants, ſi les chiens ne trouvent point le loup paſſé, il faut revenir au lieu de ſon défaut, où l'on doit avoir briſé, pour en reconnoître les dernieres voies; & y requêter avec les chiens, leur parlant ſouvent pour les obliger à ſe rabattre de la voie du loup, & la parchaſſer juſqu'à ce qu'ils l'aient relancé. Au cas qu'ils ne puiſſent la tenir, il faut les mener requêter ſur le bord des foſſés, ou dans quelque mazure, & dans les plus grands forts; ou, en plaine, dans un étang à demi-ſec & plein de roſeaux: tout cela ſans ſortir de l'enceinte d'où on a pris ſes devants; car ſi les chiens ne mettent le nez deſſus le loup il ne partira pas. L'ayant relancé, s'il donne dans le change, il faudra parler aux chiens pour les tenir en crainte; & obſerver ceux en qui on aura plus de créance. Quoiqu'ils ne puiſſent pas garder le change du loup comme celui du cerf, il s'y en trouve toujours quelques-uns qui le font connoître en chaſſant plus froidement.

Quand les loups au-deſſus d'un an ſont ſur leurs fins, ils vont rarement chercher le change; mais ſe contentent d'aller devant les chiens, pour fuir, ſans affecter aucun endroit: enſorte que ſouvent ils ſe font prendre dans des villages, & même dans des maiſons.

Le loup étant pris, on ſonne la mort. Ou, ſi on veut le conſerver en vie, on le bâillonne avec un morceau de bois & une corde, pour le faire chaſſer aux jeunes chiens; choiſiſſant un lieu commode, tel qu'un petit buiſſon où il n'y aura pas d'autres bêtes: afin qu'ils ſoient obligés de le chaſſer. Pour l'empêcher de s'éloigner d'eux, il faut lui couper un nerf au jarrêt, & le leur abandonner. On met avec eux, deux ou trois vieux chiens, pour les maintenir dans la voie. Quand ils l'auront pris, vous le leur ferez fouler en les careſſant, & uſant des mêmes termes que pour chaſſer.

Curée du loup.

Sa chair crue eſt fort indigeſte, donne le flux de ſang aux chiens, & peut même leur occaſionner la mort. Cuite & bouillie dans de l'eau, elle eſt encore mal-ſaine. Pour qu'ils puiſſent la manger impunément, il faut la rôtir au four.

On le coupe par quartiers; levant les épaules & les gigots, & laiſſant le coffre entier. Puis on les met dans un four chauffé comme pour cuire de gros pain. Tout étant bien cuit on coupe les gigots & les épaules en petits morceaux, pour les mettre

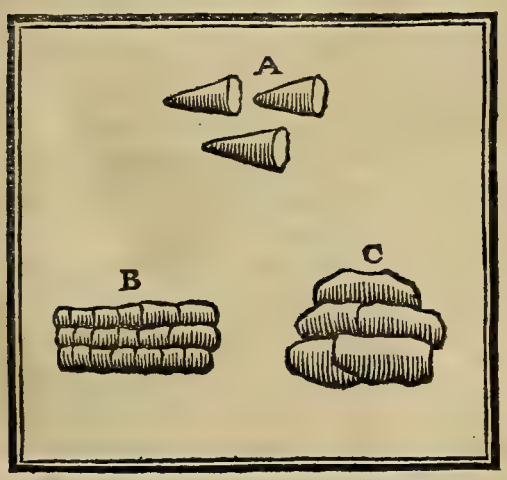
dans la mouée que l'on fait avec du lait ou de la graiſſe ſelon les ſaiſons : & on traîne le coffre à vingt-cinq ou trente pas plus loin, afin qu'ils le mangent après la mouée, en les forhuant de la voix ; & ſonnant du grêle. Pour donner plus promptement la curée aux chiens, on peut avoir un loup cuit d'avance ; & réſerver pour une autre chaſſe celui qu'on vient de prendre. On doit tenir la tête du loup devant la mouée, tandis que les chiens mangent.

Chasse du Cerf.

Connoiſſance des Fumées.

Fumées en terme de Chaſſeur ſignifient la fiente des bêtes fauves. On en remarque de trois ſortes ; les fumées formées, les fumées en torches, & les fumées en plateaux. Les *formées* ſont celles qui ſont groſſes, longues, ointes ou dorées : les cerfs en rendent ainſi depuis le commencement de Juillet juſqu'à la fin d'Août. Les *Torches* ou *Troches* ſe voient pendant Juin & Juillet ; & ſont toujours molles. Enfin les fumées *en plateaux* ou *bouzards* ſont celles que les cerfs rendent aux mois d'Avril & Mai ; & qui ſont toujours larges & groſſes : & l'on juge par leur groſſeur ſi les cerfs ſont cerfs de dix cors, ou plus jeunes.

A (dans la *Figure* ci-jointe) repréſente les fumées formées : B, les fumées en torches : C, les fumées en plateaux.



Conſultez la *Venerie Royale* de De Salnove, T. I, ch. 40-1-2.

Connoiſſance des Portées.

Cette connoiſſance eſt fort incertaine. Les cerfs de dix cors commencent à faire des portées de la tête à la mi-May, qui ſont connoiſſables ; & les jeunes cerfs au commencement de Juin : & aſſez hautes pour tourner les branches & les feuilles quand ils paſſent dans les taillis de trois, quatre ou cinq ans, où ils font leur demeure. Ces bois encore tendres plient aiſément, & obéiſſent aux têtes des cerfs, leſquelles ſont alors molles & douloureuſes : & en y paſſant ils écartent la pointe des branches à droite & à gauche ; les pouſſant en avant ; ce qui fait auſſi que les feuilles ſe tournent. La plupart de ces branches & feuilles demeurent en cet état pendant quelques jours, s'il ne ſurvient pas de pluie ou de grand vent. Voilà ce qu'on nomme les portées. Or il faut qu'elles ſoient à hauteur de ſix piés pour être de la tête d'un cerf ; toutes les bêtes pouvant en faire du corps. Les biches mêmes ſont celles qui en font de plus hautes. Pour diſcerner le cerf de dix cors d'avec le jeune cerf, on examine ſi les portées ſont fort hautes & larges ; car un jeune cerf ne peut les faire que baſſes & étroites. Afin de les connoître mieux, il faut ſe baiſſer en regardant devant ſoi. Pour ce qui eſt de l'incertitude de cette connoiſſance ; Voyez la *Venerie* R. de De Salnove, T. I, ch. 43.

Connoiſſance des Allures.

On reconnoît le corſage d'un cerf par ſes allures, longues ou courtes. Si l'on remarque que ſon pié ſoit long, c'eſt ſigne que c'eſt un gros cerf : au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force : un habile Piqueur ſe regle en conſéquence pour les chiens.

C'eſt l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la ſole grande, & de bonne largeur ; le talon gros & large ; ainſi que la jambe ; les os gros, courts, & non tranchans ; la pince ronde & groſſe. Et ils ne font jamais aucune fauſſe marche ; au lieu que cela arrive ſouvent aux jeunes. On diſtingue encore les vieux des jeunes par leur allure : ceux-là n'avancent jamais le pié de derriere plus que celui de devant, il s'en faut toujours plus de quatre doigts ; au lieu que ceux-ci la paſſent preſque toujours.

On pourroit ſe tromper au pié des vieux cerfs, ſi l'on ne conſidéroit les pays où ils ſont. Car dans ceux qui ſont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pié tout uſés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince ; au lieu que dans les pays de ſable, leur pié paroît plus, à cauſe qu'ils appuient plus du talon.

Connoiſſance de la Biche.

Quoique le cerf & la biche ſoient pour ainſi dire d'une même nature, cependant leur pié eſt tout-à-fait différent. Celui de la biche eſt fort long, étroit, & creux ; & le talon ſi petit, qu'il n'y a point de cerf d'un an qui n'en ait un auſſi gros.

De plus, on reconnoît la biche au viandis, lorſque le long des broſſailles où elle a brouté on voit les coupures rondes, & pareilles à celles d'une vache : au lieu que le cerf ſuce le brout, & pour cela ne fait que le mâchonner.

Connoiſſance des Gagnages.

On peut regarder les cerfs comme changeans quatre fois de pays dans l'année. En Janvier, Février & Mars, il faut les chercher dans des fonds de forêts, où l'on en prend connoiſſance parce qu'ils y font leur viandis. Ils vont encore viander dans les blés, en Janvier ; toujours trois ou quatre enſemble. Ils ſe ſéparent les uns des autres, dans les mois de Février & Mars, lorſqu'ils doivent mettre bas leurs têtes ; & ne ſe rejoignent qu'après les avoir refait. Pendant cet intervalle ils vivent des chatons de ſaule ou de coudrier, de quelques blés verds, & d'herbe. On a obſervé qu'ils ſe purgent au printems, en mangeant beaucoup d'herbes nouvelles ; & qu'on les trouve quelquefois en cette ſaiſon au bord des fontaines & des ruiſſeaux, dont ils broutent le creſſon, &c.

En Avril, May, & Juin, les cerfs de dix cors vont aux buiſſons, & petits taillis, pour viander ſur

des bords des forêts, où sont les meilleurs gagnages, à cause des blés & autres grains qui croissent dans les champs. L'on prétend qu'ils sont plus faciles à rencontrer dans cette saison; à cause, dit-on, qu'ils ne quittent jamais les buissons où ils trouvent à manger, à moins qu'on ne les oblige d'en partir. Une autre raison est que leur bois étant alors tendre ils craignent de s'enfoncer dans les forêts.

Pendant les mois de Juillet, Août, & Septembre, un Piqueur qui fait son métier ne va point pour l'ordinaire chercher le cerf de dix cors ailleurs qu'au bois; d'où pour lors il ne s'écarte que rarement, à cause de la venaison dont il est rempli, & des viandis dont il est pleinement rassasié. On dit qu'il est des deux & trois jours sans sortir pour aller aux gagnages; comme par une espece de diéte.

C'est depuis le commencement de Septembre jusqu'en Octobre, qu'il est en rut. Pour lors il n'a pas de retraite fixe: & on le quête où l'on peut. *Voyez* RUT.

Ce tems passé, il va faire ses viandis dans les bruyeres. Il s'y couche même, lorsque la saison est tempérée. Il broute la pointe de ces plantes, ainsi que les taillis coupés de l'année.

Le froid devenant un peu sensible, les cerfs s'enfoncent dans les forêts pour s'y mettre en hardes. Ils y pêlent certains arbres, dont ils mangent l'écorce; vivent aussi de mousse, de gland, & d'autres fruits sauvages. C'est dans ces acculs qu'il faut les aller chercher; observant toujours de prendre les devants des grands forts, qui sont les plus fourrés, & où ils se mettent pour se garantir des vents froids & des frimats.

Quand le cerf débuche & releve du fort où il est demeuré à la reposée pendant le jour; s'il trouve un fossé, il en longe le bord jusqu'à ce qu'il rencontre un passage pour le descendre & remonter; afin de ne pas le sauter. Etant monté, il s'arrête au bord pour examiner s'il peut sans danger s'arrêter dans le gagnage où il veut faire sa nuit & sa pâture. S'il y soupçonne quelque chose, il se donne bien de garde d'y aller, qu'après avoir pris le vent. Et au cas qu'il n'ait rien à craindre, il va d'assurance, c'est-à-dire au pas.

Tant qu'il est dans un endroit où il ne craint point, il y viande posément: ne laissant pas de jetter l'œil de côté & d'autre, pour éviter les surprises. Et lorsqu'il est repu, il se retire au fort dès la pointe du jour. Il n'y entre que par un chemin où il puisse faire quelques ruses & retours, ou quelques faux rembuchemens, avant le véritable. Il a coutume de tâcher d'aller auparavant dans un taillis d'un ou deux ans, pour s'essuyer au soleil, supposé que la rosée l'ait mouillé. Etant dans le taillis il s'y couche sur le ventre (c'est ce qu'on nomme *au ressuy*); & se tient en cette posture, jusqu'à ce qu'étant bien séché, il puisse aller se mettre à la reposée dans de plus grands & vieux taillis, & y passer le jour. Il choisit toujours le plus épais du bois; tant pour plus grande sûreté, que pour se garantir des mouches; qui ne laissent pas de l'y découvrir souvent.

En hiver ils se mettent plusieurs ensemble & fort près les uns des autres, à la reposée; au moyen de quoi ils s'échauffent mutuellement par leur haleine: mais en été ils se tiennent séparés, afin d'être plus fraîchement.

Maniere de mener le limier en Quête.

Quoiqu'il convienne de partir du matin, on doit ne pas le faire trop tôt, attendu que les cerfs auroient la ruse d'en sortir pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier.

L'heure donc de se mettre en quête étant venue, on met la botte au cou du limier, après y avoir noué une couple pour la mettre avant la botte afin qu'elle le retienne en cas qu'il vînt à ôter la botte en suivant le cerf. On lui donne un peu de pain, pour prévenir les tranchées que pourroit lui causer la rosée froide. Etant arrivé dans la quête on prend le limier par la tête, lui faisant caresse; assez souvent même on lui crache dans la gueule. En le quittant on allonge le trait; & on dit au limier, *Va outre*, en le nommant. A peu de tems de-là, on lui dit: *Ho l'amy*, *Holo*, *Iolo*, *Ioo*: puis on joue de la langue pour l'émouvoir à aller gaiement, afin que lorsqu'il rencontrera des voies il s'en rabatte & en remontre. Quand on voit que le limier se rabat on lui donne le tems de prendre la voie; & cependant on le tient ferme sur le trait, & on lui dit *Vay le là*, en le nommant. S'il demeure ferme, c'est signe qu'il est sur la voie. Alors on doit aller à lui en raccourcissant le trait & le pliant dans la main, afin qu'il ne bouge de la place & qu'il n'efface pas les voies. Après l'avoir joint on le met derriere soi, pour en revoir plus facilement & juger si c'est d'un cerf & s'il a la tête tournée au fort. Au quel cas on jette une brisée à l'entrée; & l'on dit au chien, *Tien à moi*, *Velcy Revày*, pour l'obliger à revenir & lui faire suivre le contre-pié. Car si on suivoit le droit des voies qui va dans le fort, & que ce fût un cerf, on le lanceroit & on lui donneroit peut-être un tel effroi qu'il ne voudroit plus demeurer; ce qui feroit qu'on ne pourroit en venir à bout ni le détourner.

Aprés avoir revu du pié, de la jambe, des fumées, &c; si l'on juge que ce cerf soit courable, on revient à l'entrée du fort où on en a rencontré la premiere voie, & on suit certaine longueur dans le fort à l'intention de connoître si le cerf y entre pour y demeurer, ou pour faire un faux rembuchement. Dans ce dernier cas le limier demeure au bout de la voie & revient à l'homme. On doit alors retourner au chemin pour démêler cette ruse: & afin d'en trouver les dernieres voies, on logera le limier à droite & à gauche; ce que l'on fera aussi dans le bord du fort. Si on trouve que les dernieres voies soient simples, & non doubles, dans le chemin, & qu'elles entrent dans le fort; on rembuchera le cerf, en brisant haut & bas de plusieurs brisées: & dans le chemin où il longera, on rayera derriere les voies avec le bout du pié.

Au cas que l'on trouve le cerf entrer dans le fort sans aucune feinte: après avoir connu que c'est celui qu'on veut détourner, on tâche aussi d'en juger par les portées, si c'est la saison. Cela étant on le rembuche, & brise haut en-bas. Puis on revient au chemin où on l'a rembuché, & l'on y jette une brisée derriere soi; ce que l'on fait aussi à tous les carrefours & changemens de chemin: & prenant les devants on ne laisse aucun chemin dans l'enceinte, à moins que l'on n'eût donné de l'effroi au cerf & qu'il y fût sur pié. Car alors il faudroit prendre de plus grands devants, pour attendre encore une heure à abréger & à accourcir l'enceinte. On doit avoir toujours son chien devant soi, & lui parler de tems en tems pour l'exciter à se rabattre en cas que le cerf passât.

Ces notions paroissent suffisantes pour mettre un homme intelligent à portée d'en faire l'application & d'en combiner la pratique suivant les occurrences, qu'il n'est pas possible de prévoir dans un ouvrage sommaire comme celui-ci.

Maniere

Maniere de Quêter aux Gagnages; & Voir le cerf.

Les cerfs vont aux gagnages, lorſque quittant leur bois ils vont manger dans les jardins des Payſans ou dans les champs. Quand on veut les y quêter, on ſe leve de bon matin pour les trouver : autrement on manqueroit ſon coup ; à cauſe des beſtiaux qu'on met dehors au point du jour, & qui rompant les voies du cerf, en ôtent la connoiſſance au Veneur, & le ſentiment aux chiens.

Le Veneur ſe levera deux heures avant le jour. Et avant d'approcher des tailles, il laiſſera ſon chien dans quelque maiſon prochaine ; afin de s'en ſervir, s'il trouve en avoir beſoin.

Si quelque cerf courable ſe préſente, il en obſervera la tête, & ne bougera point de ſon poſte qu'il ne le voie rembucher au fort. Lorſqu'il ne le verra plus, il aura ſoin de bien remarquer l'endroit par où il eſt entré.

Une bonne heure après, il prendra ſon chien & ira détourner le cerf : obſervant de n'y point aller plus tôt, à cauſe que les cerfs font quelquefois leur reſſui au bord du fort.

Maniere de Quêter aux petites Couronnes des Tailles.

Les ruſes des cerfs ſont quelquefois telles qu'après avoir été courus, ils ſe recelent longtems ſans ſortir de leur fort, & mangent dans les tailles qui ſont dans le milieu des forts. Cela arrive le plus communément dans les mois de Mai & Juin.

Cependant en quelque tems que ce ſoit que le cerf uſe de cette fineſſe, il ne ſauroit ſe receler plus de trois ou quatre jours. Lorſqu'on s'apperçoit de pareilles ruſes, il faut à neuf heures du matin, & non auparavant, ſe tranſporter à cet endroit ; à cauſe qu'ils font leur reſſui un peu tard, afin de jouir de la chaleur du ſoleil. Il ne faut pas entrer bien avant dans le fort. Sitôt qu'on a revu du pié, ou qu'on a levé les fumées du cerf, on ſe retire ſans bruit en tenant toujours ſon chien par la botte, & de court. Une demi-heure après, on recommence à faire ſon enceinte.

Touchant les Relais.

Quand on chaſſe le cerf il faut ſe ſervir de relais : qui ſont des bandes de pluſieurs chiens couplés deux à deux & retenus par une même corde. On les diſtingue aſſez ſouvent en Chiens de Meute ; Vieille Meute ; Seconde Vieille Meute ; &c. On eſpace ces relais dans les bois où on a détourné le cerf ; & chacun en différens endroits éloignés l'un de l'autre. On garde les chiens de meute pour frapper aux briſées & lancer le cerf. Il eſt de l'habileté du Piqueur de placer les relais, ſuivant la route qu'on croit que le cerf tiendra. Cela étant, le cerf doit paſſer d'abord au premier relais, que nous ſuppoſons être la Vieille Meute. On le laiſſe paſſer devant elle, & quelquefois encore devant la Seconde. On découple alors la premiere. S'il paſſe à la troiſieme, on fait de même. Enfin on découple le dernier relais quand le cerf eſt ſur ſes fins (ou *mal mené*).

Nous avons détaillé, dans l'article CHIEN, comment on inſtruit ces animaux pour courre le cerf.

Qualités d'un bon Piqueur.

Il doit avoir du jugement ; être vigoureux & hardi, afin qu'il n'appréhende pas de franchir un foſſé ou de paſſer une riviere ſi l'occaſion s'en préſente ; non plus que de donner dans le fort, où les branches & les épines pourront l'égratigner. Si, outre cela, il eſt bon ſonneur, il ſe fera mieux entendre, & donnera plus d'action aux chiens. L'eſſentiel eſt qu'il ſoit bon Connoiſſeur : Science qui ne s'acquiert qu'avec le tems & par l'aſſiduité, & qui forme & aſſure le jugement du Piqueur. Il doit auſſi connoître le nom, la force, le nez, & la ſageſſe des chiens qu'il fait chaſſer. Un Piqueur qui ſeroit trop ardent pourroit faire prendre le change aux chiens. S'il eſt trop timide il les empêchera d'y chaſſer quand ils ſeront ſages. C'eſt alors qu'il doit faire uſage de ſon jugement, pour les aider de la parole & de l'œil ; ſe ſouvenir de la forme du pié, & des connoiſſances du cerf que l'on a donné aux chiens ; & n'en pas faire un jugement en étourdi ; mais plutôt s'arrêter, mettre pié à terre (le genou même) pour mieux conſidérer la ſole, les côtés, les pinces, &c. Car un Piqueur doit ne pas ſe contenter d'en avoir revu quand le cerf alloit d'aſſurance ; quoique ce ſoit la forme & le tems de mieux juger de la qualité d'un cerf : il doit auſſi en revoir lorſque le cerf fuit, afin de le reconnoître plus certainement. En effet, un cerf qui aura le pié auſſi rond que long, en allant d'aſſurance, peut faire des fuites rondes quand il court. Pour le ſavoir il faut donc, au premier chemin ou à la premiere plaine que le cerf paſſera après être donné aux chiens, en conſidérer les fuites, & voir ſi elles ſe rapportent à la forme du pié lorſqu'il alloit d'aſſurance : afin de s'en ſervir dans l'occaſion. Par exemple, ſi le cerf, étant fort-longé devant les chiens, faiſoit des ruſes telles que d'aller & venir d'aſſurance ſur eux dans les chemins ; un Connoiſſeur ſauroit bientôt ce qu'il auroit à faire : au lieu que celui qui n'a que le nom de Piqueur, & qui ne ſonne & ne parle aux chiens que dans le tems qu'ils chaſſent, ou qu'il n'y a qu'à crier *our vàry* pour les obliger à tourner ; demeure interdit & ſans action lorſqu'il voit balancer les chiens arrivés dans le change.

Requêter le Cerf.

Divers obſtacles peuvent rendre incertaine la priſe du cerf que l'on chaſſe. Ainſi une grande pluie qui tombe ſubitement en élave & refroidit les voies, & ralentit l'ardeur des chiens : un relais aura été donné mal-à-propos : le cerf s'opiniâtrera à battre l'eau. Ou bien il s'accompagnera d'autres cerfs dont il donnera le change ; & après il ſe forlongera pour avoir le tems de ruſer dans les chemins ou ailleurs. Tous ces contre-tems font qu'un cerf ménage ſa force, puiſqu'ils mettent dans de grands & longs défauts ; enſorte que malgré qu'on ait retrouvé les voies, & que même on ait parchaſſé, rapproché, & relancé, le cerf ; la nuit ſurvient, & oblige à le briſer pour requêter le lendemain. Mais on n'y réuſſit qu'autant qu'on l'a chaſſé tard, & qu'on eſt aſſuré que c'eſt ſa voie lorſqu'on le briſe. Il faut encore que ce ſoit dans un pays où on puiſſe requêter ; par exemple, dans des buiſſons : ou que, ſi c'eſt un grand pays, il s'y trouve peu de cerfs.

On enverra donc dès le matin un valet de limier, & un piqueur à cheval qui ait eu connoiſſance du cerf que l'on veut requêter ; afin de prendre les devants à l'œil, derriere les briſées, à quelque diſtance de-là, & par le lieu où ſera venu le cerf le jour précédent. En même tems deux autres iront devant les briſées, l'un plus près, & l'autre plus

loin, prendre de grands devants, pour connoître si le cerf s'en sera allé tout d'un tems le soir. Ils doivent être accompagnés d'un ou deux hommes la trompe au côté, qui aient aussi eu connoissance du cerf de la meute: afin que si les Valets de limiers qui sont avec eux en rencontrent, ils puissent juger ensemble si c'est le même cerf; & que, si c'est lui, ils sonnent deux mots longs pour obliger d'avertir & aller à eux. Alors vous irez avec un ou deux des limiers qui voudront des voies, qui iront de hautes erres aux brisées & rembuchement que vous aurez fait de votre cerf, le soir précédent; pour prendre les voies de votre cerf, que vous suivrez jusqu'à ce que vous les ayez renouvellé, ou que quelqu'un de la quête sonne pour faire aller à lui.

Ayant trouvé passé votre cerf, & y étant arrivé, vous prendrez la voie avec un limier, en cas que vous n'ayez pas encore renouvellé de voies: car si cela étoit, & que votre cerf fût à couvert dans des forêts, il faudroit le briser au premier chemin, & en prendre les devants. Si donc vous prenez la voie avec un des limiers, vous enverrez les autres à droite & à gauche prendre les grands devants afin d'abréger, cependant après en avoir revu & après avoir jugé que c'est votre cerf. Vous connoîtrez que le limier aura renouvellé de voie, à ce qu'il aura plus d'ardeur & sera plus gai. Alors si votre cerf entre dans un fort & de belle demeure, il faut l'y briser, le rembucher, & en prendre les devants; & s'il demeure, vous éloigner de deux ou trois cent pas du rembuchement, puis sonner deux mots pour faire venir vos hommes, chiens, & chevaux. En les attendant vous considérerez les connoissances du cerf que vous aurez rembuché; afin de juger plus sûrement si c'est votre cerf: de crainte d'avoir changé de voies ce jour-là, en suivant avec vos limiers; surtout dans le cas où votre cerf auroit donné la nuit avec un autre. Les chiens étant venus; & deux relais envoyés, l'un entre le lieu où vous redonnerez le cerf aux chiens & le pays d'où vous l'avez emmené le jour précédent, & l'autre dans le fond du pays: après avoir donné aux relais le tems d'aller à leur poste, vous frapperez à vos brisées pour relancer votre cerf & le redonner aux chiens.

Comment on doit Forcer & Prendre le cerf.

Après avoir donné le cerf aux chiens, on laissera passer leur premiere ardeur; & on ne les approchera que quand ils auront bien pris la voie, & qu'ils l'appuieront. On ne sonnera aussi dans ce commencement que médiocrement, afin qu'ils puissent s'imprimer le sentiment du cerf qu'on leur a donné, avant qu'il se mêle avec d'autres cerfs; & pour que, dans le tems où il sera accompagné, ils en gardent le change lorsqu'il se séparera.

S'il y a deux Piqueurs commandés pour tenir & faire chasser les chiens, & que ce soit en pays de grand change, deux Valets à cheval tiendront assidument les chiens les uns après les autres; & deux suivront sur les aîles, l'un à droite l'autre à gauche, pour voir le change lorsque le cerf de la meute & les chiens le feront bondir, afin d'observer s'il y est, & au cas qu'il n'y soit point, rompre & faire rallier au corps de la meute les chiens qui pourroient chasser le change. Des Valets de chiens doivent suivre la chasse pour faire aussi rallier les chiens qui suivent de loin & qui traînent; leur criant, *Tirez, chiens, tirez.*

Au premier chemin où le cerf de la meute longera ou traversera, les Piqueurs s'y arrêteront assez pour considérer la forme du pié par les fuites: afin de pouvoir reconnoître leur cerf & le remettre devant les chiens qui prendront le change.

Il faut qu'il n'y ait que ceux qui sont à la queue des chiens, qui sonnent. Si ceux qui sont aux aîles sonnoient, quand même ils verroient le cerf de la meute, ils causeroient du désordre; supposé que les chiens chassent & tiennent la voie. Car en sonnant on feroit venir ceux qui ne sont pas dans la voie, comme font les jeunes chiens & les moins sages; & venant à celui qui sonne, pour prendre la voie, ils l'emporteroient sur les sages, qui viendroient après.

On doit encore ne pas sonner, quoique les chiens ne chassent plus depuis un peu de tems, si c'est sur un retour que le cerf de la meute ait fait, dont les Piqueurs & les chiens enquêtent le bout de la ruse.

Si quelque chien trouve plus tôt le retour du cerf que les autres, on l'arrêtera jusqu'à ce qu'ils soient venus, en lui disant *derriere;* & non *haye*, car il n'est pas en faute.

Ceux qui sont aux relais ne les donneront que quand ils verront les Piqueurs, ou autres, établis pour tenir les chiens. Lorsqu'un cerf est seul devant les chiens, & qu'il y a au moins une heure qu'ils le chassent, on ne peut pas manquer à relayer. Mais s'il est accompagné, & particuliérement si ce sont des cerfs aussi cerfs que lui, on doit ne faire donner un relais que dans l'extrême nécessité; par exemple dans le cas où le Piqueur n'auroit devant lui que trois ou quatre chiens, en qui il n'auroit point de créance pour n'être pas sages, ou qui seroient outrés ou fort-mal-menés. Car si l'on fait donner des chiens frais qui n'auront pas encore eu le sentiment des voies du cerf de la meute, quoique ce soient des chiens sages, comme doivent être ceux des relais; ils maîtriseront les chiens de meute; ou, s'ils vont avec eux, ils se mettront hors d'haleine, & ne conserveront pas le sentiment de leur cerf: & le cerf qui sera malmené, se sentant poussé par ces chiens frais, & trop pressé, se séparera des autres avant que les chiens qu'on a donnés frais aient pu en prendre le sentiment. Il vaut donc mieux parchasser avec les chiens sages qui ont eu le sentiment du cerf, jusqu'à ce qu'on l'ait séparé. Alors vous donnerez vos relais dans l'ordre après les premiers chiens passés, afin de leur donner cet avantage pour qu'étant maîtres de la voie ils en gardent le change au cas que le cerf s'y remêle, ou au moins jusqu'à ce que les chiens du relais en aient pris le sentiment pour en garder le change à leur tour.

Il faut que les Piqueurs aient l'œil à terre dans tous les lieux où ils croiront de pouvoir en revoir; afin d'aider à leurs chiens, & s'assurer que c'est le cerf de la meute qu'ils chassent, particuliérement lorsqu'il est sur ses fins: tems où les cerfs rusent & cherchent le change. Les Piqueurs doivent encore avoir un soin particulier de faire rompre les chiens qui prendront le change, pour les rallier avec ceux qui chasseront bien.

Toutes les fois que le cerf tournera, particuliérement dans le fort, il faudra retourner juste dans la voie. Car les cerfs tournent sur leurs mêmes voies. D'ailleurs si vous vous écartiez à gauche ou à droite dans le fort, avec des chiens, vous feriez bondir le change; ce qui pourroit porter vos chiens à le chasser. Autant que le cerf fera de ces retours dans un chemin, vous regarderez par-dessus la croupe de votre cheval, pour en revoir plus facilement des voies qui retournent; & vous briserez à tous les chemins par où vous passerez.

Le cerf pourſuivi des chiens s'en dérobe & leur donne le Change en pluſieurs manieres. Il va chercher d'autres cerfs à leurs repoſées : où étant arrivé il ſe couche ſur le ventre & laiſſe les chiens le ſurpaſſer de beaucoup ; obſervant de placer ſes quatre piés deſſous lui, & de tenir ſon nez panché à terre afin que ſon haleine n'évente pas les chiens : qui paſſant bien ſouvent près de lui, n'en ont ni vent ni connoiſſance. Il ne part point de ce poſte, dût-on même paſſer ſur lui avec les chevaux.

Pour ſe dérober des chiens qui le pourſuivent, il va auſſi de fort en fort, afin de s'accompagner d'autres cerfs, & les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure. Puis s'il voit qu'il ſoit mal-mené, il quitte ſa compagnie, & ruſe le long d'un grand chemin ou de quelque ruiſſeau, qu'il longe tant que ſes forces le lui permettent. Enfin lorſqu'il ſe ſent éloigné des chiens il ruſe pour ſe défaire d'eux, en ſe mettant en la poſture ci-deſſus.

Le cerf abandonne quelquefois le change : ce qui ſe reconnoît lorſque les chiens tombant en défaut, ſe ſéparent en deux ou trois meutes. Pour lors les Piqueurs, ne ſe fiant toujours que ſur leurs vieux chiens, doivent aller à eux, & regarder à terre : & s'ils en revoient, ils ne manqueront pas de ſonner de la trompe, *volcy*, *revàri*, *volcelay*.

Quelquefois un cerf paſſe par des endroits qui ont été brûlés ; ce qui ôte aux chiens preſque tout ſentiment. Alors, obſervant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent ramaſſer leurs chiens, & leur faire paſſer ces brulins ſans chaſſer.

Tout cerf fatigué & mal-mené a coutume de chercher l'eau pour ſe mettre dedans. Les Piqueurs doivent briſer ſur le bord de cette eau ; regardant de quel côté le cerf a la tête tournée : les chiens ſe jettant dans l'eau pour nager, peuvent en prendre le ſentiment aux joncs ou herbes qui y ſeront. Dans les grands étangs & les grandes rivieres, ſitôt qu'on remarque que les chiens ont ſenti leur cerf, il faut les rappeller ; de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidiſſant : & regarder ſi on ne le verra point nager dans l'eau. Au cas qu'il n'y ſoit pas, on mettra les chiens en quête à vingt ou trente pas de la riviere, & non ſur le bord.

Une des ruſes du cerf eſt de ſe cacher dans l'eau, de maniere que n'y pouvant être apperçu, les chiens bien ſouvent le paſſent ſans en pouvoir prendre aucun ſentiment. Ce que voyant, il ne manque pas de ſe dérober d'eux, & de s'en retourner par où il eſt entré. Il faut donc qu'un Piqueur ait toujours l'œil ſur l'eau ; tandis que les autres feront faire une ſeconde fois la quête à leurs chiens à douze pas près du bord.

Quand on apperçoit que les chiens ſont hors d'haleine ; au lieu de les preſſer, il faut les réjouir. Et s'il arrive que la fatigue les empêche de chaſſer comme ils doivent, on ſe déterminera à jetter des briſées aux dernieres voies qu'on aura vues ; & on conduira les chiens dans un village ou une ferme pour leur faire prendre du rafraîchiſſement avec de l'eau & du pain.

Une heure après, ſi le cerf n'entendant plus de bruit eſt ſorti de l'eau, vous reprendrez vos devants ; & le trouvant vous mettrez quelques cavaliers ſur le bord de l'étang, pour l'empêcher d'y revenir. Au contraire, s'il n'eſt pas ſorti de l'eau, ce ſera ſigne qu'il n'a plus de force. Au cas qu'il paſſe dans quelque iſle d'une grande eau, vous irez l'y relancer en menant vos chiens dans un batteau. Le cerf étant pris, vous en ſonnerez la mort.

Maniere de Parler & Sonner dans cette chaſſe.

On doit ne jamais ſonner que du gros ton quand on fait chaſſer, & par des mots coupés.

Le grêle ne ſe ſonne ordinairement que lorſqu'on voit le cerf. On dit alors d'un ton haut *Tayaut*. Cependant ſi on n'eſt pas dans un pays de change ; ou que l'on ſoit aſſuré que le cerf eſt ſeul devant les chiens ; on peut ſonner quelque ton du grêle, pourvu qu'il ſoit ſuivi du gros ton, & achevé.

Quand un cerf tourne ; ce que l'on connoît par les chiens, qui demeurent ſans crier ; il faut leur dire *Hourvary chiens*, *hourvary*. En même tems on peut ſonner le premier ton, du grêle ; & les autres, entrecoupés du gros ton : pour obliger les chiens à retourner plus promptement & en trouver le retour.

Lorſqu'on en revoit des voies dans le tems que les chiens ſont en défaut, pour les obliger à revenir on crie, *Velcy revàri*, *volce l'eſt* [cette maniere d'écrire peut être plus exacte que *volcelay*, qui eſt plus d'uſage].

Juge-t-on que le cerf eſt accompagné : afin de tenir les chiens en crainte & en garder le change, on leur crie, *Laylà chiens*, *laylà* ; juſqu'à ce que le cerf ſoit ſéparé & ſeul.

En rompant ceux qui prennent le change, & les ôtant de deſſus les voies, on leur crie *Haye* ; & on ſe ſert du fouet pour les rompre : faiſant ſeulement du bruit, ſans leur toucher.

Si on a deſſein de faire venir à ſoi quelqu'un des Veneurs, on ſonne un appel. Il doit répondre du même mot. Enſuite on ſonne deux mots longs, pour le faire venir au plus tôt ſans aucune réponſe. Quand le cerf eſt ſur ſes fins, on crie *Halàly*.

Le cerf étant pris, on en ſonne la mort par une fanfare.

Ce qu'il faut obſerver à la Mort du Cerf.

Si le cerf meurt ſur terre : dans le tems de ſon rut, il a la tête extrêmement dangereuſe ; c'eſt pourquoi il faut s'en donner de garde. Il eſt toujours mal-aiſé de le tuer, ſi ſa tête eſt frayée & brunie, en lieu découvert : au lieu que ſi c'eſt au long d'une haie ou dans quelque fort de bois, on en vient facilement à bout, en lui coupant le jarret ; tandis que cet animal s'amuſe après les chiens. S'il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir ſur le Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillage, & les ſecouer rudement : alors le cerf effrayé ne manquera gueres de s'en retourner ſans lui faire aucun mal.

Si c'eſt dans l'eau que le cerf meure, il faudra l'y aller querir ; ou en nageant ; ou ſi l'eau eſt trop profonde, dans un batteau.

Maniere de Défaire (ou *Secter*) *le cerf ; & d'en faire la Curée aux chiens.*

Après la mort du cerf, on ſonne ordinairement de la trompe pour aſſembler toute la compagnie. Puis on commence par le fendre depuis la gorge juſqu'aux dintiers (ou teſticules), qu'on leve auſſitôt. Cela fait, on prend le pié droit de devant ; & l'on en inciſe la peau tout autour de la jambe juſqu'au-deſſus de la jointure. Puis on fend depuis l'inciſion juſqu'à la poitrine ; obſervant d'en faire autant aux autres jambes. Le pié droit de devant doit être préſenté au plus diſtingué des Chaſſeurs. Cela fait, on leve la langue ; puis les deux nœuds, qui ſe prennent entre le cou & les épaules ; & enſuite les deux qui ſont au défaut des cuiſſes. Ces pieces étant levées, on paſſe

à l'épaule droite ; puis à la gauche ; enſuite à la hampe (ou Croupe). Puis on vuide le ventre ; qu'on nettoye bien. Après cela on ouvre le cœur, & on en ôte l'os : on donne le cœur, ou la tête, & une partie du foie & de la rate aux Valets de limiers, à qui ils doivent le faire manger par petits morceaux. Enſuite on leve les épaules ; dont la droite appartient à celui qui a laiſſé courre le cerf. On donne les follilets & les nombles aux Valets de limiers ; & le cou aux Valets de chiens.

Il faut obſerver de ne jamais défaire un cerf que toute la meute des chiens ne ſoit préſente ; & ſurtout le limier.

Quand on fait la curée au logis, on doit conſerver le ſang dans un ſeau ou chauderon dès que l'on ouvre le cerf. Il faut auſſi faire proviſion de deux ou trois ſeaux de lait de vache nouvellement trait, ou au moins qui ne ſoit ni écrêmé ni aigre. Les Valets de chiens ayant apporté le ventre & les boyaux bien lavés & nettoyés, ils les coupent par petits morceaux avec le reſte de la rate & du foie, & quantité de pain coupé de même ; ils mêlent le tout dans le ſang & le lait avec leurs mains, & donnent au pain le tems de s'imbiber. Ayant verſé cette mouée ſur la nappe, (ou peau du cerf), on la rejette au bout de quelque tems ſur un grand drap de toile forte, en remuant bien juſqu'à ce que le ſang & le lait ſoient bus dans le pain. En hiver que l'on ne trouve pas facilement de lait, on fait fondre du ſaindoux, on le mêle avec de l'eau, & les ayant fait bouillir dans une chaudiere, on les verſe tout chauds dans un grand baquet où eſt le pain en petits morceaux, avec le dedans du cerf : puis on remue le tout avec des bâtons.

Celui qui a laiſſé courre le cerf dont on fait la curée prend la tête devant lui avec ſes deux mains, appuyant le bas à terre ; & la tient droite derriere la mouée, pour la faire voir aux chiens lorſqu'ils viennent. Les chiens y étant, on leur parle comme en les faiſant chaſſer ; on flatte les jeunes chiens avec la main, leur donnant par les flancs, & les nommant : & on continue ainſi à parler, & à ſonner pour chiens, juſqu'à ce qu'ils aient mangé. Enſuite on va où eſt le coffre ; on y ſonne encore pour chiens, & toujours du gros ton ; on dit aux chiens, *Tirez, chiens, tirez :* & on continue à parler de même qu'à la mouée, juſqu'à ce qu'ils aient mangé toute la venaiſon. Puis on leur ôte les os. Et un Valet de chiens tenant le forhu (qui eſt ordinairement les petits boyaux ; quelquefois une cuiſſe ou une épaule ; attachés au bout d'une fourche émouſſée), il le leur montre quelque tems avant de le leur donner, en criant *Tayoo :* les Officiers ſonnent du grêle ; & forhuent auſſi les chiens, de la bouche : puis le Valet abandonne le forhu aux chiens. Enfin on ſonne la retraite.

Outre cette Curée, que l'on fait à la maiſon, aſſez ſouvent on en fait une ſur le lieu même où le cerf a été pris. Au lieu de mouée, on abandonne ſeulement le coffre aux chiens, après les avoir animé avec le fouet tandis que le coffre étoit couvert de la *Nappe.*

Chasse du Chevreuil.

Les chevreuils font pour l'ordinaire leur viandis & leur nuit au printems, dans les blés ou les ſegles, & dans les taillis nouvellement coupés lorſqu'ils commencent à pouſſer. Ils ſont très-friands du brout, & ne le quittent que fort tard.

Pendant l'Eté ils vont aux gagnages dans les blés, & quelquefois dans les aveines : ils y reſtent encore en automne ſi l'on n'a pas ſoin de les en chaſſer, pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis & buiſſons, où ils vont quelquefois de leur plein gré.

Lorſque l'hiver eſt venu, ces animaux ſe retirent dans le fond des forêts ; ils y font leurs nuits dans les endroits nouvellement abattus, & leurs viandis près des fontaines, où il y a toujours quelques herbes vertes : tels ſont les lieux où on doit les aller quêter avec le limier. On les y attaque aux bouts & acculs de pays, comme les plus éloignés du change ; afin de les voir avant qu'ils y ſoient, & de donner ainſi quelque avantage aux chiens, qui en prendront le ſentiment tandis que leur premiere ardeur ſe paſſera.

On quête le chevreuil comme le cerf, ſoit qu'on veuille le détourner, ſoit pour le donner aux chiens. Quand il eſt ainſi donné, il tient les mêmes pays que le cerf, & ruſe comme lui. Mais il ne longe pas tant, & ſe dépayſe moins pour l'ordinaire : ce qui rend la chaſſe agréable ; les relais étant plus juſtes, & la retraite plus facile.

Il faut, autant qu'on le peut, ne s'attacher qu'au mâle. On le diſtingue en ce qu'il a plus de pié de devant, que la femelle ; le tour des pinces plus rond ; les côtés plus gros ; le pié plus plein ; le talon & la jambe plus larges ; les os plus gros, & tournés en-dedans. Le mâle ſe fait bien mieux chaſſer, que la femelle : il tourne moins, & l'on en garde mieux le change.

On ne chaſſe pas le chevreuil avec les chiens corneaux, ni clabaus. On ſe ſert des chiens courans, d'entre deux tailles, bien rablés. A l'égard des poils, tous ſont bons : excepté les lavés.

Quant aux termes dont il faut ſe ſervir tant pour ſonner de la trompe que pour parler aux chiens ; ce ſont les mêmes que ceux dont on uſe lorſqu'on chaſſe le cerf. On lance le chevreuil toutes les fois que l'occaſion ſe rencontre ; à cauſe qu'il ſe retire de bonne heure des gagnages ou des taillis coupés de l'année, pour aller dans ceux qui ont des jets d'un ou deux ans : où il acheve ſa nuit, en faiſant beaucoup de tours. C'eſt pourquoi il faut le ſuivre avec le limier juſqu'à ce qu'on l'ait lancé, & fait partir du reſſui. Sans cela on auroit de la peine à démêler toutes ſes voies. Et l'on peut compter qu'après avoir été lancé, il iroit ſe rembucher au premier fort qu'il rencontreroit. En le ſuivant ainſi, le limier a plus de facilité pour le lancer quand on veut le donner aux chiens : alors les voies vont droit, & de meilleur tems.

Il y a des Chaſſeurs qui penſent qu'il vaut mieux lancer de cette maniere le chevreuil, qu'avec les chiens courans. D'autres diſent que le bruit de beaucoup de chiens eſt meilleur pour lancer le chevreuil, que celui d'un ſeul limier.

Pour forcer le chevreuil avec les chiens courans : on commence par frapper aux briſées.

Il faut toujours que ce ſoit ceux en qui on a le plus de confiance, & qu'on croit les plus ſages, afin qu'ils deviennent maîtres de la voie, & ne la quittent point. Pour animer les chiens, on leur crie : *Bellement, mesbellots, bellement :* & on les appelle de leurs noms, en leur diſant, *Velcy àlé, velcy àlé ;* ce qui les oblige à donner dans la voie, & à la tenir juſte. On regarde auſſi de tems en tems à terre, tâcher d'en revoir. Quand on en revoit, on leur dit : *Valet, va avant.* Et l'on continue juſqu'à ce que la bête ſoit lancée.

Puis, lorſqu'on revoit des ſuites, on crie *Volce l'eſt :* obſervant auſſi de ſonner du gros ton

par mots entrecoupés ; afin d'animer les chiens.

Il peut arriver qu'un chevreuil pourſuivi aille traverſer un étang ou une riviere, battre l'eau, la longer dans des ruiſſeaux. Alors il faut faire comme pour le cerf : prenant de grands devants pour le trouver quand il ſortira. Lorſqu'il eſt pris, on ſonne la mort ; & on fait la curée, comme au cerf.

VENIN. *Voyez* POISON.

VENT. C'eſt un air agité, & tranſporté avec quelque vîteſſe d'une contrée dans une autre. Cette agitation peut être produite par différentes cauſes, qu'il n'eſt gueres poſſible de bien déterminer.

M. Homberg conjecture que les éclairs réitérés, qui enflamment toujours certaine quantité de quelque matiere, peuvent occaſionner quelqu'un de ces *Vents Variables*, qui viennent indifféremment de tous les points de l'horizon, & qui ſont les ſeuls que nous connoiſſions dans nos climats tempérés. De-là viendroit, peut-être, que nous avons plus de Vents du Sud que du Nord : car il y a toujours de grands tonnerres entre les Tropiques ; qui ſont au Sud à notre égard. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1708, p. 3.

L'air eſt inconteſtablement celui, de tous les fluides, qui eſt le plus ſuſceptible de dilatation & de contraction par la chaleur & par le froid. Sa température changeant d'un inſtant à l'autre, il cherche preſque ſans ceſſe un équilibre qu'il ne trouve jamais. Nous ſommes témoins de ſes mouvemens lorſqu'il paſſe d'un appartement dans un autre appartement voiſin, la chaleur y étant inégale. La même choſe doit arriver en grand dans l'athmoſphere frappée chaque jour par le ſoleil avec différentes obliquités. L'air a donc, dans ſon élaſticité rendue plus ou moins active, un principe continuel d'agitation ou de mouvement. M. D'Alembert a conſidéré tout cela dans ſes *Réflexions ſur la cauſe générale des Vents ;* ouvrage qui, écrit en Latin, remporta le Prix de l'Académie de Berlin, de 1746 ; & qui a été traduit en François, par l'Auteur même, avec quelques additions, en 1750. Ce Savant s'eſt principalement arrêté à l'action de la peſanteur univerſelle : il trouve dans ce principe l'explication des Vents généraux ; & fait voir auſſi, que les inégalités du globe, ces longues chaînes de montagnes, ſuffiſent pour détourner les Vents généraux, de leurs premieres directions, & pour produire les Vents accidentels ou irréguliers qu'on obſerve principalement hors des tropiques.

On a coutume de regarder les Vents comme s'ils venoient des quatre principaux points de l'horiſon : & quoiqu'il puiſſe y en avoir une infinité, on les réduit cependant tous à trente-deux. On en compte d'abord quatre Cardinaux : le Nord, qui ſouffle du ſeptentrion : le Sud, qui vient du midi : l'Eſt, qui vient de l'orient : & l'Oueſt qui ſouffle du côté de l'occident. Entre ces quatre Vents, on en place encore quatre, qu'on nomme Collateraux, & qui ont leur nom compoſé des deux entre leſquels chacun eſt ſitué ; ſavoir le *Nord-Eſt*, le *Nord-Oueſt*, le *Sud-Eſt* & le *Sud-Oueſt*. Les huit Vents qui ſuivent ſe trouvant chacun entre un Vent cardinal & un Vent collateral, ſont connus ſous le nom de tous les deux. Ainſi celui qui eſt entre le *Nord* & le *Nord-eſt* s'appelle *Nord-nord-Eſt ;* & ainſi des autres : *Nord-nord-oueſt ; Sud-ſud-eſt, Sud-ſud-oueſt ; Eſt-nord-eſt, Eſt-ſud-eſt ; Oueſt-nord-oueſt, Oueſt-ſud-oueſt.*

Il y a encore ſeize Vents : chacun deſquels participe du nom d'un Vent cardinal & d'un collateral, ou d'un collateral & d'un cardinal, en y ajoûtant ce mot *quart ;* enſorte que le nom commence par celui auprès duquel il eſt, & finit par celui qui en eſt le plus éloigné. Ainſi le Vent le plus près du *Nord*, tirant vers l'*Eſt*, ſe nomme *Nord-Quart-de-nord-eſt ;* parce qu'il eſt le quatrieme en allant du *Nord-eſt* au *Nord*, ſi l'on commence à compter par le *Nord-eſt*. Il en eſt de même des autres.

Conſultez l'article PLUVIER, *Planche* 6.

QUOIQUE le Vent paroiſſe, au premier coup d'œil, ſi peu aſſujetti à un ordre conſtant, qu'on en a fait le ſymbole de l'inconſtance ; cependant, en examinant ſes retours avec ſoin, les Phyſiciens y ont remarqué une eſpece de régularité. Les Navigateurs ſur-tout ont reconnu que, ſous la Zone-Torride il regne conſtamment dans l'Océan un Vent qui ſouffle d'orient en occident ; que, dans certaines contrées des Indes on a, pendant ſix mois, un Vent qui porte de l'orient à l'occident, & pendant ſix autres mois un Vent qui porte de l'occident à l'orient. Il y a donc des cauſes qui agiſſent ſur l'air, d'une maniere plus uniforme que le commun des hommes ne le penſe ; & qui peut-être ne préſentent des effets en apparence irréguliers que par les différentes façons dont elles ſe combinent, & par le concours de quelques cauſes accidentelles qui les troublent en s'y mêlant.

L'action du ſoleil & de la lune ſur les eaux de la mer, pour occaſionner les marées, s'exerce auſſi en même tems ſur l'air qui eſt interpoſé entre la mer & les aſtres. M. D'Alembert a principalement examiné, dans ſa Diſſertation, l'effet que peuvent produire ſur l'athmoſphere le ſoleil & la lune, » conſidérés comme corps attirant en raiſon directe » de leur maſſe, & inverſe du quarré de leur diſ» tance ». Le Chevalier Newton a démontré que l'Action Solaire eſt, relativement à la Peſanteur, comme un eſt à 128 millions 682 mille. Mais il n'a pas déterminé avec la même préciſion l'Action Lunaire ; parce qu'elle dépend de la Maſſe de la Lune. M. D'Alembert trouve le moyen de faire entrer cette maſſe, avec d'autres élémens, dans une même Equation : de laquelle il tire la Révolution Périodique de la Lune. Comme cette derniere peut aiſément être obſervée, il eſt clair qu'en remontant de l'obſervation aux élémens du calcul, on en déduit facilement cette maſſe ; qui alors eſt la ſeule quantité inconnue : & M. D'Alembert trouve qu'on peut la ſuppoſer dans le rapport de 1 à 45 avec celle de la Terre : d'où ſe tire ſans peine la valeur de l'action lunaire. Cette ingénieuſe théorie rend raiſon du Vent d'Eſt continuel de la Zone Torride : & la même formule géométrique démontre la cauſe des Vents d'Oueſt, fréquens, que l'on reſſent dans les Zones Tempérées ; & des violens Ouragans qu'on éprouve à certaines latitudes entre les deux Tropiques. Au reſte, les choſes qui ne ſont pas encore parfaitement connues n'entrent dans le calcul de M. D'Alembert, que comme indéterminées, & pouvant avoir quelques applications en ſuivant la loi la plus univerſellement adoptée des Phyſiciens. En un mot, la ſageſſe du vrai Savant paroît dans toute cette diſſertation : les calculs y ſont employés avec une habileté ſupérieure, & ſouvent avec un art abſolument neuf : & les effets de l'Attraction y ſont développés très en grand.

D'autres Académiciens de Paris avoient déja fait des obſervations ſur la part que le Vent pouvoit avoir dans la Variation des Marées : Conſultez les *Mémoires* de l'année 1710, *pp.* 323 & ſuivantes.

Pour ce qui eſt de l'effet du Vent ſur le Barometre : il ſemble qu'une puiſſance capable de ſoulever conſidérablement les eaux de la mer, doit auſſi produire une grande altération dans le poids de l'air. M. D'Alembert, après s'être propoſé cette objection, y répond que des corps inégaux en denſité éprouvent preſque les mêmes effets de la part d'un corps attirant ; puiſque celui qui eſt le plus lourd a plus de parties ſolides ſur leſquelles l'attraction peut s'exercer. Suppoſant donc que l'action de la lune éleve les eaux de la mer juſqu'à la hauteur de ſoixante piés ; la colonne d'air ſera augmentée de la même quantité : & comme les eaux deſcendent autant au-deſſous de leur niveau qu'elles ont monté au-deſſus, la colonne d'air ſe trouvera auſſi raccourcie de ſoixante piés dans le tems de la baſſe mer ; ce qui fait en tout cent-vingt piés de variation. Or à cent vingt piés de variation dans la colonne d'air répondent environ deux lignes dans celle du Mercure qui lui eſt oppoſée : différence qui peut être aiſément abſorbée par les variations accidentelles beaucoup plus conſidérables. M. D'Alembert invite cependant ceux qui font ces ſortes d'obſervations dans la Zone Torride, à examiner avec ſoin s'ils n'en trouveront aucun veſtige. Conſultez les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1701, p. 11 : l'*Hiſtoire*, an. 1710, pp. 13, 14, 15 ; les *Mémoires* de la même année, *pp.* 544-5-6, &c : & ceux de 1713, *p.* 3.

Un grand Vent nous fait toujours paroître l'air beaucoup plus froid qu'il ne l'eſt réellement ; ce qui vient de ce que le Vent pouſſe l'air à travers nos habits, & chaſſe celui qui environne la peau & qui en eſt échauffé.

On remarque en général que, toutes les fois que le Vent de Sud-Oueſt & de Oueſt regne pendant quelque tems à Paris, le Ciel y eſt couvert ſur le ſoir & au commencement de la nuit ; & que vers le matin il eſt ſerein. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, 1713, p. 3. Les Vents les plus ordinaires & les plus violens de cette ville viennent preſque toujours du Sud-Oueſt ; & ils apportent fréquemment de la pluie.

Les Nuages augmentent beaucoup la force du Vent ; peut-être parce que celui-ci acquiert plus de viteſſe, étant comprimé entre les nuages & la terre. Au contraire, il n'y a que peu ou point de Vent, dans les tems de brouillards.

Lorſqu'il ſe rencontre des Montagnes qui détournent un même Vent en différens côtés, on obſerve deux Vents oppoſés l'un à l'autre, dans une aſſez petite diſtance. M. D'Alembert (*Réflexions* citées ci-deſſus) obſerve que la ſeule profondeur inégale des eaux de la mer, transforme, dans quelques endroits de la Zone Torride, le Vent d'Eſt général, en un Vent d'Oueſt, qui lui eſt diamétralement oppoſé. Conſultez, dans les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1752, celui que M. Buache a donné ſous le titre d'*Eſſai de Géographie phyſique, où l'on propoſe des vues générales ſur l'eſpece de Charpente du Globe, compoſée des chaînes de montagnes qui traverſent les mers comme les terres ; avec quelques conſidérations particulieres ſur les différens baſſins de la mer & ſur ſa configuration intérieure.* Ces Vents contraires ſont ſujets à faire beaucoup de déſordre. Voyez ARBRE, *p.* 162, *col.* 1 & 2.

On penſe qu'en général les Vents de l'hiver, en remuant la terre d'autour des racines, diſpoſent avantageuſement les arbres pour porter du fruit. * Nourſe *Camp. Fœl.* p. 140.

Convient-il d'avoir égard à la qualité des Vents quand on veut Abattre des Arbres ? Queſtion regardée comme importante dans l'Exploitation des bois. L'opinion la plus générale ſuppoſe qu'il y a un avantage conſidérable, à abattre dans les forêts lorſqu'il regne un Vent de Nord ; que l'on appelle, dans les forêts, *Vent Sec.* On prétend que cette circonſtance rend le bois moins ſujet à s'échauffer, que celui qu'on abat par le *Vent Humide* du Midi. M. Duhamel a diſcuté cette matiere, dans ſon *Traité de l'Exploitation des Bois*, Liv. 3, Chap. 5, Art. 9. Voici les concluſions de cet éclairé Naturaliſte. » Il » paroît inconteſtable que le Vent du Midi eſt plus » contraire à la conſervation des bois, que celui du » Nord. Mais il ne s'enſuit pas qu'il ne faille abattre » les bois de ſervice que par un Vent de Nord, & » qu'on doive éviter de le faire quand celui du Midi » regne. On a lieu de penſer que les arbres qui au» ront été abattus dans une année où les Vents ont » preſque toujours été Sud, ou Sud-eſt, ou Sud» Oueſt, feront plus expoſés à s'altérer, que ceux » qui l'euſſent été dans une année où les Vents de » Nord & de Nord-Oueſt auroient regné plus fré» quemment. Mais il ſemble fort inutile de prêter » attention aux Vents qui ſoufflent dans le tems » préciſément auquel on abat ; puiſqu'on ne peut » être ſûr que tel ou tel Vent qui regne alors, ne » changera pas en peu de tems : ſi un Vent de » Midi ſuccédoit alors à celui de Septentrion, il » produiroit ſans doute ſon effet ſur les bois nou» vellement abattus. Au reſte, il faut éviter de » faire des abattages, dans le tems des *Grands* » *Vents :* parce que l'on court riſque d'éclater les » arbres, de les renverſer les uns ſur les autres, & » de les encrouer. »

Le Vent du Nord eſt nuiſible *pour la Santé* à Rome, à Florence, & en beaucoup d'autres endroits. Les coqueluches ſemblent nous venir du Nord. Peut-être que nous devons une partie des rhumatiſmes au Vent de Nord, ſoit ſeul, ſoit modifié, décliné à l'Eſt ou à l'Oueſt. Le froid de 1709 produiſit à ſeize heures de diſtance les mêmes effets, de Petersbourg à Vienne en Autriche. Dans les *Mémoires de Trevoux*, Sept. 1719, art. 80, on remarque que le Vent de Nord qui fit tant de ravage en France le ſix Janvier 1709, commença ſur les trois heures du ſoir à Beſançon, & parvint à Marſeille ſur les ſix heures du même ſoir ; ce qui fait cent dix-huit lieues qu'il parcourut en trois heures. On obſerva en 1729 que la coqueluche qui ſe répandit ſi univerſellement dans l'Europe, avoit commencé à Stockholm ; & que la Suiſſe fut un des derniers pays où elle ſe fit ſentir. Quoique intrinſéquement favorables à notre ſanté, les Vents du Nord ſont redoutés par tout où ils ſont trop puiſſans. Si l'Egypte & l'Eſpagne leur doivent la ſalubrité de l'air qu'on y reſpire ; il s'y éleve néanmoins ſubitement quelques Vents froids extrêmement vifs, ſans violence, mais qui pénetrent juſqu'aux os, enſorte que la négligence de ſe bien couvrir particuliérement la poitrine, cauſe des fluxions & des rhumatiſmes terribles, qui ſe jettant ſur quelque partie la rendent perclufe pour toujours. On a ſouvent reconnu que le Vent de Nord précédoit les petites véroles épidémiques. * Thierry, *Médec. Expérim.*

En France, en Autriche, en Arabie, le Vent d'Oueſt annonce la pluie ; en Syrie, c'eſt l'Eſt ; de même qu'en Angleterre, & en Canada.

C'eſt aux pays chauds du Midi que la peſte ſe fait d'abord ſentir : & les Vents qui viennent de ces pays l'amenent ſouvent au couchant, au levant, &c ;

quelquefois ces mêmes Vents du midi portent ſubitement la mort par-tout où ils paſſent. Pluſieurs voyageurs dignes de foi parlent du Semoüm ou Sam-Yeli, Vent brûlant mêlé d'exhalaiſons ſulphureuſes, qui regne dans les déſerts d'Arabie & le long du Golfe Perſique pendant les mois de Juillet & Août, & qui tue ſur le champ avec des circonſtances qui tiennent du prodige : Voyez le Chevalier Chardin, *Voyage en Perſe ;* & notre article SAM-YELI. Varenius (*Geogr. Gen.* L. 1) rapporte que l'air & le Vent ſont ſi piquans & ſi pénétrans, dans les Iſles Açores, qu'ils conſomment en très-peu de tems & réduiſent en pouſſiere des plaques de fer, & des briques qui couvrent les maiſons. * Thierry, *Méd. Exper.*

L'influence du Nord-Oueſt eſt ſi ſûre à Vienne en Autriche, que l'on peut en annoncer l'approche lorſque les vieillards ſe plaignent de leurs rhumatiſmes invétérés. Ceux dont le mal eſt plus récent, n'y ſouffrent que quand ce Vent ſouffle actuellement. Et ceux qui en portent le germe, en apperçoivent le développement vers le milieu ou à la fin du tems où ce Vent agit. * Thierry *Med. Exper.*

Préſages de Vent.

On connoît que l'on aura du Vent, 1°. lorſqu'en ſe levant le ſoleil paroît rouge, ou qu'il eſt environné de cercles rouges : 2°. quand la lune paroît rouge ſur l'horiſon, ſur-tout dans ſon Croiſſant : 3°. c'eſt un préſage de Vent, lorſque les étoiles ſemblent plus groſſes & plus luiſantes que de coutume : 4°. lorſque les nuées s'élevent, & s'aſſemblent les unes près des autres : 5°. lorſqu'on voit les canes étendre ſouvent leurs ailes, & fort longtems : 6°. quand le feu ſe ſouffle lui-même.

Lorſqu'on voit les trois oiſeaux nommés la Fregate, le Damier, & le Fol, voler aſſez bas le long des côtes de la mer, on eſt certain d'une prochaine tempête.

Connoiſſance des Vents.

M. Le Page (*Hiſt. de la Louiſ.* T. II) rapporte qu'étant en ce pays-là il avoit ſuſpendu à ſon plancher un oiſeau mort, que l'on nomme *Péche-Martin*, ou *Martin Pécheur* ; & qui, étant en vie, ne va jamais que contre le Vent. Cet oiſeau mort tenoit à un fil de ſoie qui tomboit perpendiculairement du milieu d'une roſe de bouſſole. Il tournoit toujours le bec du côté du Vent. [C'étoit un vrai Hygrometre. Le fil le faiſoit tourner ſuivant que l'air étoit ſec ou humide. Tout autre corps eût tourné de même. Comme l'air eſt plus humide quand le Vent eſt Sud ; & plus ſec par le Vent de Nord ; le fil ſe tord & détord ſucceſſivement : & les Vents ſont ainſi à-peu-près indiqués par les Hygrometres.]

VENT : *Terme de Fauconnerie.* Aller *Contre le Vent*, ſe dit quand l'oiſeau vole ayant le bec tourné du côté du Vent. Aller *Vau le Vent ;* c'eſt quand il a le balay (ou la queue), tourné contre le Vent. *Bander au Vent*, ſe dit de l'oiſeau, quand il tient les chemins, & fait la creſſetelle. *Chevaucher le Vent ; Tenir le bec au Vent ;* c'eſt quand l'oiſeau réſiſte au Vent ſans tourner la queue. *Voyez* VENTOLIER. *Prendre le haut Vent* ſe dit, quand l'oiſeau vole au-deſſus du Vent. *Vent Léger*, c'eſt celui qui eſt doux, gracieux, & propre pour bien voler. *Vent Clair*, eſt celui qui ſouffle lorſque le tems eſt beau & ſerein.

VENT : *Terme de Chaſſe.* Voyez le mot PRENDRE.

VENT : Terme relatif à l'état des Arbres. On dit : *Arbre de Haut* VENT ; *de Plein* VENT ; *de Demi-*VENT. Voyez ARBRE, *p.* 154.

VENT : *Indiſpoſition* du Corps Animal. Voyez VENTS.

VENT (*Pâté au*). Voyez l'article PÂTÉ.

Priſon des VENTS. Voyez au mot PRISON.

VENTAIL : *Terme de Menuiſerie.* C'eſt une partie mobile compoſée d'une ou deux feuilles d'aſſemblage ; qui ſert à fermer une porte, ou une croiſée. *Voyez* BATTANS.

VENTE. Coupe de Bois d'un certain nombre d'arpens ; qu'on fait tous les ans dans une forêt. » On a mis cette forêt en *Coupes* ou *Ventes réglées :* » il y en a tant d'arpens tous les ans *en Vente* ». Ce ſont les Officiers des Eaux & Forêts qui vont *Aſſeoir les Ventes, faire les Ventes*, dans les forêts du Roi. On appelle *Jeunes Ventes*, les Ventes dans leſquelles le bois coupé commence à revenir ; à repouſſer.

On nomme auſſi VENTE, le Lieu où ſe fait la coupe de ces bois ; l'étendue de terrein que les Officiers des Eaux & Forêts déterminent dans une forêt, & dont ils adjugent la coupe. » Les Marchands » ſont obligés de vuider les Ventes dans un tems » préfix. *Voyez* BOIS, p. 367. Conſultez auſſi l'article VENTIER.

VENTES. Droit qu'on doit au Seigneur Féodal, pour la vente d'un héritage. Dans la Coutume de Paris, *art.* 76, les Ventes ſont de vingt deniers pour livre. On doit maintenant des *lods & Ventes* pour les échanges, auſſi bien que pour les Ventes. Suivant la Coutume de Meaux, c'eſt le vendeur qui eſt tenu de payer les lods & Ventes : en quelques Coutumes, c'eſt l'acheteur : en d'autres, ils ſont payés conjointement par le vendeur & l'acheteur. Il y a des Coutumes qui appellent ce Droit, *Ventes & Honneurs ; Ventes & Devoirs ; Ventes & Gants ; Ventes & Iſſues.*

VENTIER : *Terme de Forêt.* On appelle *Marchand Ventier* celui qui achete des bois dans les forêts & qui les y fait exploiter. Ce Marchand étant tenu de ſe conformer aux Ordonnances, il doit donner des chaînes aux Bucherons pour meſurer la longueur du bois, la groſſeur des fagots, &c. *Voyez* VENTE : BOIS, p. 368.

M. Duhamel a eſſayé de perſuader aux Propriétaires qu'il eſt de leur intérêt de traiter avec des Marchands pour leurs bois ; au lieu de les exploiter par eux-mêmes. Conſultez ſon *Traité de l'Exploitation des Bois*, Liv. 3, Chap. 1, §. 2 ; & les pages xxj & xxij de ſa Préface.

VENTOLIER. Se dit de l'*Oiſeau* de proie qui ſe plaît au vent, & s'y laiſſe emporter.

Il ſe dit auſſi de celui qui bande bec au vent ; qui chevauche au vent ; qui lui réſiſte.

VENTOSITÉS. *Voyez* VENTS, ci-après.

VENTOUSE : Terme de l'Art de Bâtir. *Voyez* BARBACANE.

Les Ventouſes des grandes Conduites d'Eau ſont toujours auſſi hautes que la ſuperficie du réſervoir ; à moins qu'on n'y mette une ſoûpape renverſée.

VENTOUSE *d'Aiſance.* Bout de tuyau de plomb ou de poterie, qui communique à une foſſe d'aiſance, & ſort au-deſſus du comble, pour diminuer la mauvaiſe odeur du cabinet d'aiſance. Pour que ces ventouſes produiſent leur effet, il faut qu'elles ſoient très-larges.

VENTOUSE : *Terme de Chymie.* C'eſt un creuſet plat, ou autre vaiſſeau, propre à faire des Evaporations.

VENTOUSE : *Terme de Chirurgie.* C'eſt un

vaiſſeau ventru, qu'on applique ſur quelque partie extérieure pour y attirer avec violence les humeurs du dedans. On en fait d'argent, de cuivre, de corne, de verre, de terre, de bois. Il y en a de grandes, de moyennes, & de petites.

On les chauffe avec des étoupes, une bougie, ou une chandelle, allumées : on les applique auſſitôt : & elles attirent l'humeur quand elles ſont refroidies.

VENTRE. Capacité placée antérieurement depuis l'eſtomac juſqu'aux cuiſſes, & qui renferme le péritoine, l'épiploon, les inteſtins, la matrice, la veſſie & d'autres parties.

Le *Péritoine* eſt une membrane mince, polie, qui enveloppe tout ce qui eſt contenu dans le Ventre ; & communique à chaque partie une eſpece de tunique, pour les maintenir dans leur ſituation naturelle. Quand le péritoine vient à ſe dilater ou à ſe rompre, les viſceres quittent leur place ; & il ſe forme des hernies. Cette membrane eſt ſujette à des dépôts glanduleux, & à devenir plus épaiſſe, dans l'hydropiſie & dans d'autres maladies. Conſultez l'*Anatomie d'Heiſter* avec les Remarques de M. Senac, Edit. *in*-12, T. I, p. 186, &c.

L'*Epiploon* eſt une membrane double, très-mince, ordinairement fort graſſe, placée deſſous le péritoine, & étendue ſur les inteſtins depuis le creux de l'eſtomac. On l'appelle en Latin, *Rete*, *Reticulum*, & *Omentum*. Il a aſſez la forme d'une gibeciere ; & eſt ſenſiblement diſtingué par des aréoles & des trous diſtribués dans tout ſon tiſſu : ce qui lui a fait encore donner le nom de *Réſeau*. Le vulgaire l'appelle *Coëffe*. Son uſage eſt 1°. de ſervir au mouvement des inteſtins, en les humectant ; 2°. de les défendre contre le froid, par une chaleur douce ; 3°. de fournir au foie la partie graſſe qui ſert à préparer la bile ; 4°. de tempérer les humeurs âcres ; 5°. de ſoutenir les rameaux de la veine porte ; &c. Voyez l'*Anat. d'Heiſter* T. I, p. 193 & ſuivantes.

Les *Inteſtins* ſont des canaux membraneux, qui s'étendent depuis l'eſtomac juſqu'à l'anus, & communiquent avec les vertebres des lombes par le moyen du méſentere. Ils ſervent à évacuer les gros excrémens ; & à filtrer le chyle. On pourroit regarder les inteſtins comme n'étant qu'un ſeul & même conduit : mais on diſtingue trois inteſtins menus ou grêles ; & trois gros inteſtins. Les inteſtins *grêles* ſont le Duodenum, le Jejunum, & l'Ileum. Le *Duodenum*, ainſi nommé parce qu'on lui attribue communément douze pouces de longueur, commence au pilore ou orifice inférieur de l'eſtomac. D'abord perpendiculaire de haut en bas, il s'étend enſuite horizontalement vers le côté droit de l'abdomen & vers le rein gauche : à trois ou quatre doigts du pilore il reçoit l'ouverture de deux conduits qui y amenent la bile & le ſuc du pancréas : ſes tuniques ſont plus épaiſſes que celles du reſte des inteſtins ; mais ſon diametre intérieur eſt un peu plus petit. Il eſt parſemé de glandes, qui filtrent une liqueur ſubtile. Le *Jejunum* tire ſon nom de ce qu'il eſt ordinairement vuide : la multitude de ſes veines lactées, la grande fluidité du chyle, & le picotement que la bile excite dans les membranes de cet inteſtin, empêchent qu'il ne retienne les matieres. Il eſt ſitué aux environs de l'ombilic, eſt ridé, long de trois piés quelques pouces & juſqu'à quatre piés ; & s'étend depuis la fin du Duodenum juſqu'à l'*Ileum*. Ce troiſieme inteſtin grêle eſt ſitué ſous l'ombilic près des os des Iles. Tantôt il n'a qu'environ quatre piés de longueur ; & tantôt on lui en trouve plus de ſix. Il ſe termine où les gros inteſtins commencent ; & s'inſere au côté gauche du colon.

Les trois *gros* Inteſtins ſont le Cœcum, le Colon, & le Rectum. Le *Cœcum* n'a qu'un ſeul orifice, qui ſert également à l'entrée & à la ſortie des matieres. Il eſt près de l'os des iles au côté droit ; commence où l'ileum finit ; & a environ trois ou quatre doigts de largeur, ſur pareille longueur. Le *Colon*, très-diverſement courbé, commence où l'ileum finit ; & va juſqu'à l'os ſacrum. Dans ſa marche il touche l'os des iles, le rein droit, la véſicule du fiel, le foie, l'eſtomac, la rate, le rein gauche. En tout il n'a quelquefois pas plus de ſeize pouces de longueur ; d'autres fois on lui en trouve vingt-un. Les excrémens s'amaſſent & s'endurciſſent dans les courbures de cet inteſtin. Voyez COLIQUE. A la derniere vertebre des lombes commence le *Rectum*, fort épais & charnu, ſitué ſur l'os ſacrum, long de quatre pouces & demi à ſix pouces, large de trois doigts, & qui va ſans inflexion ſe terminer droit à l'Anus ou Fondement. Il y a trois muſcles à cette extrêmité : le premier eſt nommé *Sphincter* ; mot Grec qui ſignifie que ce muſcle reſſerre cet endroit de l'inteſtin, & empêche qu'il ne ſe vuide qu'à-propos ; ſes fibres, à-peu-près circulaires, ſont effectivement diſpoſées pour cette deſtination, elles forment des rides qui arrêtent les excrémens : les deux autres muſcles qui accompagnent le ſphincter ſervent à le tirer & à le relever. Le Rectum tient au coccyx, à la veſſie dans les hommes, au vagin dans les femmes. Il a des glandes ſolitaires, plus conſidérables que celles des gros inteſtins ; & eſt entouré de beaucoup de graiſſe, qui ſert à faciliter ſa dilatation.

Voyez ENTRAILLES : DESCENTE. Conſultez auſſi l'*Anat. d'Heiſter*, T. I.

Sous les inteſtins & l'eſtomac, eſt placé le *Pancreas* ; glande conglomérée, oblongue, applatie, de couleur de chair ; laquelle s'étend depuis le commencement du duodenum juſqu'auprès de la rate. Son uſage eſt de ſéparer une liqueur qu'on nomme *Suc Pancréatique*, qui eſt de la nature de la ſalive & qui ſert à diviſer le chyle. Nous avons déja dit que ce ſuc eſt porté dans le duodenum. Conſultez l'*Anat. d'Heiſter*, T. I, p. 282, &c.

Le *Meſentere* eſt une membrane épaiſſe, graſſe, parſemée de glandes, & ſituée au milieu des inteſtins ; qu'elle entretient enſemble, & empêche qu'ils ne ſe déplacent. *Voyez* le même ouvrage, p. 260 & ſuivantes.

Cours, ou *Flux*, *de Ventre*.

Voyez ce mot, entre les *Maladies du* BŒUF ; du CHEVAL ; de la BREBIS ; du CHIEN ; de la MOUCHE *à Miel* : l'article TISANNE, p. 572.

Le cours de Ventre, habituel, peut avoir des ſuites dangereuſes. Tantôt il eſt produit par un vice particulier de la lymphe, de la mucoſité de l'œſophage & de l'eſtomac, de l'humeur pancréatique, & de toutes les autres liqueurs préparées pour la chylification. Tantôt il eſt cauſé par un vice particulier du foie, de la rate, du méſentere, de l'eſtomac, des inteſtins même. Si la diarrhée dure trop longtems, ou qu'elle augmente, elle affoiblit les entrailles ; elle les enflamme, les excorie, les épuiſe. De-là naiſſent la maigreur, la foibleſſe, l'atrophie, les dyſenteries, l'épaiſſiſſement des humeurs, le relâchement des fibres, la leucophlegmatie, l'hydropiſie,

dropisie, le dépériſſement total de toute la machine.

Nous avons déja parlé de la DIARRHÉE; du DÉVOIEMENT; de la DYSENTERIE; dans leurs articles reſpectifs: & du *Flux Hépatique*, ſous le mot FOIE.

Il y a un flux de Ventre, accidentel, mais qui ne laiſſe pas quelquefois de durer; lequel arrive aux jeunes femmes lorſque les premieres approches de leurs maris ſont trop douloureuſes: ainſi qu'il arrive ſouvent dans l'opération de la Taille, & dans d'autres cas où l'extrême douleur occaſionne un relâchement ſubit.

La *Lienterie* eſt un flux de Ventre, dans lequel on rend les alimens nullement digérés, & peu de tems après qu'on les a pris. Cette maladie s'annonce par un dévoiement de matieres alimenteuſes qui n'ont encore ſubi aucune altération dans l'eſtomac. On reſſent, immédiatement après, une défaillance, de la chaleur au-dedans, des épreintes, un abattement général. La lienterie a ſon ſiége dans l'eſtomac: ce qui la diſtingue du *Flux Cœliaque*, qui réſide dans les inteſtins. Ces deux maladies ſont à-peu-près les mêmes; excepté que, dans le flux cœliaque les alimens ſont un peu plus digérés; & qu'en conſéquence ce flux eſt moins dangereux que la lienterie. La lienterie vient donc, ou de foibleſſe d'eſtomac, ou des alimens difficiles par eux-mêmes à digérer; ou enfin d'un relâchement du pylore & de l'eſtomac, comme il arrive quelquefois après des bleſſures faites à cette partie, ou après une dyſenterie. Le mouvement de l'eſtomac & des inteſtins étant augmenté, devient encore une cauſe de lienterie, en ce qu'alors les alimens ſont précipités vers l'anus avant leur digeſtion.

Le trop grand uſage des viandes gluantes & graſſes; l'excès de melon, de concombres, de cerneaux, de noiſettes nouvelles, & d'autres fruits; cauſent la lienterie: comme auſſi de boire à la glace, ou de l'eau de neige; ou de ſouffrir le grand froid; ou de coucher en des lieux humides. Si elle ne vient que de foibleſſe, elle ne cauſe aucune douleur. Mais ſitôt que les matieres deviennent âcres, elles écorchent & cuiſent en paſſant.

Cette maladie doit ne pas être négligée, de crainte qu'elle ne tourne en dyſenterie, ou que l'on ne devienne hétique: la douleur de côté jointe à une difficulté de reſpirer, ſont les avant-coureurs de ces ſuites.

Remedes.

I. On fera boire de l'eau ferrée, dans laquelle on aura éteint un caillou rougi au feu.

II. Durant quelques jours, on fera prendre à jeûn une demi-dragme d'encens, dans un peu de gros vin: ou de la gelée de groſeilles, avec trente grains de rhubarbe à demie rôtie ſur une pêle à feu.

III. L'on mêlera, dans un verre d'eau d'abſinthe, une demi-dragme de maſtic en poudre.

IV. On fera infuſer pendant deux heures dans un verre d'eau, ſur les cendres chaudes, deux pincées d'abſinthe, autant de menthe, & une dragme de cannelle. Après que l'infuſion ſera coulée, on y ajoûtera un quarteron de ſucre. Puis, étant miſe ſur le feu, on la laiſſera cuire en ſirop; dont on donnera deux cuillerées, ſoir & matin.

V. Prenez ſirop d'abſinthe, miel roſat, eau de bétoine, eau de fenouil, eau d'aluine, quantités égales. Mêlez le tout: & en faites prendre quelques cuillerées pendant quatre ou cinq jours, le matin, à midi, & le ſoir. Au défaut de ces eaux, on pourra ſe contenter du miel, & du ſirop d'abſinthe.

VI. *Voyez* AMARANTHE: FOMENTATION *pour les indigeſtions*, &c: POUDRE *Somnifere*: ESTOMAC, pp. 942-3.

VII. Broyez une gouſſe d'ail: mêlez-la dans une bouteille avec une demi-once d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olives: & prenez-en par cuillerées.

VIII. On pourra encore avaler une demi-once d'huile d'amandes de pêches.

IX. On fera ſécher la peau intérieure des géſiers de poules: laquelle étant pulvériſée, on en donnera une dragme dans un verre de gros vin.

X. Provoquer le vomiſſement, eſt un remede ſouverain.

XI. La lienterie eſt quelquefois cauſée par une *Tumeur*, ou un *Ulcere au creux de l'eſtomac*: ce qui ſe reconnoît au pus qui ſort, avec des matieres indigeſtes. On y remédiera en mêlant une once de caſſe dans un grand verre d'eau de plantain; qu'on donnera à jeûn: & pour boiſſon ordinaire on uſera d'une tiſanne faite avec des raiſins ſecs & du miel blanc; ajoûtant à chaque pinte une cuillerée de vinaigre.

Pendant cinq ou ſix jours de ſuite, le matin à jeûn, on fera avaler dans un verre de gros vin une dragme de prêle bien pulvériſée; & l'on frottera l'eſtomac avec de l'huile de coings, ou de l'huile de maſtic.

XII. La lienterie qui vient de ſouffrir beaucoup de *froid* ou d'avoir bu de l'eau de *neige*, ou à la *glace*; ſe guérira avec de la conſerve d'Iris, ou des tablettes d'Iris de Florence, ou des racines d'Acorus; ou avec la thériaque: ou bien on prendra pendant huit ou dix jours une once d'aſſa fœtida en petites pilules.

XIII. Si l'*excès du boire* & du *manger* cauſe cette indiſpoſition; il n'y aura qu'à faire abſtinence: mêler de gros vin avec un peu de muſcade, de romarin, & du ſucre; & lorſqu'ils auront infuſé enſemble, en boire par intervalles.

XIV. Il y a encore une lienterie qui *ſuccede à la dyſenterie*; cauſée par des cicatrices, des ulceres aux inteſtins. Les matieres que l'on rend, ſont à demi-cuites; & avec elles une partie du chyle. L'on traitera cette derniere avec les remedes qui ſont indiqués pour la lienterie ordinaire.

Flux Cœliaque.

Flux copieux & fréquent; où les matieres ſortent à demi-digérées, ou comme en crême & mêlées de chyle, peu de tems après que l'on a mangé.

La cœliaque eſt cauſée par des obſtructions du meſentere & de la rate; ou par la foibleſſe du foie; ou d'avoir trop mangé de fruits crus; d'avoir trop bû d'eau, &c.

Si on laiſſe durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger qu'il nefaſſe tomber en hétiſie. C'eſt pourquoi l'on ne tardera pas à mettre en uſage les *Remedes* qui ſont ordonnés pour la lienterie. Cependant on obſervera que l'uſage du lait eſt ſouverain dans cette maladie: comme auſſi de prendre, dans un peu de conſerve de roſes, une demi-dragme d'encens mâle bien pulvériſé, & de réitérer de fois à autres ce remede.

En même tems l'on fera uſer de tiſanne vulnéraire; faite avec le miel, la conſoude, la bétoine, l'aigremoine, le plantain long, la bugle, & la ſanicle. On donnera auſſi quelques émulſions le ſoir;

préparées avec les quatre ſemences froides, la graine de pavot, la laitue, l'orge, & le ſucre. On pourra de plus avoir recours aux remedes du crachement de ſang. A l'égard du *Régime :* on défendra tout ce qui eſt chaud & vaporeux ; tout exercice violent : & l'on conſeillera l'uſage du lait, & de dormir aſſez longtems.

Pour tout Flux de Ventre.

1. Voyez DYSENTERIE, *nn.* 15, 16, 18, 20 : ELECTUAIRE *de Fruits :* BENOÎTE : ASPIC *d'Outremer.*

2. Prenez un gros de ſemence de plantain, ou d'amarante, écraſée, dans du bouillon chaud, ou dans quelque liqueur appropriée.

Ce remede, qui eſt fort aſtringent, ne convient pas aux perſonnes du ſexe dans le tems de leurs regles.

3. Prenez, dans du vin ou dans du bouillon, plein le creux d'une noix, de liege rapé.

4. Prenez plein un dé, de feuilles de muſcat violet, ſéchées à l'ombre & réduites en poudre : on enveloppe cette poudre dans du pain à chanter ; & on l'avale le matin à jeûn : bûvant par-deſſus, un demi-verre de bon vin blanc. Deux jours après on en doit prendre encore une doſe.

Lavement qui guérit preſque ſur le champ le Flux de Ventre douloureux, les inflammations, excoriations, & ulceres des inteſtins.

Faites bouillir lentement, l'eſpace de trois quarts-d'heure avec trois chopines d'eau dans un pot verniſſé, une poignée de farine d'orge avec le ſon ; même quantité de ſon de froment ; & autant de roſes ſéches. Ayant paſſé la décoction, & preſſé le linge fortement, vous la partagerez en deux lavemens ; dans chacun deſquels vous délayerez deux jaunes d'œufs & une once de miel roſat. Quoiqu'on ſoit ſoulagé par le premier lavement, il eſt à propos de le réitérer pluſieurs fois le jour, pendant quelque tems.

D'autres font une décoction d'une livre d'orge torréfiée ; y délayant un jaune d'œuf ; & y ajoûtant une once de ſucre rouge. Ou bien on mele enſemble huit onces de décoction d'orge torréfiée, deux onces d'huile roſat, un jaune d'œuf, & quatre onces de ſuc ou d'eau diſtillée de plantain. Ce lavement ſe donne plus froid que tiede.

Gelée de Corne de Cerf ; pour le Flux de Ventre.

Faites infuſer pendant ſix heures ſur les cendres chaudes, deux onces de rapures de corne de cerf, dans trois livres d'eau de riviere ou de fontaine. Enſuite faites bouillir doucement, juſqu'à réduction du tiers. Alors coulez ; & ajoûtez à la colature trois onces de ſucre, deux onces d'eau-roſe, une once de ſuc de grenades aigres, & une dragme de ſantal citrin réduit en poudre. Faites bouillir ce mêlange, l'eſpace de ſept ou huit minutes ; puis l'ayant retiré du feu, laiſſez-le refroidir : votre gelée ſera faite alors. Vous la mettrez dans des vaiſſeaux de verre, de fayance, ou de terre verniſſée ; pour vous en ſervir dans le beſoin. On la donne aux malades, par cuillerées.

Conſultez le mot GELÉE.

Autre Gelée. Prenez parties égales d'huile d'olives, & de vin : faites bouillir le tout juſqu'à la conſomption du vin : & gardez cette gelée, ou la liqueur épaiſſe qui reſte, pour en faire prendre au malade par cuillerées.

Mal, ou Douleur, de Ventre.

1. Faites avaler huit ou neuf gouttes du fiel d'un vieux coq, ou de quelque autre volaille, mêlées dans un demi-verre du meilleur vin rouge. On prétend que ce remede eſt ſpécifique.

2. Avalez, à jeûn, un morceau de beurre frais, & buvez par-deſſus un demi-verre de bon vin. Réitérez juſqu'à parfaite guériſon.

Pour guérir les *maux de Ventre & de Côté*, produits par les *Vents :* il faut avaler comme des pilules, trois ou quatre gouſſes d'ail pelées, & frottées de beurre ; puis appliquer ſur le mal, un linge trempé dans du vinaigre bien chaud.

Pareſſe de Ventre : ou *Conſtipation.*

Conſultez ce mot, entre les *Maladies du* BŒUF : & l'article CONSTIPATION.

Lorſque le Ventre n'eſt pas libre, il arrive à-peu-près les mêmes ſymptômes que ceux qu'on apperçoit dans les hypocondriaques. Ces perſonnes ſe plaignent de vents, de borborigmes ou mouvemens dans les inteſtins, de chaleur d'entrailles, de fumées qui montent à leur cerveau, de douleurs de tête, d'hémorrhoïdes, &c. Au reſte la conſtipation eſt ſouvent la marque d'un tempérament fort & vigoureux.

Remedes pour Lâcher le Ventre.

1. Prenez un peu de jus d'abſinthe, un peu d'huile d'olives, & un peu de ſel : mêlez toutes ces drogues enſemble ; & les donnez à boire au malade.

2. Mettez dans le potage les feuilles & les tiges du ſouci.

3. Buvez du ſuc du mouron blanc (que l'on donne aux oiſeaux), mêlé avec de l'eau.

4. Prenez de la mie de pain : l'ayant fait rôtir au feu, arroſez-la d'huile d'olives, ou d'huile d'amandes douces : mangez-la, le matin, à jeûn ; & continuez pendant quelques jours.

5. *Autre, pour les perſonnes délicates.* Arroſez des raiſins ſecs avec une infuſion de ſenné ; mettez un peu de ſucre par-deſſus ; & faites-les ſécher à petit feu : réitérez, trois ou quatre fois, la même préparation : & gardez ces raiſins dans une boîte, pour en manger une ou deux cuillerées avant le repas.

6. Vous purgerez avec une infuſion de deux dragmes de ſenné & pareille quantité de ſemence de violettes de mars dans du jus de pruneaux doux ; ou une décoction de feuilles de laitue & de nenuphar : vous pourrez y ajoûter le ſuc de roſes pâles ; ou leur ſirop.

7. Si ce remede ne lâche pas le Ventre, le malade uſera durant quinze jours de petit lait clarifié, chaque matin : dont il pourra prendre une ou deux pintes chaque fois ; faiſant infuſer, de deux en deux jours, dans le premier verre, deux dragmes de ſenné.

8. Il eſt très-néceſſaire d'humecter le corps avant de purger. Car ce qui fait que ſouvent les plus forts purgatifs ne lâchent point le Ventre, c'eſt qu'il n'a pas été humecté auparavant. On le fera donc avec beaucoup de bouillons préparés avec un morceau de rouelle de veau & des feuilles de laitue, pourpier, poirée, & chicorée. Les lavemens humectans & rafraîchiſſans y ſeront encore utiles.

9. Voyez *Dureté du Ventre*, dans l'article ENFANT.

Dureté de Ventre, guérie ſans lavement.

1. Prenez un fiel de bœuf : après avoir ôté la peau de deſſus, mettez-le dans un pot, & remuez-le bien : mêlez-y du vinaigre environ le quart, & un peu de ſel ; remuez bien le tout : trempez dans ce mêlange une plume d'oye qui n'ait pas été taillée, ou une brochette de bois : & mettez-la dans le fondement.

2. Prenez du beurre frais ; broyez-le bien avec du ſel & de la graiſſe : mettez cet onguent, avec une plume ou une brochette comme ci-deſſus, dans le fondement.

3. Voyez FOMENTATION *émolliente & rafraîchiſſante* : CONSTIPATION.

Enflure du Ventre.

1. Appliquez (dit-on) ſur le nombril du malade une tanche vive, la tête en haut vers l'eſtomac ; & la bandez bien ferme avec une ſerviette, de façon qu'elle demeure ſur cette partie ; & l'y laiſſez vingt-quatre heures, juſqu'à ce qu'elle ſoit morte. Après quoi, enterrez-la dans du fumier. L'enflure ſe diſſipera.

2. Voyez ENFLURE : HYDROPISIE : TYMPANITE : *Carreau*, entre les Maladies des ENFANS.

Palpitation du Ventre.

Voyez ſous le mot PALPITATION.

Ventre exceſſivement Gros.

Une femme, dont le Ventre avoit une circonférence monſtrueuſe, prit une ceinture de ſel : ce qui la fit promptement maigrir, & lui rendit de l'agilité. * M. Le Camus, Médecin de Paris rapporte ce fait dans ſon *Abdeker*, T. I.

Rides du Ventre.

Pour les empêcher : appliquez ſur le Ventre de la nouvelle accouchée, des linges étendus trempés dans la préparation décrite ſous le mot MAMMELLES *ridées*.

VENTRE DU CHEVAL. Expreſſion dont ſe ſervent quelques Chymiſtes, pour déſigner le fumier de cheval, aſſez chaud pour les opérations. C'eſt ce qu'on nomme auſſi Feu de Digeſtion. Voyez FEU, *Terme de Chymie*.

VENTRE : *Terme d'Architecture*. Conſultez l'article AQUEDUC.

Faire VENTRE. Voyez POUSSER.

VENTRICULE. *Voyez* ESTOMAC.

VENTS (ou *Ventoſités*) *dans le corps humain*. Nous avalons néceſſairement de l'air avec les alimens. Cet air ſe raſſemble & ſe raréfie quelquefois dans l'eſtomac & les inteſtins, au point de diſtendre conſidérablement leurs membranes, & de cauſer des coliques très-vives & très-douloureuſes. Il n'eſt pas néceſſaire pour cela, que cet air ſoit en grande quantité : l'expérience démontre que, par le moyen de la raréfaction, il peut occuper plus de mille fois ſon volume. Ainſi dans de mauvaiſes digeſtions qui tendent à la viſcoſité, l'air, au lieu d'être également répandu dans toute l'étendue de la matiere chyleuſe, ſe ramaſſe en bulles. Ces bulles, raréfiées par la chaleur, diſtendent avec douleur les parois des inteſtins. La tenſion eſt quelquefois fixe dans le bas-ventre ; parce que cet air raréfié ſe trouve embarraſſé & comme empriſonné dans des matieres viſqueuſes & tenaces, qui n'obéiſſent pas aiſément au mouvement périſtaltique des inteſtins.

1. Voyez PLANTES *Carminatives* : l'article *Mal de* VENTRE : LAVEMENT *Carminatif* : TYMPANITE : TUMEURS *Venteuſes* : TRANCHÉES : *Tintement d'*OREILLE, *n.* 21 : PLEURÉSIE.

2. Avalez, le matin à jeûn, ou loin des repas, environ deux ſcrupules de ſel d'abſinthe avec deux ou trois doigts d'excellent vin rouge. Ou bien faites infuſer, pendant douze ou quinze heures, de l'abſinthe même (ſoit verte ſoit ſéche) dans le vin ; que vous boirez comme nous venons de dire.

3. Faites cuire médiocrement dans de l'eau un œuf de poule bien frais : enſuite ôtez-en le blanc, & y ſubſtituez autant d'huile d'olives : mêlez bien le tout ; & l'avalez auſſitôt.

4. On dit que l'eau diſtillée du gland de chêne ; ou le ſuc même du gland, y ſont très-utiles.

VENUE : Terme rélatif à la cuiſſon, & propre à quelques Provinces. Conſultez l'article CONSERVE *de Violettes*.

VÉNUS. Métal. *Voyez* CUIVRE.

VÉNUS. Planete qui tourne autour du ſoleil ; & qui ne s'en éloigne que de quarante-cinq degrés au plus. Elle fait ſa révolution autour de cet aſtre, en ſept mois & demi : elle eſt au-deſſus de Mercure. On obſerve que cette planete a un croiſſant ; & qu'elle devient pleine comme la lune. On y a auſſi remarqué des taches. Cette planete eſt fort brillante. Quelques-uns croient que le globe de Vénus eſt quarante-trois fois plus gros que celui de la terre : d'autres prétendent qu'il eſt vingt-huit ou trente-ſept fois plus petit. Quoi qu'il en ſoit, la plus grande diſtance de Vénus à la terre eſt, ſelon M. Caſſini, de 3800 demi-diametres de la terre ; & ſa plus petite eſt de 6000 de ces mêmes demi-diametres. On a marqué Vénus par ce caractere ♀. Elle annonce le retour du ſoleil ; & luit encore quelque tems après qu'il eſt levé. On la voit auſſi le ſoir dès qu'il eſt couché.

Quand elle précede le lever du ſoleil, on l'appelle *Lucifer* ou l'Aſtre du Jour : & quand elle paroît après le coucher du ſoleil, on lui donne les noms de *Veſper* ou *Heſperus* ; & d'*Etoile du Berger* ; parce qu'alors les Bergers ramenent leurs troupeaux.

VER

VER. *Voyez* VERS.

VERATRUM. *Voyez* ELLEBORE BLANC : ELLEBORE NOIR.

VERBASCULUM. *Voyez* PRIMEVERE : AUBIFOIN, *n.* 2.

VERBASCUM. *Voyez* BOUILLON BLANC : BOUILLON NOIR.

VERBENA ; & VERBENACA. } *Voyez* VERVEINE.

VERBOQUET : *Terme d'Architecture*. Contrelien ou cordeau, qu'on attache à l'un des bouts d'une piece de bois ou d'une colonne, & au gros cable qui la porte ; pour la tenir plus en équilibre, & empêcher qu'elle ne touche à quelque ſaillie

ou échafaud, & qu'elle ne tournoie quand on la monte.

VERD. Sorte de Couleur. *Voyez* TEINTURE: COULEUR: PAILLE: MÉDAILLE.

Maniere de faire du Verd, pour écrire & pour peindre.

Prenez du verdet; détrempez-le ſeul dans du vinaigre; paſſez-le par un linge; broyez-le très-bien ſur le porphyre, avec de l'eau claire; mettez-y, en le broyant, un peu de miel; & laiſſez-le bien ſécher: puis vous le broyerez encore très-bien avec de l'eau gommée: & ce Verd ſera fait.

Voyez ENCRE *Verte*: COULEUR.

Très-beau Verd.

Prenez verd-de-gris bien pilé, deux livres; limaille fine de cuivre, demi-livre. Mettez le tout bien mêlé enſemble dans de fort vinaigre, où vous aurez fait diſſoudre alun de roche, ſel gemme & ſel ammoniac, un peu de chacun. Enſuite mettez la matiere en digeſtion, pendant quinze jours, dans du fumier de cheval. Changez tous les jours le vinaigre; & remuez à chaque fois la matiere avec le bout d'un bâton, ou d'une ſpatule qui ſoit de bois, ou de cuivre: vous aurez à la fin un très-beau Verd.

Verd d'Iris: pour Peindre.

1. Prenez une bonne quantité de feuilles (ou pétales) des fleurs de l'eſpece d'Iris connue des Botaniſtes ſous le nom *d'Iris hortenſis latifolia*, fraîchement cueillies; ſéparez-en le jaune & le verd, & n'en retenez que le violet, que vous pilerez avec de l'alun de roche en poudre très-fine: ou bien vous y mêlerez en pilant, de l'alun diſſout dans de l'eau tiede; ce qui vaut beaucoup mieux. Si l'on veut un Verd d'une teinte différente, on ſaupoudre le tout d'un peu de chaux vive, & on donne encore quelques coups de pilon avant d'exprimer le jus.

2. Prenez des fleurs d'Iris: ſéparez-en le deſſus, qui eſt ſatiné; & n'en gardez que cela. Otez-en même toute la nervure. Pilez dans un mortier ce que vous aurez choiſi. Lorſqu'il ſera bien pilé, jettez-y un peu d'eau (environ trois ou quatre cuillerées, plus ou moins, ſelon la quantité des fleurs). Il faut que vous ayez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme arabique; mais fort peu. Enſuite broyez bien le tout enſemble; puis le paſſez dans un linge de toile forte; & mettez ce jus dans des coquilles. Vous le ferez ſécher à l'air: non au ſoleil.

3. Après que vous aurez mondé les fleurs, que vous les aurez pilé, & que vous y aurez mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vient de dire; jettez-y un peu de chaux vive en poudre. Cette chaux a la propriété de lui faire changer de couleur, & de le purifier. Enſuite il faut exprimer le ſuc dans des coquilles.

4. Pilez les fleurs d'Iris dans un mortier; exprimez-en le jus dans des coquilles: & ſemez ſur ce jus qui eſt dans chacune un peu d'alun en poudre; aux unes plus qu'aux autres, pour faire différens Verds.

5. Pilez de l'alun, & concaſſez de la graine d'Avignon; mêlez-les enſemble avec de l'eau: & faites bouillir le tout ſur le feu ou ſur les cendres chaudes, juſqu'à ce que l'eau ſoit bien jaune. Puis pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, & verſez un peu de cette eau jaune, ſelon que vous voudrez rendre le Verd clair ou brun. Enſuite exprimez le ſuc avec une étamine qui ſoit faite de poil de chevre; car le linge en prendroit toute la couleur: & verſez ce ſuc dans de grandes coquilles; qu'il faut enſuite expoſer au grand ſoleil, car ce Verd ſe moiſit à l'ombre & devient trop gluant.

6. Prenez des pétales d'Iris; hachez-les par petits morceaux; & les mettez dans un vaiſſeau de verre ou de fayance, ou encore mieux dans une boëte de cuivre, avec de la poudre d'alun & de chaux vive. Laiſſez fermenter le tout enſemble pendant dix ou douze jours. Puis exprimez-le dans des coquilles. Le Verd eſt plus vif & plus brun, quand on pile ſimplement les pétales, & qu'on les exprime tout de ſuite ſans les laiſſer pourrir, après y avoir ſemé de la poudre d'alun.

Maniere de faire du Verd (pour peindre) *avec de la fleur de Violette*: ou avec celle *de Penſée.*

Le Verd de Violette de Mars ſe fait de même que celui d'Iris. Mais il faut une plus grande quantité de ces fleurs; & le Verd eſt plus obſcur que celui d'Iris. Au lieu de chaux on peut mettre de la graine d'Avignon concaſſée avec de l'alun; elle eſt meilleure que la chaux pour changer le bleu en Verd.

On peut faire auſſi du Verd avec des fleurs de Penſées, de la même façon.

VERD-DE-GRIS: ou *Verdet.* C'eſt une rouille de cuivre; ou une eſpece de calcination ſuperficielle, qui ſe fait lorſque ce métal eſt humecté de ſubſtances capables de le corroder. *Conſultez* ce que nous en avons dit dans l'article CUIVRE, *p.* 743.

On peut définir le Verd-de-Gris artificiel, un ſel métallique formé par l'union des parties du cuivre avec l'acide du vin joint à la partie inflammable de cette liqueur, & à beaucoup d'eau.

Il y a deux ſortes de Verdet artificiel: l'un eſt dit *vulgaire*, ou *commun*; c'eſt celui dont nous nous ſervons ordinairement; l'autre eſt nommé *Scolecie*, à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec des vermiſſeaux; & qu'en Grec on les appelle Σκώληξ.

Le Verdet commun ſe fait en ſuſpendant, durant quelque tems, des lamines ou platines de cuivre ſur la vapeur du vinaigre, contenu dans un vaiſſeau fait exprès; ou en laiſſant tremper pluſieurs jours ces platines, dans du vin qui commence à s'aigrir: après quoi il faut avoir ſoin de ramaſſer le Verd-de-Gris formé ſur ces lamines.

On fait encore le Verdet en Languedoc & en Provence en ſtratifiant les lames de cuivre avec des raſles de raiſin. Ces plaques ayant demeuré en macération juſqu'à ce qu'elles ſoient en partie converties en une rouillure verte; on la racle avec des couteaux; & on en forme des pains. Après quoi on ſtratifie encore le reſte du cuivre avec des raſles; & dans cet état il ſe conſomme & acheve de ſe réduire juſqu'à certain point, en Verdet. Plus le raiſin abonde en tartre & en eſprits fermentatifs, plus ſon marc eſt propre à faire le Verdet. C'eſt pourquoi l'on y réuſſit ſi bien en Provence & en Languedoc. » Au reſte, » c'eſt une queſtion de ſavoir (dit M. Baron, dans » une Note ſur la Chymie de Lémery) ſi la chaleur » du climat de nos Provinces Méridionales n'influe » pas pour beaucoup dans la préparation du Verdet, » en aidant l'acide végétal à pénétrer le cuivre & à » le corroder: peut-être même cette chaleur eſt-» elle la ſeule cauſe pour laquelle le Verdet ſe pré-

» pare mieux dans ces Provinces que partout ailleurs. » Peut-être auſſi ne faudroit-il que le bien vouloir, » pour préparer le Verdet dans tous les pays de » vignobles auſſi parfaitement qu'on le fait à Mont- » pellier. »

On trouve dans les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1750, un Mémoire de M. Montet : où cet Académicien de Montpellier fait ſentir les défauts des diverſes préparations du Verdet, & rend compte de ſon propre travail pour obtenir le meilleur Verdet. Cette matiere y eſt traitée avec l'exactitude & les détails que l'on a droit d'attendre d'un Phyſicien éclairé par la Chymie moderne, & qui joint la pratique à la théorie. Nous allons en tracer une idée.

Le Cuivre qu'on emploie à faire du Verdet, doit être le moins aigre & le plus ductile qui ſe puiſſe. Après avoir coupé des plaques de cuivre, en lames de différentes formes (Voyez la p. 389 du Mémoire de M. Montet), on bat chacune de ces lames ſéparément ſur une enclume pour corriger les inégalités que les ciſeaux peuvent avoir laiſſées ſur les bords ; & afin que les ſurfaces étant bien unies, la diſſolution ſe faſſe plus uniformément, & que l'on ait plus de facilité à les racler pour détacher le Verd-de-gris. Il eſt utile de tenir enſuite ces lames enſevelies pendant trois ou quatre jours dans du Verd-de-gris : *Voyez* les pp. 390, & 411.

Le vaiſſeau dont on ſe ſert pour faire le Verd-de-gris, eſt une eſpece d'urne, faite de glaiſe griſe cuite au même degré que les poteries qui ſervent aux uſages de la cuiſine. Comme elle n'eſt pas verniſſée, elle demeure fort poreuſe, enſorte qu'elle laiſſe échapper le vin que l'on y met : on prévient cet inconvénient en faiſant bien tremper ce vaiſſeau, pendant une huitaine de jours, dans du vin, ou (encore mieux) dans de la *Vinaſſe*, c'eſt-à-dire du vin qui ait déja ſervi à la préparation du Verdet. L'urne en étant pénétrée, on la lave avec la même liqueur pour enlever quelques parties tartareuſes qui peuvent s'être attachées aux parois. L'expérience a appris que, plus ces vaſes ont ſervi, plus ils ſont propres à cette préparation : mais après certain tems on a ſoin de les bien écurer avec du ſable & de la vinaſſe, pour emporter les parties graſſes & mucilagineuſes que les opérations réitérées font dépoſer contre les parois.

Le vernis commun des Potiers, dont on a quelquefois enduit l'intérieur des urnes, a occaſionné une diminution dans la quantité de Verd-de-gris ; & elles s'engraiſſerent plus aiſément, l'acide de la vinaſſe ayant la propriété de diſſoudre ce vernis.

Tous les vins ne ſont pas également propres à faire le Verdet. On rebute ceux qui ſont verds, aigres, moiſis, ou trop doux. Il n'eſt pas néceſſaire que les vins aient une belle couleur : on demande ſeulement qu'ils aient du feu. Auſſi les eſſaye-t-on en les brûlant : celui qui brûle le mieux eſt toujours préféré ; & on rejette celui qui ne brûle pas. La couleur du vin n'influe pas ſur le ſuccès de l'opération. M. Montet le prouve, parce que le procédé réuſſit quand on ſe ſert de vin muſcat. Il ajoûte que » le Verd-de-gris ſeroit même plus beau » & plus abondant, s'il étoit poſſible de n'employer » que cette eſpece de vin, comme on l'a ſouvent » éprouvé ». *Conſultez* les pages 403-4-7 du Mémoire.

Ce n'eſt pas avec le marc de raiſin, qu'on ſtratifie le cuivre, comme pluſieurs Auteurs l'ont dit : on y emploie ſeulement les rafles, la partie ligneuſe à laquelle tiennent les grains de raiſin. En Languedoc, où l'uſage eſt d'égrainer le raiſin avant de l'écraſer, on ramaſſe les rafles lorſqu'on vendange. Ailleurs on les ſépare du marc, c'eſt-à-dire de la peau & des pepins épuiſés de ſuc.

Ces rafles ont beſoin de quelques préparations avant de ſervir au Verdet. On commence par les faire bien ſécher au ſoleil ; ayant ſoin de les y remuer de tems à autre, & prenant garde qu'il ne pleuve deſſus. Sans cela, l'eau ſurabondante contenue dans les rafles, y exciteroit une fermentation ; on les verroit bientôt noircir ; elles deviendroient peu propres à faire aigrir le vin ; & il faudroit abſolument les rejetter. Lorſque les rafles ſont parfaitement ſéches, on les ſerre au haut de la maiſon. Il eſt important que ce ne ſoit pas un endroit où il y ait de l'huile : encore moins conviendroit-il de les envelopper de draps imbibés d'huile : dans ces cas les rafles s'engraiſſent, & ne peuvent plus ſervir au procédé du Verdet. Par la même raiſon, l'on doit ne pas employer à ce procédé les vaiſſeaux de terre qui ont contenu quelque corps gras ou huileux.

Une autre préparation des rafles conſiſte à les raſſaſier de la partie acide & ſpiritueuſe du vin ; ce qui s'exécute dans une cave. Pour cela on fait tremper pendant huit jours dans de la vinaſſe ou dans du vin, une certaine quantité de rafles bien ſéchées au ſoleil. *Conſultez* la p. 403. Cette macération double preſque leur poids. [M. Montet obſerve que ſi on y employoit du *vinaigre*, il ſe formeroit un verdet ſi âcre qu'on auroit de la peine à le ſéparer des lames. D'ailleurs, l'âcreté eſt un vice pour le Verdet : qui doit être onctueux. *Voyez* les pages 412-3]. Quand les rafles ſont bien pénétrées de la liqueur, on les laiſſe égoutter un moment ſur une corbeille. Enſuite, en les mêlant bien, on en forme des pelotons, qu'on met dans le vaſe de terre. Chaque peloton contient environ deux livres de rafles ſéches ; qui, imbibées de vinaſſe, peſent à-peu-près quatre livres. On y verſe du vin, la valeur de quatre pintes de Paris. On retourne bien les rafles, pour qu'elles s'humectent : on met enſuite ſur le vaſe un couvercle épais d'un pouce, fabriqué avec des ronces & de la paille de ſeigle, & autour duquel eſt un rebord afin qu'il ferme exactement le vaiſſeau. Au bout de deux jours on remue encore les rafles. Après quoi l'on examine de tems en tems les progrès de la fermentation acide : & ſi on trouve que les rafles s'échauffent trop, on ſe contente de les remuer, ſans diminuer la fermention. L'on reconnoît qu'elle eſt au degré convenable, quand le vin devient louche, & que les rafles exhalent une odeur forte & pénétrante qui approche beaucoup de celle de l'éther : *Voyez* la p. 410. Un autre indice eſt une eſpece de roſée qui ne recouvre que les rafles placées vers le milieu de la couche ſupérieure, & qu'on n'apperçoit pas ſur les autres rafles de la même couche qui ſont autour des parois. Il faut ſaiſir cet inſtant pour ranger les lames de cuivre : car l'eſprit acide le plus pénétrant & le plus volatil, qui eſt le principal agent de la diſſolution de ce métal, ne tarde pas à ſe diſſiper. *Voyez* auſſi la p. 405. On peut encore s'aſſurer du degré de fermentation, en mettant ſur les rafles une plaque de cuivre chauffée : elle doit être auſſitôt attaquée par l'acide du vin ; & dans l'eſpace de ſix heures avoir pris une couleur de verd d'émeraude.

Quand on a reconnu le degré requis, on rejette le vin, qui eſt devenu *Vinaſſe*, c'eſt-à-dire foible vinaigre. On laiſſe égoutter un moment les rafles

ſur une corbeille en les mêlant bien. Puis on les ſtratifie dans le vaſe, avec les lames de cuivre qu'on a fait chauffer ; obſervant que la premiere & la derniere couche ſoient de raſles. Enſuite on ferme le vaiſſeau avec le même couvercle. *Conſultez* la p. 395 du Mémoire de M. Montet. On laiſſe le tout en cet état, pendant trois ou quatre jours, & quelquefois davantage : mais on le viſite de tems en tems, pour reconnoître le moment de retirer les lames. Ce moment eſt lorſqu'on apperçoit des grains blancs, ou cryſtalliſations de diverſes formes ſur les lames qui ont verdi : *Voyez* les pp. 408-9. Si on laiſſe les lames plus longtems dans le vaſe, toute la partie verte s'en détache, & ſe dépoſe ſur les raſles enſorte qu'il eſt difficile & diſpendieux de l'en ſéparer : *Voyez* la p. 409. En retirant les lames on en met un certain nombre enſemble, de plat les unes ſur les autres, & on les range ainſi ſur un de leurs côtés à un coin de la cave ; où on les laiſſe ſécher pendant trois ou quatre jours. Après quoi on trempe par le côté leur extrêmité ſeule dans de la vinaſſe, du vin, ou de l'eau (*Voyez* la p. 397) ; on les tient ſuſpendues pour qu'elles s'égouttent ; puis on les range comme auparavant, afin qu'elles ſe ſéchent : & on réitere trois fois cette manœuvre. *Voyez* la p. 410.

Pendant tout ce tems la matiere diſſoute ſe gonfle, s'étend ; & forme une eſpece de mouſſe unie, verte, qu'on racle ſoigneuſement avec un couteau émouſſé. *Voyez* la p. 411.

Pour tranſporter dans le commerce ce Verdet ou Verd-de-gris, on le paîtrit dans de grandes auges avec de la vinaſſe ; puis on le met dans des ſacs de peau blanche, qu'on tient expoſés à l'air pour que la pâte ſe ſéche : elle s'y durcit au point de ne former qu'une maſſe. Le bon Verd-de-gris doit alors avoir une couleur terne : celui dont la couleur eſt claire, & qui a un beau coup d'œil, a été paîtri avec de l'eau. *Conſultez* la p. 399. M. Montet y propoſe auſſi un moyen de conſerver la couleur & en même tems la qualité du Verd-de-gris.

Il avertit dans la *p. ſuiv.* que le procédé réuſſit auſſi bien au haut de la maiſon, qu'à la cave ; pourvu que l'on obſerve certaines précautions relativement à l'air & au local. *Voyez* encore ce qu'il dit dans les pages 405-9, 410-1.

Le Verdet ne peut bien être réduit en cuivre, que par le ſecours du flux noir, ou d'une autre matiere qui reſtitue le phlogiſtique dont le métal a été privé par la diſſolution. Après avoir diſtillé le Verdet au feu de ſable ; ce qui reſte dans la cornue après la ſortie de l'eſprit acide, a perdu $\frac{20}{32}$ de ſon poids ; & eſt gris : étant mis dans un creuſet bien couvert, avec égal poids de flux noir ; & calciné pendant une heure ; il donne $\frac{12}{32}$ de cuivre parfait. * p. 408, 413-4.

Le Verdet appellé *Scolecie* eſt de deux ſortes : le naturel ; & l'artificiel. Le naturel ſe forme ſur la piece qui contient l'airain, de laquelle on a ſoin de le ſéparer. L'artificiel ſe fait ainſi : Pendant la Canicule, on met du vinaigre blanc avec un peu d'alun & de ſel ou de nitre dans un mortier d'airain ; le pilon doit être de la même matiere ; & on broie le tout au ſoleil pendant fort longtems, juſqu'à ce que le vinaigre s'épaiſſiſſe & acquiere une couleur verte : pour lors on le laiſſe ſécher, & il prend la figure de vermiſſeaux.

Le Verd-de-Gris entre dans la compoſition de divers remedes corroſifs. Il ſert auſſi aux Peintres, (Voyez Tome II, p. 869) & à d'autres Artiſtes.

VERD-*de-Veſſie*. Conſultez l'article NERPRUN.

VERDALLE. *Voyez* OLIVIER, *n.* 10.

VERDERIE. C'eſt une étendue de bois & de pays, qui eſt commiſe à la garde & à la juriſdiction d'un *Verdier* ; en Latin, *Viridarius*. Les Verderies, ou Seigneuries fieffées, étoient des terres données (ſoit en fief ſoit à cens) à des particuliers, en les chargeant de garder les forêts du Roi.

Les Sergenteries fieffées different peu des Verderies.

En 1540, il y a eu un Edit du Roi, portant attribution aux Verdiers de la Juriſdiction & connoiſſance des crimes qui ſe commettroient dans les bois & forêts de Normandie, contigus des Comtés du Perche, Alençon, Maine ; & ordonnant que les Exploits ſeroient faits par leurs Sergens, ſans demander aucuns *Pareatis* : donné à Fontainebleau le 11 Juin 1540 ; regiſtré au Parlement de Rouen le 20 Juillet ſuivant, & au Parlement de Paris le 20 Avril 1542. Voyez Fontanon, T. II, p. 279.

Un autre Edit porte ſuppreſſion de toutes les Verderies & Sergenteries fieffées, établies dans les forêts des Provinces de Normandie, Touraine, Bretagne, & autres du Royaume ; établiſſant en leur place un nombre de Gardes pour la conſervation des bois, dont elles étoient ci-devant chargées. Ordonne que les propriétaires deſdites Verderies & Sergenteries repréſenteroient leurs titres primordiaux, pour être taxés des ſommes qu'ils devoient payer par chacun an, ès mains des Receveurs des Domaines & Bois : donné à Saint-Germain-en-Laye au mois d'Août 1669 ; regiſtré au Parlement le 13 dudit mois. Voyez le XIIIe vol. des Ordonnances de Louis XIV, fol. 289.

Voyez auſſi VERDIER.

VERDET. *Voyez* VERD-DE-GRIS.

VERDEUR. On peut l'ôter au vin, même aſſez promptement. *Voyez* ſous le mot VIN.

VERDIER. C'eſt un Juge inférieur au Maître des Eaux & Forêts. *Voyez* GRURIE. Cet Officier a eu différentes fonctions, ſelon les tems & les lieux : car il a été appellé *Foreſtier*, *Gruyer*, *Châtelain*, *Concierge*, *Sergent* & *Garde de Marteau*, par l'Ordonnance de Henri III, de l'an 1583. Ce mot vient du Latin *Viridarius* : dont s'eſt ſervi Ulpien en la même ſignification. Maintenant c'eſt un Officier établi pour commander aux Gardes d'une forêt éloignée des Maîtriſes ; & qui doit en faire la viſite de quinzaine en quinzaine, en perſonne. Il a une Juriſdiction pour les moindres délits ; qui s'étend juſqu'à ſoixante ſols d'amende. Il fait ſon rapport des autres délits dans les Sieges des Eaux & Forêts. L'étendue de bois & de pays qui eſt commiſe à la garde & à la juriſdiction d'un Verdier, s'appelle *Verderie*. Voyez VERDERIE.

La Juriſdiction des Eaux & Forêts a aujourd'hui des *Sergens*, qui ſont bien différens des anciens.

VERDURE. Terme dont on ſe ſert pour ſignifier toutes les plantes, dont la bonté & l'uſage conſiſtent en leurs feuilles : telles que ſont l'oſeille, le perſil, le cerfeuil, la poirée, &c.

2. VERDURE ſe dit en général de la Couleur Verte que préſentent les feuilles. » La Verdure eſt » charmante au printems. La belle Verdure de ce » bois en indique la vigueur. Les inſectes ont dé» truit toute la Verdure. »

Berceau de VERDURE. Conſultez l'article BERCEAU.

Cabinet de VERDURE. Voyez ſous le mot CABINET.

VERDURE *d'Hiver*. On nomme ainſi la Pyrole.

VEREC. *Voyez* VARECH.

VERGE. *Jauge*, ou inſtrument propre à meſurer les liqueurs renfermées dans les tonneaux, pipes, barriques, &c. *Voyez* JAUGE.

On donne auſſi le nom de VERGE, à la quantité de *Liqueur qui a été meſurée*. Cette piece contient *tant* de Verges de vin.

La Verge de liqueur contient un peu moins de trois pots & demi.

VERGE. *Meſure*, qui en quelques endroits ſur le Rhin, paſſe pour douze piés de Roi: mais réduite au pié de Leyden, elle n'a qu'onze piés ſept pouces. *Voyez* VERGÉE.

VERGE ſignifie en quelques endroits la même Meſure que l'Aune.

Tenir un Héritage par la VERGE. C'eſt quand le poſſeſſeur eſt obligé d'en prendre poſſeſſion par les mains du Seigneur, ou de ſes Officiers: ce qui ſe fait en lui mettant en main un petit bâton ou Verge. C'étoit une formule que pratiquoient les Anciens; qu'ils appelloient *Infeſtucare*, garnir la main d'un fétu ou petit bâton; & qui eſt encore en uſage dans quelques Coutumes.

VERGE (*Fer en*). Conſultez ce mot, dans l'article FER, p. 25.

VERGE *à Berger*. Voyez CHARDON *à Bonnetier*.

VERGE *Ardente*. } Voyez BAGUETTE *Di-*
VERGE *d'Aaron*. } *vinatoire*.

VERGE *de Huau*. C'eſt une Verge plus longue & plus forte que celle de meute. On la garnit de quatre petits piquets: & pour s'en ſervir, on y attache le Huau. Voyez l'article PLUVIER.

VERGE *de Mercure*. Voyez BAGUETTE *Divinatoire*.

VERGE *de Meute*: Terme de Payſan Chaſſeur. C'eſt une Verge ou baguette, qu'on garnit de trois piquets avec des ficelles, pour y attacher un oiſeau vivant; lequel étant ainſi lié, eſt appellé Meute. Conſultez ENTE, *Terme de Chaſſe*: & PLUVIER, *Pl.* 5.

VERGE *Divine*. Voyez BAGUETTE *Divinatoire*.

VERGE *d'Or*; ou Verge *Dorée*: en Latin *Virga Aurea*; *Doria*; & *Solidago*: que les Anglois nomment *Golden Rod*, & *Sarracens Wound-wort*. Genre de plantes à fleurs radiées; dont les demi-fleurons ſont femelles, & les fleurons hermaphrodites; les uns & les autres renfermés dans un calyce oblong qui eſt formé d'écailles étroites & ſerrées. Les fleurons ſont découpés par le haut en trois ou cinq ſegmens écartés. Leurs étamines ſont des filets fort courts, extrêmement fins, dont les ſommets ſont cylindriques. L'embryon eſt aigretté; & ſert de ſupport à un ſtyle menu, dont le ſtigmate eſt fourchu & écarté. Il y ſuccede une ſemence aigrettée. Ces fleurs ſont diſpoſées en panicules plus ou moins lâches, formés d'épis qui ſe réuniſſant forment ſouvent comme une baguette.

Eſpeces.

1. *Virga Aurea latifolia ſerrata* C. B. Ses tiges ſont fermes, de couleur pourprée, hautes d'environ deux piés. Les feuilles faites en fer de pique, ſont à-peu-près longues de quatre pouces, larges de quinze lignes, plus ou moins dentelées, d'un verd pâle en-deſſous, peu diſtantes les unes des autres. D'entre leurs aiſſelles, & à l'extrêmité des tiges, naiſſent des panicules de fleurs jaune-pâle, vers le commencement d'Août. La racine eſt fibreuſe, & a une ſaveur aromatique. Cette plante ſe trouve ſur des montagnes un peu froides, en France, en Allemagne, & en Angleterre. Voyez M. Tournefort *Herboriſ.* II & VI.

2. *Virga aurea Novæ-Angliæ, lato rigidoque folio* Par. Bat. Cette plante, originaire de la Nouvelle-Angleterre, s'éleve à-peu-près à deux piés de hauteur. Les feuilles d'en bas ſont ovales, dures, liſſes quoiqu'en apparence velues, entieres, longues de quatre pouces, larges de deux pouces & demi, & portées par des pédicules qui ont bien quatre pouces de longueur. Celles du haut des tiges ſont en fer de pique, & embraſſent en partie la tige par leur baſe. Les panicules des fleurs paroiſſent au mois d'Août; ſont écartés; & leurs épis ſont courts, ſerrés, un peu arrondis, & d'un jaune éclatant.

3. *Virga aurea Limonii folio, paniculâ uno verſu diſpoſita* H. R. Par. Cette eſpece, originaire du Mexique, a ſes tiges un peu inclinées, hautes d'environ un pié & demi, liſſes, brunes; ſes feuilles, pareillement liſſes, faites en fer de pique, longues de trois pouces ſur neuf lignes de largeur. Les fleurs ſont jaunes, & paroiſſent aſſez tard au mois d'Août: elles naiſſent le long des tiges, ſur des péduncules branchus, rangés tous ſur une même ligne: il y a quelques petites feuilles au-deſſous des fleurs.

4. *Virga aurea Canadenſis altiſſima, folio ſubtùs incano* Inſt. R. Herb. Sa tige, forte & velue, s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix piés. Elle eſt très-garnie de feuilles rudes, faites en fer de pique, terminées en une longue pointe, marquées de trois groſſes nervures longitudinales, profondément dentées, longues de quatre pouces ſur un pouce de largeur, noirâtres en-deſſus, très-velues en-deſſous: & quand on les manie, elles laiſſent de petits poils qui démangent beaucoup dans la peau. Les fleurs forment un panicule arrondi, au haut de la tige; chaque épi qui le compoſe eſt courbe; & les fleurs ſont petites, de couleur de ſoufre, & ſubſiſtent ſouvent depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre.

5. *Virga aurea anguſtifolia, paniculâ ſpecioſâ, Canadenſis* H. R. Par. Cette plante n'a gueres que deux à trois piés de hauteur. Ses tiges ſont cylindriques, & liſſes. Ses feuilles ſont étroites, un peu rudes, longues de deux pouces & demi ſur trois lignes de largeur à leur partie moyenne, dépourvues de pédicule, & quelquefois légérement dentelées. A l'extrêmité des tiges, au mois de Juillet, naiſſent des fleurs jaune-d'or, en panicule arrondi; dont les épis du bas ſe courbent en pendant, mais ceux du haut ſont droits & fort ſerrés les uns contre les autres.

6. *Virga aurea, omnium minima, floribus maximis* Par. Bat. On la trouve ſur les Alpes, les Pyrénées, & ſur les montagnes d'Auvergne. Elle n'a que quatre à cinq pouces de hauteur. Ses feuilles ſont petites, & dentées. Au mois de Juin paroiſſent de grandes fleurs jaune-pâle, chacune portée par un long & menu péduncule, qui ſort des aiſſelles des feuilles le long de la tige.

7. *Virga aurea major, foliis glutinoſis & graveolentibus* Inſt. R. Herb.: que G. B. nomme *Conyza mas Theophraſti, major Dioſcoridis*. Cette eſpece eſt commune dans nos Provinces Méridionales. Les Provençaux l'appellent ſouvent *Herbo dey nieros*, ou *dey Maſquo*. Cette plante eſt très-velue. Ses feuilles ſont bien gluantes, & ont une odeur forte & déſagréable.

8. *Virga aurea minor, foliis glutinoſis & grave-*

olentibus Inſt. R. Herb. Petite plante annuelle, qui ſe trouve en des endroits humides, tant dans diverſes Provinces, que dans pluſieurs bois conſidérables à peu de diſtance de Paris. G. Bauhin la nomme *Conyza femina Theophraſti, minor Dioſcoridis.* Ainſi que la précédente, elle a ſes feuilles glutineuſes & chargées d'une odeur forte & ingrate. On obſerve que le calyce des fleurs eſt compoſé de longues écailles; dont celles du dehors, en s'étendant ſur les côtés, forment une eſpece de chapiteau de feuilles. Conſultez le *Botanic. Pariſ.* in-folio.

9. *Virga aurea Virginiana annua* Zan. L'*Herbe de M. De Beaufort.* Les Peaux de Caſtors ayant ſouvent été apportées du Canada chargées de la graine très-abondante de cette plante, elle s'eſt naturaliſée dans notre climat, enſorte qu'elle s'y multiplie d'elle-même partout à l'excès & malgré nous par ſa graine qui s'envole de tous côtés ſoit dans les environs de Paris ſoit ailleurs, & même au-delà de la riviere de Loire. La hauteur de la plante varie beaucoup: tantôt elle n'a pas ſix pouces; & elle a quelquefois juſqu'à deux piés. La tige eſt un peu gluante; & ſouvent branchue. Toute cette plante eſt garnie d'aſſez longs poils blancs. Les feuilles, un peu dentées ſur les bords, ſont comme en fer de pique, portées par un long pédicule dont la feuille ſemble n'être qu'un épanouiſſement gradué. Quand on froiſſe ces feuilles entre les doigts, elles répandent une odeur mitoyenne entre celle du citron & de la térébenthine. Les fleurs paroiſſent en Juin, Juillet, & Août: elles ſont en grappe: chacune d'elles a à peine deux lignes de diametre; cependant on y obſerve quelquefois plus de trente demi-fleurons à-peu-près blancs: les fleurons ſont jaune citron clair. Les graines ont une ſaveur très-âcre. Conſultez le *Botan. Pariſ.* in-folio; & la IIe. *Herboriſation* de M. Tournefort.

10. L'Amérique Septentrionale peut fournir quantité d'eſpeces ou variétés de ce genre de plantes.

Culture.

Les Verges d'Or réuſſiſſent fort bien en Europe, & en Angleterre même. Elles en ſoutiennent les froids avec vigueur, en pleine terre.

Quoiqu'une terre ſubſtantieuſe leur ſoit en général avantageuſe, elles s'accommodent de terres médiocres. Le *n.* 9 vient même très-vigoureux dans des terreins de ſable: & j'y en ai vu de fort beaux piés dans un Eté des plus ſecs.

Quand les Verges d'Or ſe trouve placées à l'ombre, elles fleuriſſent plus tard que celles qui ſont plus expoſées au ſoleil.

Il y a pluſieurs manieres de les multiplier; outre celle de la ſemence. On peut en éclater les racines auſſitôt que les fleurs ſont paſſées. Pour ce qui eſt de celles qui fleuriſſent fort tard, on differe à les tranſplanter & éclater juſqu'au printems; obſervant de le faire avant la pouſſe, & de les arroſer ſi la ſaiſon eſt ſéche. On ſeme la graine dès qu'elle eſt mûre.

Pour que les plantes fleuriſſent bien, il faut les tranſplanter au moins tous les trois ans: en quoi on doit avoir égard à la promptitude avec laquelle leurs racines ſe forment; car il y a telles de ces plantes qui pullulant fort vîte, doivent être déplacées tous les ans.

Les grandes eſpeces étendent beaucoup leurs racines: enſorte que ſi les piés ne ſont pas ſuffiſamment éloignés les uns des autres, les racines s'entremêlent & ſe nuiſent.

Uſages.

Ces plantes ont l'avantage de bien parer les jardins dans l'arriere-ſaiſon.

Quelques perſonnes mettent les plus grandes eſpeces dans de larges allées qui bordent des champs, ou ſur la rive des bois: pour décorer ces endroits.

Le *n.* 1 a une ſaveur ſtyptique & amere. Cette plante eſt vulnéraire, & diurétique. On l'emploie dans les tiſannes & les bouillons, pour la dyſenterie, pour toutes ſortes d'hémorrhagies, pour les fiſtules & les plaies internes. Ces remedes adouciſſent auſſi & dégagent les urines. L'eau diſtillée des ſommités de la plante, & l'extrait de la plante entiere, ont les mêmes vertus. On uſe des feuilles & des fleurs, à la maniere du Thé. Elles entrent dans le Faltran de Suiſſe. On emploie cette plante dans l'eau d'arquebuſade, les potions vulnéraires, &c. Arnauld de Villeneuve, & Barclai, recommandent beaucoup l'uſage des feuilles ſéches & miſes en poudre, pour faire ſortir par les urines le ſable & le gravier; quand même les reins ſeroient ulcérés: trois onces bues avec l'eau dans laquelle on les a fait macérer, arrêtent abſolument la ſuppuration interne. Cette plante convient encore, ſoit en potion, ſoit en clyſtere, pour la colique néphrétique, & la diarrhée. Elle mondifie les plaies. La décoction déterge les ulceres des gencives; raffermit les dents; nettoie les ulceres malins & les fiſtules: en gargariſme elle guérit la ſquinancie, l'inflammation de la luette, & autres maladies de la bouche. On prend avec ſuccès l'infuſion des feuilles, en y ajoûtant un peu de miel, pour les ulceres des poumons, & pour les plaies de la poitrine. Il eſt à propos de cueillir les feuilles au mois de Mai, pour les faire ſécher à l'ombre. Hoffman aſſure que leur uſage interne eſt excellent pour les obſtructions des viſceres, & pour l'hydropiſie qui en eſt ſouvent la ſuite. J'ai l'expérience que l'infuſion fait ſortir quantité de glaires.

Riviere aſſure que la ſuffumigation des feuilles du *n.* 7 arrête la diarrhée. Ces feuilles pilées, puis arroſées d'un peu de vinaigre, & appliquées ſur la région de l'eſtomac, produiſent le même effet. * Garidel, *Pl. d'Aix.*

L'Hiſtoire Latine des plantes, publiée à Rome en 1727, en 2 vol. *in*-12, par un Diſciple de Herm. Boerhaave, attribue au *n.* 9 toutes les propriétés du *n.* 1. Il ſemble même confondre ces deux plantes. Mais le *n.* 9 eſt ſûrement un puiſſant diurétique.

Nous avons dit, dans le T. II, p. 585, que les habitans du Gâtinois nomment *Cheneviere Bâtarde* cette même plante ſi commune aujourd'hui dans le Royaume. Elle fournit d'abondantes récoltes aux abeilles. Comme elle eſt particuliérement abondante ſur le rein de la forêt d'Orléans, ceux du Gâtinois qui élevent beaucoup de ces précieux inſectes, y tranſportent leurs ruches en certain tems.

VERGE { *Luiſante.* / *Métallique.* / *Saillante.* / *Supérieure.* / *Tombante.* / *Tranſcendante.* / *Tremblante.* } Voyez BAGUETTE *Divinatoire.*

VERGÉ (*Bois*). Voyez VERGETÉ.

VERGÉE. Meſure des Terres, qui eſt en uſage

uſage dans quelques endroits. *Voyez* ARPENT : VERGÉ.

VERGER. C'eſt proprement un enclos d'arbres fruitiers, de Tige. Ce terme ſe dit auſſi d'un lieu planté en toutes ſortes d'eſpeces de fruits de plein vent; ſoit poiriers, ſoit pommiers, pruniers, ceriſiers, &c.

Un Verger doit être toujours tenu en bon état de culture. C'eſt le moyen de renouveller la terre d'auprès des racines. * Nourſe *Camp. Fœl.* p. 135.

La chaux eſt très-nuiſible aux Vergers. On obſerve que la terre étant amendée avec de la chaux, par rapport au blé, les arbres donnent beaucoup moins de fruit, & dépériſſent eux-mêmes. * Nourſe, p. 140.

VERGERONS : ou *Alebattes.* Ce ſont des Fauvettes qu'on trouve dans les jardins, dans les vergers; & qui battent preſque toujours gravement des ailes, ſurtout à la fin de l'Eté, lorſqu'elles s'engraiſſent. Il y a trois eſpeces de Vergerons : de gris; de blancs; & de noirâtres.

VERGETÉ (*Bois*); qu'on nomme auſſi *Vergé.* Conſultez l'article TONNEAU, p. 584, col. 1. Voyez auſſi le *Traité de l'Exploitation des Bois* (de M. Duhamel, Paris, Delatour, *in*-4°. 2 vol.) p. 682.

VERGLAS. Glace qui couvre les branches des arbres, les plantes, les pierres, la terre, &c; & qui eſt proprement une congelation de la pluie à meſure qu'elle tombe. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. IX, p. 482. Les arbres ſont chargés de Verglas lorſqu'il ſurvient une forte gelée après la pluie : ce qui leur fait plus de tort que les fortes gelées ſéches.

VERGNE. *Voyez* AUNE.

VÉRIN. Machine en forme de Preſſe, compoſée de deux fortes pieces de bois poſées horizontalement, & de deux groſſes vis qui font élever un pointail enté ſur le milieu de la piece de deſſus. Le Vérin ſert à redreſſer les jambes en ſurplomb, reculer des pans de bois, &c.

VERJUS. Nom qu'on donne au raiſin encore verd; & à la liqueur qu'on en exprime.

Il y a cependant quelques ſortes de raiſins auxquelles on donne proprement le nom de VERJUS; tel eſt ſurtout le *Bourdelas*, ou *Bourdelais*, qu'on nomme auſſi *Bicanne*, & *Grey*. On s'en ſert ordinairement pour exprimer de bon Verjus. *Voyez* RAISIN.

Le Verjus exprimé fait aſſez bien dans toutes les manieres d'apprêter le poiſſon. C'eſt l'aſſaiſonnement des cerneaux; du mouton grillé; &c. Voyez encore ŒUFS *au Verjus.*

M. Duhamel obſerve que le Verjus dépuré & un peu ſalé eſt une liqueur qui ſe conſerve aſſez bien, & qui peut fournir un bon aſſaiſonnement en général, & des boiſſons acidules pour les malades : il propoſe auſſi d'eſſayer de parvenir à en faire un extrait, comme l'on en fait de citron : *Moyens de conſerver la ſanté aux équipages de vaiſſeaux*, Paris, Guerin & Delatour, 1759, *in*-12, pp. 172-3. Une autre tentative que conſeille ce zélé citoyen pour l'avantage des Marins, dont il a l'Inſpection Générale, eſt de conſerver du Verjus entier avec du ſel, comme les porreaux, quand les embarquemens ſe font dans les ſaiſons où le Verjus de grain eſt commun : » Quelques grappes miſes dans la ſoupe » lui donneroient une ſaveur agréable & une qualité » très-ſaine. » Voyez les *pp.* 189 & 190.

Culture.

Le Verjus ſe plante, ou en treille, ou en vigne dreſſée; obſervant de planter les ſeps bien au large; afin que pouſſant beaucoup de bois, ils rendent par conſéquent davantage.

La culture qui convient au Verjus, eſt pareille à celle des autres vignes : la taille eſt la même : & il n'y a que le tems de le cueillir, qui differe de celui des autres raiſins bons à manger.

Lorſque les raiſins propres à faire du Verjus ſont cueillis trop mûrs, la liqueur n'en eſt pas ſi bonne pour s'en ſervir à l'uſage auquel on le deſtine; elle eſt ſujette à tourner en eau. Elle produit auſſi un mauvais ſuc, lorſque ſon fruit eſt coupé trop verd. Ainſi il y a un milieu à choiſir entre ces deux extrêmités : ceux qui ont coutume d'en recueillir ſavent connoître ce point de maturité, qui arrive plus tôt ou plus tard ſelon les circonſtances de la ſaiſon.

Pour garder du Verjus en grains juſqu'à Pâques, auſſi frais que s'il étoit ſur le ſep.

Il faut le cueillir aſſez verd, environ huit jours avant le tems où on a coutume de le cueillir, & par un beau ſoleil; lorſqu'il eſt ſec, & non pourri, moiſi ou humide : puis l'arranger dans un petit barril, grappe contre grappe, fort doucement. Le barril étant plein il faut le foncer; &, par le bondon, l'emplir de Verjus liquide de l'année précédente; puis laiſſer ce barril à la cave. Quand on voudra en avoir, il faudra le défoncer.

Moyens de garder le Verjus en Liqueur, de ſorte que ſa qualité ne s'altere point.

1. On remplit d'huile d'olives le goulot des bouteilles où on le tient.

2. Quand on en a dans un barril, on le tient toujours bien bouché. Quelques-uns y mettent du ſel : ce qui ne peut que bien faire.

Eau de Verjus.

Mettez dans une pinte d'eau trois quarterons de Verjus en grain; ou une livre, s'il n'eſt pas beau. Ecraſez-le auparavant dans un mortier, ſans le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût. L'ayant jetté dans l'eau, vous le manierez avec les mains; en paſſerez & ôterez le marc le plus groſſier; & y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre, ſuivant l'aigreur du Verjus. Sitôt que le ſucre ſera fondu, vous paſſerez le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair comme de l'eau de roche. Vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Compote de Verjus pelé.

Prenez deux livres de Verjus bien mûr. Ayant pelé chaque grain par le bout, vous en tirerez les pepins avec un petit bâton fait exprès; & vous le mettrez à meſure dans un plat ou dans une terrine. Lorſque vous aurez tout pelé, vous prendrez une livre de ſucre (clarifié ou non clarifié), que vous ferez cuire en plume : puis vous y jetterez le Verjus épluché; & acheverez la cuiſſon ſur le feu juſqu'à ce que le ſirop ſoit en état : car le fruit diminuera la cuiſſon du ſucre. Prenez garde ſurtout de ne point trop faire cuire le ſirop; le fruit noirciroit, & brûleroit.

Confitures de Verjus.

I. Il faut prendre de beau Verjus en grain; ſen-

dre le grain par le côté ou en travers avec la pointe d'un petit couteau, & en ôter les pepins le plus que vous pourrez. En épluchant votre Verjus, vous le jetterez à meſure dans de l'eau fraîche. Puis vous aurez une poële à confitures, ou un chauderon, à-moitié plein d'eau; que vous ferez bouillir. Ayant tiré le Verjus, de l'eau fraîche, vous le mettrez égoutter ſur un tamis; puis vous le verſerez dans l'eau bouillante. Il ne faut pas l'y laiſſer bouillir; mais ſeulement le faire frémir. Sitôt qu'il ſera monté ſur l'eau & qu'il nagera, vous l'ôterez du feu, le couvrirez d'une ſerviette, & le laiſſerez refroidir, pendant que vous préparerez quatre livres de ſucre que vous clarifierez, & ferez cuire à la plume. Puis vous mettrez égoutter le Verjus ſur un tamis; le jetterez dans ce ſucre cuit, & le gouvernerez à petit feu reglé juſqu'à ce qu'il prenne ſon verd: auſſitôt qu'il verdira faites bon feu, & achevez promptement; ſans quoi le Verjus noirciroit. Prenez garde de ne pas trop faire cuire le ſirop; il eſt ſujet à ſe candir.

II. Si vous voulez faire cette confiture au ſucre en poudre, il faut éplucher votre Verjus ſans le jetter dans l'eau; le mettre dans une terrine pour ne pas perdre le jus qui en ſort en ôtant les pepins: préparez autant de livres de ſucre en poudre, que vous aurez de livres de Verjus épluché; vous le jetterez dedans: mettez-les enſuite ſur un petit feu, afin que le Verjus ne faſſe que frémir: lorſqu'il deviendra verd, & beau, vous l'acheverez promptement; juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait.

III. Si vous voulez faire du Verjus pelé, vous prendrez de beau Verjus mûr; vous le pelerez & en ôterez les pepins avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un couteau; & le mettrez dans une terrine, afin que le ſuc ne ſe perde point. Puis vous prendrez autant de livres de ſucre que de livres de fruit: vous le clarifierez & ferez cuire à la plume. Vous y jetterez enſuite le Verjus; vous le remuerez dans la poële; & le ferez bouillir tout doucement juſqu'à ce qu'il verdiſſe. Vous l'acheverez promptement; le laiſſerez un peu refroidir; & le mettrez dans des pots bien nets & bien ſecs.

REMARQUE. Le Verjus que vous prendrez pour confire, eſt celui que l'on appelle *Bourdelas*, dont on fait le Verjus à Paris. Sa groſſeur, & l'épaiſſeur de ſa chair, font la plus belle confiture.

IV. Vous le choiſirez ni trop mollaſſe ni trop mûr, dans ſa beauté, avant que ſon goût s'adouciſſe. Vous le peſerez égrainé de ſa raffle; & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pepins s'il ſe peut; & jetterez dans l'eau claire, à meſure que vous le fendrez: puis vous le ferez parbouillir, & en même tems y mettrez une petite pincée de ſel, ou deux pincées de ſalpêtre, pour conſerver ſa couleur verte. Etant ſeulement amorti, vous le tirerez du feu; le couvrirez de quelques linges; & le laiſſerez refroidir dans ſon eau. Après quoi vous le tirerez de l'eau; & le mettrez dans le ſucre en poudre; y ajoûtant un peu d'autre eau claire, pour fondre ſeulement le ſucre; puis vous le confirez tout d'une cuite. Car ſi vous le tiriez du feu pour l'y remettre une autre fois, il perdroit beaucoup de ſa couleur. Etant cuit en bonne conſiſtance, vous le tirerez du feu, le verſerez dans une terrine, pour ne le point laiſſer dans la poële chaude, qui en altéreroit auſſi beaucoup la couleur; & vous le dreſſerez dans des pots ou taſſes, ainſi que les ceriſes, &c. Il faut livre pour livre de ſucre & de fruit, pour rendre votre Verjus bien beau.

V. On en confit auſſi ſans ſucre, ou avec bien peu; mais c'eſt une confiture fort déſagréable, qui dégoûte plutôt les malades à qui on la donne, qu'elle ne leur réveille l'appétit.

Gelée de Verjus.

Voyez ſous le mot GELÉE.

Tourte de Verjus.

Conſultez l'article TOURTE.

Sirop de Verjus.

Voyez au mot SIROP.

VERMEIL DORÉ. C'eſt de l'argenterie dorée au feu, avec de l'or amalgamé.

Maniere de le nettoyer.

Voyez ARGENTERIE.

VERMICELLI: *ou* VERMICHEL. Pâte compoſée de la plus belle farine du gruau de froment, avec de l'eau; dont on forme des fils de différentes longueur & groſſeur, en faiſant paſſer cette pâte par une eſpece de filiere: ce qui donne aux fils une apparence de Vers. On les fait enſuite ſécher, pour les garder. Ils ſont *blancs*.

On en prépare de *jaunes*, en mêlant dans la pâte, du ſafran ou des jaunes-d'œufs.

On y ajoûte quelquefois du ſucre, pour en rendre la ſaveur plus agréable. D'autres y mettent du fromage.

Cette compoſition ſe fait principalement en Italie: où elle eſt beaucoup plus d'uſage qu'en France. On en ſert ſur le potage.

On donne encore pluſieurs autres formes à la pâte de Vermichel. Applatie, & étendue en ruban large de deux doigts, c'eſt ce que les Italiens appellent *Kagne*. On en fait des bâtons gros comme une plume; leſquels on appelle *Macaroni*. Quand elle eſt en petits grains, à-peu-près de la groſſeur des ſemences de Moutarde, les Italiens la nomment *Semoule*; c'eſt-à-dire, Fine Farine.

Il faut choiſir le Vermichel, nouveau, bien ſéché; le plus blanc, ou de la plus belle couleur dorée, qu'il ſoit poſſible.

Cette pâte eſt pectorale, adouciſſante, & reſtaurante.

VERMICULAIRE: & VERMICULARIS. *Voyez* JOUBARBE, *nn.* 4 & 5: PERISTEREON.

VERMIFUGE (*Remede*). Conſultez l'article PLANTE; & celui de VERS.

VERMILLER: *Terme de Chaſſe.* Se dit lorſque les bêtes noires ſuivent avec le bout du nez, ou boutoir, la trace des mulots; pour dénicher leur magaſin.

VERMILLON. C'eſt une des plus belles couleurs rouges.

On fait de très-beau Vermillon avec de l'alun brûlé, & bien éteint dans de l'eau de plantain, ou de l'eau-roſe. *Voyez* CINNABRE: MIGNATURE.

VERMINACULA. *Voyez* PERISTEREON.

VERMINE. Ce mot ſe trouve aſſez ſouvent dans les Auteurs du ſiecle précédent, pour ſignifier les *Vers*.

On donne auſſi collectivement ce nom aux Poux, Puces, Punaiſes, & autres ſemblables animaux incommodes.

VERMINÉ : *Plante.* Conſultez l'article PERISTEREON.

VERMIS *Maialis.* Voyez dans l'article ESCARBOT.

VERMOULU. Se dit d'un bois tout piqué, ou percé, de vers; ce qui arrive ſurtout à l'aubier. *Voyez* ARTISON : & ARTISONNÉ.

M. Duhamel a reconnu par ſes expériences que les bois qui, étant nouvellement abattus, ont trempé pendant une couple de mois dans l'eau, ſont moins ſujets à la vermoulure que d'autres.

VERMOULURE. Trace que font les vers dans le bois.

Il ſignifie auſſi la pouſſiere que les vers y laiſſent après eux.

VERNAYE. *Voyez* AUNAYE.

VERNE. *Voyez* AUNE.

VERNI; ou VERNIS. Liqueur luiſante, plus ou moins épaiſſe, dont on ſe ſert pour rendre le bois, les tableaux, &c, plus éclatans; ou pour empêcher qu'ils ne ſe gâtent.

Il y a des Vernis Naturels; & de Factices.

Gommes que l'on emploie pour faire les Vernis.

1. La *Gomme Lacque.* Il faut avoir grande attention qu'elle ne ſoit pas falſifiée : & afin d'être moins trompé, il faut préférer celle qui eſt attachée autour de petits bâtons, & qu'on appelle *lacque en bâtons.* Il faut commencer par la diſſoudre; & l'étendre enſuite ſur une pierre plate, où elle ſe ſéchera : lorſqu'elle eſt préparée de cette maniere, elle ſe diſſout plus aiſément dans l'eſprit de vin; ce qui n'arrive point avec les autres liqueurs, quelque chaudes qu'elles ſoient. Voyez le *Traité des Vernis*, Paris, veuve d'Houry, 1733, *in*-12; annoncé comme traduit de l'Italien du P. Bonanni : pp. 11 & 12.

2. La *Gomme Sandarac*, appellée communément *Gomme Perſienne.* Elle vient d'Arabie; & eſt bien différente du *Sandarac* de Grece; qui n'eſt pas une gomme mais un minéral. *Voyez* RÉAGAL. Conſultez auſſi la douzieme page du *Tr. des Vernis.*

3. Le *Maſtic.* Le meilleur vient de l'Iſle de Chio; il découle du Lentiſque. Le maſtic & le ſandarac ſe diſſolvent aſſez facilement dans l'eſprit de vin.

4. La *Gomme Copal.* C'eſt une réſine blanche & tranſparente, qui diſtille entre l'écorce & le bois du tronc d'un arbre de la Nouvelle Eſpagne. Cette gomme eſt émolliente & réſolutive, par la quantité de parties aqueuſes qu'elle contient : ce qui fait qu'elle ſe diſſout difficilement dans l'eſprit de vin. Il y a différentes manieres de la diſſoudre : 1°. avec l'eſprit de térébenthine; 2°. après l'avoir pilée groſſiérement, on la fait bouillir dans une eau chargée de ſel de tartre, où elle ſe diſſout : on la précipite enſuite en y verſant goutte à goutte de l'eau-de-vie, à diſcrétion. Conſultez le *Tr. des Vernis*, p. 13, 14, 15, 100, &c : & ci-deſſous, p. 703 & 704.

5. L'on ſe ſert encore, pour faire des Vernis; de l'*Ambre jauue*; du *Bitume de Judée*; de la *Poix Grecque*, ou *Colophone*; de la *Gomme Elemi*; de la *Gomme Animé*; de la *Gomme Arabique*; de celle de *Prunier* & de *Ceriſier*; & de pluſieurs autres. *Voyez* CEDRE, p. 482 : & le *Traité des Vernis*, p. 16, 17, 18, 19, 20.

On trouve ordinairement chez les Epiciers-Droguiſtes ſix ſortes de Vernis : 1°. Le *Vernis Siccatif*, qui eſt compoſé d'huile d'aſpic, de térébenthine fine, & de ſandarac, bien mêlés enſemble : 2°. Le *Vernis d'Eſprit de vin*; compoſé de ſandarac, de carabé blanc, de maſtic, & de gomme élémi : 3°. le *Vernis Commun*; qui n'eſt que la térébentine fine, fondue avec de l'huile de térébenthine : 4°. le *Vernis Doré*; compoſé avec l'huile de lin, le ſandarac, l'aloës, & la gomme gutte, ou la litharge d'or : 5°. le *Vernis Blanc*, ou *Vernis de Veniſe*; qui ſe fait avec la térébenthine fine, l'huile de térébenthine, & le maſtic : 6°. Le *Vernis à la Bronze*, autrement dit improprement *Vernis de la Chine*; compoſé avec la gomme lacque, le maſtic en larmes, la colophone, & l'eſprit de vin. *Voyez* ci-deſſous, le titre *Vernis de la Chine.*

Vernis Naturel des Arabes.

Conſultez l'article GENEVRIER, p. 182.

Vernis du Japon.

Voyez l'article TOXICODENDRON; *pp.* 601-2-3-4 : où nous avons traité de l'Arbre qui fournit ce Vernis; de l'Uſage du Vernis même; & de la maniere de le conſerver.

On a prétendu l'*imiter*, par la préparation ſuivante : Prenez une once de lacque en poudre, & trois onces d'eſprit de vin; mêlez le tout, agitant le vaiſſeau de tems en tems. Lorſque la gomme eſt diſſoute, on en donne ſur le bois avec le pinceau autant de couches que l'on veut, ou juſqu'à ce qu'il y en ait une épaiſſeur ſuffiſante. Quelques jours après, ce Vernis étant bien ſec, on le polit avec de la pierre ponce en poudre & de l'huile commune; & on lui donne le dernier luſtre avec de la craye pulvériſée.

Voyez, ci-après, l'article *Vernis de la Chine.* Conſultez auſſi le *Traité des Vernis*, pp. 23-4.

Vernis de Siam.

Voyez vers la fin de l'article TOXICODENDRON; *pp.* 604-5.

Le Dr Ellis, dans l'endroit des *Philoſ. Tranſact.* que nous y avons cité, dit que ce Vernis ne ſe diſſout ni dans l'eau ni dans l'eſprit de vin.

Vernis de la Chine.

Depuis 1655, que Martino-Martini aſſura, dans ſon *Atlas Chinois*, imprimé à Amſterdam, que le Vernis de la Chine découloit de certains arbres fort communs ſurtout à Nancheu; on a été encore longtems à croire que c'étoit une préparation due à l'art. Ce Jéſuite, & ceux de ſes confreres qui ont eu depuis occaſion de parler de ce Vernis, n'ont pas fait connoître l'arbre. Le P. D'Incarville ſeul nous a appris que les Chinois l'appellent *Tſi-Chou*; c'eſt-à-dire, *Arbre du Vernis.* Il a donné, tant bien que mal, une idée de la groſſeur & de la culture de cet arbre; & la figure qu'il y a jointe n'eſt gueres propre à faire connoître la plante. Nous avons lieu de préſumer que cet habile Correſpondant des Savans de France & d'Angleterre y auroit ſuppléé, s'il ne fût mort peu de tems après avoir envoyé le Mémoire dont je parle, & qui eſt inſéré dans le troiſieme volume des *Mémoires préſentés à l'Acad. R. des Sc. de Paris par divers Savans.* Selon le P. Bonanni (*Traité des Vernis*, Ed. Fr. pag. 50, & 51) les arbres qui fourniſſent le Vernis de la Chine ſont *de grandeur démeſurée*; & naiſſent ſur les plus hautes

montagnes, & seulement dans la Province appellée Suchuan. Le P. Duhalde (*Descr. de la Chine*, T. I, p. 151) dit que le Terroir de Kan-tcheou porte une grande quantité de ces arbres; & que ce Vernis est un des plus estimés de ceux que fournit la Chine. Il ajoûte (T. II, p. 174) que l'arbre du Vernis ressemble assez au Frêne, quant à la feuille & à l'écorce; & qu'il n'a jamais gueres plus de quinze piés de hauteur. *Voyez* notre article TOXICODENDRON. Il est à propos d'observer ici que le P. Bonanni (*p.* 64-5) croit que l'arbre du Vernis du Japon est différent de ceux de la Chine » parce » qu'au Japon on le cultive pendant sept ans avant » d'en tirer du Vernis; au lieu que celui de la Chine » en donne tous les ans, & est grand comme les » pins & les sapins d'Europe, & ne demande aucun » soin pour le cultiver ». [Cette derniere circonstance n'est pas d'accord avec la p. 118 du Mémoire du P. D'Incarville: & Kæmpfer ne convient point que l'arbre du Japon ne fournisse du Vernis qu'au bout de sept ans.] On trouve, sous le nom de *Caju-Sanga*, ou Arbre du Vernis de la Chine, dans l'*Herbarium Amboinense*, L. 3, c. 44, un long article accompagné d'une figure, qui donnent de cet arbre une idée différente de tout ce que j'ai indiqué ci-dessus & dans l'article TOXICODENDRON.

Le mot *Tsi*, qu'on a vu ci-dessus employé par le P. D'Incarville, est générique pour signifier *Vernis*. On distingue principalement le *Nien-tsi*, le *Si-tsi*, & le *Kouang-tsi*. Les deux premieres especes servent à faire le Vernis noir. Le Nien-tsi seul vaudroit mieux: son noir est plus brillant. Mais on en trouve fort difficilement de pur; les Marchands y mêlant du Si-tsi. Ce qui donne lieu à cette sophistication est en partie la disette du Nien-tsi, qui ne se recueillant que dans un canton peu étendu, ne suffiroit pas pour la quantité d'ouvrages de Vernis que l'on fait à la Chine. D'ailleurs, il coûte à Pekin environ cent sols la livre; & le Si-tsi n'y en vaut que soixante. * D'Incarv. *p.* 120-1. Au reste voyez le *Tr. des Vern.* p. 51.

Le Kouang-tsi, ou Vernis Brillant, tire sur le jaune. Il coûte neuf francs à Pekin. Il est plus pur, ou contient moins d'eau, que les deux autres especes: cependant il ne deviendroit jamais brillant, si on ne faisoit pas évaporer au soleil ce qu'il contient d'aqueux. On a aussi l'avantage de pouvoir l'employer en y mêlant environ la moitié de *Tong-yeou*; qui est un autre Vernis, ou plutôt une huile très-commune en Chine, & qui ne coûte que deux ou trois sols la livre dans les endroits où on la recueille. Le P. D'Incarville a oui dire qu'on vend cette huile à Paris sous le nom de VERNIS DE LA CHINE: elle ressemble à l'huile de térébenthine. Les fruits dont on tire cette huile sont différens de ceux du Tsi-Chou: l'arbre se nomme *Tong-Chou*. * D'Incarv. *pp.* 120-1-3. Voyez ce qui est dit, ci-dessous, de l'Huile de Thé. L'*Herbarium Amboinense* (L. 3, c. 44), parlant de l'usage que l'on fait du *Tang-Yhû*, conserve ce nom à l'arbre même; qu'il qualifie *Arbor Sinica, ex affinitate* BONGA TANJONG. On trouve le *Bonga Tanjong* figuré & soigneusement décrit dans le ch. 17. Il paroît pouvoir être rapporté aux *Maugris* ou *Maugoris* de l'Isle de France: la fleur étant très-double & très-odorante.

Je ne sai si c'est au Si-tsi, ou au Tsi même, que se rapportent les mots *Cie* & *Ci*, que l'on trouve dans le *Traité des Vernis* que j'ai déja cité. Consultez-en les *pp.* 2, 3, 4, 50-2. On y voit (*p.* 3) que Martini reconnoît du Cie très-noir, & d'autre qui est d'un jaune doré.

Je ne transcrirai pas ici ce que ces différens Mémoires curieux rapportent de la maniere dont les Chinois recueillent le Vernis; & de la qualité particuliere à chaque récolte, dépendante de la diversité des circonstances de la saison. Consultez spécialement le *Mémoire* du P. D'Incarville, p. 118-9.

En découlant de l'arbre, le Vernis ressemble à de la poix liquide; ou à la liqueur qui distille du térébinthe. * D'Incarv. *p.* 120. Bonanni, trad. Fr. *p.* 2, 3.

L'air auquel le Vernis se trouve exposé, en rend la surface rousse, & peu-après noire; mais d'un noir nullement brillant, à cause de l'eau que ce suc contient. * D'Incarville *p.* 120: voyez aussi la *p.* 119.

La vapeur qu'exhale ce Vernis, & qu'il faut avoir soin d'éviter en détournant la tête, produit une maladie qu'on nomme *Clous de Vernis*. Ces clous ont assez de rapport avec ceux que cause en Canada le Toxicodendron à trois feuilles ou folioles; mais ceux de la Chine sont beaucoup plus douloureux. Ils occasionnent une chaleur insupportable: leur diagnostic certain, & qui les caractérise toujours, est l'enflure du scrotum: au reste on en est quitte pour souffrir; car l'on n'en meurt pas. Pour appaiser le grand feu de ces sortes de clous avant qu'ils soient abscédés, on les lave avec de l'eau fraîche: mais quand ils ont percé, on les frotte soit avec la partie jaune que l'on trouve dans le corps des crabes, soit avec la chair des coquillages, dont la grande fraîcheur rend le mal plus supportable. Les gens vifs & colériques sont plus sujets à ces sortes de clous que les gens phlegmatiques: quelques-uns de ceux-ci n'en ont jamais en travaillant au Vernis. * D'Incarv. *pp.* 119, 120.

Selon Bonanni (*pp.* 2, 3, 59, 60-1) la vapeur du Vernis fait encore enfler tout le corps, elle lui donne une couleur livide, & on souffre beaucoup sans pouvoir respirer; quand on a transvasé ou employé certaine quantité de cette liqueur, surtout si on n'y est pas accoutumé. Le *Remede préservatif* est de faire bouillir pendant quelque tems des plumes de poule dans l'eau; se laver le visage & les mains avec cette décoction, avant & après le travail; & la laisser sécher d'elle-même, sans l'essuyer avec du linge ni autrement.

Les Chinois donnent à leur Vernis plusieurs préparations avant de l'employer. Nous avons déja parlé du mêlange qu'ils font du Si-tsi avec le Nien-tsi. Pour réduire ce mêlange à l'état du beau Vernis ordinaire de la Chine, ils le tiennent exposé au soleil jusqu'à ce qu'environ la moitié soit évaporée: ensuite ils mêlent cinq ou six gros de fiel de porc, dans chaque livre de Vernis. Il faut que ce fiel ait été un peu épaissi au soleil. C'est ce mêlange qui corrige la grande fluidité du Vernis, & lui donne du corps. Après avoir remué le fiel avec le Vernis pendant un quart-d'heure, on ajoûte quatre gros de vitriol romain, par livre de Vernis: ce vitriol doit être auparavant dissout dans une suffisante quantité d'eau; quelques-uns le dissolvent même dans l'infusion de thé. Après cela on continue de remuer le mêlange jusqu'à ce qu'il s'y forme des bulles violettes. Le Vernis prend alors le nom de *Kouang-Tsi*: il est passablement brillant. * D'Incarville *pp.* 121-2. Selon Bonanni (*p.* 54) on n'ajoûte le vitriol que pour rendre le *Vernis Noir*.

Veut-on imiter le *brillant du Vernis noir du Japon*: l'on ajoûte sur une livre de Kouang-tsi tout-à-fait évaporé, un gros soit d'ivoire soit d'os de cerf,

que l'on a calciné en noir & réduit en poudre fine ; & une once d'*Huile de Thé* rendue ſiccative. Elle la devient en bouillant doucement avec certaine quantité d'arſenic & de réagal, juſqu'à ce qu'elle s'attache au doigt & qu'elle file un peu. C'eſt cette huile qui donne le beau brillant au Vernis. Conſultez les *pp.* 122, 123, & 129 du P. D'Incarville.

Il dit qu'on la tire des fruits d'un *Arbre de Thé particulier*, qui reſſemble un peu à nos pruniers, & qu'on ne cultive pas pour ſes feuilles mais ſeulement pour ſes fruits, leſquels reſſemblent à nos Châtaignes, excepté que l'enveloppe extérieure n'eſt pas armée d'épines. Il ajoûte que le fruit du Tong-chou, dont nous avons parlé ci-devant, eſt preſque ſemblable à celui de cet arbre de Thé. [*Nota.* Le P. D'Incarville dit (*Mém.* p. 123) avoir envoyé des fruits de ce Thé à M. de Juſſieu : à qui ils ne ſont point parvenus.

Nous avons parlé, dans l'article TOXICODENDRON, *p.* 604, *col.* 2, d'une *Huile de Too ;* qu'il faut ne pas confondre avec l'huile de Thé dont il s'agit ici. Le *Kiri*, dont on la tire, ne reſſemble en rien à ce Thé du P. D'Incarville. Conſultez la deſcription avec la figure que Kæmpfer a données du Kiri, dans ſes *Amœnitates Exoticæ*, pp 859 & 860.

Nous avons parlé de quelques préparations que l'on donne au Vernis pour le purifier. Le P. D'Incarville ajoûte (*p.* 124) qu'on le travaille encore en le paſſant par des lits de cotton enveloppés de toile, qu'on exprime avec force. Après quoi, au lieu de cotton & de toile, on exprime le Vernis à travers ſept ou huit doubles du tiſſu extérieur du parchemin qui enveloppe la nymphe des vers à ſoie. Le mécaniſme de cette expreſſion eſt fort ſimple : à en juger par la 6e. *figure* que ce Jéſuite a jointe à ſon Mémoire, les deux extrêmités de la toile roulée ſont aſſujetties à deux bâtons, que l'on tourne deſorte que chacun tire en ſens contraire à ſon antagoniſte : voyez cette figure. L'effet de cette expreſſion eſt de purifier le Vernis, autant que l'on peut, de toute ordure & pouſſiere.

Dans la *p.* 125 le P. D'Incarville annonce qu'il décriroit au long une autre fois *la baſe dont ſe ſervent les Chinois pour appliquer le Vernis* ſur les meubles. » Le fond de cette baſe eſt, dit-il, de la poudre de » brique ; ou de la poudre de charbon de ſapin, » qui vaut encore mieux. Il y en a qui, au lieu de » cela, emploient de la ſciure de bois, fricaſſée » dans une poële de fer pour lui faire jetter ſon » huile ou réſine. La meilleure de toutes les ma» tieres pour ces ſortes de baſes, eſt la cendre de » bois de cerf. On délaye les unes ou les autres » avec du ſang de porc, préparé avec de la chaux » [vive pulvériſée ». Cette addition eſt du P. Bonanni : qui obſerve qu'il y a des bois ſur leſquels il n'eſt pas néceſſaire de mettre cette compoſition ; au lieu de laquelle on donne une couche d'huile cuite : & que pour les tables & autres ſuperficies planes, les Chinois ſe contentent d'y coller bien proprement avec le Vernis même un papier uni ; qui étant enſuite liſſé avec la dent de loup, fait que le Vernis qu'on y applique reſte fort uni, enſorte qu'il ſuffit de le frotter avec un linge quand il eſt bien ſec : *pp.* 54-5-7. Lorſque ce Vernis eſt ſec, les Chinois ont coutume d'y ajoûter des ornemens de fleurs, & des arabeſques d'or & d'argent ; & les ayant laiſſé bien ſécher, ils les recouvrent d'une légere couche de ce Vernis très-clair : ce qui les garantit de la pouſſiere & de l'humidité, de façon que s'il y tombe de l'huile, de la graiſſe, ou autre choſe, on peut le laver avec un linge mouillé. * *p.* 57-8.]

ON a publié une multitude de différentes *Compoſitions de* Vernis, ſous le nom de *Vernis de la Chine :* nous nous bornerons ici à un petit nombre, qui ſera un choix des préparations auxquelles on peut avoir le plus de confiance.

I.

Mettez dans un matras de verre, du karabé blanc & de la gomme copal bien blanche, de chacun une once ; maſtic en larmes, deux gros ; & quatre gros du plus beau ſandarac ; le tout réduit en poudre. Ajoûtez-y une once d'huile de térébenthine, la plus belle que vous pourrez trouver ; mettez un bouchon de liege au matras, avec de la cire, & de la veſſie de porc liée par-deſſus. Tenez la matiere en digeſtion ſur le ſable, à un feu doux, pendant douze heures. Puis verſez doucement dans le matras (après avoir laiſſé refroidir) ſix onces d'eſprit de vin. Bouchez-le une ſeconde fois bien exactement ; & mettez-le au bain de cendres, ou au bain-marie, l'eſpace de douze heures. Après cette ſeconde digeſtion, toutes les gommes étant fondues, vous paſſerez la liqueur par un linge ; & vous la conſerverez dans une bouteille, pour l'uſage.

II.

Vernis très-beau & fort reſſemblant à celui de la Chine ; du Pere Jamart.

Il faut prendre de la gomme lacque bien purifiée ; la mettre dans un vaiſſeau de verre ; & verſer deſſus de très-bon eſprit de vin, juſqu'à ce qu'il ſurnage de quatre doigts. Après avoir bouché exactement le vaſe, il faut le mettre en digeſtion au ſoleil, ou à un feu temperé, pendant trois ou quatre jours, le remuant de tems en tems. Lorſque la gomme eſt diſſoute, on la coule par un linge ; & on la remet digérer de nouveau pendant un jour ; après lequel le vernis eſt fait.

On ſe ſert du plus clair qui ſurnage ; en l'étendant légerement avec un pinceau ſur le bois : qui doit avoir été peint auparavant de la couleur que l'on ſouhaite. Il faut avoir attention de laiſſer ſécher la premiere couche, avant de donner la ſeconde, &c. * *Traité des Vernis*, p. 5 & 6 : voyez y encore la p. 29.

III.

Réduiſez en poudre, maſtic en larmes, une once ; ſandarac, & gomme lacque, de chacun une once & demie. Mettez ces poudres dans une bouteille de verre ; ajoûtez-y quatre onces d'eſprit de vin ; bouchez la bouteille ; & l'expoſez pendant quatre jours au grand ſoleil. On ajoûte à ce Vernis, du vermillon, du bleu, du noir, ou telle autre couleur que l'on veut, ſelon les différens ouvrages qu'on doit vernir. On donne pluſieurs couches ; qu'on laiſſe ſécher.

IV.

Prenez ſandarac, & maſtic en larmes, de chacun une once ; gomme lacque bien pure, deux onces ; dix-huit onces d'eſprit de vin. Mettez le tout dans un matras, enſorte qu'il y ait aſſez de vuide ; & poſez-le ſur le feu de ſable, ou de cendre tamiſée : faites enſorte qu'il y ait la diſtance de quatre doigts

entre le matras & le fond de la marmite de fer, ou autre vaiſſeau à l'épreuve du feu, dans lequel vous avez mis le ſable ou la cendre. Vous mettrez ce vaiſſeau ſur le charbon; & donnerez au commencement un aſſez bon feu; mais lorſque l'eſprit de vin commencera tant ſoit peu à bouillir, vous ôterez preſque tout le charbon, n'en laiſſant que pour entretenir ſeulement la chaleur. Le Vernis ayant bouilli pendant quatre ou cinq heures, vous le paſſerez au travers d'une toile de ſoie, ou d'une étamine; & vous le mettrez dans une bouteille de verre, qu'il faudra faire chauffer auparavant, de peur qu'elle ne caſſe.

Uſage. Détrempez dans un petit vaiſſeau de fayance, ou de terre verniſſée, du cinnabre broyé & bien préparé, avec autant de Vernis qu'il en faut, pour faire un corps de couleur qui ne ſoit ni trop clair, ni trop épais. Enſuite faites chauffer tant ſoit peu cette couleur; & retirez-la auſſitôt qu'elle commencera à fumer: puis ayant fait chauffer votre bois, vous y en appliquerez une couche, que vous laiſſerez ſécher à l'ombre pendant un ou deux jours. Cette premiere couche étant ſéche, vous en appliquerez une ſeconde, ſans faire chauffer le bois, comme la premiere fois; vous laiſſerez ſécher cette ſeconde couche, pendant deux ou trois jours; puis vous continuerez à charger le bois juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez couvert. La derniere couche étant ſéche, vous la polirez avec la prêle, la pierre ponce pulvériſée, & l'huile d'olives. Après avoir bien eſſuyé votre bois avec un linge, ou avec du chamois; pour lui donner le luſtre, vous ferez chauffer un peu de Vernis tout pur, & quand il commencera à fumer, vous le retirerez du feu, & vous en appliquerez en paſſant & repaſſant avec le pinceau doux, ſur l'ouvrage, qu'il faudra faire chauffer un peu auparavant. Etant ſec & dur, vous lui donnerez le dernier luſtre, en le frottant avec de l'huile d'olives, & du tripoli réduit en poudre très-fine; & paſſant par-deſſus un morceau de chamois.

Au lieu de cinnabre, on peut détremper du noir, du bleu, ou autre couleur, avec le Vernis.

V.

Pilez enſemble gomme copal, & ſandarac, de chacun le quart d'une once. Mettez une once de cette poudre dans un matras bien ſec, avec trois onces d'eſprit de vin. Bouchez le matras avec un linge que vous garnirez par-deſſus de colle de farine aſſez épaiſſe; & vous mettrez encore ſur la colle un autre linge que vous lierez au cou du matras. Enſuite mettez la matiere ſur les cendres chaudes; & faites-la bouillir juſqu'à ce que la poudre ſoit entiérement fondue. [Quelques-uns ajoûtent au copal & an ſandarac, une once de karabé; mais en pure perte: il ne ſe diſſout pas dans l'eſprit de vin, & reſte dans le marc.]

Uſage. Votre ouvrage étant bien poli, vous y appliquerez d'abord les couleurs que vous voudrez, détrempées avec de la colle de poiſſon dans de l'eau-de-vie. Enſuite vous laiſſerez ſécher vos couleurs: quand elles ſeront bien ſéches, vous les couvrirez d'une premiere couche de Vernis; lorſqu'elle ſera ſéche, vous en donnerez une autre, que vous laiſſerez ſécher pareillement; puis une troiſieme, & une quatrieme s'il eſt néceſſaire. Votre ouvrage étant ſec, vous le polirez avec l'huile & le tripoli réduit en poudre ſubtile; & vous l'eſſuierez avec un linge.

VI.

Mettez une livre de maſtic blanc dans une phiole: verſez par-deſſus autant d'huile de térébenthine qu'il en faut pour le couvrir. Enſuite faites chauffer la phiole ſur les cendres chaudes, pour fondre le maſtic: étant fondu remuez bien la phiole, afin de le mêler & incorporer avec l'huile.

VII.

Vernis du P. Bonanni.

Jettez peu-à-peu de la gomme copal pulvériſée, dans du *Vernis d'Ambre* liquéfié & chaud: ce Vernis eſt un mêlange de poix Grecque, & d'huile de lin cuite. Remuez ſans ceſſe, ſur un feu lent, pour que le tout s'incorpore bien. Ayez en même tems dans un autre pot, du bitume de Judée qui ait bouilli à feu lent avec de l'huile de lin pendant une ou deux heures, enſorte que ce mêlange file: verſez un de ces mêlanges dans l'autre; & remuez-les continuellement juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlangés & preſque refroidis. Enſuite jettez-y peu-à-peu de l'huile d'aſpic, remuez bien, & couvrez le pot afin qu'elle ne s'évapore pas: remettez-y-en de tems à autre, juſqu'à ce que la compoſition ſoit refroidie, & en conſiſtance de miel. Avant qu'elle ſoit abſolument froide, vous la coulerez par un linge, tordrez, & exprimerez avec force entre deux planches. Vous garderez la colature dans un vaiſſeau fermé. Si elle paroît trop épaiſſe, vous y ajoûterez de l'huile d'aſpic, ſoit chaude, ſoit froide. Conſultez le *Tr. des Vernis*, pp. 144-5-6-7; & en entier les chapitres 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18.

VIII.

Mettez dans une bouteille de verre, demi-once de gomme lacque, un gros de maſtic, & deux gros de ſandarac, le tout réduit en poudre; verſez quatre onces d'eſprit de vin par-deſſus: ayant bouché la bouteille avec du liege, de la cire jaune, & un cuir lié par-deſſus, vous ferez diſſoudre le tout à un très-petit feu. Vous aurez alors un fort beau Vernis, qu'on appelle communément *Vernis blanc.* Il faut prendre garde, avant de faire fondre la matiere, qu'elle ne rempliſſe qu'à moitié la bouteille. Comme elle eſt bouchée bien exactement, une chaleur tant ſoit peu trop grande la feroit caſſer.

IX.

Prenez quinze onces d'eſprit de vin rectifié, deux onces de gomme lacque en poudre, deux onces de ſandarac, mettez le tout dans un matras; faites-le digérer au bain-marie; & filtrez par un linge. On détrempe toutes ſortes de couleurs avec ce Vernis. Mais avant de l'employer, le bois doit être couvert du *Vernis* ſuivant: huile d'aſpic, huit onces; ſandarac en poudre, cinq onces: le tout étant bien incorporé ſur le feu, on en enduit tout chaud la piece que l'on veut vernir; & lorſqu'elle eſt ſéche, on y met le Vernis coloré ci-deſſus. * *Tr. des Vern.* p. 24-5.

X.

Vernis d'Alexis Piémontois.

Prenez du benjoin en poudre ſubtile; & ver-

ſez-y de l'eſprit de vin juſqu'à ce qu'il ſurnage de trois ou quatre doigts. Ce Vernis a un grand éclat, & ſéche promptement [mais il eſt bien tendre]. Si on veut qu'il ſoit tranſparent, il ne faut que le ſeul benjoin comme nous venons de dire : mais pour le faire de couleur d'or, on y met un peu de ſafran. Voyez le *Tr. des Vernis*, p. 25.

XI.

Vernis du Cavalier Fioravanti.

Prenez du benjoin, du ſandarac, & du maſtic ; pulvériſez-les bien ; mettez de l'eſprit de vin par-deſſus : faites digérer ce mêlange, à un feu doux, ou au ſoleil ; les gommes ſe diſſoudront facilement, & formeront un Vernis très-brillant & très-ſiccatif.

XII.

Vernis du Frere Dominique Aude, Chanoine Régulier du S. Eſprit.

Prenez douze onces d'eſprit de vin rectifié, quatre onces de gomme lacque, & deux onces de ſandarac pulvériſé : faites-les diſſoudre dans l'eſprit de vin ; & filtrez par le linge. La façon de s'en ſervir eſt la même que celle du *n.* V. Voyez le *Tr. des Vernis*, p. 26-7.

XIII.

Vernis d'un Lithuanien.

Prenez trois onces de ſandarac, une once de camphre, une once & demie de karabé ; térébenthine cuite & endurcie, autrement appellée *Fauſſe Colophone*, trois onces : pulvériſez le tout ; & le faites diſſoudre dans l'eſprit de vin. [Mais le karabé ne ſe diſſoudra pas.]

XIV.

Vernis Turc.

Il faut prendre une partie de térébenthine ; & la laver cinq fois dans l'eau chaude : enſuite pulvériſer à part deux parties de ſandarac, que l'on mettra dans un vaſe ſur le feu : lorſqu'elle commencera à fumer, on y jettera la térébenthine avec un peu d'huile d'aſpic ; on la retirera enſuite de deſſus le feu ; & on y jettera une partie d'eau-de-vie, mêlée avec trois parties d'*eau de réſine*. On aura alors un excellent Vernis : qui ſe ſéche en ſix jours.

[Conſultez le *Tr. des Vernis*, pp. 22-3, 94, 103. Le Traducteur ſuppoſe que ce que l'on nomme ici Eau de Réſine, & que les Italiens appellent *Aqua di Raſa*, eſt l'huile d'aſpic ou une huile éthérée de térébenthine ; & qu'on peut indiſtinctement ſe ſervir d'huile de térébenthine pour la plupart des préparations de Vernis.]

XV.

Vernis Rouges.

Mettez dans un matras une chopine d'eſprit de vin ; du ſandarac, & du maſtic en larmes de chacun une demi-once ; & trois onces de gomme lacque. Enduiſez tout le dehors de votre matras avec de la terre à potier : & l'ayant bouché avec du papier, faites bouillir la matiere pendant trois heures, au feu de ſable. Etant bien fondue, paſſez-la par un linge fort clair, ou par une flanelle ; & conſervez ce Vernis dans une phiole, pour l'uſage.

Pour appliquer ce Vernis, il faut que le bois ſoit bien poli, & que tous les pores en aient été remplis en le frottant avec une pierre ponce & du vinaigre. On met d'abord une couche légere avec le pinceau ; enſuite une ſeconde, une troiſieme, & une quatrieme, enfin autant qu'il en eſt beſoin, mais à trois heures d'intervalle l'une de l'autre ; parce qu'il faut donner à chaque couche le tems de ſécher. Si le Vernis paroît trop foncé, on y mêle une once de vermillon ſur ſix onces de Vernis. Le vermillon ſe détrempe d'abord avec quelques gouttes d'huile d'aſpic ; & enſuite on le mêle peu-à-peu avec le Vernis, en brouillant bien le tout enſemble, pendant près d'un quart-d'heure.

Avant de donner la derniere couche, on frotte le Vernis qui a été déja appliqué, avec la prêle trempée dans de l'huile d'aſpic ; & enſuite avec un linge : & quand il eſt bien luiſant, on donne la derniere couche, qu'il faut laiſſer ſécher au moins pendant trois heures.

XVI.

Dégraiſſez une livre d'huile d'aſpic, en la faiſant bouillir pendant un quart-d'heure avec une livre de litharge. Etant dégraiſſée, mettez-la avec ſix onces de gomme lacque, dans un matras, ou dans un pot de terre verniſſé. Quand la gomme ſera diſſoute, ajoûtez-y du cinnabre broyé avec de l'urine. Donnez trois ou quatre couches de ce Vernis ; les laiſſant ſécher l'une après l'autre, pendant trois heures. Enſuite vous donnerez une derniere couche de *Vernis*, compoſé d'une partie d'eſprit de vin, ſur quatre parties d'huile d'aſpic, avec ſuffiſante quantité de gomme lacque.

XVII.

Mettez dans un matras deux onces de cire d'Eſpagne réduite en poudre fine bien tamiſée : verſez-y quatre onces d'huile de térébenthine ; & faites fondre la cire à un feu doux. Donnez une premiere couche de ce Vernis. Enſuite liez & incorporez bien enſemble de l'aloës & du karabé, de chacun deux onces, en les faiſant fondre lentement dans douze onces d'huile de lin : & ſervez-vous de ce Vernis, pour paſſer ſur le premier.

XVIII.

Vernis pour toutes ſortes de couleurs.

Prenez gomme copal, une once ; gomme lacque & ſandarac, de chacun quatre onces. Mettez le tout dans un matras avec 24 onces d'eſprit de vin : & faites diſſoudre ſur les cendres chaudes. Enſuite paſſez la liqueur par un linge bien ſerré : puis ayant ajoûté à la colature, une cuillerée d'huile eſſentielle de térébenthine, vous la verſerez dans une bouteille ; que vous boucherez bien, & que vous expoſerez au ſoleil. La liqueur s'y étant purifiée, vous la verſerez par inclination dans une bouteille, ou dans quelqu'autre vaiſſeau bien net ; que vous boucherez, pour conſerver mieux votre Vernis.

Uſage. Si vous voulez un Vernis *Noir*, vous y mêlerez du noir de fumée bien fin. Vous donnerez d'abord trois couches de ce Vernis noir, en les laiſſant ſécher à l'ombre l'une après l'autre ; enſuite

vous polirez l'ouvrage, & donnerez une derniere couche du Vernis clair dont nous allons donner la compoſition ci-deſſous, *n.* XIX; ou de quelqu'autre convenable. Pour bien vernir, il faut donner à votre ouvrage une chaleur douce, en le tenant auprès d'un petit feu de ſarment ou de paille.

Pour faire du Vernis *Rouge*, il faut mettre dans l'eſprit de vin une once de tacamahaca; &, au lieu de noir de fumée, ajoûter du cinnabre en poudre; enfin diſſoudre du ſandragon en larmes, dans le Vernis clair qui ſert à faire les dernieres couches.

On peut ainſi faire des Vernis de différentes couleurs, en y ajoûtant la couleur qu'on ſouhaite.

Pour le *Bleu*, on prend de l'outremer, de la laque, & du blanc de plomb. Pour le *Verd*, on emploie du blanc de plomb, de la cendre verte d'Allemagne, & de l'étain, broyés ſur le marbre avec de l'eau: on les réduit en poudre ſubtile, pour les mêler avec le Vernis.

Pour le *Gris de Lin*, on prend de la cendre bleue, de la laque, & du blanc: pour le *Jaune*, on ſe ſert de jaune de Naples.

Quand la derniere couche de l'ouvrage ſera ſéchée, il faudra polir en frottant doucement avec un linge & du tripoli.

XIX.

Vernis Clair, pour toutes ſortes de Couleurs.

Faites bouillir un peu de térébenthine bien claire, dans de l'huile de noix: quand elle aura bouilli pendant quelque tems, ajoûtez-y très-peu d'eau-de-vie; & faites encore bouillir. Si votre Vernis eſt trop épais, ajoûtez-y un peu de térébenthine.

XX.

Vernis Noir.

Prenez ſandarac & colophone pulvériſés, de chacun une once; gomme lacque quatre onces. Faites fondre la colophone, dans une ſuffiſante quantité d'eſprit de vin; ajoûtez-y le ſandarac, que vous ferez fondre auſſi; & enſuite la gomme lacque réduite en poudre; en remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement fondue. Alors il faudra paſſer la liqueur: s'il reſte quelque choſe ſur le linge, vous ajoûterez un peu d'eſprit de vin, pour le diſſoudre; & enſuite le paſſer, comme ci-devant. Enſuite prenez du noir d'ivoire pulvériſé; broyez-le une ſeconde fois avec l'eſprit de vin: & mêlez deux dragmes de ce noir, dans deux onces de Vernis.

XXI.

Vernis pour mettre ſur les ouvrages après les avoir coloré.

Mettez quatre onces de bonne eau-de-vie dans un vaiſſeau de verre aſſez grand pour qu'il puiſſe en contenir deux fois autant. Faites-la bouillir ſur les cendres chaudes: & tandis qu'elle bout, mettez-y une once de ſandarac en poudre. Lorſqu'elle ſera fondue, jettez-y une once & demie de térébenthine fine: quand le tout aura un peu bouilli, ce ſera un très-bon Vernis. Voyez le *Traité des Vernis*, p. 89, 90.

XXII.

Vernis (dit) *Apporté de la Chine.*

Prenez de la gomme lacque, de la gomme copal blanche, & de la gomme commune, de chacune une once. Il faut que la gomme lacque ſoit purifiée dans une leſſive forte & chaude, juſqu'à ce que la leſſive reſte claire: on doit enſuite la laver deux ou trois fois dans l'eau commune, & la faire ſécher au ſoleil. Lorſqu'elle eſt ſéche, on la met en poudre avec les deux autres gommes: & on fait bouillir le tout dans de l'eſprit de vin, pendant cinq heures. Voyez le *Tr. des Vernis*, p. 28-9.

XXIII.

Vernis bien clair, & tranſparent.

Ce Vernis eſt un des meilleurs, tant pour ſa dureté quand il eſt ſec, que pour le brillant qu'il acquiert quand il eſt poli.

Il faut diſſoudre la gomme lacque dans l'eſprit de vin, comme nous avons dit ci-deſſus; c'eſt-à-dire, à un feu fort doux, ou au ſoleil, mais il faut ajoûter à cette gomme un peu d'ambre & de gomme copal, en cette proportion: ſavoir gomme lacque, quatre onces; ambre, deux onces; copal, une once; eſprit de vin, dix-huit onces; & térébenthine, une once. Quoique la gomme copal ſe diſſolve difficilement dans l'eſprit de vin, cependant elle y laiſſe une teinture & quelque partie d'elle-même, ſi on la fait bouillir quelque tems dans un matras lué, ou au feu de ſable: de plus la térébenthine en facilite la cuiſſon, & perd elle-même beaucoup de ſa graiſſe: ce qui fait un excellent Vernis.

Pour diſſoudre facilement la gomme copal dans l'eſprit de vin: prenez une chopine d'eſprit de vin; gomme copal, deux onces; ſandarac, un quart-d'once; crême de tartre, demi-once: le tout étant mis enſemble dans un vaſe de verre aſſez grand & bien bouché, vous le brouillerez bien, & le ferez bouillir juſqu'à ce que tout ce mêlange ſoit diſſout. * *Tr. des Vernis*, p. 30-1. Voyez, ci-deſſus, p. 699, col. 1.

XXIV.

Autres Vernis tranſparens, ou clairs.

1. Prenez de la gomme animé, de la gomme élémi, de l'encens blanc, & de l'ambre blanc, de chacun deux dragmes: après qu'elles ſeront réduites en poudre ſubtile, verſez-y du vinaigre diſtillé; faites cuire le tout enſemble; verſez enſuite le vinaigre par inclination: & après avoir lavé la matiere avec de l'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien blanche, faites-la ſécher. Après quoi il faudra la mettre en poudre, y ajoûtant deux dragmes de gomme adraganth, & quatre de ſucre candit. Mettez enſuite le tout dans douze onces d'eſprit de vin; agitez le vaiſſeau, de tems en tems; & faites bouillir ce mêlange, durant deux heures, au bain-marie. Lorſqu'il eſt retiré du feu, il faut le laiſſer repoſer quelque tems, afin de faire précipiter les matieres groſſieres; puis verſer par inclination ce qui ſurnage.

2. Prenez deux onces de copal, deux onces de ſandarac, & une de maſtic. Il faut pulvériſer le tout, & le faire bouillir avec un demi-ſetier d'eſprit de vin dans un vaiſſeau de verre bien bouché.

3. On

3. On prend de la gomme arabique diſſoute dans de l'eau commune, du ſandarac diſſout dans de l'eau-de-vie chaude, un peu de ſucre candit, & un blanc d'œuf mêlé avec la gomme : & on incorpore bien le tout. Ce Vernis eſt très-brillant, ſurtout pour le papier peint dont on fait des Découpures, &c.

4. Mettez dans douze onces d'eſprit de vin, quatre onces de ſandarac, demi-once de maſtic, une once de camphre ; & faites digérer le tout à feu lent.

5. La compoſition ſuivante, étant miſe ſur les couleurs, ne les tache point ; mais elle y forme une épaiſſeur qui peut ſe polir de façon qu'il ſemble que ce ſoit un cryſtal mis ſur la couleur. 1°. On fait ſécher au ſoleil, ou au vent du Nord, ſur un plat de fayance, un blanc d'œuf : il y devient dur comme de la gomme ; & ſe conſerve tant que l'on veut : 2°. Prenez de ce blanc d'œuf, une dragme ; ſandarac blanc une once ; maſtic blanc deux dragmes ; camphre, une demi-dragme : réduiſez le tout en poudre ; & le mettez dans ſix onces d'eſprit de vin, au ſoleil ou au feu doux. Lorſque tout ſera diſſout, filtrez par le papier gris.

6. On prend un blanc d'œuf vieux ; on le bat bien juſqu'à ce qu'il ſe ſoit élevé beaucoup d'écume, que l'on rejette comme inutile : on prend ce qui reſte au fond : & on l'incorpore avec du ſucre candit & de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin.

Conſultez l'article COULEUR : & le *Traité des Vernis*, p. 33-4-5.

XXV.

Vernis de Couleur d'Or.

1. On prend un quart de partie de benjoin, une partie de maſtic, & une demi-partie de ſandarac, chacun réduits en poudre : on met d'abord le maſtic diſſoudre ſur le feu dans de l'eau-de-vie : après quoi on y met le ſandarac, puis le benjoin. Lorſque ces matieres ſont réduites en liqueur, on y ajoûte un huitieme de térébenthine fine, & de l'aloës ſuccotrin plein la coquille d'une noix. Quand cette compoſition a pris une belle couleur, on l'ôte du feu, & on en enduit les ouvrages argentés.

2. D'autres ſe ſervent de benjoin, aloës en poudre, & un peu de ſafran, le tout diſſout dans l'eau-de-vie ou l'eſprit de vin : on donne aux ouvrages argentés pluſieurs couches de ce Vernis, laiſſant bien ſécher la premiere avant de donner la ſeconde.

3. On prend de l'ambre jaune ; dont on fait fondre deux onces ſur une platine de cuivre ; & lorſqu'il eſt fondu, on le tient dans l'eſprit de térébenthine pendant deux ou trois jours, au bain de ſable, remuant le vaſe de tems en tems. L'eſprit ſe teint d'une belle couleur d'or : qui étant miſe ſur un corps argenté, ſéche en très-peu de tems. * *Traité des Vernis*, p. 43-4.

4. La compoſition ſuivante eſt encore bonne. Gomme lacque, une once ; aloës ſuccotrin en poudre, deux dragmes ; térébenthine, huit onces ; ſucre fin en poudre, deux onces : on incorpore le tout enſemble ; & l'ayant filtré par un linge, on le garde pour l'uſage.

5. Il faut faire diſſoudre la gomme lacque dans l'eſprit de vin : mettre dans le même vaſe du curcuma, réduit en poudre ; & y ajoûter un peu de ſafran ſec & pulvériſé, & du ſangdragon en poudre. Cette compoſition étant bien diſſoute & incorporée, à une chaleur douce, on la laiſſe repoſer quelque tems pour dépoſer ſes *feces* ; & l'on vernit avec ce qui ſurnage. Si on veut que le Vernis ſoit plus clair, on le filtre par le papier gris. Pour l'employer, il faut qu'il ſoit un peu échauffé au ſoleil : on en couvre l'argent hardiment ſans le rebrouiller avec le pinceau ; on laiſſe enſuite ſécher l'ouvrage au ſoleil ; quelques heures après qu'il eſt ſec, on donne une nouvelle couche : & on recommence juſqu'à ce qu'on voie qu'il approche fort de la couleur d'or. On peut varier les doſes ſelon que l'on juge à propos. Voyez le *Traité des Vernis*, p. 45.

6. *Vernis qui ſert à dorer les feuilles d'argent appliquées ſur les peaux ou cuirs dont on fait des Tapiſſeries.* Prenez quatre livres & demie d'Arcançon ou colophone, une pareille quantité de réſine ordinaire, deux livres & demie de ſandarac, & deux livres d'aloës. Mêlez-les enſemble, après avoir concaſſé ce qui étoit en gros morceaux ; & les mettez dans un pot de terre ſur un feu de charbon. Remuez avec une ſpatule, pour aſſurer le mêlange, & pour que rien ne s'attache au fond. Le tout étant bien fondu, verſez-y ſept pintes (meſure de Paris) d'huile de lin ; & mêlez bien le tout avec la ſpatule : remuez pareillement de tems à autre pendant la cuiſſon de ce mêlange. Le Vernis étant cuit, vous le paſſerez à travers un linge ou une chauſſe. Conſultez M. Fougeroux de Bondaroy, *Art de travailler les Cuirs dorés ou argentés*, pp. 13 & ſuivantes. Alexis Piémontois a donné une préparation où il n'entre que l'huile de lin, le ſandarac, & l'aloës, & qui differe encore de celle de M. Fougeroux à d'autres égards. Voyez le *Tr. des Vernis*, p. 94-5-6, avec la Note. Mais l'expérience de M. Fougeroux, & les aveux que lui en ont fait les Artiſtes, aſſurent de la bonté de ſa recette.

7. En Angleterre, en France & en d'autres endroits, on emploie pour les *Boîtes de Montres* un Vernis, qui étant mis ſur l'argent, le fait paroître d'or ; & donne même au laiton une très-belle couleur.

En voici la compoſition : Gomme-lacque, deux onces ; ambre jaune, deux onces ; ſangdragon en larmes, quarante grains ; ſafran, demi-dragme ; bon eſprit de vin, quarante onces : les gommes réduites en poudre ſe mettent infuſer avec l'eſprit de vin dans un vaſe de verre bien bouché ; & on les laiſſe en digeſtion pendant quelque tems, au ſoleil, ou au bain de ſable, remuant ſouvent le vaſe : enſuite on filtre par un linge. Quand on veut ſe ſervir de ce Vernis, on chauffe la piece d'argent ou de laiton : qui prend par ce moyen une couleur d'or ; qu'on nettoie quand elle eſt ſale, avec un peu d'eau tiede. * *Hiſtoire de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1761, p. 62. Il importe auſſi que la piece ſoit extrêmement polie & bien dégraiſſée : on doit la faire chauffer à feu lent (v. g. dans un four ou une tourtiere), pour que l'épaiſſeur du cuivre ſoit pénétrée de la chaleur, au degré de pouvoir tenir la piece ſur la joue. Le vernis s'applique avec un pinceau plat, pour que la couche ſoit mince.

Quelques-uns ajoûtent à cette compoſition deux onces de gomme gutte, & un peu d'aloës : mais pour colorer davantage ce Vernis, il vaut mieux y employer le curcuma.

Voyez *p.* 708.

XXVI.

Vernis gras (ou *huileux*) *très-brillant.*

1. Prenez gomme élemi, gomme animé, encens blanc, & ambre blanc, de chacun deux dragmes ;

les ayant pulvérisé faites-les digérer dans un vaſe de verre avec du vinaigre diſtillé, y ajoûtant deux dragmes de gomme adraganth, & quatre de ſucre candit. Faites enſuite deſſécher le tout, & le réduiſez en poudre : incorporez avec cette poudre une livre d'huile d'aſpic ou d'huile de térébenthine ; ajoûtez-y ſix onces de térébenthine de Chypre ; & faites cuire le tout au bain-marie. Lorſque la térébenthine ſera diſſoute, mettez-y les poudres, & les mêlez bien avec la ſpatule ; faites enſuite bouillir pendant trois ou quatre heures. * *Tr. des Vernis*, p. 75.

2. Prenez huile d'aſpic, deux onces ; maſtic & ſandarac pulvériſés, une once ; térébenthine, demi-once : mettez bouillir l'huile, au bain-marie : quand elle ſera bien chaude, mettez-y la térébenthine ; & lorſqu'elle ſera diſſoute, les poudres de maſtic & de ſandarac : faites bien incorporer le tout à feu très-lent & au bain-marie ; car ce mêlange prend facilement feu. * *Tr. des Vernis*, p. 76.

3. Pour en compoſer un qui ſéche auſſitôt qu'il eſt employé : prenez de l'encens mâle & du ſandarac ; pulvériſez-les bien fin, & les mettez peu-à-peu dans de la térébenthine fondue à feu lent ; filtrez la diſſolution ; & l'employez chaude.

4. Prenez ſeize onces d'huile de lin claire ; bitume de Judée, quatre onces ; maſtic une once. Ayant pilé les gommes, faites-les bouillir à feu lent, dans un vaſe de terre verniſſé, juſqu'à ce que trois têtes d'ail bien nettes que vous y aurez miſes ſoient diſſoutes. Il faudra alors filtrer la liqueur dans un autre vaſe ; y ajoûter deux onces de gomme-lacque & trois onces d'ambre jaune pulvériſé ; faire bouillir le mêlange à feu lent, juſqu'à ce que le tout ſoit diſſout ; & alors y mettre un peu d'huile d'aſpic, ou d'eſprit de térébenthine, remuant ſans ceſſe afin que le tout s'incorpore bien. Il faut prendre garde que la compoſition ne ſoit point trop épaiſſe, mais qu'elle obéiſſe facilement au pinceau. Cette compoſition ſe met ſur un fond noirci auparavant avec du noir de fumée & de la colle. Voyez le *Traité des Vernis*, p. 91.

5. On en fait un autre quaſi ſemblable, & beaucoup plus aiſé, avec quatre onces d'huile de lin, une once de bitume de Judée, & deux onces d'ambre jaune : ayant fait cuire le tout dans un pot de terre, à feu lent, on filtre par un linge ; & on recuit juſqu'à ce que le Vernis devienne de la conſiſtance que l'on ſouhaite.

XXVII.

Vernis Italien.

Prenez huit onces de térébenthine (ou fauſſe colophone) : faites-la cuire ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à une once ; qui ſera alors ſéche & friable. Lorſqu'elle ſera refroidie, vous la réduirez en poudre, & la jetterez dans de l'huile de térébenthine chaude : elle s'y diſſoudra. Vous la laiſſerez repoſer : & ſéparerez le plus clair, qui ſera en-haut, pour vous en ſervir. * *Tr. des Vernis*, p. 79.

XXVIII.

Vernis factice des Arabes & des Perſes.

On prend une once d'huile de lin, & une once & demie de maſtic de Perſe : on le fait fondre. Après quoi on y met l'huile ; puis on les incorpore enſemble à feu lent, juſqu'à ce qu'il ſe forme une écume blanche. Lorſque l'on veut s'en ſervir, on les mêle avec des couleurs pulvériſées. Le tout étant bien incorporé doit être en conſiſtance de miel. On s'en ſert à couvrir des ouvrages : ce Vernis devient très-dur.

Pour ce qui regarde les ſortes de Vernis où entre le ſandarac, il faut faire attention que ſouvent on les manque pour ne pas ſavoir la maniere de les cuire : ſi on met le ſandarac avant que l'huile ſoit cuite, il ſe brûle. Ainſi il faut premiérement cuire l'huile, & la laiſſer refroidir ; enſuite y mettre le ſandarac en poudre, & l'incorporer à feu lent. Voyez le *Traité des Vernis*, p. 79, 80-1, &c.

Vernis pour les Tableaux.

1. Mettez dans un matras, ou dans un pot de terre verniſſé, quatre onces de gomme Arabique bien choiſie & bien claire ; verſez deſſus, une livre d'eau bien nette ; & faites infuſer pendant une nuit, ſur les cendres chaudes. Enſuite paſſez l'infuſion par un linge ; & ajoûtez-y gros comme une noix, de miel blanc qui ait auſſi été paſſé ; & gros comme la moitié d'une noix, de ſucre candit.

2. Servez-vous de l'eau qui ſe trouve ſous les blancs d'œufs bien battus avec du ſucre candit & de l'eau-de-vie.

3. On fait encore un beau Vernis pour les tableaux, en battant des blancs d'œufs avec de l'huile de térébenthine, & de l'eau-de-vie, à diſcrétion.

Vernis pour la Mignature.

Mettez dans un matras, ambre blanc du plus clair, une once ; camphre une dragme, le tout en poudre : ajoûtez-y cinq onces d'eſprit de vin ; faites encore infuſer la matiere pendant une heure ſur les cendres chaudes, & l'ayant paſſée par un linge, vous la garderez dans une bouteille, ou dans une phiole bien bouchée.

Eſpece de Vernis : ou *Maniere de fixer le Paſtel & tous les ouvrages au Crayon, ſans en déranger ni altérer les Couleurs.*

Faites diſſoudre de l'alun broyé, dans deux verres d'eau commune bien claire. Dans cette eau bien impregnée d'alun, mettez pour quatre ou cinq ſous de colle de poiſſon coupée fort menu, & qui ſoit claire & très-nette. Quand cette colle aura trempé vingt-quatre ou trente heures, faites-la bouillir ſur un réchaud pour qu'elle ſe fonde entiérement. Paſſez-la enſuite toute chaude par un linge blanc. Verſez-la dans une bouteille de verre, où vous aurez auparavant mis trois chopines, meſure de Paris, de bonne eau-de-vie non colorée mais bien claire ; & ajoûtez à tout cela un bon verre d'eſprit de vin. Cette liqueur peut ſervir autant de fois qu'il en reſtera ſuffiſamment pour fixer un tableau en paſtel. L'application doit s'en faire ſur le tableau dans un inſtant, &, pour ainſi dire, en un clin d'œil.

Ayez, pour cet effet, un baſſin plat, de plomb ou d'autre matiere ; qui ſoit au moins de la longueur & de la largeur du tableau que vous voulez fixer ; & dont les bords ſoient élevés d'environ un pouce. Avant d'y verſer la liqueur, faites-la chauffer au bain-marie dans la bouteille qui la contient, juſqu'à ce que la colle de poiſſon (qui fait toujours un ſédiment, ſurtout en hiver) ſoit bien fondue, & que tout ſoit clair & tranſparent dans la bouteille.

Verſez dans le baſſin cette liqueur chaude ; enſuite plongez-y de plat & horizontalement votre tableau par la face, de ſorte qu'il touche la liqueur, & s'imprime ſur ſa ſuperficie ſans aller juſqu'au fond : la liqueur, en mouillant ainſi le tableau, le pénetre & l'imbibe à l'inſtant. On le retire ſur le champ, du même ſens qu'on l'a poſé, c'eſt-à-dire, horiſontalement ; pour le placer ſur quelque choſe où il ne porte que par ſes extrêmités, comme ſur le bord de deux chaiſes ; on le laiſſe bien égoutter, & après cela ſécher doucement, ſans l'expoſer au ſoleil ni au feu. Auſſitôt que le tableau eſt bien ſec, on voit l'effet de la liqueur. 1°. La peinture ſe retrouve au même état qu'auparavant, & tellement dans ſa premiere fraîcheur, que ſi quelque endroit du tableau n'avoit pas touché la liqueur, on ne le diſtingueroit pas des autres à la vue, mais ſeulement au doigt. 2°. On s'apperçoit que les teintes en ont plus d'union, ſans être affoiblies. 3°. On peut paſſer la main ſur le tableau, & le manier tant qu'on veut, ſans que les couleurs tombent, ſe mêlent ou ſe détachent : l'eau même n'y fait plus aucun tort ; ce qui fait croire qu'on pourroit y appliquer un Vernis blanc pour ſervir de glace, ſurtout après l'avoir paſſé deux ou trois fois par la liqueur : cependant on ne l'a pas encore éprouvé. 4°. On peut retoucher un tableau fixé, avec le paſtel ; les crayons mordent & s'attachent comme ils faiſoient auparavant : on peut même y donner encore quelques coups de force, au pinceau, avec des couleurs en détrempe.

Voici quelques précautions à prendre. 1° Pour empêcher le tableau de toucher au fond du baſſin, il faut mettre aux quatre coins du vaſe un petit morceau de plomb, qui ſoit ſurmonté de la liqueur d'environ une demi-ligne ou plus ; le tableau portera ſur ces quatre morceaux de plomb. 2°. Pour faire chauffer au bain-marie la bouteille qui contient la liqueur, il faut la mettre dans l'eau, avant que cette eau ſoit chaude, afin que s'échauffant par degrés elle ne ſe caſſe point. 3°. Il faut qu'à un des coins du baſſin il y ait un tuyau pour faire écouler la liqueur après qu'elle a ſervi ; & la remettre dans la bouteille, afin qu'elle ſerve une autre fois. Il eſt bon auſſi de garnir l'entonnoir, d'un morceau de flanelle blanche ; pour filtrer la liqueur, & arrêter la pouſſiere ou les ordures qui pourroient être tombées dans le baſſin.

Vernis pour conſerver les Inſectes, & les empêcher de ſe corrompre.

Prenez douze onces d'eſprit de vin, & un peu d'ambre tranſparent ; faites digérer ce mêlange au bain-marie, pendant quarante-huit heures : enſuite ajoûtez y un peu de ſandarac, & de térébenthine ; faites diſſoudre le tout, en le tenant vingt-quatre heures au bain-marie : vuidez enſuite l'inſecte, & le baignez pendant quelques jours avec de l'eſprit de vin, dans lequel vous aurez diſſout un peu de ſucre candit : enſuite enduiſez-le pluſieurs fois du vernis ci-deſſus, juſqu'à ce qu'il devienne comme un verre qui l'enveloppe roit : l'inſecte ainſi préparé durera très-longtems ſans ſe gâter. Voyez le *Tr. des Vernis*, p. 58-9.

Vernis très-clair, pour mettre ſur les Eſtampes ſans les toucher immédiatement.

On étend une gaze blanche ſur un métier ou chaſſis ; & on l'enduit des deux côtés avec le Vernis ſuivant : on prend de la térébenthine fine, que l'on incorpore à froid dans de l'huile d'aſpic, les battant continuellement pendant une demi-heure, juſqu'à ce qu'ils aient pris la conſiſtance de blanc d'œuf. Puis on les laiſſe repoſer ; & on verſe par inclination ce qui ſurnage, dans un autre vaſe : on l'étend enſuite avec un gros pinceau ſur les deux côtés de la gaze : puis, avec un couteau de bois ou d'ivoire ſans taillant, on l'unit également ; & on laiſſe ſécher la gaze à l'ombre dans un lieu à l'abri de la pouſſiere. Lorſqu'elle eſt ſéche, on peut y donner une ſeconde couche. On a ainſi une gaze tranſparente. [Ce qui eſt ici nommé Huile d'Aſpic, eſt l'*Aqua di raſa* des Italiens ; ainſi que le Traducteur de Bonanni en avertit, *p.* 22. Conſultez la note qui eſt ci-devant, à la fin du *Vernis Turc.*]

On fait un autre Vernis du même genre & pour le même uſage ; qui n'eſt pas moins beau que le premier ; mais qui eſt très-fragile. Il ſe fait de cette maniere. On réduit une once de gomme copal claire en poudre ſubtile ; on la met dans un vaiſſeau de terre verniſſée ; & on l'incorpore, à feu lent, avec deux onces de térébenthine : lorſque cette compoſition eſt devenue bien liquide, on y jette goutte à goutte trois onces d'eſprit de térébenthine ; & on l'étend ſur la gaze échauffée au ſoleil ou au feu. Elle devient comme un cryſtal ; mais ſi on la plie elle rompt.

Pour vernir les Eſtampes, Découpûres, &c.

Collez-les ſur du bois : enſuite paſſez-y bien également une couche de colle de poiſſon ou de gant : quand cette premiere couche ſera ſéche, il faudra en paſſer une ſeconde, & la faire ſécher comme l'autre, un peu éloignée du feu ou du ſoleil ; le lendemain y paſſer avec un pinceau dix ou douze couches de Vernis de ſandarac, & faire ſécher une couche après l'autre. Quelques jours après, l'eſtampe étant bien ſéche, on la polira avec du tripoli extrêmement fin. C'eſt un des plus beaux effets de ce Vernis, d'autant plus qu'il devient une glace & qu'il ne change jamais. Mais il eſt bien tendre. Les planches les plus noires ſont celles qui réuſſiſſent le mieux.

Vernis qui réſiſte à l'eau.

1. Prenez deux onces d'huile d'aſpic ; mêlez-y deux tiers de ſandarac réduit en poudre, & faites chauffer à petit feu. Quand on ſe ſert de ce Vernis, il faut encore le faire un peu chauffer.

2. Prenez de l'huile de lin la plus pure ; que vous mettrez dans un pot de terre plombé, ſur un réchaud plein de braiſe : jettez dans cette huile environ la quatrieme partie de réſine. Faites fondre le tout enſemble & bouillir tout doucement, enſorte que rien ne ſorte hors du pot. Continuez le feu juſqu'à ce que prenant de cette huile au bout d'un petit bâton, vous la voyez filer. Alors vous l'ôterez du feu. Si elle étoit trop claire, vous y ajoûteriez de la réſine ; & continueriez à la faire bouillir ſur le feu. Ce Vernis eſt à l'épreuve de l'eau chaude. La réſine doit être bien nette, & on doit la laiſſer bouillir longtems.

3. *Voyez* MOULE, *p.* 603.

Maniere de faire un Vernis, ſur lequel on écrive avec une aiguille de laiton.

On apporte d'Allemagne en Italie, de petits livres compoſés de feuilles couvertes d'un bitume ou Ver-

nis, ſur lequel on peut écrire avec une aiguille de laiton; puis, avec un linge mouillé, on peut effacer l'écriture pour y écrire de nouveau : c'eſt ce qu'on nomme ordinairement *Livres de mémoire*. Voici leur préparation.

Prenez du plâtre paſſé par un tamis très-fin : incorporez-le avec de la colle d'Allemagne ou autre choſe ſemblable; & couvrez-en la planche, le papier, ou la toile. Ceci étant ſec, ratiſſez-le pour le bien unir; & recouvrez de plâtre, comme la premiere fois. Quand cette ſeconde couche ſera ſéche, vous en donnerez une de céruſe bien broyée avec de l'huile de lin cuite; mais il faut donner cette couche légere, & la bien unir avec le doigt, puis la laiſſer ſécher à l'ombre cinq ou ſix jours. On prend enſuite un linge mouillé; avec lequel on polit la ſurface. On peut y écrire au bout de vingt jours ou environ, avec une aiguille de laiton, dont la pointe ne ſoit point aiguë, mais arrondie. * *Tr. des Vernis*, p. 197-8.

Liqueur de couleur d'or, pour le bois, le fer, &c.

1. Prenez un œuf frais du jour; &, par un petit trou, faites-en ſortir le blanc. Rempliſſez-le par le même trou, d'une partie de ſel ammoniac & de deux parties de vif-argent, mêlés enſemble; & ſervez-vous d'un petit bâton, pour les bien incorporer avec le jaune de l'œuf. Fermez enſuite le trou avec de la coquille d'œuf & de la cire; & mettez par-deſſus une autre coquille, comme une eſpece de calotte: mettez le tout dans du fumier de cheval, enſorte que le trou ſoit en-haut. Laiſſez ainſi digérer ce mêlange pendant vingt jours ou plus; puis retirez-le. Vous aurez une liqueur de belle couleur d'or; que vous pourrez délayer avec l'eau gommée.

2. Prenez de l'écorce jaune de citron; pilez-la bien dans un mortier de bois ou de pierre; & la mêlez avec du ſoufre jaune & clair, bien broyé: mettez le tout dans une bouteille de verre bien bouchée; & laiſſez-la dans un lieu humide (comme une cave) pendant huit ou dix jours. Vous aurez alors une très-belle couleur d'or; qu'il faudra chauffer avant de vous en ſervir.

Nota. Ces compoſitions ſont bonnes pour faire des ouvrages comme ceux des Chinois, qui paroiſſent d'or, tirant cependant plutôt ſur la couleur de terre jaune. * *Tr. des Vernis*, p. 201-2-3.

Voyez, ci-deſſus, *p.* 705.

Vernis de Callot, pour Graver.

Faites bouillir deux gros de benjoin en larmes; & gros comme une noiſette, de cire vierge; dans deux onces d'huile de lin bien claire, en remuant toujours avec une ſpatule ou un petit bâton juſqu'à la conſomption du tiers. Gardez ce Vernis dans un pot, ou dans une bouteille dont le goulot ſoit large.

Uſage. Quand vous voudrez graver; vous prendrez de ce Vernis avec le bout du doigt; & vous l'étendrez adroitement & uniment ſur la planche, qu'il faudra faire chauffer un peu auparavant : vous n'en mettrez que le moins qu'il vous ſera poſſible. Enſuite ayant noirci la planche à la fumée d'une chandelle, vous la mettrez ſur les charbons ardens, juſqu'à ce que le Vernis ne fume plus. Alors il ſera cuit : & vous pourrez deſſiner telles figures qu'il vous plaira, avec la pointe d'une aiguille; & graver enſuite la planche.

Conſultez le mot GRAVURE.

Vernis pour Graver (dit-on) *à l'eau-forte.*

On met ſur la planche que l'on veut graver, une couche d'huile de lin; que l'on étend avec le pinceau doux, ou avec le bout du doigt, le plus également qu'il eſt poſſible. Enſuite on met la planche ſur les charbons : quand l'huile ne fume plus, qu'elle eſt ſéche, & qu'elle a pris la conſiſtance de Vernis, on y deſſine avec l'aiguille. [Ce Vernis ne doit pas ſoutenir l'eau-forte.

Vernis pour le Papier.

Faites fondre une partie de poix réſine, dans trois parties d'huile d'aſpic. On applique une couche légere de ce Vernis ſur le papier; à qui il faut donner auparavant une premiere couche de bonne colle très-claire, & la faire ſécher à l'ombre.

Vernis pour les chaſſis de toile.

Mettez dans un petit pot verniſſé deux onces d'huile de noix, & quatre onces de belle térébenthine. Faites chauffer : auſſitôt que la matiere commencera à bouillir, écumez-la; & l'ayant retirée, appliquez-la légerement ſur la toile avec un pinceau.

Vernis pour les Chaſſis de parchemin.

Voyez ſous le mot CHASSIS.

Vernis pour empêcher les rayons du ſoleil de paſſer au travers du verre.

Frottez le verre avec des blancs d'œufs battus, dans leſquels vous aurez enſuite fait diſſoudre de la gomme adraganth.

Vernis pour le Plâtre; enſorte qu'il paroiſſe poli, & blanc comme de l'albâtre.

Rapez du ſavon blanc, le plus beau que vous pourrez trouver; faites-le diſſoudre, en le détrempant peu-à-peu dans l'eau avec le doigt, dans une terrine verniſſée. Quand l'eau ſera bien blanche, & qu'elle paroîtra comme du lait épais, vous la laiſſerez repoſer pendant huit jours; ayant ſoin de couvrir le vaiſſeau, à cauſe de la pouſſiere.

Uſage. On lave la piece de plâtre avec cette eau, en ſe ſervant d'une broſſe douce & courte. Enſuite on la laiſſe ſécher doucement à l'ombre, dans un endroit propre; & quand elle eſt ſéche, on l'eſſuie doucement avec un linge.

Vernis pour les figures de plâtre bronzées avec la mine de plomb, dorées, ou argentées.

Faites bouillir de la térébenthine de Veniſe dans de l'eau, en la paitriſſant bien avec une cuiller de bois, juſqu'à ce qu'elle s'endurciſſe ſi bien, qu'en tombant à terre elle ſe caſſe comme le verre; &, toute bouillante, jettez-la dans l'eau froide. Prenez de cette térébenthine ainſi préparée, gros comme un œuf, en poudre fine; mettez-la dans un matras avec une livre d'eſprit de vin, dans lequel vous aurez fait diſſoudre deux onces de ſandarac; bouchez bien le matras, qui doit reſter les trois quarts vuide; faites-le bouillir; & donnez-en enſuite une couche ſur vos figures bronzées.

Maniere de bronzer ces figures avec la mine de plomb.

Broyez la mine de plomb avec de l'huile de

noix, en consistance de couleur à peindre; & donnez-en une couche à ces figures : vous y passerez le susdit Vernis quand cette couche sera séche.

Vernis pour Dorer, & Bronzer, sur le plâtre & le bois.

Mettez une once d'huile de térébenthine, dans un petit matras, avec une demi-once de sandarac en poudre : après l'avoir bien bouché, vous le mettrez sur un réchaud : le sandarac étant bien fondu, vous y ajoûterez une demi-once de térébenthine; que vous ferez bouillir avec le reste, durant un petit quart-d'heure; puis vous passerez ce Vernis par un linge, dans un vase où vous aurez mis une once de vermillon. On conserve ce Vernis tant qu'on veut. Comme il est fort épais, on ne s'en sert qu'en y mettant un peu d'huile de térébenthine.

Vernis des Turcs; pour les arcs, carquois, &c.

Prenez une partie d'huile de lin, & trois parties de poix Grecque : faites-les bouillir à feu lent jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble : puis mêlez-y telle couleur que vous voudrez; & en enduisez les pieces. C'est ce Vernis que les Imprimeurs nomment *Vernis d'Ambre.* On s'en sert aussi pour couvrir les lames de fer des *lanternes sourdes*, &c. * *Tr. des Vernis*, p. 77-8, 119.

Vernis des Potiers de Terre.

Consultez l'article PLOMBER.

VERNISSÉ (*Carreau*). Voyez sous le mot CARREAU.

VEROLE (PETITE). Maladie contagieuse qui couvre le corps de boutons, d'abord rouges, lesquels grossissent insensiblement pendant six ou sept jours, puis deviennent blanchâtres en mûrissant, suppurent & se dessechent ensuite. Souvent ces pustules laissent après elles des cicatrices ou plûtôt des cavités, qui déparent la peau.

On distingue la Petite Vérole, en *Discrete* ou *Distincte*, & *Confluente.* Dans la premiere, les grains sont séparés les uns des autres, & les accidens ne sont pas considérables. Dans la seconde, les pustules ou grains se joignent, se confondent ensemble, s'entâssent.

Les *Symptômes* ordinaires de la Petite Vérole *Discrete* sont des frissons & tremblemens auxquels succedent une chaleur très-forte, les lassitudes, l'abattement, un violent mal de tête, des douleurs dans le dos & aux reins, des vomissemens (ou au moins, des nausées), des sueurs abondantes dans les adultes, l'assoupissement surtout dans les enfans, quelquefois des convulsions; enfin on ne peut presser avec la main les parties placées immédiatement au-dessous du creux de l'estomac sans y occasionner de la douleur. Il ne meurt presque personne durant tout cet orage. Quelquefois ces commencemens ont une apparence benigne, & le mal sévit ensuite avec plus d'atrocité : on l'a vu tromper sous ce masque des Médecins habiles, & leur faire commettre des fautes irréparables.

Cette maladie se déclare, pour l'ordinaire, le quatrieme jour depuis que l'on s'est senti mal; quelquefois un peu après, mais rarement plus tôt. Les symptômes diminuent alors, ou même disparoissent tout-à-fait, enforte que le malade se trouve passablement bien. Il a quelquefois des sueurs qui continuent jusqu'à ce que les pustules commencent à mûrir.

L'Eruption est toujours douloureuse; lente, difficile, chez quelques-uns, & alors dangereuse. Elle consiste en petites pustules d'un rouge pâle, grosses comme la tête d'une épingle, sur la face, le col, la poitrine, & ensuite sur tout le corps, plus ou moins. Pendant ce tems-là il survient un mal de gorge qui augmente à mesure que les pustules grossissent : ceci vers le huitieme jour de toute la maladie. Pour lors l'intervalle que les pustules laissent, & qui auparavant étoit pâle, commence à devenir rouge & s'enfler, à proportion du nombre des pustules. On y sent de la douleur, & une espece de déchirement, qui augmentant de plus en plus accélere l'inflammation & l'enflure : à mesure que la maladie fait des progrès, les paupieres se distendent, au point que le malade ne voit plus; elles deviennent luisantes, & semblables à une vessie enflée : le visage, les mains & les doigts enflent aussi : les pustules du visage deviennent rudes & blanchâtres; & à proportion qu'elles deviennent plus jaunes en mûrissant, celles des mains & des autres endroits paroissent plus unies & plus blanches. La Suppuration est très-critique : tous les efforts de la nature conspirent à la rendre louable : une foule d'accidens les rend souvent inutiles, & les oblige enfin à succomber. Chez l'un la force ne peut suffire à convertir en bon pus, & à pousser au-dehors, la trop grande quantité de matiere morbifique : chez un autre il se fait subitement & à l'heure qu'on s'y attend le moins, un dépôt de cette matiere sur quelque partie noble; ce qui rend cette maladie si traîtresse, & son prognostic si peu certain.

L'onzieme jour, l'enflure & l'inflammation diminuent considérablement; & les pustules du visage & du reste du corps se dessechent, & tombent par écailles. Elles ont coutume de disparoître le quatorze & le quinze. Les éruptions des mains ne se sechent que deux ou trois jours après les autres.

Il reste souvent des fosses ou marques, qui paroissent à mesure que les croûtes se détachent.

Les *Symptômes* de la Petite Vérole *Confluente* sont à-peu-près les mêmes que ceux de la Discrete : seulement plus violens. Cette maladie se déclare communément le troisieme jour. Les pustules sont plus serrées entre elles. On sent une douleur aiguë dans les reins & aux lombes, un point de côté comme dans la pleurésie, quelquefois des douleurs dans les membres comme celles de rhumatisme, enfin des maux de cœur, des vomissemens, des douleurs d'estomac. A mesure que la maladie fait des progrès, les pustules (surtout celles du visage) ne grossissent point, comme dans la petite Vérole Discrete; mais elles se joignent ensemble, & ne forment qu'une seule pustule rouge, continue, qui couvre tout le visage & qui le fait enfler plus tôt que dans la petite Vérole Discrete. A la fin, toutes ces pustules paroissent comme une pellicule blanche & mince, fortement adhérente au visage, & qui excede un peu la superficie de la peau.

Après le huitieme jour cette pellicule devient insensiblement plus rude au toucher, & tire sur le brun; non sur le jaune, comme dans la petite Vérole discrete. La peau devient journellement plus rude & plus colorée. Enfin la pellicule se détache par écailles : mais elle ne se sépare tout-à-fait qu'au bout de vingt jours quand la maladie a été violente. Après que la pellicule ou croûte qui couvroit le visage, est tombée, il ne reste aucune égalité sur

la peau ; mais il ſe forme promptement des écailles farineuſes très-corroſives, qui non ſeulement laiſſent des marques beaucoup plus profondes que celles de la petite Vérole diſcrete, mais encore des eſcarres qui défigurent le viſage.

La Petite Vérole Confluente eſt accompagnée de deux autres ſymptômes conſidérables ; la ſalivation, dans les adultes ; & le flux de ventre, dans les enfans. La ſalivation commence quelquefois en même tems que l'éruption ; d'autres fois, un ou deux jours plus tard. Elle reſſemble à celle que le mercure excite ; excepté qu'elle eſt moins fétide : dès l'onzieme jour la ſalive devient plus gluante, elle ſort avec peine ; le malade eſt altéré, & touſſe en buvant, il rend quelquefois la boiſſon par le nez. La ſalivation ceſſe, pour l'ordinaire, ce même jour. En même tems l'enflure du viſage commence à diminuer ; mais les mains enflent preſque toujours.

La diarrhée à laquelle les enfans ſont ſujets, eſt ordinairement plus tardive que la ſalivation : & elle ne finit gueres plus tôt que la maladie ſi on ne l'arrête pas.

Dans ces deux eſpeces de petite Vérole, la fievre eſt toujours violente juſqu'au moment de l'éruption. Elle diminue enſuite par degrés ; & ceſſe tout-à-fait quand la ſuppuration s'établit.

L'aſſoupiſſement conſidérable, accompagné de la difficulté de reſpirer ; le viſage enflammé ; la voix affoiblie ; des inquiétudes extrêmes, des picotemens par tout le corps, les urines noires ainſi que les excrémens ; ſont des ſymptômes dangereux, pendant le tems de l'éruption.

Le vulgaire nomme *Maître-Grain*, l'aſſemblage de pluſieurs puſtules ; qui étant mal réunies ſont plus incommodes au malade.

On peut établir pour regle générale 1°. que la petite Vérole eſt d'autant plus benigne & diſcrete, qu'elle tarde plus longtems à paroître ; 2°. que la méthode de compter les jours eſt très-équivoque. Si l'éruption paroît dans les premieres vingt-quatre heures, on a lieu de compter qu'elle ſera funeſte : elle eſt extrêmement dangereuſe, quand elle ſe déclare trente ou trente-cinq heures après le premier ſentiment d'indiſpoſition : elle l'eſt beaucoup moins lorſqu'elle ſe manifeſte au bout de quarante ou quarante-huit heures ; on doit cependant s'attendre qu'elle ſera confluente. Elle eſt ordinairement diſcrete quand elle ne ſe fait qu'au bout de ſoixante-dix à quatre-vingt heures.

Les tempéramens bilieux ; ceux qui ſont accoutumés à l'uſage des liqueurs ſpiritueuſes, des alimens échauffans ; ont beaucoup plus à craindre de la petite Vérole, que ceux qui menent une vie oppoſée. Lorſqu'on a le ſang infecté de virus vérolique ou cancereux, on en eſt plus maltraité que les autres.

La cauſe prochaine de la petite Vérole eſt un miaſme ſubtil qui ſe communique par l'athmoſphere, ou par le contact immédiat, de quelqu'un attaqué de cette maladie.

La petite Vérole attaque principalement les enfans. On y eſt ſujet à tout âge, & même dans la vieilleſſe la plus avancée. Toutes choſes égales d'ailleurs, le danger qui l'accompagne eſt d'autant plus grand que le malade eſt plus éloigné de l'enfance. Elle commence ordinairement à ſe montrer au printems ; dure pendant l'été ; languit en automne, & ne paroît preſque pas en hiver. Mais il y a des hivers, même très-froids, où la petite Vérole eſt fréquente & comme épidémique. Quand elle ſurvient dans cette derniere ſaiſon, toutes choſes d'ailleurs égales, elle eſt plus périlleuſe. En général, elle ne l'eſt jamais moins qu'au printems.

On peut généralement dire que, quand on a une fois payé ce tribut, on en eſt exempt pour toujours. Il y a cependant des ſujets qui l'ont pluſieurs fois : mais ces exemples ſont rares ; & il paroît qu'on peut préſumer que toute la matiere morbifique n'ayant pas été évacuée par la premiere éruption, ce qui en eſt reſté a fait l'office de levain, & occaſionnant une nouvelle fermentation a produit une autre éruption variolique. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1754, p. 637-8 : &, ci-deſſous, *p.* 719.

On voit des cas où la petite Vérole ſort ſans fievre, & ne dure que deux ou trois jours : les puſtules ſont claires, tranſparentes, remplies de ſérosité, & elles s'affaiſſent & ſechent le troiſieme jour, ſans ſuppuration. Ces petites Véroles ſont des plus bénignes : on les qualifie de Petites Véroles *Volantes*, *Lymphatiques*, *Séreuſes*, *Cryſtallines* ; VÉROLETTES ; *Fauſſes Petites Véroles* ; &c. Conſultez les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1758, *p.* 476.

Quelquefois au contraire la petite Vérole eſt compliquée avec le millet, le pourpre, &c. On la qualifie alors de Petite Vérole *Maligne*.

Les beſtiaux, & particuliérement les bêtes à laine, ſont ſujets à une petite Vérole très-dangereuſe. *Conſultez* l'article BÉTAIL, *pp.* 288 & 292.

TRAITEMENT DE LA PETITE VÉROLE.

Il s'agit d'empêcher que la matiere variolique ne s'aſſimile avec force dès le commencement ; & de calmer le mouvement tumultueux que l'inflammation externe produit dans l'intérieur.

Lors donc que la fievre eſt trop forte, le ſang trop échauffé, & la tête exceſſivement douloureuſe ; on commence par ſaigner du bras : & ſi le mal de tête continue, on ſaigne du pié, ſelon la force & l'âge du malade. Immédiatement après, on lui fait utilement prendre deux grains d'émétique en lavage, pour débarraſſer l'eſtomac. Et tout de ſuite, on lui donne pour tiſanne une légere décoction de ſcorzonere (une once de racine, bouillie dans une pinte d'eau, meſure de Paris.)

Si les douleurs des reins ſont vives, il eſt à-propos de donner un lavement, pour débarraſſer ces parties & leur donner plus de ſoupleſſe.

La Petite Vérole diſcrete, ou autrement bénigne, n'exige point de remedes particuliers. Il ſuffit de faire prendre la tiſanne ſuſdite, à laquelle on ajoûtera ſi l'on veut une pincée de lentilles ; & de donner de tems en tems quelques coups de vin & d'eau avec un peu de ſucre. Cette maladie eſt ſi facile à traiter, que les femmes un peu accoutumées à ſoigner les malades, telles que celles qu'on nomme Gardes, ſuffiſent alors.

Si l'on s'apperçoit que l'éruption ſe faſſe trop promptement, & que la chaleur ſoit conſidérable, on fera ſortir du lit le malade, pour qu'il ſe promene dans ſa chambre ; & l'on s'en tiendra à quelques verres de ſa tiſanne par jour, & à du bouillon. Car tout l'art conſiſte à bien ſéparer la matiere variolique d'avec le reſte du ſang : ce que la nature ne peut pas exécuter ſi, en précipitant le mouvement du ſang, on bouleverſe toutes les humeurs. Ainſi, bien loin d'accabler de couvertures le malade, de le tenir chaudement dans ſon lit, de faire grand feu, de donner à boire beaucoup de vin chaud avec de la cannelle, &c : il faut tâcher de le tenir dans un degré de chaleur tempérée ; enſorte même que l'on doit le rafraîchir s'il eſt exceſſivement échauffé.

Avicenne recommande l'uſage de la ſaignée dans la petite Vérole, quand les circonſtances l'indiquent : mais il veut qu'on l'emploie de bonne heure, & avant le quatrieme jour; devant l'éviter dès que les puſtules commencent à paroître, à moins que la plénitude ne ſoit fort grande. Autrement, en attirant du dehors en-dedans, on courroit riſque de rendre l'éruption imparfaite. Ce Médecin Arabe ſemble ne pas approuver la purgation, même dès le commencement du mal. Avenzoar, autre célebre Médecin & du même pays, condamne expreſſément l'uſage de la purgation. Du reſte, ils conviennent tous deux ſur la diete qui convient dans un climat très-chaud tel que le leur: ils veulent qu'elle ſoit humectante & rafraîchiſſante, dans le commencement; & dans cette vue ils accordent aux malades l'uſage des melons, l'infuſion de pruneaux, le ſirop de dattes ſauvages, &c. Quand les puſtules commencent à ſortir, Avicenne preſcrit de ſe tenir chaudement, & d'uſer de remedes qui pouſſent vers la peau; ſurtout de la décoction de figues & de lentilles avec la gomme-lacque, ſi fameuſe dans ce cas chez les Arabes. Mais l'éruption étant faite, il approuve qu'on renouvelle l'air de la chambre; & il conſeille alors la décoction de lentilles dans du vinaigre, les eaux de grenade, de verjus, de ſumac, le jus de citrons, &c, ſuppoſé que le malade ſoit dans un grand feu.

En Europe on a été fort partagé ſur l'uſage de la ſaignée dans cette maladie; de part & d'autre on s'appuyoit de raiſonnemens plauſibles. Conſultez le *Traité de l'uſage des différentes ſortes de ſaignées, principalement de celle du Pié;* par Silva, T. II, pp. 56-7-8.

Pour ce qui eſt de la purgation, nos Médecins ont été aſſez d'accord de l'employer dans la petite Vérole; obſervant que ce fuſſent des purgatifs légers, & toujours avant l'éruption. Dès que les puſtules étoient ſorties on regardoit comme dangereux toute eſpece de purgatifs, & juſqu'aux plus doux lavemens.

L'uſage a prévalu pendant aſſez longtems, pour ſaigner; & pour purger avec la caſſe & le catholicon double, ou la rhubarbe; ainſi que pour donner des lavemens compoſés de ſon, orge, plantain, aigremoine, ſucre rouge, & jaunes-d'œufs: toujours avant que les puſtules paruſſent.

A l'égard de ceux à qui l'on ne pouvoit pas tirer du ſang, on leur a quelquefois appliqué des ventouſes; & des ſangſues aux adultes dont les hémorrhoïdes ne fluoient plus.

Un Anonyme, qui a fait imprimer à Verone en 1754 une Diſſertation Italienne où il réunit la théorie & la pratique de l'utilité de la ſaignée dans cette maladie; obſerve que ſi (dans ſon climat) l'on néglige de ſaigner dès le commencement avant l'éruption, il ſurvient communément une inflammation aux viſceres, à la plevre, au poumon, à la gorge, aux meninges même; & qu'à la fin de la maladie, lorſque la fievre ſecondaire ſurvient, le malade tombe en convulſion & meurt.

On peut joindre à ce tableau celui que M. Helvetius a donné des dangers de l'inflammation du cerveau, faute d'avoir employé de bonne heure la ſaignée du pié: voyez ſon *Idée générale de l'Œconomie Animale, avec des Obſervations ſur la Petite Vérole:* ſes *Lettres à M.... au ſujet de la Lettre Critique de M. Beſſe* contre le même ouvrage: Silva, *Uſage des ſaignées* T. I, chap. 11; T. II, pp. 61-2-4-5, &c: les *Obſervations de M. Hecquet*, imprimées à la ſuite, & contre leſquelles M. Silva avoit compoſé ſon Traité.

Nous avons indiqué, ci-deſſus, l'émétique en lavage comme un bon remede préparatoire. Quelques expériences autoriſent à attribuer le même privilege aux *Remedes Paſtoraux*, dont nous avons parlé dans l'article REMEDE: on a vu que les enfans en devenoient plus capables de ſoutenir la criſe; qu'il leur demeuroit rarement des marques de cette maladie; & que la fievre avoit peu de durée. Voici la maniere d'employer ces remedes. On donne aux enfans douze grains de la Pâte Jaune; & un lavement de quatre onces d'eau tiede, avec quatre onces de la Drogue: une heure après on fait avaler deux cuillerées de la Drogue. On augmente les doſes à proportion de l'âge. La nourrice doit tenir l'enfant ſur ſes genoux, près du feu, en attendant l'effet du remede: ſi l'enfant étoit dans ſon berceau, il pourroit être ſuffoqué par le vomiſſement.

L'émétique a un ſuccès conſtant, lorſque les adultes ſont ſujets à des excès dans le régime, ou qu'on a des raiſons de préſumer que l'eſtomac eſt rempli de glaires. On ne craint pas aujourd'hui de réitérer ce remede, s'il le faut, même après l'éruption, quand la fievre n'eſt pas violente. C'eſt preſque l'unique reſſource dans les petites Véroles dont les puſtules s'affaiſſent trop tôt, ce que le Public nomme Petites Véroles *rentrées;* ou qui, ſans l'être, ſont accompagnées d'un *aſſoupiſſement* léthargique, ou de violentes convulſions. * *Uſage des Saig.* T. II, p. 62-3.

Dans nos climats tempérés beaucoup de gens ont accumulé, durant l'éruption, les remedes cardiaques, les alexipharmaques, & autres échauffans. Néanmoins d'habiles gens de l'Art ſe ſont ſouvent ſervi de remedes rafraîchiſſans & légérement acides, ſurtout lorſque l'effervescence du ſang & l'âcreté de l'humeur des puſtules leur paroiſſoient fort grandes. Aujourd'hui, quand la fievre eſt conſidérable & que le malade eſt dans une chaleur brûlante, on fait uſer abondamment de boiſſon anodyne; on diminue l'âcreté des bouillons en les rendant plus légers: on emploie même les émulſions cuites, & les juleps rafraîchiſſans. Ce n'eſt que quand la fievre eſt petite, la chaleur médiocre, & les puſtules lentes à paroître ou à ſe remplir, que l'on a recours aux cardiaques dont on abuſoit ſi ſouvent autrefois.

L'*Hiſtoire de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1711, p. 30, nous a conſervé le ſouvenir d'un moyen extraordinaire dont ſe ſervit M. Lémery. Voyant tous les ſymptômes de la petite Vérole, & l'éruption impoſſible; & jugeant qu'il ne s'agiſſoit que de remédier à la ſéchereſſe & la dureté de la peau; il mit le malade dans un *Bain d'eau chaude:* qui procura une éruption abondante.

Comme les bains tiedes ſont très-favorables à la tranſpiration, il y a longtems que d'habiles Médecins, tels que Galien & Celſe, ont fait ainſi baigner les enfans pour donner plus de liberté à l'éruption de la petite Vérole. M. Ottavio Nerucci, Profeſſeur en Médecine à Sienne, les a employés depuis avec ſuccès pour faire remplir les puſtules affaiſſées trop tôt: voyez ſes *Lettere Fiſico Mediche*, imprimées à Luques en 1748.

Voici un traitement analogue, décrit dans le *Journal des Savans*, au mois d'Août 1746; comme ſouvent éprouvé avec ſuccès par M. Filcher, Médecin Hongrois.

» Dès qu'une chaleur contre nature annonce la » maladie (ſuppoſé toutefois qu'elle ſoit épidémi- » que), mettez l'enfant malade dans un bain d'eau

» ſimple, modérément chaude ; & l'y laiſſez une » demi-heure. Vous l'enveloppérez enſuite de couvertures chauffées, & le porterez dans ſon lit. » Le ſoir, recommencez : & continuez cette pratique non-ſeulement juſqu'à l'éruption des puſtules, » qui ſe fait ordinairement après le ſecond bain, » mais juſqu'au tems de la maturation, qui a coutume d'arriver le troiſieme jour après l'éruption. » Alors toute la différence qu'il y aura dans le traitement, eſt qu'au lieu d'employer de l'eau ſimple » pour le bain, vous vous ſervirez de petit lait ; » ou, à ſon défaut, de lait frais, coupé de partie » égale d'eau commune. Par ce régime la ſuppuration ſe fait très-promptement ; deſorte que les » croûtes tombent le quatrieme jour, ſans laiſſer » de cicatrices ; ſans qu'il ſe forme aucun dépôt » dans les parties muſculeuſes ; ſans qu'on ſoit expoſé à aucun des accidens qui rendent la petite » Vérole ſi redoutable ; & ſans qu'on ſoit jamais » obligé d'avoir recours à des remedes internes. » Il n'arrive même aucun catharre ſuffocant à la » chute des croûtes.

» Les alimens des adultes pendant le cours de la » maladie ſont le bouillon de viande, les œufs frais, » le poulet, les pigeons, & autres volailles, les » écreviſſes : & ils prennent pour boiſſon ordinaire » une infuſion de thé ; de fleurs de ſureau ; la décoction de lentilles ; modérément chaudes. On » doit obſerver avec ſoin 1°. de ne rien changer » dans ce régime : 2°. de ne prendre jamais rien » d'échauffant : 3°. de ſe garantir exactement du » froid, ſurtout au ſortir du bain, ou pendant » qu'on le prend : 4°. que l'eau ne ſoit ni froide ni » chaude : 5°. de ne point trop ſe nourrir : 6°. de » prendre ſouvent, pendant l'éruption & la ſuppuration, du lait qu'on aura fait bouillir avec un » peu de ſucre, & de continuer l'uſage de cet aliment juſqu'au deſſéchement des puſtules ; après » lequel on pourra prendre des œufs frais : 7°. d'uſer, tant que la fievre dure, de remedes tempérans, pour en réprimer la violence.

» Quant à l'uſage du bain pour les adultes, on le » prolonge juſqu'à une heure & demie : & on le » prend deux fois par jour ; le matin au réveil ; & » vers les quatre heures après midi. On y met le » malade dès qu'on s'apperçoit de la fievre ; l'éruption ſe fait quelquefois après le premier jour ; » il eſt rare qu'elle attende le quatrieme. Les puſtules paroiſſent à la fois preſque par tout le corps ; » groſſiſſent tout de ſuite ; acquérent leur groſſeur ; » & s'ouvrent le 5, le 6, ou le 7, rarement plus » tard. Alors on emploie le bain de petit lait ; ou de » lait nouveau, coupé au moins de deux tiers d'eau : » (V. p. 454, col. 2 du *Journal*) & on le continue » avec les mêmes précautions que le premier, » juſqu'au parfait deſſéchement des puſtules ; qui » arrive le 9, le 10, ou le 11, rarement plus » tard. On couvre & enveloppe de linges mouillés » la partie du corps qui eſt hors de l'eau ; on humecte ſouvent ces linges ; & on baſſine le viſage » preſque continuellement, mais doucement, avec » une éponge imbibée d'eau ou de petit lait chaud.

» On boit dans le bain, les premiers jours, une » infuſion de fleurs de ſureau modérément chaude » avec un peu de ſucre. Pendant le tems de l'éruption on fait cette infuſion dans le lait. Quand les » puſtules s'élevent, on donne le lait pur, ou coupé » de quelque infuſion diapnoïque, telle que celle » des fleurs de ſureau ; quelquefois un léger caffé au » lait.

» Le ſeul inconvénient de cette méthode, eſt que » la chemiſe s'attache à la peau du malade lorſque » les puſtules s'ouvrent, & qu'elle ne s'en ſépare » qu'en cauſant de la douleur. On y obvie en faiſant » mettre le malade dans le bain avec ſa chemiſe, » juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez détrempée pour quitter la peau ſans violence.

» Quant à la ſaignée, M. Fiſcher croit qu'il n'y a » pas à balancer pour l'employer dans les ſujets » pléthoriques, même quand on doit les traiter par » l'uſage du bain ; pour prévenir la raréfaction du » ſang. Mais comme les enfans ne font gueres les » fautes du régime qui occaſionnent la pléthore chez » les adultes, elle peut n'être point eſſentielle en » traitant la petite Vérole de cet âge.

» Les vomitifs ne paroiſſent pas à M. Fiſcher devoir » être employés indiſtinctement. Ils ſont avantageux » (dit-il), pourvu qu'on emploie les plus doux au commencement de l'attaque, pour débarraſſer les premieres voies des impuretés crues & bilieuſes qui » peuvent s'y trouver ; mais ils lui paroiſſent déplacés dans l'uſage du bain, parce que l'émétique donne aux liqueurs une détermination oppoſée à celle » que donne le bain. Il eſt aiſé de concevoir que le » même raiſonnement doit s'appliquer aux purgatifs ; » qui peuvent être fort bons avant l'éruption pour » dégager les premieres voies, mais qui ſeroient » nuiſibles quand la matiere morbifique eſt déterminée ou dépoſée à la peau.

» On commencera à donner le lait intérieurement (pur, ou coupé avec l'infuſion des fleurs de ſureau, ou une légere infuſion de caffé, avec du ſucre), » lorſque l'éruption des puſtules ſera achevée, & » que la fievre ſera calmée. On le donnera à pluſieurs repriſes dans un jour : le lendemain les puſtules ou vuides ou affaiſſées ſeront remplies & élevées. On en interrompra l'uſage lorſque la ſuppuration ſera bien établie. » [Nous omettons nombre de choſes qui méritent d'être lues dans cet article du Journal.]

M. Martin, Médecin de Lauſanne, baſſinoit la peau du viſage & de tout le corps avec un linge mollet trempé dans l'eau tiede, & cela de quatre en quatre heures, juſqu'à l'éruption des puſtules. Les grands accidens ſe calmoient fort vîte par ce moyen ; les puſtules paroiſſoient de bonne heure, & elles ne laiſſoient aucune cicatrice remarquable. * *Hiſtoire de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1737, p. 48.

Pour ce qui eſt de l'uſage des *Narcotiques* dans cette maladie : conſultez le *Traité* de Silva *ſur l'uſage des Saignées*, T. II, depuis la p. 71.

Pendant que la petite Vérole pouſſera au dehors, on ne mettra rien ſur le viſage, qui ſoit froid, ni aſtringent ; de crainte de la faire rentrer : ce qui ſeroit fort dangereux. On baſſinera ſeulement le dehors des paupieres avec une plume trempée dans un collyre compoſé de deux onces d'eau-roſe, ou d'eau de plantain, ou de chardon-bénit, ou de ſcabieuſe ; dans laquelle on aura mêlé douze grains de ſafran en poudre. Sinon l'eau-roſe ſuffira, avec du blanc d'œuf, & gros comme un poix d'aloës hépatique en poudre : on pourra en faire couler quelque goutte dans les yeux. Le ſang de pigeon tout chaud peut ſervir au défaut de ces collyres : & en cas qu'il paroiſſe quelque tache dans les yeux, on y ſoufflera du ſucre en poudre ; le ſucre candit y eſt meilleur que le commun.

Souvent il ſurvient des ulceres aux yeux. Alors on aura recours au traitement indiqué dans l'article ŒIL. Conſultez-le, *p.* 690.

Si la gorge eſt remplie de puſtules, on donnera des

des mûres confites, ou leur sirop, ou du sirop de roses séches : ou bien on fera un gargarisme avec de l'orge, du plantain, de l'aigremoine, des roses de Provins, du sumac ; y mêlant un peu de miel blanc, ou du sirop de grenades.

Lorsque la petite Vérole commencera à se sécher, ce qui sera après le neuvieme jour, on pourra frotter le visage avec cette *Pommade* : Prenez quatre onces de *vieux lard ;* découpez-le bien mince, & le faites fondre dans de l'eau tiede : passez-le ensuite ; & le battez peu-à-peu avec de l'eau-rose jusqu'à ce qu'il devienne blanc comme la neige. Vous en frotterez le visage avec une plume, les soirs & les matins. Il est à propos de laver le lard dans plusieurs eaux claires, avant de le battre avec l'eau-rose ; afin de le bien dessaler. Nous donnerons ci-après une autre préparation de Pommade de vieux lard ; *p.* 714.

Il y en a qui recommandent le sang de lievre, chaudement & souvent appliqué sur le visage. On pourra se servir ou d'onguent rosat, ou de pommade de céruse, ou de cérat de Galien, avec succès.

Les Médecins Arabes humectoient avec de l'eau un peu salée où ils avoient fait infuser du safran, les pustules dès qu'elles étoient mûres. En Europe, on n'a pas adopté un remede de cette espece ; qui sembloit être capable d'irriter la peau & d'y rappeller l'inflammation : nos Médecins ont préféré les huiles anodynes, les remedes mucilagineux, propres à relâcher & assouplir la peau, ou à adoucir l'âcreté du pus, & par-là prévenir ou du moins corriger les désordres que les pustules pouvoient faire.

On purgera après le quatorze ou le quinze ; soit avec la casse, ou les tamarins, soit avec la rhubarbe, ou le catholicon double, ou le sirop de roses, ou de fleurs de pêcher. On les dosera suivant les âges ; ce qui ne sera pas difficile à faire : car un peu plus ou moins de ces remedes, ne sauroit faire de mal. On pourra encore employer la manne, surtout pour les tempéramens plétoriques & humides.

Quand les jeunes gens n'auront pas de très-fâcheux symptômes, ni beaucoup de fievre après l'éruption ; on pourra sans danger leur donner au dîner & au souper un petit potage mitonné, avec une aîle ou une cuisse de volaille ; pour leur boisson de la tisanne ordinaire ; & entre les repas quelques fruits cuits, ou quelque confiture, comme gelée de groseilles, cotignac, & autres semblables.

A l'égard des autres, la prudence en sera la regle.

Remede indiqué comme Spécifique pour la Petite Vérole.

Mettez dans un pot de terre vernissé, racines de réglisse & de *myrrhis odorata* (cerfeuil musqué), demi-once de chacune ; racines d'angélique & de scorsonnere, de chacune deux onces ; raclure de corne de cerf, & pulpe de tamarins, une once de chaque (s'il y a dévoiement, au lieu de pulpe de tamarins, vous mettrez demi-once de gomme adraganth) ; semences de fenouil, & de chardon-bénit, une dragme & demie de chaque ; pulpe de raisins de Damas, deux onces ; une vingtaine de figues séches bien grasses ; camphre, un scrupule ; safran, une demi-dragme ; épine-vinette, une demi-once. Ayant versé par-dessus, trois pintes d'eau de fontaine, vous ferez bouillir doucement jusqu'à diminution des deux tiers : ensuite vous passerez la liqueur par la chausse, & vous la remettrez sur le feu avec un blanc d'œuf battu, pour la clarifier à la maniere des sirops. Vous prendrez trois livres de cette décoction ; & y ajoûterez huit onces de sirop de limons : puis vous mettrez ce mêlange dans une phiole bien bouchée, que vous garderez dans un lieu frais.

On prend une ou deux cuillerées de ce remede, cinq ou six fois par jour.

Il fait sortir bénignement la petite Vérole ; & préserve la gorge, les poumons & l'estomac, contre les suites fâcheuses de cette maladie, en subtilisant les humeurs, & émoussant les sels corrosifs dont elles sont chargées ; fortifiant les parties nobles, & poussant au dehors tout le venin.

Quant à la maniere de l'administrer, il faut saigner le malade avant que la petite Vérole paroisse : mais jamais le saigner, ni purger, pendant le cours de la maladie, & l'usage de ce remede, à moins que la petite Vérole ne sortît qu'avec difficulté, ou que la plénitude fût si grande qu'elle empêchât la nature de donner le cours libre aux humeurs.

Il faut tenir le malade suffisamment couvert ; lui frotter les narines de bonne huile de scorpion ; & lui faire prendre deux fois le jour dans ses bouillons un peu de confection d'alkermès, ou de confection d'hyacinthe, ou un peu de bézoard préparé.

Pour faire sortir la petite Vérole des enfans.

Délayez dans leur tisanne de la fiente fraîche de cheval : passez ce mêlange ; & donnez-le leur à boire. Ce remede est dégoûtant : mais on prétend qu'il est infaillible.

Avicenne conseille des fomentations de décoction de lupins, pour les enfans qui ont la petite Vérole ; & leur en fait recevoir la vapeur extérieurement. Hollerius & Boerhaave proposent de faire ces fomentations avec de la camomille.

Pour faire sortir la petite Vérole Rentrée.

Délayez trois ou quatre grains d'ambre gris, dans de l'eau de chardon-bénit ; faites prendre ce remede au malade ; & tenez-le bien couvert.

M. le Baron de Haller, qui blâme l'usage des choses échauffantes, dans cette maladie ; conseille comme un remede excellent, de donner tous les jours dix grains de camphre en émulsion ; surtout lorsque les pustules étant de mauvaise qualité elles s'applatissent : il a vu le camphre faire reparoître les pustules.

Pour le Mal de Gorge causé par la petite Vérole.

Mettez une bonne cuillerée de safran bien sec, dans un nouet de linge fin ; faites-le bouillir dans un demi-setier de lait, jusqu'à ce que vous en ayez extrait toute la teinture. Quand le lait sera bien jauni, vous y ferez bouillir un morceau de linge ; que vous attacherez ensuite à la gorge du malade, sous le menton : le premier linge étant refroidi, vous y en mettrez un autre trempé dans le même lait. Ce remede est prompt & assuré.

Remede contre la petite Vérole & les maladies Pourpreuses.

Dès qu'on aura quelque soupçon d'être attaqué de ces sortes de maladies, il faut (dit-on) prendre un morceau d'écarlate ; le tremper dans de l'esprit de vin ou de l'eau-de-vie la plus forte qu'on pourra trou-

ver ; l'appliquer le plus chaudement qu'il ſera poſſible ſur la région du cœur de la perſonne malade ; & réitérer de tems en tems la même choſe.

Pour empêcher que la petite Vérole ne marque ou qu'elle ne laiſſe des cavités.

1. Faites infuſer dans du vin blanc deux ou trois grains de ſafran bien ſec ; dans un nouet de linge fin, juſqu'à ce que vous en ayez tiré toute la teinture. Enſuite paſſez-la, en exprimant fortement le nouet ; & la faites prendre au malade, qu'il faut tenir chaudement dans le lit. [Ce remede facilite l'éruption : mais on ne peut pas aſſurer qu'il garantiſſe contre les marques.]

2. *Voyez* GALE, *n.* IV.

3. Prenez un jaune d'œuf dur ; & autant peſant de bon beurre frais : Battez le tout enſemble : mettez-en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut, ſur les puſtules. Cela les deſſéche, les fait tomber d'elles-mêmes, & empêche qu'on ne ſoit marqué. Ce remede eſt encore bon pour la Gale.

4. Prenez deux gros de couperoſe blanche, & un gros de verd de gris. Réduiſez le tout en poudre ; mettez-le dans un pot de grais ou de terre verniſſée : verſez par-deſſus trois pintes d'eau chaude ; & remuez bien avec une ſpatule de bois, ou un bâton, juſqu'à ce que l'eau ſoit froide. Quand les puſtules ſeront venues à ſuppuration, appliquez-y deux linges fins trempés dans cette eau ; & les en humectez par-deſſus (toujours bien chaudement) à meſure qu'ils ſécheront. [L'on n'a aucun danger à craindre de ce remede ; déja annoncé avec confiance dans le T. I, *p.* 862.]

5. Prenez de la graiſſe qui eſt autour du rognon de bœuf ou de veau ; faites-la fondre ſur une aſſiete : & ayez ſoin d'en oindre avec une plume le plus chaudement que vous pourrez, le viſage, lorſque les puſtules commenceront à blanchir, ou même auparavant. Ce liniment empêche la démangeaiſon, & fait qu'on n'eſt point du tout marqué.

6. Battez bien enſemble de l'huile d'amandes douces, & une décoction épaiſſe d'orge mondée. Faites-en une eſpece d'onguent ; & mettez-en tiede, ſur les puſtules avec la barbe d'une plume, dès qu'elles commenceront à blanchir. Il faut en uſer ſoir & matin. Ce liniment appaiſe ordinairement la démangeaiſon, ſans empêcher que les grains parviennent à une juſte maturité. Après le 8e ou le 9e jour, vous appliquerez ſur tout le viſage une purée de lentilles, de l'épaiſſeur d'un écu : & l'y laiſſerez juſqu'à ce qu'elle ſe deſſéche & tombe d'elle-même par écailles ; ce qui arrivera dans l'eſpace de vingt-quatre heures. Cette purée, en ſe chargeant du pus, fait tomber plus promptement les puſtules. Elle empêche auſſi que la matiere ne faſſe impreſſion ſur les chairs, & ne les creuſe. Quand la purée ſera entiérement tombée, vous oindrez le viſage toutes les quatre heures avec la *Pommade de vieux Lard ;* dont voici la compoſition. Prenez une livre de lard bien vieux & bien épais ; mais qui ne ſoit pas rance : ôtez-en la couenne & le deſſous ; piquez-le partout & de près avec de l'aveine. Paſſez-le enſuite dans une broche ; faites-le tourner & cuire à petit feu, ſans qu'il puiſſe brûler ; & mettez au-deſſous une léchefrite propre, à-demi pleine d'eau, pour recevoir la graiſſe. Quand elle ſera refroidie & figée, vous la laverez pluſieurs fois dans de l'eau fraîche, de fontaine ; & la battrez bien avec quelques brins de bouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue blanche comme la neige. Gardez cette pommade dans un pot de fayance, aſſez grand pour qu'elle y nage dans de l'eau fraîche ; que vous renouvellerez tous les jours. Pour vous en ſervir, vous en ferez fondre un peu dans une aſſiette ; & l'appliquerez ſoir & matin ſur le viſage, avec la barbe d'une plume. Voy. ci-deſſus, *p.* 713.

7. Il faut friçaſſer de la plante nommée Reine des Prés, avec du beurre frais ; & auſſitôt que le neuvieme jour ſera paſſé, en frotter les croûtes : elles ſécheront & tomberont en vingt-quatre heures.

8. Après l'éruption, lorſque les boutons commenceront à groſſir & à ſe remplir de pus, on prendra de la craie bien pulvériſée ; que l'on mêlera avec de la crême nouvelle. On en fera une eſpece de pommade un peu liquide, afin de pouvoir en frotter le malade avec une plume : & on aura ſoin de la renouveller à meſure qu'on s'appercevra qu'elle ſéche. Il n'y pas à craindre que le malade ſe gratte ; la fraîcheur de la crême empêchant la démangeaiſon : en même tems que la craie deſſéchant inſenſiblement la matiere du pus, prévient les cavités.

9. Il faut, avant l'éruption, émétiſer le malade, & lui tenir le ventre libre par des lavemens ; ce qui diminue conſidérablement la quantité d'humeur qui ſe porteroit à la peau ; cela empêche auſſi la malignité & la corruption des humeurs. On peut même, pendant le tems de l'éruption, donner quelque potion dans laquelle on ajoûtera quelques grains de kermès : ce médicament eſt un évacuant tonique. Avec de telles précautions rarement les petites Véroles ſont-elles confluentes ; & preſque toujours la tête eſt garantie des ſymptômes & accidens les plus fâcheux.

On ſent bien que dans tout ceci l'on doit s'en rapportet à l'habileté d'un Médecin, qui connoiſſe la force du tempérament, la nature de la maladie, & les cas particuliers qui ſont ſujets à exception. Ces préceptes ſont trop généraux pour s'en rapporter à ſa propre prudence ſur cet article.

Le ſeptieme jour, tems où commence la ſuppuration, on peut mettre ſur les grains, la Pommade de Limaçons, qu'on peut regarder comme un bon remede éprouvé. D'autres perſonnes ſe ſervent de la pommade faite avec le vieux lard ; ou de l'eau de plantain avec le ſafran ; ou encore d'huile d'amandes douces & de blanc de baleine. Enfin le douzieme jour on peut commencer à purger, pour éviter une nouvelle ſuppuration qui arrive quelquefois, & pour hâter l'exſiccation des grains qui ont ſuppuré.

Les marques rouges ſe diſſipent plus tôt, ſi on les étuve avec le vin & le beurre mêlés enſemble. Le lait d'âneſſe, avec lequel on peut ſe laver, eſt excellent dans ce cas-là ; & empêche le tein de brunir.

10.

Pommade de Limaçons.

Faites cuire des limaçons pilés, ſans leurs coquilles, dans ſuffiſante quantité d'huile d'amandes douces ; paſſez ; & ajoûtez une once de cire vierge ſur quatre onces de cette huile. Lavez bien le tout dans l'eau de fray de grenouilles ; & ajoûtez quelques gouttes d'eſſence de citrons pour corriger l'odeur.

11.

Autres Pommades.

1. Prenez demi-livre de beurre frais bien lavé, & demi-livre de feuilles de joubarbe ; pilez les feuil-

les. Quand elles ſeront bien pilées, ajoûtez le beurre; que vous y incorporerez autant qu'il ſera poſſible. Mettez enſuite ce mêlange ſur le feu; & ne le retirez que lorſqu'il aura acquis la conſiſtance d'onguent.

2. Faites bouillir une fraiſe de veau. Jettez la graiſſe qui ſurnage, dans l'eau de puits; battez; enſuite mêlez avec égales parties d'eau-roſe & de plantain; ajoûtez-y un peu de ſafran.

12.

Eau de Beauté.

Jettez une once & demie de ſel commun dans une livre d'eau de menthe: faites-les bouillir; & les écumez. On s'en lave le viſage, pour faire tomber les croûtes, empêcher la démangeaiſon, & ôter les rougeurs.

Voyez EAU *de Beauté.*

13.

Avicenne paroît faire un cas particulier de la ſaignée des veines du nez, pour empêcher que l'éruption des puſtules ne ſe porte au viſage. * Silva, *Uſage des Saignées*, T. II, p. 54.

Si on tient le malade au lit, qu'on le couvre extraordinairement juſqu'au cou en multipliant les couvertures, & que l'on approche le lit de la fenêtre qui demeure ouverte pendant tout le tems de l'éruption; les boutons ſortent abondamment depuis les piés juſqu'à la gorge, & l'on n'en a que peu ou point au viſage. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1758, *pp.* 472-3.

En général, il faut eſſayer de porter le fort de l'éruption vers les extrêmités, par les demi-bains tiedes ou les bains de vapeurs, en tenant ces parties couvertes; entretenir frais l'air de la chambre; changer, de tems à autres, les coëffes de nuit. Il peut être même très-avantageux de tenir le malade hors du lit. L'air frais, que le malade reſpire, lui eſt ſalutaire.

On a eſſayé de traiter la petite Vérole en perçant tous les boutons, à l'effet de procurer la ſortie de toute la matiere, & empêcher le pus de ſe porter ailleurs où il ſeroit dangereux. Le pus s'eſt augmenté à proportion des iſſues qu'on lui a fournies; la maladie a été tout auſſi dangereuſe, & plus cruelle. Auſſi a-t-on abandonné cette pratique. Voyez les *pp.* 195-6-7 des *Réflex.* de M. Gatti *ſur les préjugés qui s'oppoſent à .... l'inoculation.*

Baume Blanc pour effacer les marques, rugoſités, cicatrices, & cavités, que laiſſe la petite Vérole.

Mettez dans un mortier de verre, ou de marbre blanc, qui ait ſon pilon de la même matiere, environ une dragme de baume blanc pur & naturel. Faites diſſoudre ce baume avec le jaune d'un œuf bien frais. Ajoûtez-y deux bonnes cuillerées de décoction de fleurs de mauves, ou de mucilage de ſemences de mauves ou de guimauves. La décoction ne doit être que tiede; pour ne pas cuire l'œuf, & ne le point convertir en grumeaux. Il faut agiter doucement ce mêlange avec le pilon, pendant un bon quart-d'heure, ou une demi-heure; & s'en ſervir enſuite.

D'abord on fait tomber les croûtes de la petite Vérole, en expoſant le malade à la vapeur d'une décoction bouillante de ſon & de mauve; ou en lui baſſinant doucement le viſage avec cette décoction, s'il étoit trop foible, pour en recevoir la vapeur. Les croûtes étant tombées, on eſſuie légérement les cicatrices, avec des linges doux & chauds: enſuite on y applique avec les barbes d'une plume, le baume blanc dont nous venons de donner la préparation. On réitere le même remede deux ou trois fois par jour, juſqu'à ce que les cicatrices ſoient entiérement remplies. Alors on emploie cet autre Baume Blanc.

Baume blanc dont on oint le viſage, après que les cicatrices ſont remplies.

On fait diſſoudre du baume blanc naturel, de la même maniere que ci-deſſus. Etant diſſout, on y ajoûte deux onces de liqueur de Saturne (ou lait virginal fait avec le ſucre de Saturne & le vinaigre diſtillé); on mêle le tout enſemble, en agitant avec le pilon pendant un bon quart-d'heure, pour en former une eſpece de *nutritum*: dont on oint le viſage, pour fortifier la peau, l'adoucir, en effacer les taches; empêcher les cicatrices de croître trop, & arrêter le calus au niveau de l'épiderme.

Nota. Si les cicatrices ſont toutes récentes, & qu'elles ne ſoient pas profondes, il n'eſt nullement néceſſaire d'expoſer le malade à la vapeur de l'eau bouillante; mais il n'y faudra pas manquer ſi elles ſont vieilles, ou profondes. Il ſeroit auſſi à propos, en ce dernier cas, de les oindre avec la pommade de vieux lard, dont nous avons donné la compoſition; ſaupoudrer par-deſſus, bien également, de l'alun brûlé, en poudre très-ſubtile: & continuer d'en mettre, une fois chaque jour, juſqu'à ce que les coutures fuſſent entiérement applanies. Pour lors il faudroit expoſer le viſage de la perſonne, lequel ſeroit extrêmement rouge, à la vapeur de la décoction bouillante dont nous avons parlé ci-deſſus; & l'ayant eſſuyé avec des linges, de la maniere que nous l'avons auſſi marqué, y appliquer le baume blanc de la ſeconde préparation.

Autre remede pour effacer les taches, & remplir les cavités, que laiſſe la petite Vérole.

Prenez huiles des quatre grandes ſemences froides, d'œufs, & d'amandes douces, de chacune demi-once; eaux de plantain & de ſolanum, ſix dragmes de chaque; litharge d'or, & céruſe préparée & lavée dans l'eau-roſe, de chacune une dragme. Mettez ces deux dernieres drogues dans un mortier de bronze; & les ayant mêlé en y verſant peu-à-peu les huiles ci-deſſus, ajoûtez-y les eaux de plantain & de ſolanum: puis ayant mêlé encore, formez de ce mêlange un liniment, ou une eſpece de *nutritum*; dont vous oindrez le viſage du malade, auſſitôt que les gales commenceront à tomber.

Voyez ONGUENT *Citreum.*

Eau de limaçons pour effacer les taches & applanir les coutures que laiſſe la petite Vérole.

Pilez, & mettez dans un pot de terre verniſſé, telle quantité qu'il vous plaira de limaces griſes, qui ſe trouvent dans les caves & autres lieux ſombres & humides: ajoûtez-y autant de cendres, & de caſſonnade, ou de ſucre candit pulvériſé: bouchez bien le pot: quand les limaces ſeront réduites en eau, vous diſtillerez la matiere dans un alembic

de verre ; & vous en conſerverez l'eau dans une phiole, pour laver tous les jours pluſieurs fois le viſage ; ayant ſoin d'y appliquer, un linge trempé dans la même eau.

Pour Prévenir l'Eruption de la petite Vérole.

1. Prenez un poulet : coupez-lui la tête. Après lui avoir plumé le col, mettez-le ſans le ſéparer du corps, dans l'anus de la perſonne qui eſt menacée de la petite Vérole. On prétend que l'animal enfle extraordinairement ; & qu'il faut prendre garde de ne l'y pas laiſſer trop longtems : parce qu'il tire le venin avec tant de violence, que le malade pourroit y ſuccomber.

Il ne faut pas ſe ſervir de ce préſervatif lorſque les boutons ont paru ; mais ſeulement dans le commencement de la maladie, lorſque les maux de cœur & de tête ſe déclarent.

2. On prétend que des pigeonneaux fendus en deux, & appliqués chauds ſous la plante des piés, produiſent le même effet. On peut réitérer ce remede.

3. Prenez une petite poignée de verveine : faites-la infuſer dans un poiſſon de lait bouillant. Il faut prendre cette infuſion dans le tems des laſſitudes, avant l'éruption des grains de la petite Vérole ; & réitérer pendant pluſieurs jours.

4. Voyez, ci-deſſus, le *n.* 13.

[Au reſte, nous ne garantiſſons aucune de ces recettes. Il faudroit un grand nombre d'expériences bien déciſives, pour conſtater l'effet de remedes ſi ſimples. Conſultez les *Réflex.* de M. Gatti *ſur les préjug. qui s'oppoſent aux progrès & à la perfect. de l'Inoculation*, pp. 188-9, 190, &c : les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1758, *p.* 473.]

INOCULATION.

Déſirant de ſe garantir des fâcheuſes ſuites de ce mal dangereux, qu'on regarde comme inévitable, & dont la beauté reçoit ſouvent de redoutables atteintes ; on a encore imaginé de choiſir des circonſtances & des moyens commodes pour donner à ſon gré la Petite Vérole : afin que l'ayant eu de la ſorte, on pût préſumer d'en être exemt pour toujours.

Il paroît que l'époque de la petite Vérole Artificielle remonte à une grande antiquité ; & que les Chinois ſont les premiers qui aient inféré dans le nez des enfans une tente de cotton, ou des paſtilles, impregnées de la matiere des puſtules deſſéchées de la petite Vérole, réduites en poudre. C'eſt ce qu'on nomme SEMER *la petite Vérole.* Voyez les *Lettres Edif. & Cur.* T. XX : & les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1758, p. 441, note (*a*).

L'INOCULATION peut être auſſi ancienne en divers endroits de l'Aſie, de la Grece, de la Turquie, & de l'Afrique. La maniere de la pratiquer n'y a pas été uniforme. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1754, pp. 616, 630 ; & *an.* 1758, p. 440-1.

Les uns introduiſoient la matiere liquide encore chaude, tirée quelques momens auparavant des boutons d'une petite Vérole naturelle & bien conditionnée, dans ſept ou huit piquûres faites en différentes parties du corps. Voyez les *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 629, 630 : & *an.* 1758, p. 441.

D'autres, à l'exemple des Chinois, inoculoient indiſtinctement avec la matiere priſe d'une petite Vérole ſoit naturelle, ſoit artificielle ; & éprouvoient un ſuccès égal. * *Mém. de l'Ac.* 1754, p. 630.

Il y en avoit qui portoient le patient chez un malade de la petite Vérole naturelle, & y faiſoient l'inoculation par des piquûres ſur différentes parties du viſage & du corps, avec trois épingles liées enſemble. Voyez les *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 630, 631, note (*c*).

L'Inoculation, après avoir été longtems pratiquée dans divers Etats dépendans de la Turquie, trouva du crédit à Conſtantinople même. Une Theſſalienne y pratiquoit l'inoculation avec les plus grands ſuccès ſur une multitude de jeunes Chrétiens, vers la fin du dernier ſiecle, & au commencement de celui-ci ; elle aſſuroit avoir inoculé ſix mille perſonnes dans la ſeule année 1713. * *Mém. de l'Acad.* an. 1754, p. 616-7-8-9.

Cette Inoculatrice & les autres Grecques, qui piquoient quatre ou cinq endroits, avoient ſoin de bien mêler le ſang avec la matiere varioleuſe, au moyen de leur aiguille ; & couvroient les piquûres avec une coque de noix. Cinq ou ſix heures ſuffiſoient pour que l'opération eût enſuite ſon effet. * *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 631.

Les Anglois (Négocians, Perſonnes de Qualité, & autres) témoins de ces nouveautés, s'empreſſerent d'en informer leurs compatriotes. Comme ces avis ſe multiplierent depuis 1713 ; & que Kennedi publia à Londres en 1715 un livre où il faiſoit mention de ce qu'il avoit vu pratiquer à Conſtantinople ; cette affaire occupant beaucoup le public, les Médecins de Londres obtinrent en 1722 que l'on y fît l'inoculation ſur ſix criminels, dont on commua la peine de mort en cette épreuve ; qui leur ſauva la vie. D'autres ſuccès contribuerent à accréditer l'inoculation. Sir Hans Sloane, & les Docteurs Arbuthnot, Fuller, Jurin, Mead, Lobb, & autres célebres Médecins écrivirent en ſa faveur. On écrivit auſſi contre. Les Théologiens ſe partagerent de même. Les Adverſaires de l'Inoculation publierent qu'elle répandoit la contagion. Le Docteur Jurin y répondit, & crut être victorieux en prouvant que la grande mortalité de 1723 en Angleterre, qu'on nomma l'*Année de l'Inoculation*, eut lieu en Janvier & Février ; & que l'on n'avoit commencé (cette année) d'inoculer qu'au 27 Mars. Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 123. M. Jurin publia des liſtes de malades & de morts, tant de la petite Vérole naturelle que de l'artificielle, avec des comparaiſons de leurs effets. Le réſultat de ſes calculs étoit qu'il mouroit communément un ſeptieme, un ſixieme, & quelquefois un cinquieme, de ceux que la petite Vérole naturelle attaquoit ; tandis qu'à peine il en étoit mort un ſur quatre-vingt onze, de ceux qui l'avoient reçue par Inſertion (ou Inoculation) ; & qu'il n'étoit même nullement prouvé que cette mort en eût été l'effet. Nous aurons lieu de parler de ces calculs, dans le corps de cet article. Quelques ſujets de diſtinction étant enſuite morts inoculés, on en prit occaſion de faire de nouvelles plaintes. En Amérique le Magiſtrat ne permit d'inoculer, qu'avec des reſtrictions qui reſſembloient à une défenſe de le faire. On publia que l'inoculation ne mettoit pas à l'abri de la petite Vérole naturelle. Les plus ſages, les plus modérés, conclurent qu'il falloit attendre que le tems & les expériences multipliées euſſent donné plus de lumieres. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1754, pp. 617-8-9, 620-1-2-4 : & an. 1758, p. 442, 469.

Une petite Vérole épidémique déſolant la Caroline en 1738, on ſe reſſouvint de ce qui avoit été

dit des ſuccès de l'Inoculation dans la Nouvelle Angleterre quinze ans auparavant. Ce remede qu'on avoit négligé, fut repris de maniere à l'accréditer de nouveau : de mille perſonnes inoculées il n'en mourut que huit. Trois cent eſclaves, inoculés depuis, à l'Iſle de S. Chriſtophe, ſont tous demeurés ſains & ſaufs. * *Mém. de l'Acad.* 1754, pp. 625-6-7.

Dans la même année 1738 on recommença auſſi à pratiquer l'inoculation en Angleterre. Le Docteur Kirkpatrick en annonça les ſuccès les plus avantageux. Les habitans de Londres fonderent un Hôpital, tant pour inoculer la petite Vérole aux pauvres, que pour ſecourir ceux que cette maladie attaque naturellement : & on fit de même ailleurs. * *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 626-7. *Voyez* ceux de 1758, p. 450 : & le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 137.

Nous avons dit qu'en 1722 on fit ſubir l'inoculation à des criminels Anglois. Voulant pareillement eſſayer la Méthode Chinoiſe, on la pratiqua en Angleterre, en 1721, ſur une fille condannée à mort : mais comme la patiente fut plus malade que tous ceux qui étoient inoculés par la voie ordinaire ; on jugea à-propos par la ſuite de s'en tenir à l'inoculation. * *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 629. Voyez-y cependant la p. 624.

Dans les *Mémoires* de 1758, *p.* 441, M. De la Condamine avance que l'inoculation de la petite Vérole avoit pénétré dans la Principauté de Galles, *peut-être dès le tems des Croiſades.*

Les écoliers de cette partie de l'Angleterre ſe ſont donné mutuellement la petite Vérole en ſe piquant avec une aiguille, ou ſeulement en ſe frottant juſqu'au ſang le bras ou la main ſur des boutons d'une petite Vérole qui commençoit à ſécher. L'acquéreur donnoit quelques ſols à celui dont il empruntoit la matiere ; & cet uſage n'a pas d'autre nom dans le pays, que celui d'*Acheter la petite Vérole.* * *Mém. de l'Acad.* 1754, p. 630-1. Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine p. 7, 8, 93.

Une longue expérience a fait donner en Angleterre la préférence à la *Méthode* ſuivante, que l'on a vue longtems pratiquée avec ſuccès par M. *Ranby.* » Après avoir préparé le ſujet pendant quelques » jours par une diete modérée, un ou deux légers » purgatifs, une ſaignée s'il eſt néceſſaire, & quelquefois des bains ; on fait aux deux bras, dans la » partie externe au-deſſous du tendon du muſcle » deltoïde, pour ne pas gêner la liberté des mouvemens, une inciſion longue d'un pouce tout au » plus, qui entame à peine la peau. On y inſere un » fil de la même longueur, imprégné de la matiere » d'un bouton mûr & ſans rougeur à ſa baſe, d'une » petite Vérole, ſoit naturelle ſoit artificielle, priſe » d'un enfant ſain. On a reconnu que cette matiere » conſerve ſon efficacité pendant pluſieurs mois, & » de l'automne au printems. On leve cet appareil » après quarante heures ; & on panſe les plaies une » fois par jour. Au reſte, le Docteur Kirkpatrick » rapporte qu'une jeune perſonne qui ôta, quelques » momens après l'opération, le fil imprégné de pus, » ne laiſſa pas de prendre la petite Vérole. Quoi- » que le malade ſoit en état de ſortir, les premiers » jours après l'opération ; on lui fait garder la chambre, & continuer le régime. Il ſe met au lit le » ſixieme ou le ſeptieme jour, quand la fievre ſurvient : elle eſt rarement accompagnée d'accidens » graves ; mais tous les ſymptômes ceſſent par l'é- » ruption, le ſeptieme ou le huitieme jour, & ils » n'ont aucune ſuite. L'inflammation des plaies dimi- » nue alors ; elles donnent plus de matiere ; & une » grande partie du venin s'échappe par cette voie. » Le dixieme jour après l'éruption, elles commencent à ſe remplir ; le quinzieme, à ſe cicatriſer, » & le vingtieme, elles ſe ferment d'elles-mêmes » pour l'ordinaire ; ſi elles continuent à fluer, il ne » faut pas ſe hâter de les fermer. On a reconnu » qu'une inciſion ſuffiſoit. Si l'on en fait deux, c'eſt » pour s'aſſurer davantage que l'inſertion a bien pris, » & pour faciliter par un double canal l'épanchement de la matiere varioleuſe ; & rendre par-là » celle qui forme les boutons, moins âcre & moins » corroſive, & la nature de la petite Vérole plus » bénigne. La théorie s'accorde très-bien en ce » point, avec l'expérience. Le venin s'échappe quelquefois tout, ou preſque tout, par les deux inciſions, & le malade n'a qu'une ou deux puſtules, » quelquefois même pas une ſeule. Il n'en eſt pas » moins purgé des diſpoſitions qu'il pouvoit avoir à » la petite Vérole, ni moins à l'abri de la contracter » de nouveau. Plus la matiere ſort abondamment des » plaies, plus le nombre des boutons eſt petit & diſtinct : au lieu que dans la petite Vérole naturelle, » chaque parcelle de la matiere du foyer fait ſon » bouton particulier ; ce qui la rend ſouvent confluente, & par-là d'autant plus dangereuſe. Ceux » qui reçoivent la petite Vérole par inſertion, n'en » ſont preſque jamais marqués ; à moins qu'ils ne » s'écorchent, ou qu'ils n'aient pas été ſuffiſamment » préparés. Un état des plus dangereux de la petite » Vérole naturelle, la fievre ſecondaire qui ſurvient » quand la ſuppuration commence, eſt preſque nul » dans la petite Vérole artificielle, ſurtout parmi » les enfans : à peine ſont-ils malades. Conſultez les *Mém. de l'Acad.* an. 1754, p. 631-2-3-5. Voyez auſſi ceux de 1758, p. 462-6-8, 473 : le *Rapport* de M. de l'Epine, p. 15, 69, &c. & 86 : M. Gatti, *Réflex. ſur les Préjug.* p. 98, 188, 191.

M. De la Condamine (*Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, p. 441) obſerve que l'uſage d'inoculer la petite Vérole étoit déja introduit avant 1713 dans le Duché de Cleves & dans le Comté de Meurs ; & qu'on le connoiſſoit en Danemarck dès l'an 1673, date de la publication à Copenhague d'une lettre de Bartholin ſur la Tranſplantation des Maladies.

Cet Académicien dit auſſi que l'on trouve des veſtiges d'Inoculation dans quelques Provinces de France, particuliérement en Auvergne & en Périgord.

M. Boyer, depuis Médecin de la Faculté de Paris, ſoutint à Montpellier, en Février 1717, une Theſe, où il dit expreſſément que » les inciſions (de l'Inoculateur) par un artifice ſalutaire, » tranſportent dans les parties externes & charnues » le ſiege de l'inflammation, en le détournant des » parties internes où elle ne peut agir qu'au péril » de la vie ». Comme cette méthode étoit vraiſemblablement alors inconnue en France, il conclud dans la même Theſe, que » le tribut que tout » homme doit payer une fois en ſa vie à la petite » Vérole, paroiſſant inévitable, il eſt plus à-propos » d'en exciter une bénigne par cet artifice, que » d'abandonner une affaire de cette importance » aux ſoins de la nature ; qui dans la plupart des » autres cas agiſſant en mere tendre, ſemble ſouvent dans celui-ci ne ſe montrer que ſous les dehors d'une cruelle marâtre ». * *Mém. de l'Acad. des Sc.* 1758, pp. 441, 443.

[Quelle néceſſité de ſe donner une maladie, quelquefois très-fâcheuſe ; pour ſe garantir d'une autre, qui, ſi elle ſurvient, peut être très-bénigne ; ou

qui, à la vérité, peut être ſouvent plus fâcheuſe encore, mais dont on a lieu de croire qu'on ſera exempt : dit M. Cochu, *Obſ. Somm.* p. 9 ?] Voyez le II *Rapport* de M. Petit, *p.* 70-1.

On avoit Inoculé à Paris en 1719 : Voyez la 3e page des *Réflexions* de M. Gatti *ſur les Préjugés qui s'oppoſent aux progrès & à la perfection de l'Inoculation :* & les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, p. 442.

En 1723, nous primes auſſi part à la fameuſe queſtion agitée parmi les Anglois, touchant le bien ou le mal qu'on pouvoit opérer en Inoculant.

M. Burette Médecin de la Faculté de Paris, donna ſon approbation pour publier une Lettre de M. De la Coſte à M. Dodart premier Médecin du Roi : & cette Lettre fut alors imprimée à Paris avec Privilege. Elle étoit toute en faveur de l'Inoculation. L'on y voit neuf Docteurs de Sorbonne dire » qu'il eſt licite, dans la vue d'être utile au » Public, de faire des expériences de cette mé» thode ». L'Auteur s'appuie auſſi du témoignage de célebres Médecins François, tels que MM. Chirac, Helvetius, Aſtruc : il fait dire par ce dernier, » qu'il ne juge pas que cette opération pût » avoir aucun danger, & qu'il eſt fort aiſe qu'on » veuille la pratiquer à Paris ». Le Public s'intéreſſant à cet événement, on parla pour & contre, ainſi qu'il arrive d'ordinaire. La multitude, accoutumée à s'en rapporter à ceux qui prononcent d'un ton décidé, accueillit ou réprouva l'inoculation, ſuivant qu'étoient affectés ſes Docteurs. M. De la Vigne ſoutint contre elle en Médecine une Theſe, le 30 Décembre. Bientôt après parurent les *Raiſons de doutes contre l'Inoculation*, ouvrage du Docteur Hecquet ; avec l'Approbation du Docteur Burette ſon confrere, le même qui avoit approuvé la Lettre de M. De la Coſte. En 1724, M. Noguez, auſſi Médecin de Paris, appuya de nouvelles preuves la cauſe des Inoculateurs, dans une Diſſertation à la tête de la Relation de M. Jurin qu'il publioit traduite de l'Anglois. D'autres écrits oppoſés ſe ſuccederent de près. Enſuite on en vint preſque à oublier l'Inoculation : elle ſe pratiqua rarement ; & ſans que cela produisît de ſenſation dans le public. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* 1754, pp. 620-1-2-3-4-5. Mais en 1752, M. Butini publia un Traité en faveur de l'Inoculation ; & M. Bagard fit réimprimer à Nancy quelques ouvrages tendant directement au même but. M. De la Condamine contribua beaucoup à exciter les eſprits en faveur de cette pratique ; en liſant, à des aſſemblées publiques de l'Académie des Sciences, en 1754, un premier Mémoire ; puis un ſecond en 1758. M. Tiſſot publia à Lauſanne en 1754, dans notre langue, un ouvrage fort étendu, ſous le titre de l'*Inoculation juſtifiée.* L'on vit ſe former des partis contradictoires. On écrivit. On inocula beaucoup ; peut-être trop : Voyez les *Mém. de l'Acad.* an. 1758, p. 453-4, 471. Le Parlement de Paris rendit, le 8 Juin 1763, un Arrêt qui ſuſpendoit toute opération de ce genre, juſqu'à ce que les Facultés de Théologie & de Médecine lui euſſent donné leur Avis ſur cet objet de Police Générale. En conſéquence M. De l'Epine lut en 1764, aux Aſſemblées de Médecine, un *Rapport ;* qui fut imprimé par ordre de la Faculté en 1765, *in*-4°. de 125 pages. En voici la Concluſion. » En attendant » qu'une plus longue ſuite d'expériences heureuſes » puiſſe mériter à l'Inoculation une approbation » univerſelle, nous n'eſtimons pas que la Faculté » puiſſe donner ſon ſentiment définitivement, & » d'une maniere irrévocable. Elle peut conclure » ſeulement que la théorie des Inoculateurs n'eſt » pas aſſez fondée ; que la pratique de cette mé» thode ne répond point encore à leur théorie ; (Voyez M. Gatti, *Réflexions ſur les Préjugés*, pag. » 95-6) qu'elle eſt, quant à préſent trop imparfaite, (M. Gatti ſoutient le contraire, p. 96) & » ſujette à trop d'inconvéniens & de dangers, pour » qu'on en puiſſe conſeiller l'établiſſement, ni même » en tolérer l'uſage ; qu'il faut attendre & voir ſi les » Nations qui la protegent actuellement le plus » la porteront au point de perfection néceſſaire : » ou bien, ſi, rebutées d'une continuation, & peut» être d'une augmentation, de mauvais ſuccès, elles » ne feront pas les premieres à l'abandonner, » comme elles ont déja fait autrefois. »

Le 21 Novembre 1763, année même de l'Arrêt du Parlement, M. Cochu avoit lu à la Faculté de Médecine, des *Obſervations Sommaires :* qu'il terminoit par dire qu'on ne pouvoit pas permettre l'inoculation, comme étant ſujette à trop d'inconvéniens ; que cependant on ne devoit point la rejetter ; mais qu'elle étoit tolérable, ſauf à la reſtreindre par certaines loix de prudence qu'il ſuggeroit. Ces Obſervations ont été imprimées à Paris en 1765, *in*-4°. 19 pages, peu de tems après le Rapport de M. De l'Epine : tous deux chez Quillau.

M. Petit lut auſſi en 1764 & 1766, à la même Faculté, deux *Rapports en faveur de l'Inoculation :* leſquels ont été imprimés enſemble en 1766, par ordre de la Faculté, Paris, (Voyez le 2e. *Rapport* p. 2) Deſſain Junior, 2 vol. *in*-8°. Ils ſont très-à l'avantage de l'Inoculation. L'Auteur inſiſte pour que la Faculté ne prononce point ; qu'elle laiſſe aller le cours des choſes ; & qu'elle compte que l'expérience que fera le public, des bons ou des mauvais effets de cette Méthode, ſera plus forte pour ou contre, que toutes les déciſions & les loix même. Voyez ſpécialement le premier *Rapport*, p. 143, &c. Ces nouveaux Rapports ſerviront à contrebalancer celui de M. De l'Epine ; dont les allégations y ſont ſouvent infirmées ou contredites.

Il en eſt donc de cette cauſe comme de la plupart des autres affaires contentieuſes. Les faits, qui ſont une partie très-eſſentielle, ſe trouvent réduits pour ainſi dire à un état de problême. On nie d'un côté ce que l'autre atteſte. Les Mémoires de M. De la Condamine citent pour l'Angleterre, des garants publics. On s'inſcrit aujourd'hui en faux contre eux. MM. De la Condamine, Butiny, Gatti, & nombre d'autres ſembloient offrir en faveur de l'Inoculation une ſorte de Notoriété ; admiſe en partie par M. Cochu, & fortement réclamée par M. Petit. Mais M. De l'Epine a récuſé les témoins, nié les faits, & décidé nulles les preuves. On lui a répondu, d'une maniere qui doit l'embarraſſer. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, *p.* 451, avec la Note (*c*) ; *pp.* 469, 476-7, 480-1 : & les deux *Rapports* de M. Petit.

Quant aux OBJECTIONS ; qui 1°. avancent que la maladie communiquée par inoculation eſt plus dangereuſe que celle qu'on veut prévenir ; 2°. qu'elle ne met pas à l'abri de la petite Vérole naturelle ; 3°. que la particule du venin tranſmiſe dans le ſang par l'inoculation, peut être l'enveloppe ou le germe d'autres maux qui ſe communiqueroient par la même voie, tels que le ſcorbut, les écrouelles, &c ; 4°. que l'inoculation laiſſe quelquefois de fâcheux reſtes, comme des plaies ou des tumeurs ; 5°. que peut-être celui que l'on inocule n'auroit jamais eu la petite Vérole ; 6°. que le ſuccès de l'inoculation n'étant pas infaillible, on expoſe ſa vie en

s'y soumettant : voici en substance ce qu'y répondent les partisans de cette méthode. Je joindrai quelquefois des citations ; les unes, propres à servir de preuves plus completes ; & les autres, défavorables.

M. De la Condamine soutient dans son *Mémoire* de 1754, p. 636, que » la matiere de l'inocula» tion, quoique prise d'une petite Vérole compli» quée, confluente, mortelle même ; ne laisse pas » de communiquer une petite Vérole simple, dis» crete, benigne, exempte de la fievre de suppu» ration ; une petite Vérole enfin qui ne laisse pas » de cicatrices. Voyez encore son *Mémoire* de 1758, p. 466 : & le *Rapport* de M. De l'Epine, pp. 13, 14, 92-7-8.

M. De la Condamine regardoit comme une vérité inconteſtable (*Mém.* de 1754, p. 636-7) que » de» puis qu'on a les yeux ouverts sur les suites de » l'inoculation, & que tous les faits ont été discutés » contradictoirement, il n'a jamais été prouvé qu'une » personne inoculée ait contracté la petite Vérole » une seconde fois. C'est improprement, dit-il *p.* 638, » qu'on met au nombre des inoculés celui sur » qui l'inoculation a été tentée sans effet. L'opéra» tion bien ou mal faite, quand elle ne produit ni » pustule ou éruption, ni suppuration abondante » des plaies, laisse le sujet dans le même état où il » étoit. Si donc il est attaqué dans la suite, de la » petite Vérole naturelle, on ne peut dire qu'il l'a » reprise, puisqu'il l'a pour la premiere fois. » Après avoir rapporté des tentatives combinées avec soin, & toujours infructueuses, pour redonner la petite Vérole à des inoculés ; il conclud que si on pouvoit alléguer contre lui un seul fait bien avéré, ce fait parmi la multitude des succès ne nuiroit pas plus à l'inoculation, que des monstres ne préjudicient à l'ordre réputé constant dans la nature. Consultez les *pp.* 638, 639, 640 : &, dans les *Mémoires* de 1758, les *pp.* 448, 450, 457, 462, 475-6, 479, 481. [Voyez aussi M. Gatti, *Réflexions sur les Préjugés*, p. 161-2-3-4, 209 : le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 6, 8, 14, 15, 28, 29, 30-1, 49, 50-1, 124-5 : le premier *Rapport* de M. Petit, p. 6 : son second *Rapport*, p. 53, &c, 79, 170, 173, 225, &c. M. Petit dit que le Docteur Maty, dans un Mémoire remis en 1763 à Mr. le Duc de Nivernois lors de son départ de Londres, assure que depuis qu'on inocule en Angleterre, on n'a pu encore, malgré les perquisitions les plus exactes, trouver un seul homme à qui la petite Vérole soit survenue après avoir été inoculé : voyez son premier *Rapport*, p. 16, 17, 18, 19, 20 : son second *Rapport*, p. 67.] » Il est très-probable (ajoûte M. De la Condamine), » si l'opération a été bien faite, que » le virus variolique porté dans les veines n'ayant » pu fermenter avec le sang, les personnes sont pour » toujours à l'abri d'une pareille fermentation..... » On a pris pour des rechutes après l'inoculation, » certaines éruptions cutanées tout-à-fait différentes » de la petite Vérole, dont celle-ci ne garantit point, » & qui peuvent indifféremment la précéder ou la » suivre ; mais qui s'annoncent par des symptômes » communs à ces éruptions & à la petite Vérole » ordinaire. La différence essentielle & caractéristi» que d'avec la vraie petite Vérole est que les pus» tules de l'autre espece d'éruption sont claires, » transparentes, remplies de sérosités ; & qu'elles » s'affaissent & se sèchent le troisieme jour, sans sup» puration. C'est ce qu'on nomme la *petite Vérole* » *Volante*, la *Vérolette*, &c. En France, en Angle» terre, en Allemagne, & en Italie, depuis plus » d'un siecle on est d'accord pour en faire une » maladie absolument différente de la petite Vérole : » avec laquelle des gens peu expérimentés l'ont quel» quefois confondue. » * *Mém. de l'Académie*, 1758, pp. 475-6. Voyez-y aussi les pp. 479, 481 : & le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 20-1 : son second *Rapport*, pag. 66. » Après tout, (ajoûte M. De la Condamine, pag. 481 & 482) » à quoi bon » disputer sur les rechûtes après l'inoculation, » comme si le sort de cette pratique en dépen» doit ? Voyons seulement de combien cette pos» sibilité supposée augmente le risque de l'opéra» tion. Parmi les faits qu'on nous oppose, je reçois » comme vrais tous ceux dont la fausseté n'est pas » évidemment prouvée : ce seront trois ou quatre » rechûtes, sur plus de deux cent mille inoculations » que l'on compte depuis plus de quarante ans dans » les seuls Etats de la Couronne Britannique [V. la Note (*b*)] : » je ne parle pas de millions d'inoculés » depuis plusieurs siecles à la Chine, dans l'Inde, » en Turquie, & en Afrique. Sur cinquante mille » inoculations il y aura donc une rechûte à craindre : » j'en suppose une, sur dix mille..... Cette seconde » petite Vérole doit naturellement être moins dan» gereuse que la premiere (V. le premier *Rapp.* de M. Petit, *p.* 24, 25) ; mais je veux que le péril » des deux soit égal : de sept rechûtes une sera donc » mortelle. Or sur dix mille inoculations j'accorde » une récidive : donc il faudra sept fois dix mille » inoculations pour qu'il y ait sept récidives dont » une soit funeste : ainsi sur soixante & dix mille ino» culés, sept auront une seconde petite Vérole, & » de ces sept, un mourra..... » Loin de tirer de cet aveu un avantage qui prouve que l'inoculation est en général inutile ; la seule conséquence qui en résulte est que » le danger de la rechûte, supposé » réel, rend l'inoculation inutile à un sur dix » mille. » Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 75, 76.

» Pour celui qui délibere s'il doit se faire inocu» ler, c'est la même chose que la petite Vérole ne » revienne jamais, ou qu'elle ne revienne que très» rarement : dit M. Gatti (*Réflex. sur les Préjugés*, » p. 180). Car s'il est infiniment probable que celui » qui s'est soumis à l'inoculation n'aura pas une deu» xieme petite Vérole, cette probabilité doit suffire » pour déterminer les hommes dans leur conduite à » l'égard de l'inoculation, comme elle suffit pour les » guider dans toutes les autres circonstances de la » vie. »

Ce Docteur insiste après cela sur la question du Retour de la petite Vérole naturelle : *pp.* 182-3. Il regarde comme un argument victorieux, que » la » duplicité de cette maladie soit niée par les plus » grands Maîtres en Médecine. Depuis Rhasès, » Avicenne, Averroës, &c, jusqu'à Boerhaave, » jusqu'à nos jours, on en peut citer une infinité » qui soutiennent tous qu'on n'a la petite Vérole » qu'une fois. Or il est impossible que cette opinion » se fût établie dans leur tête, si le retour de la pe» tite Vérole étoit *fréquent*. Il est impossible qu'on » n'eût pas recueilli un nombre de faits qui consta» teroient la fréquence de ce retour, & que ces » faits eussent échappé aux Médecins les plus habi» les & les plus accrédités : réflexion (dit-il) qui » devient presque une démonstration lorsque l'on » considere la pratique de ces Médecins, l'étendue des » pays où ils ont pratiqué, & le nombre de petites » Véroles qu'ils ont vues ; puisqu'il faut que, pen» dant plusieurs siecles, & sur plusieurs millions » de petites Véroles, un seul exemple du retour de

» cette maladie ne ſe ſoit pas préſenté à leurs yeux. » M. Petit appuie ce ſentiment par la perſuaſion générale que l'on en a : Voyez ſon premier *Rapport*, pp. 9, 10, 11, 12 : & *ci-deſſous*, p. 727. M. Gatti ajoûte (*p.* 186) : » L'inoculation s'eſt conſervée & étendue de plus en plus partout où elle a été établie. » Aucune Nation ne l'a abandonnée après l'avoir adop- » tée. Or ſi la petite Vérole revenoit après l'inocula- » tion, on eût certainement quitté une pratique inu- » tile, qui ne garantiſſoit pas des dangers qu'on avoit » voulu éviter en s'y ſoumettant. » M. Petit inſiſte ſur cet argument, dans ſon premier *Rapport*, p. 15, &c. Voyez néanmoins le *Rapport* de M. De l'Epine, pp. 46-7-8-9, 50.

M. De la Condamine laiſſe indécis (*Mémoire* de 1754, *p.* 637) ſi on peut avoir deux fois naturellement une petite Vérole complete ; ce qu'il diſcute néanmoins en cet endroit. Voyez auſſi les *Mémoires* de 1758, p. 481.

Quant au danger de prendre d'autres maladies avec la petite Vérole empruntée d'un ſujet mal ſain d'ailleurs : je mettrai ici ſa réponſe entiere, parce qu'elle eſt courte. » Le riſque de prendre ces mala- » dies en même tems que la petite Vérole, ne ſeroit » pas moins grand lorſqu'on prendroit celle-ci natu- » rellement, que quand on la reçoit par inoculation. » Cependant on n'a vu aucun exemple de ſcorbut, » ou d'écrouelles, contractés par la contagion de la » petite Vérole naturelle : pourquoi le danger ſeroit- » il plus grand à cet égard par la voie de l'inocula- » tion ? Ce n'eſt pas tout : l'on ..... ſait aujourd'hui » par expérience que la matiere variolique, quoique » priſe d'un corps infecté du virus Vénérien, n'a » communiqué qu'une petite Vérole ſimple & béni- » gne ; comme le rapporte le Docteur Maty (Jour- nal Britannique, Avril, 1754, p. 403.) [Voyez en- core les *Mémoires de l'Acad.* an. 1758, *p.* 465-6 ; le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 12 : le premier *Rap- port* de M. Petit, *p.* 58, 59, 60-1 : & ci-deſſous, *p.* 724.] » Mais puiſqu'on eſt maître de choiſir la ma- » tiere de l'inoculation, rien n'empêche de la pren- » dre d'un ſujet, & ſurtout d'un enfant, bien ſain, » & qui n'ait aucun autre mal que la petite Vérole » même. » * *Mém. de l'Acad.* 1754, *p.* 640. Con- ſultez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 56-7 : le ſe- cond *Rapport* de M. Petit, *p.* 93-4-5-6-7-8. On cite des exemples d'inoculés chez qui la Rougeole ne s'eſt pas compliquée avec la petite Vérole inoculée, quoi- que leurs venins ſemblent être des plus analogues : l'effet de l'une eſt ſuſpendue tant que l'autre a ſon cours naturel. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, *p.* 450 : *Rapport* de M. De l'Epine, p. 50.

Le zélé Académicien dit poſitivement que les fâ- cheux reſtes, accidens qui ne ſont que trop ordi- naires après la petite Vérole naturelle, ſont infini- ment rares à la ſuite de l'inoculation : » On les pré- » vient par la purgation. M. Ranby atteſte que, » ſur cent perſonnes inoculées, à peine s'en trouve- » t-il une à laquelle il ſurvienne le moindre clou. » Une ſimple ſaignée occaſionne quelquefois de plus » grands & plus dangereux accidens. Il faut donc » commencer par proſcrire ce remede, avant de » faire le procès à l'inoculation. » * *Mém.* de 1754, p. 640. Voyez-y encore la Note (*b*) de la *p.* 642 : & la Note de la *p.* 664, où M. Maty dit qu'en viſi- tant à Londres l'Hôpital de la petite Vérole on ob- ſerve, entre les inoculés & ceux qui ont eu la petite Vérole naturelle, un contraſte étonnant du côté des effets que la maladie produit ſur le viſage ; & que cela peut ſuffire ſeul pour déterminer ceux qui comptent pour quelque choſe l'avantage de n'être pas défigurés. Conſultez les *Mém.* de 1758, p. 450 ; 458, 462, 464-6, 474-5 : le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 12, 59, 61, 62, 86-7, 97 *col.* 2, 100- 1-2-4, 119 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 83, 99, 100-5-7-8-9, 110-1 : ſon ſecond *Rapport*, p. 30, 112-3-6-7, 136, 138, &c.

La crainte de donner par l'inoculation la petite Vérole à une perſonne qui peut-être mourroit ſans l'avoir eue, ceſſe ſi l'on convient avec M. De la Condamine (*Mém.* de 1754, p. 644-5) que » l'on » ne donne pas cette maladie à celui qui ne l'auroit ja- » mais eue naturellement ..... L'expérience (dit-il) » a prouvé qu'il y a des ſujets qui n'ont pu prendre » la petite Vérole par inoculation, quoique l'opéra- » tion ait été répétée pluſieurs fois ..... Celui qui » n'en a pas le principe dans le ſang en ſera quitte » pour une opération moins douloureuſe qu'une ſai- » gnée ; les inciſions ſe ſécheront comme une ſim- » ple coupure. » Voyez M. Gatti, *Réflex. ſur les Préjugés*, pp. 208-9 : le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 28, 29, 43 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 36, 40 : ſon ſecond *Rapport*, p. 39, 41-3-4, 70-1- 9, 81.

Expoſe-t-on réellement ſa vie en ſe ſoumettant à l'inoculation ? Ce problême eſt traité de différen- tes manieres par M. de la Condamine. D'abord il répéte ce qu'il a dit ailleurs, qu'on ne meurt pas de la petite Vérole inoculée ; & que les accidens attri- bués à l'inoculation ont une toute autre cauſe, telle que l'imprudence du malade ou celle du Médecin ; une convulſion, une colique, accidens ordinaires à tous les enfans ; &c. » M. Tronchin (ajoûte-t-il) » en eſt ſi perſuadé, qu'il dit hautement que s'il » perdoit un ſeul malade de la petite Vérole artifi- » cielle, il n'oculeroit de ſa vie. * *Mém.* de 1754, *pp.* 647, 653. Voyez auſſi les *pp.* 643-4, 661 : & les *Mémoires* de 1758, p. 458, 466 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 95-6-7 : ſon ſecond *Rap- port*, p. 14, 151-2-3, 240.

Enſuite M. De la Condamine fait ſentir que l'on s'expoſe certainement à mourir en ſe faiſant ſaigner du bras ; puiſqu'on peut citer un aſſez grand nom- bre de morts occaſionnées par la ſeule piquûre d'une artere. Il eſt prouvé par les dénombremens que, de ſoixante femmes en couche, il en meurt une : toute fille qui ſe marie s'expoſe donc à courir pluſieurs fois ce riſque. * *Mém.* de 1754, *pp.* 647, 657.

Puis venant à ceux qui reprochent à l'inoculation, qu'elle donne un mal que l'on n'a pas : il dit que ce *Préſervatif* a cela de commun avec beaucoup de re- medes très-uſités ; puiſque la Médecine ne guérit les maladies naturelles que par des maux artificiels (qui ne ſont pas même exempts de danger), tels que les ſaignées, les purgatifs, les cauteres, les véſicatoi- res, les vomitifs, &c. * *Mém.* de 1754, *p.* 647, 660 : Gatti, *Réflexions ſur les Préjugés*, &c. p. 58- 9, &c. Voyez encore la *p.* 660 : & le premier *Rap- port* de M. Petit, *p.* 21-2-3, 37-8-9, 77, 90-1 : ſon ſecond *Rapp.* p. 40, 74, 98-9. » D'ailleurs (dit M. De la Condamine, *p.* 645-6) en inoculant la petite » Vérole on fait la même choſe que quand on excite » l'accès de goute lorſque les particules de cette dou- » loureuſe maladie ſont diſperſées dans toute la » maſſe du ſang : dans l'un & l'autre cas on donne » moins une maladie à un corps exempt de la con- » tracter, qu'on ne choiſit le tems le plus favora- » ble pour développer le ferment qui l'occaſionne ; » développement preſque inévitable à l'égard de la » petite Vérole, & beaucoup plus dangereux quand » il ſe fait au haſard, & ſurtout dans un tems d'épi- » démie. » Voyez encore ce qu'il dit dans la *p.* 635 :

& le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 104-5, 110-1.

Si l'on dit qu'en bonne morale il n'eſt pas permis d'expoſer la vie de quelqu'un ſans néceſſité ; on peut demander encore ſi la ſaignée & tant d'autres remedes, ainſi que le mariage, ſont néceſſaires dans tous les cas où on les emploie : car M. De la Condamine vient d'en montrer les dangers. » La morale » défend-elle à l'homme charitable de viſiter des » malades en tems de contagion ; de ſéparer des » gens qui ſe battent ; de ſauver du feu ſes meubles » & ceux de ſon voiſin ; de monter ſur un toît » pour raccommoder une tuile ? Dans tous ces cas » & dans mille autres, on expoſe ſa vie ſans une » néceſſité proprement dite. Tout ce qu'on eſt donc » en droit de prétendre, c'eſt qu'il n'eſt pas permis » d'expoſer ſa vie ou celle d'un autre gratuitement, » inutilement, ou témérairement. Encore, pour » peu qu'on y faſſe réflexion, l'on verra combien » on eſt peu ſcrupuleux ſur l'obſervation de cette » maxime. (Conſultez les *pp.* 659 & 670 du même *Mémoire* : & le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 90, 91) » Mais plus on jugera qu'il eſt criminel » d'expoſer ſa vie ſans néceſſité, plus on doit con- » venir que nous devons veiller à la conſerver, & » que par conſéquent il eſt de notre devoir d'éviter » les dangers dont notre vie eſt menacée ; & de di- » minuer le danger autant que l'on peut, quand le » péril eſt inévitable. (Voyez encore les *Mémoires* de 1758, *p.* 470-1 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 92-6-7 : ſon ſecond *Rapport*, p. 15, 197-8-9, 204) Cette induction habilement tirée conduit M. De la Condamine à développer ce qu'il établit comme un principe exactement vrai : que le *riſque* d'avoir un jour la petite Vérole & peut-être d'en mourir, eſt inévitable pour quiconque ne l'a jamais eue. Il emploie, pour le prouver, la voie du calcul : dans le reſſort duquel il confine l'état de la queſtion, prétendant que l'on a tort de la ſoumettre, comme une affaire de conſcience, à la Morale & à la Théologie. S'il admet (*p.* 669) les Facultés de Théologie & de Médecine, à traiter cette matiere ; il ſouhaite pareillement que les Académies, les Savans, les Gens de Lettres, concourent avec elles, & avec les chefs de la Magiſtrature : mais tous à l'effet de » bannir des ſcrupules » fomentés par l'ignorance ; & de faire ſentir au » peuple que ſon utilité propre, la charité chré- » tienne, le bien de l'Etat, la conſervation des hom- » mes, ſont intéreſſés à l'établiſſement de l'inocula- » tion. » * *Mém.* de 1754, *p.* 648.

Dans le *Mém.* de 1757, M. De la Condamine ajoûte (*p.* 386) que » l'affaire du Médecin par rap- » port à l'inoculation eſt ſeulement d'examiner ſi » les diſpoſitions particulieres de celui qui ſe pré- » ſente ne le rendent pas inhabile à recevoir le fruit » de cette opération. A cet égard le Médecin le plus » habile & le plus expérimenté doit ſans doute être » conſulté par préférence. Mais pour la queſtion gé- » nérale, ſi l'inoculation eſt une pratique ſalutaire ; » ou même cette autre queſtion, eſt-il à propos » d'inoculer les enfans : la déciſion ne roule que ſur » un pur calcul de probabilités. » &c. Voyez les *Réflexions* de M. Gatti *ſur les Préjugés*, pp. 215-6-7, &c : le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 113.

Outre les Médecins déja cités comme favorables à l'inoculation, M. De la Condamine en indique pluſieurs autres de Paris ; & des Theſes ſoutenues tant à Paris que dans les autres Ecoles du Royaume ; qui décident hautement à l'avantage de cette pratique : *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, p. 445-7-8, 454. Il avançoit même alors (p. 452) que » la liſte » des Médecins François qui avoient écrit ouverte- » ment contre l'inoculation, commençoit & finiſ- » ſoit à M. Hecquet. » Mais il faut conſulter la p. 445. Pour ce qui eſt du ſuffrage des Médecins Anglois, V. le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 136-7.

Je reviens aux Calculs du célebre Académicien. Un pere (dit-il) n'héſiteroit pas à faire inoculer ſon fils, ſi cette opération n'avoit jamais été ſuivie d'aucun accident. Mais comme on en cite quelques-uns, il craint que ſon fils ne ſoit la victime d'un malheureux hazard ; c'eſt-là tout ce qui le retient : dans une circonſtance ſi délicate, il ne veut rien hazarder. » Faiſons-lui voir (dit M. De la Condamine) » qu'il eſt dans l'erreur ; qu'il ne dépend pas » de lui de ne rien hazarder ; que la vie de ſon fils » eſt néceſſairement expoſée, ſoit qu'il le faſſe ino- » culer, ſoit qu'il laiſſe agir la nature ; qu'il ne lui » reſte que le choix entre deux hazards, & que la » prudence exige qu'il choiſiſſe le moindre : enfin » comparons les deux riſques, pour l'aider à ſe dé- » terminer. » (*Mém.* de 1754, *p.* 649) Il dit ailleurs qu'une expérience malheureuſe, ſur quarante-neuf qui réuſſiſſent, n'eſt nullement capable d'intimider, puiſqu'on ne peut nier que ſur un pareil nombre de malades de la petite Vérole naturelle, il en ſeroit mort au moins quatorze ; & que l'inoculation admiſe rend donc la petite Vérole quatorze fois moins meurtriere. [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 125 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 40, 41, 96, 97, 98 : ſon ſecond *Rapport*, pag. 14.] M. De la Condamine ſuppoſe au moins comme probable (*Mémoire* de 1754, pag. 650) que tous les hommes ſont ſujets à la petite Vérole, de même que tous les chevaux ont la maladie qu'on nomme gourme ; & qu'il n'y a d'exceptés que ceux qui ne vivent pas aſſez longtems pour ſubir cette criſe. Il obſerve que beaucoup d'enfans ont eu la petite Vérole à la mammelle, ſans qu'enſuite ils le ſachent, parce que les Nourrices en ſont ſouvent myſtere aux parens. (Voyez encore les ſingularités qu'il rapporte, dans ſon *Mém.* de 1758, *pp.* 457, 472-3-4, 457). Si on a lieu de préſumer que quelques adultes meurent dans un âge très-avancé ſans avoir ſubi la petite Vérole, ceux qui en ſont actuellement exempts peuvent ſe flatter d'un ſemblable privilége : mais le nombre des exempts eſt toujours extrêmement petit. On pourroit le réduire à un ſur pluſieurs centaines. M. De la Condamine l'accorde à un dixieme des hommes faits. » Environ la moitié du genre humain » meurt ſans avoir eu la petite Vérole : & à-peu- » près une quatorzieme partie de l'autre moitié » meurt de cette maladie ; » ſuivant les liſtes mortuaires de quarante-deux ans recueillies par M. Jurin. Si de quatorze malades de la petite Vérole naturelle, il en meurt un ; c'en ſont dix qui meurent, ſur cent quarante. En ſuppoſant qu'un dixieme des hommes faits eſt exempt de ce fléau, il faut retrancher quatorze de cent quarante : il en reſte cent vingt-ſix expoſés au péril. Un de quatorze y ſuccombera ; la quatorzieme partie de cent vingt-ſix eſt neuf : il en mourra donc neuf, au lieu de dix qui ſeroient morts ſi tous les cent quarante avoient eſſuié la maladie. [*Nota.* Ces calculs, vrais pour l'Angleterre, ne ſont peut-être pas une regle pour les autres climats. Conſultez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 20 & ſuiv. 111-2 : le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 17, 18, 19, &c]. D'un autre côté plus de ſix mille expériences autoriſent à réduire à un ſeul, ſur près de quatre cent, le riſque de mourir à la ſuite de l'inoculation. Ainſi le danger eſt vingt-cinq à trente fois moindre, que dans la petite Vérole naturelle. Nous

ne pouvons expoſer ici les détails où entre M. De la Condamine pour inſiſter ſur ces calculs, les développer, & en faire ſentir toute la force. Ils occupent les *pp.* 650-1-2-3-4-5-6-7-8, 663-6. » Croira-» t-on (ajoûte-t-il *p.* 658) que toutes ces réflexions » n'aient pas été faites avant de ſe déterminer à faire » courir au Prince de Galles les prétendus riſques de » l'inoculation ? [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 113 : le premier *Rapp.* de M. Petit, *p.* 78, 79, 80-2-3-4-5-6-7-8-9, 90-2-4-6 : ſon ſecond *Rapport*, p. 13, 28, 29, 31-4-8, 72-3-4, 103-4-5, &c, 114-5]. M. Gatti obſerve pareillement que M. le Duc d'Orléans » a donné à la Nation l'exemple » d'un amour paternel tendre & éclairé tout-à-» la-fois, en faiſant inoculer à Paris en 1757 ſes » deux enfans : *Réflexions ſur les Préjugés*, &c. p. 4. » Choiſiſſez un ſujet ſain, jeune, & bien conſtitué ; » qu'un Médecin habile veille à le préparer ; préſer-» vez-le de la contagion épidémique ; inoculez-le » hardiment, ſa vie eſt en ſûreté : » dit enfin M. De la Condamine (*Mémoire* de 1754, p. 662-8). Conſultez les *Mém.* de 1758, p. 450-9, 460-1-2-4-5-6, 471, 480 : le *Rap.* de M. De l'Epine, *p.* 6, 7, 27, 64-5, 83-4-9, 90, &c : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 48, 49, 50, 51-5-6, 70-1-2-5-7, 93, 104 : ſon ſecond *Rapport*, 147, 178, &c.

M. De la Condamine allegue en divers endroits du Mémoire de 1754 le ſuffrage de pluſieurs Théologiens, François & autres, en faveur de l'inoculation ; particuliérement dans les *pages* 641-2 : Voyez encore, ci-deſſus, *pag.* 717. Dans un autre *Mémoire*, de l'année 1757, on lit que ſon Mémoire de 1754 avoit été accueilli en Italie, traduit deux fois en la langue du pays, imprimé & diſtribué publiquement à Rome & ailleurs ; (Voyez le *Mémoire* de 1758, p. 467) & que les Théologiens de cette capitale » avoient jugé très-conforme » aux principes de la charité Chrétienne, de rendre » nul ou preſque nul un danger évident de mort : » *Mém.* de 1757, *p.* 384-5. M. De la Condamine y annonce auſſi (*p.* 386) que M. Chais a répondu d'avance à toutes les objections Morales & Théologiques, dans ſon *Eſſai apologétique de l'Inoculation*, La Haie, De Hondt, 1754 : & que le P. Berti, Auguſtin de Florence, entre autres Docteurs Italiens, a pris publiquement la défenſe de la petite Vérole artificielle. Voyez encore les *Mém. de l'Acad.* an. 1758, p. 446, 456, 468-9. Les Gazettes ayant parlé de l'inoculation dans les tems où cette nouvelle pratique étoit fort célebre en Europe, un Miſſionnaire Carme qu'elles ſeules inſtruiſirent, voyant la petite Vérole enlever rapidement ſes Indiens, préſuma qu'en uſant de ce remede il rendroit au moins douteuſe une mort qui n'étoit que trop certaine vis-à-vis des remedes ordinaires. Quoique n'ayant qu'une connoiſſance très-ſuperficielle de la méthode de l'inoculation, il oſa faire inſérer la petite Vérole à tous ceux qui n'en étoient pas encore attaqués : & il n'en perdit plus un ſeul. Un autre Miſſionnaire de la Riviere Noire ſuivit ſon exemple avec le même ſuccès. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1745, *pp.* 478-9. Voyez encore le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 136.

L'AFFAIRE de l'inoculation ſeroit imparfaitement inſtruite ſi nous ne ſuivions pas l'hiſtoire de cette méthode dans les divers endroits de l'Europe où elle a eu lieu.

En 1748 le Docteur Tronchin, Genevois, alors Inſpecteur du College des Médecins d'Amſterdam, effrayé du danger auquel il avoit vu expoſé un de ſes fils par la petite Vérole naturelle, inocula ſon aîné. Bientôt après il dirigea neuf autres inoculations. On commença à inoculer beaucoup en 1753 à Amſterdam ; à La Haie : & cette méthode s'étendit dans pluſieurs villes de Hollande. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* 1754, p. 627-8. Il eſt à propos de conſulter les *Mémoires* de 1758, p. 460-1 ; & le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 114.

L'inoculation, pratiquée avec ſuccès à Hanovre en 1723, ſur le Prince de Galles & ſur divers particuliers, le fut encore pendant quelques années. On la négligea enſuite. Elle ſe renouvella environ trente ans après, & ſe répandit dans tout l'Electorat, ainſi que dans les villes voiſines, avec des ſuccès brillans. Lorſqu'on fut témoin de la maniere dont elle avoit réuſſi ſur les enfans de M. le Comte de Lynard, le Magiſtrat de Brême établit exprès une maiſon pour inoculer. * *Mémoires de l'Académie des Sc.* 1758, p. 461.

Nous avons déja (*p.* 717) aſſigné une date ancienne à l'inoculation dans le Duché de Cleves, le Comté de Meurs, & le Danemarck. Nous laiſſons aux Lecteurs à conſulter les détails hiſtoriques rapportés par M. De la Condamine au ſujet des progrès que l'inoculation a faits en Danemarck, depuis l'heureuſe épreuve que les Gazettes annoncerent en avoir été faite ſur Madame la Comteſſe de Bernſdorff : *Mém. de l'Acad.* 1758, p. 461-2. On y lit, entre autres choſes intéreſſantes, que Sa Maj. Dan. accorda en 1755 » un fonds annuel » pour l'inoculation des pauvres enfans ; que les » préparatifs & l'opération ſe font dans une mai-» ſon deſtinée à cet effet ; & qu'enſuite on tranſ-» porte dans une autre les enfans inoculés, pour les » traiter. » [Voyez le *Rapp.* de M. De l'Epine, p. 114, col. 1 : & le premier *Rapport* de M. Petit, p. 138.]

Le Docteur Schultz, envoyé de Suede à Londres par ordre du Gouvernement pour s'inſtruire ſur la pratique de l'inoculation ; étant de retour en 1755, » on lui confia les enfans qu'on éleve à » Stockholm aux dépens de l'Etat : pour les inocu-» ler. Les ſuccès encouragerent beaucoup de parti-» culiers à ſuivre cet exemple. La ville de Gottem-» bourg établit un Hôpital pour l'inoculation. Stock-» holm & d'autres villes ſe ſont diſpoſées à de pa-» reils établiſſemens. » Voyez les *Mém. de l'Acad.* 1758, p. 463 : le *Rapport* de M. de l'Epine, p. 114.

Geneve adopta cette pratique en 1750. On aſſure qu'elle y a conſtamment été ſuivie d'heureux effets. *Voyez* le Traité de M. Butiny ſur l'Inoculation : & les *Mém. de l'Acad.* an. 1758, p. 463. [» Geneve » ſemble l'avoir adopté, mais plûtôt (dit M. De l'Epine, *Rapport*, p. 113) » pour ſervir d'entrepôt » à ceux qui viennent de loin s'y faire inoculer, » que pour l'uſage de ſes citoyens ; & les grandes » précautions qu'y apporte M. Guyot, un des plus » célebres Inoculateurs de cette ville, font voir com-» bien eſt redoutable cette opération.]

Lauſanne, Neufchatel, Berne, Bâle, & d'autres villes de Suiſſe, ont éprouvé l'inoculation avec ſuccès. M. le Baron de Haller, dont le ſuffrage fait autorité, a inoculé à Berne ſa propre fille, après avoir perſuadé à beaucoup de peres que cette pratique étoit avantageuſe. Conſultez les *Mém. de l'Acad.* 1758, p. 464.

Depuis 1754, Paris, Lyon, Niſmes, Bordeaux, Nantes, Rennes, Angers, & autres endroits du Royaume, ont fourni quantité d'exemples de petites Véroles inoculées avec tout le ſuccès de-

ſirable, ſur des perſonnes de tout état, de différens âges, & de l'un & l'autre ſexe. M. De la Condamine a conſervé aſſez de ces noms pour opérer une forte préſomption. Voyez les *Mém. de l'Acad.* 1758, *pp.* 449, 455-6-7-8-9: & le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 138: ſon ſecond *Rapport*, p. 61-2-3, 124-5-6, 147-8-9, 150.

L'Italie avoit été informée, dès 1715, de ce que c'étoit que la petite Vérole artificielle. Pylarini, Médecin Grec, qui l'avoit vu pratiquer depuis 1701, ſans vouloir l'approuver, s'en déclara enfin l'apologiſte par un petit ouvrage imprimé à Veniſe en 1715, avec l'attache de l'Inquiſiteur; ſous le titre de *Nova & tuta Variolas excitandi per Tranſplantationem methodus.* Voy. les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1754, p. 617, note (*b*). L'exemple de Geneve facilita l'introduction de la pratique d'Inoculer, dans l'Etat Eccléſiaſtique, en 1750, par le Docteur Peverini Médecin de Citerna. Tout y fut, & ailleurs en Italie dans la ſuite, extraordinairement favorable. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1757, p. 385; & an. 1758, p. 464-5, &c.

La premiere inoculation de Peverini étoit des plus remarquables: il la fit ſur une fille de cinq ans, preſque hétique, couverte de gale, & nourrie par une mere infectée du mal vénérien. Ayant plongé la pointe d'une épingle dans une puſtule d'une petite Vérole confluente dont le malade mourut, il s'en ſervit deux heures après pour faire une légere piquûre à l'enfant; qui ne s'en apperçut pas. Le ſeptieme jour la piquûre s'enflamma; la fievre ſurvint le dixieme; la petite Vérole ſuivit, il ne parut qu'onze grains: nulle fievre de ſuppuration: l'on ne put contenir l'enfant au lit: elle guérit en même tems de ſa gale; & prit de la couleur & de l'embonpoint. Cet exemple d'inoculation fut bientôt ſuivi dans le canton, & ne tarda pas à faire des progrès dans les divers Etats voiſins. M. le Comte de Richecour établit à Sienne en 1755, l'inoculation par autorité du Gouvernement: M. Le Maréchal Botta a pareillement établi à Florence, ſous l'autorité du Gouvernement, un Hôpital pour l'inoculation. Conſultez les *Mem. de l'Acad.* an. 1758, pp. 464-5-6-7-8: & les *Réflexions* de M. Gatti *ſur les Préjugés*, p. 213.

Quoiqu'il ſoit vrai que l'Inoculation a pénétré dans une partie conſidérable de l'Europe: M. de l'Epine fait obſerver qu'on a interdit cette méthode dans tout l'Etat Eccléſiaſtique; que des premiers eſſais, tous malheureux, l'ont exclue de l'Autriche & de la Boheme; qu'on ne l'a point pratiquée dans le Royaume de Naples, ni en Sicile, en Sardaigne, ni en Piémont, non plus qu'en Eſpagne & en Portugal. Voyez ſon *Rapport*, pp. 113 & 114: & le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 134.

Dans les premieres inoculations en Italie, on a tantôt employé la lancette avec un fil de cotton impregné de la matiere; & tantôt une ſeule piquûre d'épingle, ſurtout dans les campagnes, où les meres, ſouvent à l'inſçu de leurs maris, inoculoient leurs enfans pendant le ſommeil; & toujours avec ſuccès. *Mémoires de l'Acad.* 1754, pag. 633: année 1757, pag. 385: année 1758, p. 466.

Le Docteur Tronchin peut être le premier qui ait inoculé en rompant le tiſſu de l'épiderme avec un emplâtre veſicatoire; comme un moyen moins douloureux, & moins effrayant pour les enfans. Il les applique aux jambes plutôt qu'aux bras, dans la vue de procurer au malade alité plus de liberté dans ſes mouvemens. * *Mémoires de l'Acad.* 1754, p. 633. M. De l'Epine ajoûte que l'intention de cette méthode eſt » d'ouvrir un accès moins libre » dans la maſſe du ſang: *Rapport*, p. 85. Conſultez M. Gatti *Réflex. ſur les Préjug.* p. 172-3: l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1761, p. 43-4-5.

M. Petit (ſecond *Rapport*, p. 120) croit que l'on éviteroit les dépôts glanduleux ſubaxillaires, en inoculant vers le bas de l'avant-bras; & appliquant des émolliens ſous les aiſſelles, ou y faiſant mordre quelques ſangſues.

Pour ce qui eſt du *Régime* qu'il convient de faire obſerver aux inoculés, on ne ſuit pas (& on doit ne pas ſuivre) une marche uniforme.

Les Negres des Côtes d'Afrique, dont l'uſage eſt d'inoculer généralement les jeunes gens dès que la petite Vérole naturelle gagne leur voiſinage, les aſtreignent ſurtout à s'abſtenir de toute ſorte de viande, & à boire abondamment de l'eau acidulée avec le jus de citron. * *Mém. de l'Acad.* an. 1758, p. 440. [V. le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 117.]

Une Lettre du Docteur Ranieri Gamucci, Profeſſeur en Médecine à Borgo San-Sepulcro, inſérée dans les Nouvelles Littéraires de Florence en 1756, expoſe la préparation & le régime qu'il faiſoit obſerver à ſes malades. Mais en même tems il avoue que » ceux qui, moins ſcrupuleux que lui, n'ont » pas apporté les mêmes attentions, n'ont pas » moins bien réuſſi. * *Mémoires de l'Acad. des Sc.* 1758, p. 468.

Le Docteur Gatti, Médecin de Piſe, qui a beaucoup inoculé parmi nous, dit expreſſément que l'inoculation eſt » une pratique très-ſimple & plus » facile que le traitement de la plupart des maladies » les mieux connues »: *Réflexions ſur les préjugés qui s'oppoſent aux progrès & à la perfection de l'Inoculation*, pp. 2 & 9. » C'eſt (ajoûte-t-il, p. 9) le point » de vue ſous lequel elle doit être regardée. L'air » d'importance & de difficulté, qu'on lui a donné, » eſt ce qui a le plus contribué à groſſir le nombre » des obſtacles qui s'oppoſent à ſon établiſſement ». V. auſſi le II *Rapp.* de M. Petit, *p.* 69, 70. M. Gatti trouve divers préjugés dans ce que l'on appelle *Préparation des ſujets* avant de les inoculer. Il combat (p. 54 & ſuivantes) la théorie qui traite la petite Vérole, de maladie inflammatoire; & qui conſéquemment preſcrit toujours des ſaignées, des purgations, un régime antiphlogiſtique, &c. » L'in» flammation, qui conſtitue eſſentiellement les ma» ladies inflammatoires, n'eſt (dit-il) qu'un ſymp» tôme dans la petite Vérole; & elle eſt un ſymp» tôme néceſſaire, puiſque ce n'eſt que par l'in» flammation & la ſuppuration des boutons, que » la nature ſe délivre de la matiere morbifique. Un » jeune homme ſain, robuſte & ſanguin, dont le » ſang a par conſéquent la plus grande diſpoſition » à l'inflammation, a quelquefois une petite Vérole » (ſoit naturelle ſoit inoculée) très-légere & très» bénigne; tandis qu'une fille foible & délicate, » & qui a le moins de cette diſpoſition inflamma» toire, a une petite Vérole confluente & mortelle. » * *pp.* 54-5. L'Auteur obſerve (*p.* 56) que la petite Vérole peut devenir très-dangereuſe pour un crocheteur, à la fleur de ſon âge, plein de force, accoutumé au travail & au vin; ſi les ſaignées, les purgations, la diete, &c, parviennent à rendre ſon ſang preſque entiérement diſſout, aqueux, & ſemblable à celui d'un hydropique. Il veut encore (*p.* 58) que l'on inocule très-ſouvent ſans purger & ſans autre préparation; parce que le plus grand nombre des ſujets n'en ont pas beſoin. » Pluſieurs » grands Médecins ont obſervé que les ſaignées

» faites avant l'arrivée de la petite Vérole pour » préparer le ſujet à l'avoir bénigne, ne ſervent à » rien, & nuiſent fort ſouvent » : *pp.* 59, 60. V. le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 91, 92. Les purgatifs ne ſont pas traités plus favorablement par M. Gatti, *pp.* 61-2. » Pour ne parler que des ino- » culations que j'ai faites à Paris, de cent & tant » de ſujets, il y en a (dit-il *p.* 63) quelques-uns » que j'ai ſaignés & purgés : j'ai preſcrit le régime » antiphlogiſtique à la plupart ; & le régime con- » traire, à quelques autres. J'en ai préparé quel- » ques-uns pendant pluſieurs mois. Il y en a une » trentaine que je n'ai point du tout préparés, & » qui n'ont rien changé dans leur ſyſtême de vie, » à qui je n'ai rendu d'autre ſervice que d'appliquer » à leur corps un peu de matiere variolique, & » que j'ai abandonnés entiérement à la nature : & » j'atteſte que ces derniers que je n'ai pas préparés, » parce que j'ai cru qu'il n'y avoit rien à changer » dans leur état, ſont ceux même qui ont eu la » maladie la plus légere. On aura beau me dire » qu'il valoit mieux que leur maladie fût plus grave ; » je ne connois point cet avantage prétendu..... » Je n'adopterai jamais l'art cruel de changer une » indiſpoſition naturellement légere, en une ma- » ladie importante & longue ». Voyez-y encore les *pp.* 67, 98-9, 188, 189, 190-15-6-8 : & les *Mém. de l'Acad.* an. 1758, *pp.* 458, 466, 468 : le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 55-9, 117-8 : & le premier *Rapport* de M. Petit, pp. 51-2-3-4, 113, 125 : ſon ſecond *Rapport*, pp. 80-6-7, 240-1.

Les indices de cette heureuſe diſpoſition qui diſpenſe de préparer à l'inoculation de la petite Vérole ſont, ſelon M. Gatti (*p.* 67-8) l'haleine douce, la peau ſouple ; & qu'une petite bleſſure ſe cicatriſe promptement. On peut alors inoculer ſans crainte, ſans danger ; & pronoſtiquer que la maladie ſera légere. Voyez-le encore, *pp.* 52, 53, 69, 70, 71-2.

On a ſouvent inoculé, avec ſuccès, des enfans à la mammelle. Mais comme les convulſions ordinaires à l'âge tendre peuvent emporter en peu de tems les enfans inoculés, (Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 81) on a pris le parti de ne pratiquer cette opération qu'à l'âge de quatre ou cinq ans. Le Docteur Gatti (*Réflex. ſur les Préjug.* p. 172) ſouhaite que l'on rende univerſel l'uſage d'inoculer les enfans ſains, avant la dentition. V. le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 31, 32-3, &c, 48, 114, 133.

Il y a auſſi des cas extraordinaires où, ſelon M. De la Condamine (*Mém.* de 1757, p. 387), la prudence diſſuade de pratiquer l'inoculation. Tel eſt le cas dont il fait mention dans les *Mémoires de l'Acad.* année 1758, p. 453-4. Une mere prit la réſolution de faire inoculer ſa fille aînée, âgée de dix-ſept ans. Sa ſœur cadette, qui en avoit quatorze, demanda la même grace à ſa mere avec inſtance ; alléguant pour raiſon, le riſque qu'elle courroit de prendre par contagion la maladie de ſa ſœur, dont elle ne pouvoit pas s'éloigner. » La jeune perſonne avoit » été reglée pour la premiere fois ſix mois aupa- » ravant, & n'avoit eu depuis aucune évacuation » périodique. Comme ſa ſanté ne paroiſſoit pas en » être alterée, on ne fit pas attention à cette ſup- » preſſion..... » Un habile Inoculateur augura mal de l'événement, avant même que la malade (qu'il ne connoiſſoit pas) fût en danger. Les regles ſurvinrent en forme de perte. Cet accident rentroit dans le cas des petites Véroles naturelles & imprévues, dans leſquelles il eſt aſſez ordinaire : » il exi- » geoit de nouveaux ſecours, que la malade ne » reçut point à-propos : » la frayeur augmenta le danger : la malade ſuccomba. *Sa ſœur, qui n'étoit point dans les mêmes circonſtances, eut une petite Vérole très-bénigne.* [Au reſte conſultez, par rapport à ce fait, la *Diſſertation neutre ſur l'Inoculation*, page 52-3.]

De pareils accidens, qui frappent plus qu'un grand nombre de ſuccès, ſont bien capables de décréditer une méthode qui n'eſt pas encore ſuffiſamment établie. V. le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 37-9 : ſon ſecond *Rapport*, p. 153, 191-2, &c.

Il paroît que M. De la Condamine ne regarde pas la pratique de l'inoculation comme étant auſſi ſimple & auſſi facile que la prétend M. Gatti : puiſqu'il convient (*Mém.* de 1758, p. 471) que » dans » les commencemens on a inoculé ſans précaution » & ſans choix des ſujets, avant que la méthode » fût perfectionnée ». On a vu effectivement en ſuivant les différentes manieres de donner la petite Vérole artificielle, ſoit en Chine, ſoit en Grece, ſoit dans nos climats, que certaines attentions ont rendu les ſuccès plus certains. La Theſſalienne, par exemple, moins ſuperſtitieuſe que les autres inoculatrices, mais plus capable d'obſerver, réuſſiſſoit conſtamment beaucoup mieux qu'elles. D'ailleurs, ne pourroit-on pas dire que des opérations qui ſemblent très-groſſieres, & exécutées comme au hazard, ſont ſujettes à réuſſir plus certainement, (dans l'inſertion d'une maladie, comme dans la Greffe des Arbres), que de ſemblables opérations dirigées avec art par une main délicate ?

NOUS avons juſqu'ici préſenté l'Inoculation ſous le jour favorable que lui ont ménagé ſes partiſans. L'intérêt de la Vérité, & celui du Bien Public exigent que nous expoſions pareillement ce qui peut être au déſavantage de cette pratique.

M. Gatti, quoique apologiſte de l'Inoculation, a la bonne foi de convenir qu'il lui eſt arrivé de donner la rougeole, & la fievre ſcarlatine, en même tems que la petite Vérole ; s'étant ſervi, pour inoculer, du pus des boutons de perſonnes qui avoient ces maladies, ſans qu'il s'en fût apperçu. Il ajoûte que cette duplication de maladie ne produiſit aucun accident conſidérable. Mais ces faits lui ſuffiſent pour dire » qu'il eſt certain qu'on peut communi- » quer avec la petite Vérole les maladies qui ſont » contagieuſes » : ce qui ſembleroit ne pas s'accorder avec l'aſſertion du Docteur Hoſty, rapportée ci-deſſus (p. 720) d'après les *Mém. de l'Académie.* On y trouve expreſſément exclus de la communicabilité par inoculation, le Virus Vénérien. Le Docteur Gatti excepte pareillement la Pulmonie. Ces deux maux ne ſont-ils donc pas contagieux ? Notre auteur aſſure que » l'on ne communiquera » pas la pulmonie, la paralyſie, le ſcorbut, la » goute, en inoculant la petite Vérole.... comme » on ne communiqueroit pas ces maladies, en in- » troduiſant une goutte du ſang de celui qui en eſt » attaqué, dans une inciſion faite à un homme » ſain ; & comme elles ne ſe communiquent point » par le contact, par la reſpiration. En un mot la » matiere variolique ne communique pas les ma- » ladies du ſujet dans lequel on la prend, à moins » que ces maladies ne ſoient contagieuſes, & que » leur poiſon ne ſoit contenu dans la matiere des » boutons ». Une éruption de petite Vérole dans un ſujet attaqué de virus vénérien, lors-même que ce virus ſe manifeſtera par des boutons particuliers,

ne contiendra donc pas ce dernier poiſon ? Si cette ſuppoſition n'eſt pas bien fondée, n'aura-t-on point à craindre que le virus s'arrête dans le tiſſu de la peau, tandis que la matiere variolique s'alliera avec le ſang ? Conſultez le *Rapport* de M. de l'Epine, *p.* 58-9, 60-1 : & le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 93-4. Cependant le fait très-grave du Docteur Peverini, s'il n'eſt pas un de ces événemens dont le retour dépend de circonſtances rares, peut beaucoup raſſurer contre la crainte de communiquer le virus vénérien, la gale, le ſcorbut, avec la petite Vérole (*Mémoires de l'Acad.* 1758, pp. 465-6). M. Neumann indique des faits qui y ſont analogues : Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 16 & 94. Pour ce qui eſt de la pulmonie, il n'eſt rien moins que décidé qu'on ne puiſſe pas la prendre par la reſpiration, ou par les voies de la tranſpiration. Le Docteur Gatti ajoûte même un aveu, propre à augmenter les craintes. » Il y a » (dit-il) plus de maladies contagieuſes que l'on ne » s'imagine communément ; & j'ai toujours penſé » qu'une partie de celles qu'on appelle ſimplement » épidémiques, ſont vraiment contagieuſes, bien » que le poiſon qui les porte ſoit inconnu, & que » la communication s'en faſſe par des voies incon- » nues ». Voici cependant la conſéquence qu'il en tire. » Quoique la petite Vérole ſoit quelquefois » unie à quelque autre maladie contagieuſe, & que » la matiere variolique puiſſe contenir quelque » autre poiſon contagieux, & communiquer par » conſéquent deux maladies à la fois ; *ce danger*, » loin d'éloigner de la pratique de l'inoculation, » *forme un argument déciſif en ſa faveur.* Le danger » de la combinaiſon d'une maladie contagieuſe avec » la petite Vérole eſt bien plus grand lorſqu'on » attend cette maladie, que lorſqu'on la prend par » la voie de l'inoculation, &c. * *Réflexions ſur les Préjugés qui s'oppoſent* &c. pp. 80-1-2.

M. De l'Epine objecte (*Rappôrt* p. 53-4-5) que les Inoculateurs refuſent d'inoculer des gouteux, des aſthmatiques, des ſcorbutiques, des dartreux, des écrouellés, des perſonnes du ſexe qui ont les pâles couleurs ou dont les regles viennent difficilement, & quantité d'autres qui ont de moindres maux. Il ne leur faut que des ſujets abſolument ſains. Les autres, déja en proie à un mal qui affoiblit leur tempérament, ont plus à redouter les atteintes de la petite Vérole naturelle, que ces perſonnes ſaines dont la vigueur eſt capable d'y réſiſter. » Ceux qui auroient le plus beſoin d'un » préſervatif aſſuré . . . . ſont préciſément (dit-il) » ceux que vous répudiez ; & s'il arrive quelque » malheureux événement, vous ne manquez pas » d'improuver le choix qu'on a fait d'un pareil ino- » culé, & d'imputer ſa mort à la mauvaiſe diſpo- » ſition qui a précédé, & qui eût dû empêcher de » l'admettre à l'opération. Vous les abandonnez » donc impitoyablement à leur malheureux ſort, » à toutes les ſuites déplorables de la petite Vérole » naturelle. . . . . Les Anti-inoculateurs refuſent-ils » leur ſecours à ces infortunés lorſqu'ils ſont atta- » qués de la petite Vérole naturelle ; qui, de votre » aveu, les met en plus grand péril que ceux que » vous inoculez ? Cependant ces ſecours ſont infi- » niment plus ſouvent ſalutaires & heureux, qu'inu- » tiles. Il faut donc, ſi l'on veut oppoſer ſuccès à » ſuccès, & faire une comparaiſon fidelle & légi- » time, compter pour rien, de part & d'autre, » dans le nombre des cures que font les Inoculateurs » & leurs adverſaires, celles qui ſe font ſur des » ſujets affectés d'ailleurs de quelque indiſpoſition ; » puiſque les Inoculateurs les abandonnent abſolu- » ment, & qu'il ſeroit injuſte d'imputer à l'huma- » nité de leurs adverſaires les ſiniſtres événemens » qui peuvent arriver dans ces complications de » maladies. . . . . Le bénéfice qui réſulte du choix » que l'on fait pour inoculer eſt tout à l'avantage » de l'Inoculateur, & nullement au profit de l'Ino- » culé. Rien n'en eſt reverſible au bien public, à » l'état, à l'humanité. . . . Si, à la faveur des pré- » parations employées par la plupart des Inocula- » teurs, l'inoculation devenoit favorable aux per- » ſonnes diſgraciées de la nature ou à celles qui » ont une foible ſanté, alors on pourroit dire que » l'on a fait en cette méthode une découverte bien » précieuſe à l'humanité ». On peut cependant oppoſer à M. De l'Epine ce qu'il rapporte lui-même dans les *pp.* 16 & 94 ; & ce que nous avons obſervé, *p.* 723, *col.* 1, au ſujet du Docteur Peverini. Voyez auſſi le premier *Rapport* de M. Petit, *pp.* 44-5-6-7, 89 : & ſon ſecond *Rapport*, p. 85 & ſuivantes, où entre autres choſes il nie pluſieurs faits allégués par ſon Confrere, & répond aux réflexions qu'on vient de lire. Voyez-y encore la *p.* 188.

De l'aveu de M. Pringle, on éprouve quelques abſcès dans les glandes axillaires, à la ſuite de l'inoculation. Il en ſurvient de dangereux encore ailleurs. Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, pages 69, 70-2-3-4-5-8-9, 87, 92 : les *Obſervations Sommaires* de M. Cochu, art. 8. Sir Hans Sloane mandoit à M. De la Coſte en 1723, que, quoique les inoculés dont il avoit connoiſſance fuſſent tous réchappés ; il ne diſſimule pas que la fievre, les abattemens, les inquiétudes, & même quelquefois les convulſions, & d'autres accidens ſurvenus à quelques-uns d'eux, l'ont un peu effrayé. Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 70-5 : le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 68, 69, 101-2-3-4 : ſon ſecond *Rapport*, p. 96-7, 118-9, 120-1, &c, 127-8-9, 130-1, &c, 153-4-5-6-7-8-9 & ſuivantes.

Un génie ſupérieur, accoutumé à réfléchir, & à raiſonner très-juſte, a fait uſage de ſa ſagacité pour répandre du jour ſur cet objet. Il a publié une *Diſſertation Neutre ſur l'Inoculation de la petite Vérole :* Amſterdam (Paris) 1764, *in*-12, 68 pages. Comme cet excellent morceau eſt devenu fort rare, je croi devoir au Public d'en inférer ici tout ce qui tend directement à éclairer notre maniere de penſer ſur l'inoculation : les endroits renfermés entre deux [ ] ſont des obſervations que j'ajoûte au texte.

I.

Nombre de partiſans de l'inoculation avancent comme une choſe inconteſtable, que tous les hommes viennent au monde avec un germe de la petite Vérole, qui doit ſe développer tôt ou tard par cette maladie. Le Docteur Mead, un des plus éclairés partiſans de l'inoculation, ne parle point de germe inné, mais il ſoutient que tous les hommes doivent avoir la petite Vérole ; nous examinerons dans la ſuite ſi cette petite réſerve doit être admiſe.

Ceux qui ont recherché l'origine de cette maladie, ſans avoir aucunement en vue l'inoculation, diſent que la petite Vérole étoit inconnue du tems d'Hippocrate ; qu'elle parut en Egypte après Mahomet. On ſoupçonne que les Arabes l'y avoient apportée, & que le Commerce du Levant en a infecté l'Europe, d'où elle eſt paſſée en Amérique. En admettant ces faits, qui au moins paroiſſent vraiſemblables, il eſt certain que le germe varioli-

que n'étoit point individuel aux Européens avant que cette maladie leur eût été apportée du Levant. Je ne crois pas qu'on oſe dire ſérieuſement qu'à l'arrivée de cette maladie en Europe, elle ait tout d'un coup affecté non-ſeulement tous les Européens qui vivoient, mais encore *toute leur poſtérité.*

Aimera-t-on mieux penſer que les Européens ont eu d'abord la petite Vérole par communication, & que ceux-ci en ont tranſmis le germe à leurs deſcendans; deſorte que depuis ce tems la petite Vérole ſoit devenue héréditaire? Les partiſans de l'inoculation fourniſſent un fort argument contre ce ſentiment, puiſqu'ils aſſurent que la maladie de la petite Vérole dépure le ſang de toute affection variolique, au point que preſque toujours celui qui a éprouvé cette maladie, n'eſt plus ſuſceptible de la contracter, ni naturellement, ni par communication, ni par l'inoculation. Si cette aſſertion eſt auſſi vraie que les Inoculateurs le prétendent, il s'enſuit que tous ceux qui ont eu la petite Vérole ſont auſſi exempts de cette maladie que l'étoient nos peres, avant que la petite Vérole eût été apportée d'Orient: car je demande ſi des peres peuvent communiquer à leur poſtérité une maladie dont ils n'ont plus le moindre veſtige. D'où l'on peut tirer cette conſéquence, que les enfans de ceux qui ont eû la petite Vérole, ſont abſolument exempts du germe variolique; &, ſi cela eſt, plus il y auroit de gens mariés qui auroient eu la petite Vérole; moins il y auroit d'enfans ſuſceptibles de prendre cette maladie, ni naturellement ni par communication, ni par l'inoculation; & la petite Vérole devroit s'éteindre d'elle-même: ce qui n'eſt pas.

Ainſi les Inoculateurs *dont nous parlons* fourniſſent ſans y penſer, un fort argument contre le germe inné de la petite Vérole. C'eſt néanmoins la baſe fondamentale de leur ſyſtême. Car, ſuivant eux, tous les hommes apportent en naiſſant un germe variolique; ou, ſuivant le Docteur Mead, une diſpoſition à avoir néceſſairement cette maladie; dont ils ne peuvent être délivrés qu'en éprouvant la petite Vérole, ou naturellement, ou par l'Inoculation. Mais il ſeroit à deſirer qu'on expliquât clairement ce qu'on entend par ce *germe*; par cette *diſpoſition néceſſaire.* Prétend-on que les humeurs de tous les hommes ſont ſuſceptibles d'acquérir une certaine altération, une putridité, quand il ſe préſente quelque cauſe capable de la produire? Si le prétendu germe variolique ſe réduiſoit à ce point, je l'accorde. Mais en cela je n'apperçois rien qui ſoit propre ou particulier à la petite Vérole, & qui ne ſoit commun à une infinité d'autres maladies; la rougeole, le pourpre, le millet, la gale, la peſte, & toutes les maladies contagieuſes. Ainſi, en prenant la choſe dans ce ſens, on peut dire que tous les hommes naiſſent avec le germe d'une infinité de maladies, c'eſt-à-dire, avec la poſſibilité d'en être affligés. Cependant je crois que perſonne ne voudra en conclure qu'il ſeroit utile à la population, de trouver des moyens de faire contracter toutes ces maladies aux gens qui jouiſſent d'une bonne ſanté. [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 18, 25-6.]

Mais nombre de partiſans de l'inoculation avancent & ſoutiennent qu'il y a un levain particulier & variolique, qui exiſte dans les liqueurs; que, tant qu'il n'eſt pas aſſez abondant pour produire leur corruption, il circule avec elles, ſans cauſer de trouble ſenſible; qu'il faut que ce levain s'accumule de lui-même, & peu-à-peu, juſqu'à ce qu'étant en aſſez grande quantité, il produiſe une fermentation générale, d'où réſulte la dépuration des liqueurs. D'après cette théorie on croit pouvoir abréger ce terme en introduiſant dans le ſang une quantité de ce levain: car alors la ſomme du virus étant ſuffiſante pour faire fermenter les liqueurs, la petite Vérole ſe déclarera, & il s'enſuivra une dépuration pareille à celle que peut opérer la petite Vérole naturelle. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, p. 13. M. Gatti prétend prouver qu'il ne paroît aucune ſorte de fermentation dans le ſang, à l'occaſion de la petite Vérole: *Réflexions ſur les Préjugés*, p. 19, 20-1-2.]

En ſuivant les faits, je vois un homme qui ſe porte bien; car on a ſoin de le choiſir en cet état: on lui fait une petite inciſion à la peau, dans laquelle on met un peu de pus variolique: quelque tems après il a mal à la tête; quelquefois il a peu de fievre; d'autres fois la fievre eſt conſidérable: il ſurvient preſque toujours une éruption à la peau; rarement abondante; ſouvent peu conſidérable; les boutons s'affaiſſent; & on dit cet homme, quitte de la petite Vérole pour toute ſa vie.

Je vois clairement dans les faits qu'une petite quantité du levain variolique a produit une effervescence & une corruption dans la maſſe des humeurs qui ſe ſont dépurées par une éruption à la peau. Ce ſont des faits qu'on ne peut révoquer en doute. J'accorde même que ſuivant l'état des liqueurs de l'inoculé, l'altération des humeurs aura été plus ou moins conſidérable; & quelquefois l'introduction du virus variolique n'aura produit aucun effet. Mais il n'eſt point prouvé qu'il exiſtoit dans les inoculés un principe de petite Vérole; & qu'il falloit un atôme du pus variolique pour exciter la maladie. Je ne dis pas que cette aſſertion ſoit fauſſe, mais je nie que la vérité en ſoit démontrée: car il me ſemble qu'on pourroit en dire autant de la gale; & ſuppoſer qu'il y avoit dans les humeurs de celui qui l'a gagnée, une certaine quantité du virus propre à cette maladie, & qu'une petite quantité de virus qu'on y ajoûte étoit néceſſaire pour produire l'éruption de la gale.

Si l'on dit, pour prouver qu'il faut un germe de petite Vérole inhérent dans le ſang, qu'il y a des ſujets qui, faute de ce virus, ne contractent point la petite Vérole par l'inoculation: je dirai de même, qu'il ſe trouve des perſonnes qui ne prennent point la gale en couchant dans des draps imbus du virus de la gale. Ainſi on pourroit dire à l'égard de la gale, comme à l'occaſion de ceux qui ne peuvent prendre la petite Vérole, qu'ils n'avoient point le germe de la gale dans le ſang.

Pour ſuivre plus loin cette comparaiſon: je dis que ſi, entre les perſonnes inoculées avec un même virus variolique, on en voit qui ont des éruptions conſidérables, pendant que d'autres en ont ſeulement de légeres; il en eſt de même de ceux qui gagnent la gale. Car pour les uns, c'eſt une légere incommodité qui ſe guérit aiſément; & pour d'autres, c'eſt une maladie rebelle qu'on a beaucoup de peine à guérir. Ce que je viens de dire de la gale & de la petite Vérole, peut s'entendre de toutes les maladies contagieuſes qui s'étendent par communication, & ſans qu'on ait jamais imaginé que chacune eût un germe particulier & inné dans les humeurs. Ce n'eſt donc pas ſans fondement que je regarde le *germe variolique inné*, comme une ſuppoſition dénuée de preuves.

Nous conviendrons volontiers que l'éruption variolique produit une dépuration des humeurs: mais je ne vois pas qu'on en pût tirer cette conſéquence,

qu'on n'a plus à craindre le retour de la petite Vérole.... Car, ſi le germe variolique inné n'eſt plus admis, il me ſemble qu'un ou deux ans après qu'on a eu la petite Vérole, la maſſe des humeurs eſt revenue à-peu-près dans le même état où elle étoit avant leur dépuration. Ainſi je ſoupçonne qu'elles ſont capables de contracter les mêmes affections d'effervescence & de putridité qu'elles avoient avant leur dépuration: ce qui porteroit à conclure qu'un homme qui a eu une fois la petite Vérole, peut l'avoir une ſeconde par communication; comme un homme guéri de la gale, peut la gagner de nouveau en couchant avec un galeux. Mais ne nous preſſons point de prendre un parti ſur ce point délicat, il mérite d'être diſcuté ſéparément. [Conſultez les *Obſervations Sommaires* de M. Cochu, art. 3. M. Petit (premier *Rapport*, p. 7) dit que les Inoculiſtes modernes, ne penſent plus que tous les hommes apportent en naiſſant, le germe de la petite Vérole; ni que perſonne n'en ſoit exempt, ou que tous ſans exception ſoient deſtinés à avoir la petite Vérole naturelle. Mais ces ſentimens ſont propres à un très-petit nombre.]

II.

Au lieu du prétendu germe inné, ſur lequel nous venons de jetter des doutes; regardons la petite Vérole comme une *Maladie Contagieuſe*, qui attaque d'autant plus d'individus, qu'il y en a un plus grand nombre qui en ſont affligés. Chaque malade eſt alors un foyer de contagion, qui s'étend aux environs. L'embrâſement ne réſide point dans les corps inflammables; ils reſtent des ſiecles ſans ſe conſumer: mais l'embrâſement s'y établit bientôt quand on en approche un corps enflammé. Voilà ce qui réſulte de la Contagion. Nos liqueurs ſont ſuſceptibles d'un nombre infini de différentes altérations, qu'elles contractent ſuivant les circonſtances: ici le pourpre; là, la peſte; ailleurs la petite Vérole. [Le Docteur Gatti a diſcuté ſi la petite Vérole eſt toujours contagieuſe, ou quelquefois ſpontanée; & s'eſt décidé pour le premier ſentiment: *Réflexions ſur les Préjugés*, p. 41-2, &c. Voyez auſſi le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 207-8.]

L'exemple de la peſte que nous adoptons ici, ne peut être affoibli par la prétention d'un célebre Médecin qui a oſé ſoutenir qu'aucune maladie n'étoit contagieuſe. Il n'eſt pas douteux qu'il y a des tempéramens ſur leſquels la contagion n'a pas de priſe: on a vu, dans toutes les peſtes, des perſonnes qui ſe ſont livrées avec un zèle vraiment héroïque au ſoulagement des peſtiférés, ſans en avoir reçu la moindre atteinte; on cite encore en Provence, M. l'Evêque de Marſeille, M. Verre Apothicaire des Galeres, quelques Médecins, pluſieurs Conſuls, &c. Je connois de même des perſonnes qui n'ayant jamais eu la petite Vérole, ne l'ont point gagnée en ſecourant ceux qui étoient affligés de cette maladie. On a bien entendu rapporter contre la contagion de la petite Vérole, qu'une femme qui n'avoit point la petite Vérole étoit accouchée d'un enfant qui l'avoit eu avant de naître. Nous pourrions révoquer ce fait en doute; & dire qu'on a pris pour l'impreſſion de la petite Vérole, une maladie de la peau: mais bornons-nous à dire que ces exemples rares ne perſuaderont jamais que la peſte & la petite Vérole ne ſont point contagieuſes. [Conſultez le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 26.]

Au contraire, de ce que je viens de dire, il eſt certain qu'il ſe trouve des tempéramens qui, je ne ſai pour quelle raiſon, ont une grande diſpoſition à prendre toutes les maladies contagieuſes.

Il demeure donc très-douteux que tous les hommes apportent en naiſſant, le germe de la petite Vérole: & ſans nier qu'elle peut, comme quantité d'autres maladies, être héréditaire, nous regardons comme probable que cette maladie contagieuſe s'étend proportionnellement au nombre de ceux qui en ſont attaqués. Je me confirme dans ce ſentiment par l'obſervation que j'ai faite dans la petite ſphere d'hommes que je connois; qu'il s'en trouve pluſieurs qui terminent une carriere aſſez longue, ſans avoir jamais eu la petite Vérole. Si le Docteur Mead a raiſon pour l'Angleterre, je ne puis me départir de ce que j'ai vu en France, où je connois beaucoup de gens aſſez âgés qui n'ont jamais eu la petite Vérole: & j'ai eu pluſieurs de mes proches qui ont terminé une carriere fort longue ſans avoir jamais eu cette maladie. Je pourrois même citer pluſieurs Médecins aſſez âgés qui ne l'ont point encore eue. [Quoique l'Auteur ait jugé à propos de ne pas ſe nommer, les faits qu'il allegue doivent n'être nullement ſuſpects. J'oſe me porter pour garant de l'exacte véracité qui fait partie du caractere de cet illuſtre Anonyme. D'ailleurs, M. De l'Epine (*Rapport*, p. 19) cite un célebre Anglois qui convient que ces exceptions ſont plus communes en France qu'en Angleterre. Conſultez-le encore, *pp.* 24-5-6-7: & le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 72.]

Je l'ai dit (continue notre Auteur): quand je regarde comme douteux que tous les hommes apportent en naiſſant un germe variolique, j'entends parler d'une affection originelle à la petite Vérole. Car je conviendrai volontiers qu'il n'y a point d'animal qui n'ait quelque diſpoſition particuliere à quelque maladie; des poitrines foibles; de la diſpoſition aux obſtructions, aux catarrhes, à la goute, aux ſcrofules, aux rhumatiſmes, &c. Dans ce ſens général j'admets de même, que certaines perſonnes ont un ſang très-diſpoſé à l'inflammation: le ſang de quelques autres peut tendre à la putréfaction; ou à cette effervescence qui produit la petite Vérole. Je vais plus loin: je conviens que, comme quantité de maladies ſont héréditaires, puiſque l'on voit toute une famille être affligée de la goute, ou avoir une grande diſpoſition à la pulmonie, aux ſcrofules; il peut s'en trouver qui aient plus de diſpoſition que d'autres à la petite Vérole. Mais dans toutes ces obſervations, on n'apperçoit rien qui caractériſe quelque trait particulier à la petite Vérole: & on ne peut en conclure que l'eſpece humaine ſoit plus affectée du germe de la petite Vérole, que de celui de toute autre maladie héréditaire ou contagieuſe. Car je crois qu'il en eſt de la petite Vérole, comme du mal vénérien: on peut l'apporter en naiſſant: & quand on eſt né de parens ſains, on peut gagner ces maladies de bien des façons différentes. Je me borne pour le préſent à ces réflexions: on en trouvera de plus concluantes, dans la ſuite.

Comme mon intention n'eſt point d'engager à proſcrire l'Inoculation, mais uniquement d'examiner ſi les moyens qu'on emploie pour l'établir ſont exempts de tout reproche, & ſi on ne donne pas comme des principes généraux & inconteſtables des faits qui ſouffrent beaucoup d'exceptions; je ne diſſimulerai point que j'ai connu pluſieurs perſonnes qui n'ont joui que d'une ſanté chancelante, juſqu'à ce qu'elles aient eu la petite Vérole, & qu'enſuite leur tempérament s'eſt conſidérablement fortifié. C'eſt, dira-t-on, parce que ces perſonnes avoient un germe

de petite Vérole, qui devoit ſe développer : mais d'autres grandes maladies produiſent ce même bon effet. Je jouiſſois d'une ſanté fort incertaine : une petite Vérole des plus confluentes ne l'a point affermie ; j'ai éprouvé une terrible fievre maligne, & depuis ce tems j'ai joui d'une fort bonne ſanté. On dira donc que j'avois un germe de fievre maligne dont il falloit que mon ſang ſe dépurât. Il paroît plus naturel de penſer que les ſecouſſes de cette violente maladie, & la quantité de remedes que j'ai été forcé de prendre, ont changé mon tempérament. N'en peut-on pas dire autant de la petite Vérole ? Cependant il ne faut pas croire que toutes les fievres malignes, ni toutes les petites Véroles, ſoient ſuivies d'un auſſi bon ſuccès. Ces maladies produiſent quelquefois des effets tout contraires ; & on reſte affligé de maux qui ne finiſſent qu'avec la vie.

III.

On prétend que quiconque a eu une fois la petite Vérole, en eſt exempt pour toujours : & il importe aux partiſans de l'inoculation, qu'on en ſoit perſuadé ; puiſqu'aucun autre motif ne pourroit engager auſſi efficacement à chercher, de deſſein prémédité, une maladie que l'on craint. [V. le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 83-4.]

Je ne diſconviens point qu'il eſt rare qu'on ait pluſieurs fois la petite Vérole. Il paroit même que ceux qui ont éprouvé une fois cette maladie, courent beaucoup moins de riſque de la gagner, que ceux qui ne l'ont jamais eue. Mais auſſi l'on généraliſe trop cette propoſition, qui ſouffre un aſſez grand nombre d'exceptions : rarement on ſe trouvera dans une compagnie nombreuſe, ſans rencontrer pluſieurs des aſſiſtans qui aſſurent avoir eu pluſieurs fois la petite Vérole. Il eſt vrai qu'auſſitôt un zélé partiſan de l'inoculation nie le fait à celui-là même qui ſe donne pour exemple. *Vous avez eu*, lui dit-on, *une petite Vérole volante ; une maladie qui a produit des boutons ſur la peau : mais cette maladie n'eſt point du tout une petite Vérole.* J'examinerai dans un inſtant ſi cette aſſertion n'eſt point controuvée par les partiſans de l'inoculation. J'ai trouvé au moins deux perſonnes qui m'ont aſſuré avoir eu, trois fois, la petite Vérole : une fois en nourrice, » (qu'on ne la compte pour rien, diſoient-elles ; » qu'on la regarde comme une petite Vérole vo- » lante) : Mais je l'ai eu deux fois en âge de raiſon ; » j'en ai été très-malade ; & toutes les deux ont » laiſſé de leurs marques ſur mon viſage. Inutilement » tous les Inoculateurs ſe réuniroient pour me per- » ſuader qu'une de ces deux maladies n'étoit point » la petite Vérole : les Médecins qui m'ont traité » dans ces maladies, ont reconnu tous les ſymptô- » mes de cette terrible maladie ; ils m'ont traité en » conſéquence ; j'en ai éprouvé tous les effets ; j'en » porte les marques ; il ne peut me reſter ſur cela » le moindre doute. »

Je le répete : ces cas ſont rares. Mais ſi l'on eſt de bonne-foi, on conviendra qu'il arrive très-rarement qu'on ait deux fois une fievre maligne ou d'autres grandes maladies. Il y a, au reſte, cette différence que, comme la petite Vérole eſt une maladie plus contagieuſe que la fievre maligne, on eſt plus expoſé à la reprendre. Mais je puis conclure de ce que je viens de dire, que la regle générale qu'on veut établir ne laiſſe pas de ſouffrir un aſſez grand nombre d'exceptions. [Conſultez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 25, 31-2-3-4-5-6-7-9 : le ſecond *Rapport* de M. Petit, p. 33-5-6-7, 43-6-7-8-9, 50-1-2-3, 66-8.]

IV.

Avant qu'on ſongeât à établir l'Inoculation, les Médecins diſtinguoient la petite Vérole en diſcrete, & confluente ; & l'une & l'autre encore en ſimple (ou bénigne), & maligne. Si, dans la petite Vérole ſimple, il y avoit peu de boutons ; on l'appelloit *volante*. Ainſi, dans des tems où il y avoit d'habiles Médecins, on penſoit que les différentes petites Véroles dépendoient de la quantité & de la qualité du virus : deſorte que la petite Vérole étoit dite volante, quand le virus étoit en petite quantité ; bénigne, lorſque le virus étoit plus abondant ; & confluente, quand il l'étoit encore plus. Je m'abſtiendrai d'aſſurer que tous les Médecins avant l'inoculation penſoient de cette façon : mais je puis certifier que c'étoit la doctrine de pluſieurs Médecins célébres. Il y en a encore qui penſent que les petites Véroles volante, folle, ou adulterine même, différent beaucoup moins des diſcretes & bénignes, que celles-ci ne différent des confluentes graves : & je crois que les Inoculateurs auroient peine à en aſſigner les caracteres diſtinctifs, ſi préciſément qu'on n'apperçût beaucoup d'intermédiaires. [V. le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 187-8, 190.]

Les partiſans de l'inoculation ont bien ſenti qu'on pouvoit établir ſur ces principes un furieux argument contre le ſyſtême de l'inoculation : car, 1°. on pouvoit dire : Si toutes les petites Véroles bénignes, ne différent que par l'abondance du virus ; comme il eſt certain que quantité d'hommes ont eu la petite Vérole diſcrete ou confluente, après avoir eu ce qu'on nomme la *petite Vérole volante* ; il ſeroit hors de doute, qu'il n'y a rien de ſi commun que d'avoir pluſieurs fois la petite Vérole. Je ne crains pas qu'on oſe avancer qu'une petite Vérole volante n'eſt point aſſez conſidérable pour épurer la maſſe du ſang, du virus variolique : car je rétorquerois l'argument, en diſant que, comme l'inoculation n'eſt ſouvent ſuivie que de l'éruption d'un petit nombre de boutons, qui ordinairement ne font qu'une légere impreſſion ſur la peau ; cette légere maladie ne peut pas plus dépurer le ſang, qu'une petite Vérole volante. C'eſt ſans doute, pour éviter de pareilles objections, que des Inoculateurs ont pris le parti de ſoutenir contre le ſentiment de pluſieurs célebres Médecins, que ce qu'on nomme la *petite Vérole Volante*, n'étoit point une vraie petite Vérole, mais une maladie éruptile, d'un tout autre genre. On va plus loin : s'il ſurvient à un homme qui a été inoculé, une maladie qui ait tous les ſymptômes de la petite Vérole, des boutons qui ſuppurent & qui gravent la peau, comme cela eſt arrivé pluſieurs fois ; on nie fermement que ce ſoit une petite Vérole : ou bien on donne à cette maladie le nom de *petite Vérole de Cochon ;* nouveau genre de maladie inconnu des Anciens, & imaginé pour ſoutenir, contre la dépoſition des faits, l'efficacité de l'Inoculation.

Si je m'étois permis de faire des expériences ſur des hommes, j'en aurois inoculé avec du pus de petite Vérole volante ; avec celui de cette petite Vérole qu'il a plu de nommer de *Cochon :* & après avoir répété pluſieurs fois les expériences, j'aurois pu décider ſi ces petites Véroles ſe communiquent par l'inoculation ; ſi, ſuppoſé qu'elles ſe communiquent, elles avoient conſervé leur caractere benin ; ou ſi elles avoient produit des petites Véroles, tantôt diſcretes, & tantôt confluentes. Mais je ne ſache pas qu'on ait exécuté ces ſortes d'expériences ; elles

auroient

auroient été pénibles : il eſt plus tôt fait de décider. J'ai dit les raiſons qui m'ont détourné de faire les expériences que je viens d'indiquer ; c'eſt pourquoi je me garderai de prononcer ſur l'identité des virus des différentes petites Véroles, & je ne blâmerai point ceux qui n'ont pas voulu expoſer des hommes à des épreuves qui pouvoient leur être funeſtes. Mais je dis qu'on n'apporte point de preuves ſuffiſantes pour me déterminer à abandonner le ſentiment des Anciens.

Je trouve des Médecins, partiſans de l'inoculation ; qui me diſent, dans la vue de mettre à l'écart les petites Véroles volantes & de cochon : » Je ne » reconnois pour petites Véroles que celles qui com- » mencent par un friſſon qui eſt ſuivi d'une chaleur » très-forte, d'un mal de tête violent, de douleurs » dans le dos, de vomiſſemens, de ſueurs abondan- » tes, quelquefois d'aſſoupiſſement, de ſtupeurs ou » de convulſions ; il faut que ces accidens ſoient ſui- » vis d'une éruption, de puſtules d'un rouge pâle, » qui ſe montrent d'abord à la face, au corps, à la » poitrine ; enſuite ſur tout le corps, qui devient » bouffi. Les puſtules groſſiſſent : elles ſe rempliſ- » ſent de pus : tous ces petits abſcès cauſent de gran- » des douleurs, & excitent la fievre : l'enflure dimi- » nue, les puſtules s'affaiſſent, il ſe forme des croû- » tes qui ſe détachent : enfin il reſte ſur la peau des » taches rouges & des enfoncemens. »

J'avoue que voilà à-peu-près les ſymptômes les plus ordinaires de la petite Vérole ; mais ces ſymptômes ne ſe rencontrent pas toujours réunis dans une même maladie : quelquefois la petite Vérole n'eſt point précédée de maux de cœur ; le mal de tête n'eſt pas toujours violent : certaines petites Véroles aſſez abondantes n'ont point laiſſé de gravures conſidérables à la peau ; & j'ai connu des malades attaqués de petites Véroles confluentes, qui ont guéri ſans avoir eu de fievre.

D'ailleurs, d'autres maladies que la petite Vérole, s'annoncent par des ſymptômes à-peu-près pareils ; & dans ces cas les Médecins ne connoiſſent décidément la petite Vérole, que quand l'éruption eſt faite. [M. De la Condamine ajoûte au témoignage de Boerhaave, des faits qui ſont venus à ſa connoiſſance ; pour avertir qu'il y a de vraies petites Véroles qui ſe terminent ſans aucune éruption : *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1758, *pp.* 472-3. Conſultez auſſi le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 14. Ces allégations ſemblent embarraſſantes pour les Inoculateurs. Mais ils ont un ſigne caractériſtique. » Quand » l'inoculation a produit ſon effet, il ſe fait aux lieux » par leſquels le levain a été introduit, un eſcarre » blanchâtre ; après la chûte duquel les plaies ſup- » purent, & laiſſent enſuite une cicatrice à-peu- » près ſemblable à celle d'un cautere fermé. Quand » l'opération eſt manquée, ces mêmes plaies ſe fer- » ment comme une ſaignée. » Voyez le ſecond *Rapport* de M. Petit, *p.* 65-6. Voyez-y encore les *pages* 228-9, 233-4-5-6-7-8.]

Je ne crois pas qu'on refuſe de m'accorder que ſi on retranchoit de la claſſe des petites Véroles, celles où il manque quelques-uns des ſymptômes que je viens de rapporter, cette maladie ne ſeroit pas auſſi fréquente qu'elle l'eſt. Je dis plus ; on pourroit avancer hardiment que preſque aucun inoculé n'auroit eu la petite Vérole : car, entre un nombre que j'ai été à portée de connoître, qu'on diſoit très-bien inoculés, & qu'on aſſuroit être exempts pour toute leur vie de la petite Vérole ; la plupart n'avoient eu que les ſymptômes de la petite Vérole volante la plus légere. D'où je ſerois porté à conclure que ſi les petites Véroles volantes, celles qu'on nomme de *Cochon*, ou même celles qu'on nomme très-benignes & diſcretes, ne préſervent point d'avoir dans la ſuite la petite Vérole ; preſque toutes les petites Véroles qu'on a par inoculation ne doivent pas plus en préſerver : & que c'eſt chercher à faire illuſion que d'aſſurer ceux qui, ſix mois, un an, ou plus, après avoir été inoculés, ont des maladies éruptiles où il ſe forme des boutons qui ſuppurent, & qui gravent la peau ; que la maladie qu'ils éprouvent, n'eſt point une petite Vérole.....

Ne diſputons point ſur les termes ; & ſoyons de bonne foi : on ne peut diſconvenir que des perſonnes qui ont été inoculées, ont enſuite eu la petite Vérole naturelle ; mais auſſi ceux qui ſont oppoſés à l'inoculation, doivent accorder que ces exemples ſont fort rares. [Conſultez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 38-9, 40-1-2-3-4-5-6-7-8, 50-1-3.]

Je ſai qu'on prétend prouver que la petite Vérole ne prend plus ceux qui l'ont eue une fois ; en diſant que l'inoculation ne peut pas réuſſir ſur ceux qui ont déja eu la petite Vérole..... Il ne ſuffiroit pas que deux ou trois perſonnes ſe fuſſent ſoumiſes à cette expérience ; puiſqu'il eſt très-avéré que des gens qui n'avoient jamais eu la petite Vérole, ont été obligés de ſe faire inoculer deux ou trois fois, pour obtenir l'éruption qu'ils déſiroient. On aſſure même que quelques perſonnes n'ont jamais pu ſe procurer cette ſatisfaction : &, pour les tranquilliſer, on a imaginé de les aſſurer que l'inoculation n'avoit manqué, que parce qu'elles n'avoient point de virus variolique dans le ſang, & qu'elles étoient auſſi exemptes de reprendre la maladie, que ſi elles avoient eu une éruption abondante. Comme il falloit trouver des moyens de conſolation pour tous ceux qui avoient la bonté de ſe faire inoculer, on a dit à ceux à qui il étoit reſté un ulcere à l'endroit où l'on avoit appliqué l'inoculation, que tout le virus variolique s'échappoit par la plaie ; & que leur ſang en étoit auſſi dépuré, que s'ils euſſent ſouffert une forte éruption.

Si cette derniere aſſertion étoit ſuffiſamment prouvée, je dirois (avec M. Raſt) : au lieu d'inoculer ceux qui craignent la petite Vérole, appliquons-leur des véſicatoires ; faiſons-leur des cauteres, des ſétons. [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, p. 59 : le premier *Rapport* de M. Petit, p. 101] Il eſt vrai que ces ſecours ont paru utiles à ceux qui avoient actuellement la petite Vérole : cependant je crois que ſi l'on ſe donnoit la peine de faire des recherches, on trouveroit des gens chargés de cauteres qui n'ont point évité la petite Vérole.

V.

Tous les partiſans de l'inoculation conviennent que la petite Vérole naturelle exempte d'avoir une ſeconde fois cette maladie ; au moins auſſi efficacement, que peut le faire la petite Vérole donnée par inoculation. Malgré ce que j'ai dit plus haut, il me paroît aſſez généralement vrai qu'on a tarement deux fois la petite Vérole. Mais ce qu'il faut examiner, c'eſt s'il y a de l'avantage à ſe la procurer par inoculation.

D'abord je me trouve diſpoſé à croire que la petite Vérole vient preſque toujours par communication. Qu'on ait fait des inciſions à la peau pour y introduire le venin variolique : qu'on ait pris le virus en poudre par le nez : qu'il ſe ſoit introduit par les

pores de la peau, en couchant dans des draps imbus de ce venin, ou en ſecourant les malades; il ſemble que toutes ces choſes ſoient fort indifférentes; & que dans ces cas il en réſulte une vraie inoculation. Cependant, il faut convenir que très-ſouvent la petite Vérole qu'on donne par inoculation, eſt moins dangereuſe que celle qu'on prend naturellement. Eſſayons de découvrir quelle en eſt la raiſon.

1°. On a grand ſoin de ne donner la petite Vérole qu'à des gens ſains, & d'un âge convenable: dans la petite Vérole naturelle, les valétudinaires en ſont attaqués comme les autres; & peut-être plus fréquemment. Il eſt vrai que s'il n'y avoit que cet avantage, on n'y gagneroit pas beaucoup du côté de la population; puiſque les gens ſains qui prendroient naturellement la petite Vérole, s'en tireroient communément bien; & que la mortalité tomberoit ſur les perſonnes valétudinaires, qu'on refuſe d'inoculer. Mais un homme de bon tempérament ne jouit pas toujours d'une bonne ſanté. On choiſit pour l'inoculation le tems le plus favorable; au lieu que la petite Vérole naturelle ne fait aucun choix. Voilà un premier avantage pour l'inoculation. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, p. 48, 49, 50.]

2°. On peut éviter d'inoculer dans les tems de grande chaleur, où l'on a à craindre des orages. Car ces tems, qui fatiguent beaucoup ceux qui ſe portent le mieux, ſont ſouvent cruels quand on eſt accablé par de grandes maladies; &, pour les perſonnes peu opulentes, dans le tems des grands froids. La petite Vérole naturelle ſaiſit dans toutes les ſaiſons: c'eſt un ſecond avantage pour l'inoculation. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, p. 54-5.]

3°. On choiſit, pour inoculer, le pus d'une petite Vérole benigne; au lieu que ceux qui la prennent naturellement, peuvent la contracter d'une petite Vérole d'un mauvais caractere. Ce point eſt important. Car, quoique l'on conçoive qu'un même virus pourroit contracter un caractere de malignité plutôt dans un ſujet que dans un autre; & qu'on remarque effectivement qu'entre pluſieurs perſonnes inoculées avec un même virus, les unes ſont plus malades que d'autres; il paroît vraiſemblable qu'en inoculant avec le pus d'une petite Vérole maligne, la petite Vérole qu'on recevroit auroit un caractere plus ou moins malin: & je crois qu'il eſt arrivé bien rarement qu'un inoculé avec un pus benin ait éprouvé une petite Vérole vraiment maligne. Ce point paroît très-favorable à l'inoculation. Car on ſait que les petites Véroles benignes & diſcretes ne ſont point dangereuſes.

J'ai dit que *rarement* la petite Vérole donnée par l'inoculation prenoit un mauvais caractere: afin qu'on ne prenne pas cette propoſition comme générale. Car il eſt certain que quelques-unes ont pris un mauvais caractere; & quelque ſoin qu'on ait eu de cacher ces faits au public, il y a eu quelques victimes de cette opération. Effectivement, il paroîtroit bien ſingulier qu'un virus, quelque benin qu'on le ſuppoſât, ne produiſît pas des effets différens, étant mêlé avec le ſang & les humeurs de différentes perſonnes. Voici un fait aſſez généralement connu. Une fille de chambre qui paroiſſoit très-ſaine, fut à toute extrêmité d'une petite Vérole qu'elle avoit gagnée en ſoignant ſa maîtreſſe qui avoit été inoculée. J'avoue que cette Demoiſelle inoculée avoit eu beaucoup de boutons; mais elle étoit fort jeune & ſaine; elle avoit été inoculée avec une petite Vérole benigne. La fille de chambre avoit donc dû prendre le même caractere de petite Vérole. Néanmoins elle fut très-mal, & on craignit pour ſes jours. Il ſe peut que cette fille ait été fatiguée par les ſoins qu'elle avoit eus de ſa maîtreſſe. Je conclurai volontiers de ces remarques que le ſoin que l'on a de choiſir le virus qui ſert à inoculer, peut rendre la plupart de ces petites Véroles beaucoup moins dangereuſes que celles qu'on prend naturellement. Mais il y auroit de la témérité à vouloir nous perſuader qu'on ne court aucun danger en ſe faiſant inoculer. [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 27, &c. 63, 75 & ſuivantes: le premier *Rapport* de M. Petit, p. 90-1-2-3: ſon ſecond *Rapport*, p. 90.]

4°. Il eſt certain qu'il y a des petites Véroles épidémiques qui ſont preſque toutes ſimples, & dont preſque tout le monde guérit: au lieu qu'il regne quelquefois des petites Véroles malignes & très-meurtrieres. Aſſurément les Inoculateurs éviteront de faire leur opération dans cette derniere circonſtance; & c'eſt un avantage réel, & propre à la petite Vérole inoculée. Car la petite Vérole naturelle ne choiſit point les circonſtances favorables. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, pp. 41-2-3, 62-3 & ſuivantes.

5°. On prépare les malades qu'on ſe propoſe d'inoculer. J'avoue que je n'ai pas grande confiance dans la plupart de ces préparations, que les Inoculateurs ont variées d'une façon ridicule. Car qui ſait préciſément le vice du corps qu'on veut préparer? qui en connoît exactement le remede? qui pourroit en fixer les doſes avec juſteſſe? En voulant préparer un homme qui jouit d'une bonne ſanté, on s'expoſe à altérer ſon tempérament: je ſuſpecte d'ignorance ou de mauvaiſe foi ceux qui promettent trop. [Voyez M. Gatti, *Réflexions ſur les Préjugés*, pp. 88 & ſuivantes.] Ce qui m'a ſemblé le meilleur dans ces préparations (quand on les a jugées néceſſaires), c'eſt, après les remedes généraux (la ſaignée, l'émétique, quelques purgations, la diete), de faire baigner les malades, afin d'amollir la peau, pour que l'éruption ſe faſſe plutôt au corps qu'à la tête. Cependant il faut avouer que, malgré ces précautions, pluſieurs inoculés ont eu beaucoup de boutons à la tête. Peut-être ſe ſeroit-on mieux trouvé de mettre le corps des malades, lors de l'éruption, dans un bain de vapeurs; pendant que leur tête auroit reſté expoſée à l'air frais.

On dira que les bons Praticiens emploient ces moyens; au moins dans les tems d'épidémies; quand ils apperçoivent les avant-coureurs de la petite Vérole. Mais lorſqu'on ſe prépare à faire une inoculation, on eſt toujours plus à portée de prendre ces précautions, & de tenir à un régime convenable ceux qu'on va inoculer: pendant que ceux qui prennent la petite Vérole naturellement, n'étant point prévenus de ce qui doit leur arriver, s'expoſent à l'air froid, ſe ſurchargent l'eſtomac d'alimens, &c. &c. C'eſt donc un avantage réel pour ceux qui ſe font inoculer, que de pouvoir prévoir la maladie dont ils vont être attaqués. [V. le ſecond *Rapport* de M. Petit, p. 241.]

6°. Les partiſans de l'inoculation qui ne ſont point trop préoccupés, pourront dire: » Je vous » accorde qu'on a vu quelques perſonnes inocu- » lées qui ont néanmoins gagné la petite Vérole: » Mais, comme vous avouez que ces cas ſont » rares, il ſera toujours prudent d'avoir recours » à l'inoculation; puiſque cette précaution, qui » probablement eſt ſouvent utile, n'eſt nuiſible » que dans des cas très-rares. C'eſt une maladie » preſque toujours légere qu'on prend par précau- » tion, dans l'eſpérance qu'on en évitera une fort » grave. Les vomitifs ſont des remedes violens: ils

» ne produiſent pas toujours les bons effets qu'on » s'en promet. Il ſeroit néanmoins fâcheux de les » proſcrire. » [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 22.] Voilà, je crois, un point de vue des plus avantageux ſous lequel il faut préſenter l'inoculation; & alors je ne chercherai point à détourner ceux qui ont confiance à ce remede, d'en faire uſage. Mais je ne veux pas qu'on promette plus qu'on ne peut tenir. Je ne veux pas qu'on faſſe un étalage outré des grands avantages de l'inoculation; pendant qu'on cache ſoigneuſement tout ce qui pourroit lui être défavorable: je ne veux pas que, pour diſculper l'inoculation de la mort d'un enfant chéri, on ſuppoſe des accidens évidemment faux. Je ne veux pas qu'on me parle d'un germe inné; qu'on m'aſſure qu'aucun ne peut être exemt de la petite Vérole, qu'il eſt impoſſible qu'on l'ait deux fois. Je veux qu'on avoue de bonne foi qu'un pere zélé pour l'inoculation, a fait inoculer inutilement & par deux fois un fils qu'il chériſſoit; qu'à la troiſieme fois ce fils prit la petite Vérole; & qu'il mourut..... [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 81-2-4-5, 91-2-3-4-5-6-8-9, 100-1-2-3, 125: le ſecond *Rapport* de M. Petit, pag. 70-1.]

Je voudrois que, d'un côté on ne fît point de difficulté d'avouer que l'inoculation a quelquefois été ſuivie d'accidens fâcheux; & que d'un autre côté on ne s'efforçât pas d'exagérer ces faits rares, & très-rares en comparaiſon des ſuccès. Les hommes (il faut l'avouer) ont bien de la peine à obſerver une juſte neutralité. [Voyez le *Rapport* de M. De l'Epine, *pp.* 88-9, 90-4-5-7: le premier *Rapport* de M. Petit, p. 102-3, &c: ſon ſecond *Rapport*, p. 113, 146, 153-5-8, 183-4, 201.]

Pour moi je ſuis diſpoſé à penſer que l'inoculation bien faite peut être utile à pluſieurs particuliers; qu'elle pourra mettre dans le cas d'avoir moins à craindre d'être attaqués de cette maladie: quoique je ne puiſſe admettre que le germe variolique ſoit une choſe prouvée; quoique je ne regarde point la petite Vérole comme une maladie néceſſairement inévitable; quoique je ſois perſuadé qu'il y a eu quelques perſonnes qui, après avoir eu ou naturellement ou par inoculation la petite Vérole, ont eu une ſeconde fois cette maladie; quoiqu'enfin je croie qu'on ne peut nier que l'inoculation a quelquefois été ſuivie d'accidens funeſtes. Je penſe que, comme tous ces faits ſont rares, il n'eſt point du tout ridicule d'avoir recours à l'inoculation.

Mais je crois que cette opération, qui peut être utile à des particuliers, peut auſſi devenir contraire au bien général & à la population: ne pouvant me diſpenſer de regarder la petite Vérole naturelle, ou celle qui réſulte de l'inoculation, comme une maladie contagieuſe; qui s'étend d'autant plus, qu'il y a plus de malades qui en ſont attaqués. Je penſe pareillement que, ſi l'on veut autoriſer l'inoculation, ce ne peut être qu'en prenant des précautions pour que ceux qui ſe font inoculer ne portent point la contagion dans leur voiſinage. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, *p.* 15: le ſecond, *p.* 3. On pourra auſſi conſulter le troiſieme chapitre des *Réflexions* de M. Gatti *ſur les Préjugés*: le *Rapport* de M. De l'Epine, *p.* 16, 106, &c, 122, col. 2: les *Obſervations Sommaires* de M. Cochu, p. 8 & 18: le premier *Rapport* de M. Petit, p. 80-1-2-3-5-6-7-8-9, 111, &c, 131 & ſuivantes: ſon ſecond *Rapport*, pag. 90, 208, &c.] Au reſte, pour borner ces précautions aux juſtes limites qu'elles doivent avoir, il faudroit être plus inſtruit qu'on ne l'eſt ſur la *Propagation des Maladies Contagieuſes*. C'eſt ce qui engage à terminer cette Diſſertation, par quelques réflexions ſur la propagation de ces maladies.

Le célebre Médecin qui a eſſayé d'établir qu'aucune maladie n'étoit contagieuſe, penſoit que la peſte ne devenoit épidémique, qu'à l'occaſion de la triſteſſe & de l'inquiétude qui s'emparoit de l'eſprit de ceux qui ſe trouvoient dans les pays affligés de cette contagion. Ce ſentiment n'a eu que peu de partiſans; & il eſt entiérement abandonné depuis la mort de ſon auteur. Néanmoins l'idée, que les maladies contagieuſes peuvent ſe communiquer par l'imagination, a encore quelques partiſans; qui citent des exemples de perſonnes qui ont été atteintes de la petite Vérole, après avoir eu des peurs extraordinaires de cette maladie. Mais on peut prouver que le trouble de l'imagination ne ſuffit pas pour la faire prendre; en citant nombre d'exemples de perſonnes qui ſont tombées en foibleſſe, à la vue de gens qui ſortoient d'avoir la petite Vérole & qui cependant ne l'ont pas eue: les faits ſe croiſent; ainſi il n'en faut rien conclure. [Voyez le premier *Rapport* de M. Petit, pag. 23-4-5: ſon ſecond *Rapport*, pag. 100-1-2.]

On croit aſſez communément qu'il y a dans les épidémies un miaſme mêlé avec l'air, qui porte la contagion partout où il ſe répand. Ce ſentiment, qui d'abord paroît inconteſtable, eſt contraire à quantité d'obſervations. La derniere peſte de Provence ne pénétra point dans les couvens de filles, qui n'avoient aucune communication avec le dehors; ni dans les maiſons où les familles s'étoient exactement renfermées; ni dans l'arſenal des Galeres, dont l'entrée étoit ſéverement interdite; ni dans l'Intendance d'Aix. Aſſurément l'air de la ville pénétroit dans les maiſons; ſurtout dans l'Intendance d'Aix, où il y avoit un balcon aſſez peu élevé au-deſſus de la rue, pour qu'on pût donner à la main les expéditions qui étoient néceſſaires pour la Police. On voyoit tous les jours des peſtiférés tomber morts au bas de ce balcon; néanmoins la peſte n'a jamais pénétré dans cette maiſon. On ſait que, depuis la peſte dont je parle, cette maladie a été pluſieurs fois dans le Lazaret de Marſeille, ſans que le vent l'ait portée dans la ville.

Ajoûtons ici un fait, qui, pour être d'un autre genre, n'en eſt pas moins concluant. Dans la derniere maladie des beſtiaux, qui a fait périr en Europe un nombre prodigieux de bœufs & de vaches; il y avoit beaucoup de vaches dans deux groſſes fermes qui n'étoient ſéparées que par un mur mitoyen. La maladie ayant gagné les beſtiaux d'une de ces fermes, le Fermier voiſin fit fermer ſon étable à la clef; défendit ſéverement à ſes ſervantes d'entrer dans la ferme voiſine; fit nourrir ſes vaches dans ſon étable; elles n'en ſortoient pour prendre l'air, que le ſoir, quand la porte étoit fermée à la groſſe clef; ſi un Boucher venoit pour acheter un veau, on ne le laiſſoit point entrer dans l'étable: on faiſoit ſortir le veau, le Boucher le regardoit, & on ne lui permettoit pas de le manier. Par ces précautions, ce Fermier qui avoit trente ou trente-cinq vaches, n'en perdit pas une: & ſon voiſin renouvella trois fois ſon troupeau. Ainſi, ayant eu ſoin de couper entiérement la communication, un ſeul mur a ſuffi pour arrêter la contagion.

De même un Berger ayant apperçu dans ſon troupeau deux bêtes malades, il en avertit le Fermier au retour des champs. Celui-ci, ayant viſité ces bêtes, apperçut ſous le ventre, des boutons de

clavelée ; qu'on regarde comme la petite Vérole des bêtes à laine. Sur le champ il ſépara ces deux bêtes, du troupeau : elles moururent ; mais aucune autre bête ne fut attaquée de la maladie.

Je ne ſai ſi je me fais illuſion, mais il me paroît que ces faits établiſſent très-poſitivement que la contagion ne réſide pas dans l'air. Auſſi quand il arrive, de pays contagiés, dans le Lazaret de Marſeille, des cottons ou des étoffes, qu'on ſait par une longue expérience être ſinguliérement dangereux pour communiquer la peſte : les ouvriers chargés de défaire les balles, évitent la maladie, en les déchirant avec des crocs qui ſont au bout de longues perches. Donc encore la peſte ne ſe propage point par l'air.

Cependant l'air diſſipe le principe de contagion. Car, après avoir bien étendu les marchandiſes dont nous venons de parler ; après les avoir parfumé le mieux qu'on a pu ; elles ceſſent d'être contagieuſes. Ce fait très-certain paroît indiquer que le principe contagieux conſiſte en une ſubſtance très-volatile qui ſe mêle avec l'air : apparemment que quand il y eſt fort étendu, il ceſſe d'être contagieux. Les plus violens poiſons, pris à très-petite doſe, deviennent quelquefois des remedes ſalutaires.

Il paroît bien difficile d'aſſigner où réſide le principe de la contagion ; en quoi il conſiſte : mais juſqu'à préſent, on ne voit point d'autre moyen efficace de s'en préſerver, que d'éviter le contact des corps qui en ſont infectés. Car on ſait que généralement ceux qui manient les hardes d'un peſtiféré, ſont ſur le champ ſaiſis de la peſte ; & ſi d'un côté, comme nous venons de le dire, ce miaſme ſe diſſipe dans l'air par les parfums & les leſſives ; on rapporte d'un autre côté, des faits qui prouvent qu'il ſe conſerve dix ou douze ans dans des hardes, qu'on a tenues pendant ce long eſpace de tems renfermées dans des armoires. On ſait qu'une boule de ſoufre rendue électrique par le frottement, a conſervé très-longtems cette vertu ; étant ſoigneuſement renfermée dans du cotton. Ayant brûlé du ſoufre dans une citerne, qui fut ſur le champ exactement fermée ; au bout de ſix mois, quand on vint à déboucher cette citerne, pluſieurs perſonnes furent ſuffoquées par la vapeur du ſoufre ; mais une heure après on y entroit ſans danger ; on ne ſentoit qu'une légere odeur de ſoufre, qui n'incommodoit perſonne. Il reſte bien des choſes qu'il faudroit conſtater par des expériences bien faites : malheureuſement dans les tems de peſte, on a autre choſe à penſer qu'à des expériences de Phyſique. En attendant des connoiſſances plus préciſes, on brûle les hardes des peſtiférés ; les harnois des chevaux morveux : & en Toſcane il a été ordonné, en 1755, de brûler les vêtemens de ceux qui ſeroient morts de la phthiſie.

Si j'avois eu la commodité d'inoculer des animaux, avec des précautions ſuffiſantes pour ne point étendre la maladie ; j'aurois fait beaucoup d'expériences qui euſſent probablement jetté un grand jour, & ſur l'inoculation & ſur la communication des maladies contagieuſes. Si, par exemple, j'avois pu faire prendre la petite Vérole à des moutons, j'aurois tenté d'en inoculer avec du pus de petite Vérole volante ; d'autres avec du pus de petites Véroles benigne, diſcrete, & confluente ; d'autres avec une petite Vérole maligne : & j'aurois mis dans le même endroit, des bêtes qui n'auroient point été inoculées, pour connoître ſi elles ſeroient plus ſuſceptibles de prendre la maladie, &c. J'aurois été à même d'eſſayer toutes les différentes méthodes d'inoculer, & de connoître celles qui réuſſiroient le mieux. J'aurois de plus tenté différentes méthodes de traiter ces petites Véroles : les unes auroient été tenues dans des lieux chauds ; d'autres dans des lieux tempérés, ou même au froid : j'en aurois expoſé quelques-unes à des bains de vapeur, pendant que leur tête auroit été dans un air frais, pour eſſayer de procurer une grande éruption au corps & d'en préſerver la tête : on auroit tenté l'effet des véſicatoires & des ſaignées abondantes.

Pour étendre mes recherches à la propagation des maladies contagieuſes, j'aurois mis des moutons ſains dans des loges un peu élevées ; où ils auroient pu recevoir l'air des bergeries où il y auroit eu des bêtes malades de la petite Vérole, ou de la clavelée. J'aurois mis des couvertures de laine ſur des animaux malades ; & je les aurois tranſporté ſur des bêtes ſaines : pour connoître ſi la contagion ſe répandroit ainſi plus efficacement que par l'air.

J'aurois enſuite expoſé à l'air, & parfumé ces eſpeces de vêtemens ; pour m'aſſurer ſi par ces moyens on peut leur faire perdre le miaſme contagieux.

J'aurois répété la belle expérience de M. le Marquis de Courtivron, qui eſt rapportée dans les *Mémoires de l'Académie*, an. 1745 : voici en gros en quoi elle conſiſte. Dans le tems de la maladie des vaches, il renferma pluſieurs vaches ſaines dans un bâtiment où il n'y avoit point eu de vaches : il fit couvrir ces vaches avec des peaux qui venoient d'être levées ſur des vaches mortes de la maladie : & il en fit tendre l'écurie : ſans que ſes vaches ſaines en aient été du tout incommodées.

Enfin, par un grand nombre de preuves combinées de différentes manieres, j'aurois eſſayé de diſſiper les doutes ; & d'avoir des connoiſſances certaines, tant ſur l'inoculation des maladies contagieuſes, que ſur leur propagation. Ces recherches ſont pénibles & couteuſes : mais elles fourniſſent des connoiſſances ſur leſquelles on peut plus compter que ſur des raiſonnemens vagues, & des déciſions précipitées.

[Les grandes vues, la ſage impartialité, & l'habile diſcuſſion, qui caractériſent l'ouvrage dont je viens d'enrichir cet article ; ſont très-propres à ſuggérer aux perſonnes qui ne ſont point prévenues, le juſte milieu qu'il convient de tenir dans l'appréciation de la méthode dont il s'agit. On voit que l'inoculation de la petite Vérole a eu des ſuccès nombreux & inconteſtables ; & qu'à pluſieurs égards cette pratique peut avoir une utilité réelle. Mais il faut prendre garde de l'adopter avec un zêle trop empreſſé, ni de dire encore qu'elle ſoit néceſſaire. Les faits bien conſtatés doivent ſervir de regle. Il faut que des obſervations multipliées forment la méthode de l'Inoculateur. Le beau plan d'expériences que nous venons de tracer, ne pourroit être que d'un grand ſecours pour établir une théorie judicieuſe. On trouvera encore de bons principes de conduite à cet égard dans les *Réflexions* de M. Gatti *ſur les Préjugés qui s'oppoſent aux progrès & à la perfection de l'Inoculation*, Bruxelles (Paris, Muſier fils), 1764, *in*-12 ; *pp.* 13, 14, 15, 16, 17, 84-5-6-7, 99, 102-4-5, &c.]

VÉROLE (GROSSE). Voyez VÉNÉRIENNE (*Maladie*).

VÉROLETTE. Conſultez l'article *Petite* VÉROLE.

VÉRONIQUE : en Latin VERONICA : *Speedwell*, en Anglois. Genre de plantes dont la fleur a ſon calyce découpé en quatre ou cinq ſegmens aigus & étroits. Le pétale eſt un tuyau court, percé par en-bas, & dont l'extrêmité ſupérieure eſt diviſée en quatre parties de forme ovale ; dont celle d'en-bas eſt plus étroite & plus pointue, & l'oppoſée plus large que les deux autres. Dans l'intérieur ſont deux ou trois étamines, ſurmontées de ſommets oblongs. L'embryon, placé à la baſe du pétale, eſt applati ; & ſert de ſupport à un ſtyle fort menu. Il y ſuccede une capſule applatie, faite comme en cœur, ſéparée en deux loges, qui s'ouvre de la pointe à la baſe ; & où ſont des ſemences arrondies & aſſez plates.

Eſpeces.

1. *Veronica ſpicata longifolia* Inſt. R. Herb. Cette plante, originaire d'Italie & de nos Provinces Méridionales, vient également bien dans nos jardins. Ses tiges, cylindriques, hautes de deux à trois piés, ſont garnies de feuilles longues d'environ trois pouces, ſur ſix lignes de largeur, très-profondément dentelées en ſcie, terminées en pointe, diſpoſées par quatre, puis par trois, & par deux, avec des paquets de fort petites feuilles, dans les aiſſelles. En Juin & Juillet l'épi ſe termine par de longs épis de fleurs bleues, dont quelques-uns ſortent des aiſſelles des feuilles. Cette plante a été miſe anciennement au nombre des *Lyſimachia*. Voyez la *p.* 201 du *Botanic. Pariſ.* in-fol.

2. *Veronica Virginiana procerior ; foliis ternis, quaternis, & etiam quinis, caulem amplexantibus ; ſpicis florum candidiſſimis* Pluk. Cette plante nous vient de l'Amérique Septentrionale. Ses tiges ſont cylindriques, & s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq piés. Autour de chaque nœud ſont trois, quatre, ou cinq feuilles, faites en fer de lance, terminées en longue pointe, bordées de dentures aiguës, longues de près de quatre pouces, ſur douze à treize lignes de largeur à leur partie moyenne. Vers la fin de Juillet on voit à l'extrêmité des tiges, pluſieurs épis très-ſerrés, longs de ſix à ſept pouces ſur deux lignes de diametre, & compoſés de fleurs extrêmement blanches. Cette plante eſt vivace.

3. *Veronica Mas ſupina & vulgatiſſima* C. B. Les Anglois l'appellent *Fluellin*. La *Véronique Mâle*. On la connoît encore ſous le nom de *Betonica Pauli*. Elle vient dans les bois, les taillis, les bruyeres, & ſur le bord des champs ſabloneux ; plus ſouvent à l'ombre qu'au ſoleil. Ses racines ſont vivaces, ameres, brunes, garnies de fibres, rouſſâtres, peu chevelues, menues, longues de deux ou trois pouces. Les tiges ſont couchées ſur terre, noueuſes, velues, quelquefois longues de plus d'un pié : elles jettent, des premiers nœuds, quelques fibres ſemblables à celles de la racine : ces tiges ſont d'un verd pâle, rougeâtres en quelques endroits, ligneuſes, cylindriques, accompagnées de feuilles oppoſées deux à deux : leſquelles ſont ameres, un peu âcres, pointues à leur baſe, avec un pédicule fort court, longues d'un à deux pouces ſur moitié autant de largeur, arrondies même à leur extrêmité, finement dentées en ſcie ſur les bords, terminées par une pointe peu ſenſible, d'un verd pâle, parſemées de poils qui les rendent aſſez douces au toucher. Depuis le milieu des tiges les feuilles ont plus de volume, perdent preſque leur pédicule, & ont à leur extrêmité une pointe plus ſenſible. Dans toute la longueur des tiges, les aiſſelles des feuilles donnent naiſſance à des épis, quelquefois branchus, compoſés de fleurs dont le bleu eſt tendre & rayé de lignes plus foncées : d'autres fois ces fleurs ſont blanchâtres ; ou de couleur de chair ; ou blanches & joliment pointillées de pourpre. Cette plante fleurit en May, Juin, & Juillet, ſelon la nature du climat : on la voit même quelquefois en fleur au mois de Novembre, dans des jardins. On dit avoir remarqué qu'elle ne ſe trouve ordinairement que dans les climats tempérés, & en aucun pays chaud ; ce qui vraiſemblablement ne s'entend pas de nos Provinces Méridionales. Voyez la *II. Herboriſ.* de M. Tournefort : & le *Botanicon Pariſ.* in-fol.

4. *Veronica ſupina, facie Teucrii pratenſis* Lobel. La *Germandrée vulgaire Mâle* de Fuchſius. Elle ſe trouve dans nos prairies ; & forme des touffes conſidérables. Sa racine eſt longue, rampante, fibreuſe, ligneuſe, vivace. Ses tiges ſont menues, fermes, tantôt couchées, tantôt en partie élevées, longues d'environ un demi-pié. Les feuilles ſont attachées par de très-courts pédicules, oppoſées par paires aſſez voiſines les unes des autres : elles ſont en fer de pique, terminées en pointe, & échancrées ſur les bords, enſorte qu'elles ont du rapport à celles de la Germandrée ; mais elles n'en ont ni la fermeté, ni le brillant, ni la couleur, & ſont un peu plus étroites pour la longueur. Voyez la *II. Herboriſ.* de M. Tournefort. Les fleurs ſont bleues.

5. *Veronica minor, foliis imis rotundioribus* Moriſ. La *Germandrée vulgaire Femelle* de Fuchſius. La *Fauſſe Véronique ;* la *Véronique des Bois*, ou *des Haies ;* nommée en quelques endroits *Herbe de la Couaile*. Cette plante eſt commune preſque partout dans les prés. Sa tige, haute de ſix à dix-huit pouces, eſt cylindrique, noueuſe, velue, purpurine à ſa partie inférieure. Les feuilles ſont oppoſées par paires, preſque ſans pédicule, profondément dentées, velues, un peu rudes, d'un verd pâle, oblongues, pointues, formées en triangle dont les angles de la baſe ſont arrondis : mais le premier & le ſecond rang d'en-bas ont leurs feuilles plus courtes, & d'une forme plus arrondie. Depuis la fin d'Avril, juſqu'en Juin, ſelon les circonſtances du climat, pluſieurs des rangs d'en-haut donnent naiſſance à de longs épis, menus ; dont les fleurs, aſſez diſtantes les unes des autres, ſont petites, tantôt blanches, tantôt purpurines. Voyez le *Botanic. Pariſ.* in-folio, *p.* 201 : & la *II. Herboriſ.* de M. Tournefort.

6. *Veronica pratenſis Serpillifolia* C. B. La *Véronique Femelle* de Dodonée. Elle vient dans des prairies humides ; eſt en grande partie couchée, & garnie de beaucoup de fibrilles à ſa baſe. Ses feuilles, aſſez petites, pointues, faites en fer de lance, oppoſées, & preſque entieres, tiennent à des pédicules fort courts, & ſont oppoſées par paires peu éloignées les unes des autres. Depuis l'endroit où les tiges ſe relevent, les rangs de feuilles ſont plus éloignées ; on apperçoit ſenſiblement des dentelures aiguës ſur leurs bords. D'entre leurs aiſſelles, & à l'extrêmité des tiges, naiſſent des épis plus ou moins conſidérables ; dont les fleurs ſont tantôt blanches, tantôt bleues.

7. *Veronica maxima* Lugd. Hiſt. La *Fauſſe Germandrée*. On la trouve particuliérement ſur le mont Baldo, en Italie. Ses tiges ſont menues, fermes & droites. Les feuilles ſont oppoſées deux à deux, rudes, échancrées en cœur, dentées ſur les bords, petites en-bas de la tige & vers le haut, beaucoup plus larges dans le milieu de ſa longueur. Les fleurs ſortent des aiſſelles à la partie ſupérieure de la tige,

diſpoſées en longs épis d'un bleu éclatant, & ſont en état au mois de Mai.

8. *Veronica aquatica, folio ſubrotundo* Moriſ. Le *Becabunga*; la *Véronique d'Eau*; le *Mouron d'Eau*; le *Brooklime* des Anglois. Quelques-uns la nomment auſſi *Berle*. On la trouve communément dans des ruiſſeaux. Ses tiges ſont aſſez groſſes, ſucculentes, liſſes, cylindriques, ſouvent purpurines en pluſieurs endroits, & légerement pointillées de pourpre: elles jettent, de leurs nœuds, des fibres qui fourniſſent abondamment de racines cette plante. Les feuilles ſont oppoſées, plus ou moins grandes, en ovale, arrondies, ſucculentes, mollettes, liſſes. Toute la plante a une ſaveur légerement piquante & amere, avec quelque ſtypticité. Les fleurs ſont d'un bleu d'azur, en aſſez longs épis; & ſubſiſtent depuis le mois de Mai, fort avant dans l'Eté.

On en voit auſſi, dont la *Feuille* eſt *Oblongue*, plus ou moins conſidérable.

D'autres l'ont *fort Etroite*: celles-ci fleuriſſent blanc.

9. Nous avons décrit, dans l'article LINAIRE, *n.* 3, l'*Elatine*, ou *Velvote*, à qui on a donné le nom de *Véronique Femelle*. La ſuite du préſent article nous donnera lieu d'en parler encore.

Culture.

Comme le *n.* 3 jette des racines, de chacun de ſes nœuds, & que ces mêmes endroits produiſent des branches; il eſt aiſé de le multiplier, en coupant un peu au-deſſus de chaque nœud, & plantant en terre ce qui eſt au-deſſous. La repriſe eſt comme infaillible. Cette Véronique réuſſit preſque partout.

On peut multiplier les eſpeces de Becabunga compriſes ſous le *n.* 8, comme le Creſſon Aquatique. *Voyez* T. I, *p.* 733.

En général, toutes les Véroniques ſe multiplient bien en éclatant les racines, tous les deux ans. Quand on ne fait pas ce retranchement, elles ſont ſujettes à former de trop groſſes touffes, qui incommodent dans les bordures de petits jardins. Au reſte il faut toujours laiſſer au maître pié, dequoi faire une touffe ſuffiſante; ſans quoi ſon effet paſſe très-vîte. L'opération dont il s'agit, ſe fait à la fin de Septembre, pour que les plantes profitent avant l'hiver & ſe trouvent déja vigoureuſes au printems.

Le *n.* 1 pare bien les jardins.

Les eſpeces qui s'élevent à une certaine hauteur ſont propres à maſquer des endroits diſgracieux. Celles qui traînent forment une agréable variété ſur des côteaux ou de petites éminences où il y a de l'ombre.

Toutes ces plantes réſiſtent bien au froid. L'ombre leur eſt favorable, & fait ſubſiſter longtems leurs fleurs.

Il eſt à propos de les lever de terre, tous les deux ou trois ans.

Si on veut les multiplier de ſemence, il vaut mieux le faire en automne qu'au printems.

Uſages.

Tragus aſſure que le *n.* 4 eſt apéritif; qu'il guérit l'hydropiſie naiſſante, les fleurs blanches, & la toux convulſive.

Selon Pena & Delobel, le *n.* 5 eſt très-utile pour déſobſtruer les viſceres, & pour guérir les pâles-couleurs. On peut mettre cette plante dans les tiſannes, & dans les bouillons apéritifs; ou s'en ſervir à la maniere du thé. Les vaches & chevaux que l'on voit maigrir & tomber en langueur (état qu'en quelques Provinces on nomme *Couaile*), ſe rétabliſſent ſi on leur fait manger habituellement cette plante.

Le *Becabunga* eſt antiſcorbutique, déterſif, vulnéraire, adouciſſant. On le ſubſtitue au cochléaria. Dans les affections ſcorbutiques Foreſtus faiſoit grand uſage de ſirop du ſuc de cette plante, & du ſuc de cochléaria. Le ſuc de Becabunga, bu depuis deux onces juſqu'à quatre dans un verre de petit lait, ſoulage beaucoup les ſcorbutiques: lorſqu'ils ont des taches ſur le corps, ou quelque membre engourdi, on les expoſe au bain vaporeux préparé avec cette plante. La fomentation & le cataplaſme de Becabunga guériſſent les hémorrhoïdes. Il y a des perſonnes qui, pour purifier le ſang, font prendre tous les matins pendant trois mois, un gros & demi de conſerve des feuilles de cette plante.

On a coutume d'employer principalement l'eſpece à feuilles rondes. M. Tournefort (*Herborif.* IV) dit que les autres eſpeces compriſes ſous le *n.* 8 ont à-peu-près les mêmes vertus que celle-là.

Le *n.* 3 eſt ſudorifique, vulnéraire, déterſif, diurétique; & propre à débarraſſer les poumons chargés de matieres gluantes & purulentes. Tragus dit que, dans la fievre maligne, deux onces d'Eſprit de Véronique, mêlées avec un peu de thériaque, font ſuer conſidérablement: la préparation de cet *Eſprit* conſiſte à diſtiller le vin où la Véronique a été en digeſtion pendant quelques jours. L'Eau diſtillée de cette plante eſt fort utile pour les ulceres des poumons, la gravelle, les vapeurs; ſurtout ſi dans huit onces & demie de cette eau l'on fait infuſer un gros des feuilles mêmes, & autant de la ſeconde écorce de *Dulcamara*. Le Sirop & l'Extrait de cette Véronique purifient le ſang; & ſont utiles pour les maladies de la peau: mais en même tems les parties affectées doivent être fomentées d'eau diſtillée de Véronique, où l'on aura diſſout du vitriol. On vante, pour la colique, le fréquent uſage de lavemens faits avec une livre de décoction de cette plante, une once de beurre, & autant de ſucre: quelques-uns font bouillir la Véronique avec de la camomille dans du lait; puis y ajoûtent du ſucre.

Bien des perſonnes uſent de cette Véronique en maniere de Thé.

On la mêle, avec les plantes vulnéraires, dans les bouillons, les potions & les tiſannes. Elle entre dans la compoſition de l'eau vulnéraire.

L'infuſion de cette plante eſt utile pour le vertige; pour fortifier la mémoire, chaſſer les vents, fondre les humeurs groſſieres, mondifier les ulceres de la matrice & ceux de la veſſie.

Le ſuc guérit les plaies, ſoit nouvelles ſoit invétérées; les ulceres malins, ou même chancreux; les tumeurs enflammées, la gratelle & autres maladies de la peau. On aſſure que ſon fréquent uſage, & les fomentations avec l'eau diſtillée, guériſſent la ladrerie: effectivement cette plante eſt quelquefois nommée *Herbe aux Ladres*.

Il eſt à propos de cueillir cette plante dans le tems où elle eſt près de fleurir. On la fait ſécher à l'ombre: & on la conſerve dans des boîtes ou des ſacs.

Francus, Médecin d'Ulm en Suabe, a comparé la Véronique avec le Thé de la Chine; & a conclu

qu'elle pouvoit recevoir le nom de *Thé de l'Europe :* assurant que l'on pouvoit en attendre, & même au-delà, tous les effets attribués au Thé. L'ouvrage dont nous parlons est intitulé : *Veronica Theesans, id est, collatio Veronicæ Europeæ cum Thee Chinico.* Suabaci, 1693, *in*-12 ; Lipsiæ & Coburgi, 1701, *in*-12 : traduit en François, Paris, 1074, *in*-12 ; & Rheims, 1707 & 1746, *in*-12, sous le titre de *Le Thé de l'Europe ou les propriétés de la Véronique :* avec un petit nombre d'Additions. Nous allons en donner un extrait.

Analyse de cette plante.

Ayant pris des feuilles & des sommités toutes fraîches, & les ayant pilé, on peut les mettre dans l'alembic sans leur donner le tems de fermenter ; ou les laisser en fermentation jusqu'à ce que leur odeur tire sur l'aigre. On prétend que les résultats sont les mêmes.

Huit livres de cette plante, (non fermentées) distillées au bain-marie, ont donné cinq livres & six onces d'eau ; que l'on a divisées en treize portions, d'environ six onces chacune. Les dix premieres étoient fort claires, d'une odeur assez forte, mais d'une saveur assez fade & douçâtre ; les dernieres étoient d'un jaune couleur de paille, & leur odeur approchoit de l'empyreume.

La premiere portion a teint la solution de tournesol en rouge-brun.

La deuxieme lui a donné une belle couleur de vin de Bourgogne.

La troisieme l'a rendu couleur de cerise.

La quatrieme l'a fait paroître rouge-orangé, mais vif.

La cinquieme, & les autres jusqu'à la neuvieme inclusivement, ont fait de même.

Les quatre dernieres ont coloré la même solution d'un rouge plus fort ; c'est-à-dire moins orangé.

Toutes ces portions n'ont point changé étant mêlées avec l'huile de tartre, ou avec l'esprit volatil de sel ammoniac.

Il paroît donc que l'Eau de Véronique est manifestement acide : mais cet acide est extrêmement volatil ; car si on la laisse évaporer jusqu'à siccité, elle ne laisse aucune sorte de résidence.

Après la distillation de la Véronique, on a mis dans une cornue de grès ce qui s'est trouvé dans la cucurbite. On en a tiré, par un feu très-modéré, deux portions d'Esprit ; qui pesoient treize onces cinq gros. Cet esprit a la même odeur que l'esprit de tartre ; mais il est moins acide : car il ne colore la solution du tournesol qu'en rouge-brun ; il altere bien moins l'huile de tartre ; & n'épaissit pas si fort l'esprit de sel ammoniac. Il est vrai que cet acide, dans l'esprit de Véronique, est modéré par une légere portion de sel alkali ; car il blanchit la solution de sublimé, au-delà de ce qu'on appelle le louche, & ensuite on s'apperçoit de quelques grumeaux.

Ayant poussé le feu, l'Huile fétide a passé dans le balon, mêlée avec quatre onces d'esprit, de même caractere que le précédent : cette huile étoit fort épaisse : & il en passa dix onces trois gros. La tête-morte, bien calcinée & lessivée, a donné trois gros de Sel fixe, & dix gros de Terre.

Il y a donc apparence que la Véronique, dans son état naturel, contient beaucoup d'acide ; lequel étant mêlé avec la terre, forme une matiere semblable à ce qu'on appelle sel de corail, qui, comme tout le monde sait, n'est qu'une terre rassasiée d'acide. Dans la Véronique il y en a beaucoup plus qu'il n'en faut pour rassasier la terre qui s'y trouve. D'ailleurs ces deux principes sont unis avec beaucoup de soufre : & l'on ne sauroit disconvenir qu'il n'y ait aussi quelque légere portion d'esprit urineux, mais en si petite quantité, qu'elle ne doit presque pas entrer en ligne de compte.

Il est bon de remarquer aussi que l'infusion de Véronique devient assez noire, par son mêlange avec du vitriol : celle du foin fait de même : & c'est un indice que ces infusions tiennent de la noix de galle ; ce qui leur donne un petit degré de stypticité, que l'on peut rapporter à l'acide & à la terre qui s'y trouvent.

Vertus de la Véronique ; autres que celles dont nous avons fait mention.

I. Pour les douleurs de tête causées par des indigestions, la Véronique agit plus promptement & plus efficacement que le thé. Ces têtes vaporeuses qui (dit Francus) ressemblent à des bombes prêtes à éclater, se tranquillisent comme par enchantement par l'infusion de la Véronique ; pourvu que l'on ait soin de tenir le ventre libre à ces malades par l'usage de l'aloës, ou de quelque autre laxatif ; d'où dépend le soulagement des hypocondriaques : car sans ce secours les autres remedes, bien loin d'agir, ne font le plus souvent qu'irriter le mal.

II. La Véronique tient les sens dans une vigueur admirable. Les Gens de Lettres se trouvent parfaitement bien de son usage en maniere de thé. Elle réjouit le cerveau ; & dissipe cette limphe épaissie, qui empêche les esprits de briller, & qui dans la suite produit des affections soporeuses & même l'apoplexie. Cette plante éclaircit la vue ; & rend l'organe de l'ouie bien plus délicat. Elle surpasse la brunelle pour les maux de gorge, tant en cataplasme qu'en gargarisme ; surtout si ce gargarisme est animé par quelques grains de sel ammoniac. La décoction de cette plante, mêlée avec du miel rosat, remet la luette, fortifie les gencives, affermit les dents ; & guérit les ulceres scorbutiques, si l'on y ajoûte quelques gouttes de teinture de gomme-lacque.

III. La tisanne de Véronique est spécifique pour la toux séche : elle est d'un grand secours pour la fievre lente ; ainsi que l'eau distillée de la même plante. C'est un remede incomparable pour arrêter les paroxismes d'asthme ; & pour faire vuider cette colle qui farcit les véscules & les bronches du poumon. Selon Hofmann, on voit des phthisiques se rétablir par l'usage du lait où cette plante a bouilli ; & des ulceres du poumon se consolider par le sirop fait avec le jus de la Véronique.

Zwelfer se servoit du rob de Véronique, pour le crachement de sang, pour les ulceres du poumon ; & pour faire évacuer les mauvaises humeurs par les urines. Riviere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Pour préparer ce *Rob* on prend deux livres de suc de Véronique, & une livre de sucre ou de miel : le suc de Véronique étant bien dépuré par une légere ébullition, ensuite passé par la chausse, on y met le sucre, ou le miel bien écumé ; & l'on fait cuire le tout à un feu très-doux, jusqu'à consistance de miel : on doit se servir d'un vaisseau de terre vernissé. Ce Rob purifie le sang, & évacue par les urines toutes les mauvaises humeurs.

Il eſt rapporté dans des Journaux d'Allemagne, qu'une perſonne qui avoit un ulcere fiſtuleux dans la poitrine, fut guérie par l'uſage fréquent de l'Eau de Véronique; cette fiſtule avoit réſiſté à une infinité de remedes bien indiqués.

Le *Sirop de Véronique compoſé*, eſt encore utile dans ces ſortes d'occaſions : voici la maniere de le faire. Prenez Véronique entre fleur & graine, deux poignées; feuilles de ſcabieuſe, de ſucciſe, de bugle, de ſanicle, de rhue de muraille, de pulmonaire, de conſoude, une poignée de chacune; ache, cinq ou ſix feuilles; fleurs de bourrache, de bugloſe, de violettes, de pas-d'âne, une demi-once de chacun. Lavez le tout proprement; & le mettez infuſer dans quatre pintes d'eau de riviere : puis les faites bouillir juſqu'à la diminution de moitié. Enſuite paſſez la décoction par un linge; & la faites bouillir avec demi-once de réglifſe, autant de jujubes & de ſebeſtes, une once de raiſins de Damas, de dattes & de figues, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à trois chopines. Alors vous la repaſſerez par un linge; & y ajoûterez une livre de miel ou de ſucre, pour faire un ſirop : [dont on voit que la Véronique ne fait qu'une très-petite partie.]

IV. Une femme, après avoir longtems uſé de la décoction de cette plante, rendit une pierre qui l'incommodoit depuis environ ſeize ans. Craton, Eraſte, Geſner, qui ont été des plus fameux Médecins de leur tems, s'en ſervoient très-utilement pour le gravier & autres maladies de la veſſie. Pour la colique néphrétique, après les ſaignées néceſſaires, on fait mettre le malade dans un bain préparé avec la décoction de Véronique; on applique le marc de cette décoction ſur le bas ventre; on donne des lavemens avec la Véronique; & on en fait boire l'infuſion, à laquelle on ajoûte des yeux d'écreviſſe. On a vu des hydropiques, dont les parties nobles n'étoient pas abſolument viciées, guérir par l'uſage de cette plante. Son Extrait préparé avec les baies de genievre, comme l'enſeigne Fabricius Hildanus, eſt d'un grand ſecours dans toutes les obſtructions du bas ventre. L'uſage de ſa Poudre fortifie la matrice, & en éloigne les cauſes de ſtérilité : Hofman, par le moyen de cette poudre délayée dans de l'eau, a rendu fécondes des femmes qui avoient perdu l'eſpérance de concevoir, après pluſieurs années de mariage.

V. La Véronique eſt un puiſſant ſudorifique : c'étoit le grand ſecret de Craton, Schroder, Ceſalpin, Tragus, Zwelfer; dans la peſte, & dans les fievres malignes.

VI. Pour les fievres intermittentes, on boit un grand verre de décoction de Véronique, à l'entrée de l'accès; ou trois cuillerées de ſon jus : on couvre raiſonnablement le malade; & on le laiſſe quatre heures ſans lui donner de nourriture.

VII. L'Eau de Véronique eſt merveilleuſe pour arrêter la gangrene; elle éloigne toutes ſortes de corruption des plaies. Les glandes baſſinées de cette eau, en même tems qu'on y applique les feuilles de la plante pilées, guériſſent en peu de tems. Pour les ſimples plaies, bleſſures, coupures, & pour toutes ſortes de contuſions; il ne faut que broyer groſſiérement les feuilles, & les mettre ſur la partie. L'eau diſtillée deſſéche les ulceres des jambes, ſuppoſé qu'il n'y ait point de carie dans les os. Horſtius arrêtoit avec ce remede les ulceres qu'on nomme ambulans, & qui font de ſi grands progrès en peu de tems : Durenou la donne pour un ſpécifique dans le cancer. Il y a des perſonnes qui font un grand ſecret de l'eau de Véronique pour effacer les taches du viſage; il eſt certain que c'eſt un excellent coſmétique.

Maniere de préparer la Véronique en guiſe de Thé.

On fait bouillir de l'eau dans un vaiſſeau bien net : on y met des feuilles de Véronique téchées comme nous avons dit ci-devant. Quand elle a jetté un bouillon, on la retire du feu & on la laiſſe infuſer pendant un demi-quart-d'heure. Il faut boire cette eau la plus chaude que l'on peut; & comme elle eſt amere, on y peut mettre un peu de ſucre pour l'adoucir. (La doſe eſt d'une pincée pour chaque verre d'eau, ſi c'eſt de la Véronique mâle; & deux pincées, ſi c'eſt de la femelle : on peut en mettre plus ou moins, tant de l'une que de l'autre eſpeces, ſuivant que l'on veut la boiſſon plus forte ou plus foible). Pluſieurs font infuſer de ces feuilles dans du vin blanc ou dans de l'eau de pluie, pour diſſiper dans le moment les plus grandes douleurs de tête & les indigeſtions : on a cependant éprouvé que l'infuſion dans l'eau bouillante fait le même effet.

Obſervations du même Francus ſur les vertus de la Véronique.

I. Une pauvre femme âgée de ſoixante-quinze ans, tourmentée d'un aſthme & d'une toux qui ne lui donnoient aucun relâche, a été guérie parfaitement par l'uſage de la poudre de Véronique mêlée avec un peu de miel : on mêle un gros de poudre avec une once de miel : le malade prend ce remede le matin à jeûn; l'après midi, trois heures après avoir dîné; & le ſoir, deux heures après ſouper.

II. Une femme aſthmatique & hydropique, après avoir inutilement éprouvé pluſieurs remedes, fit bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de pluie, deux poignées de Véronique avec une once de réglifſe, exprima le tout par un linge, & ajoûta à la colature ſix onces de vinaigre, avec une quantité raiſonnable d'extrait de genievre. Elle uſa de ce remede pendant quelques jours; & fut parfaitement guérie.

III. Une malade tourmentée depuis longtems d'une toux des plus opiniâtres, a été guérie en prenant ſeulement deux fois le jour un demi-gros de poudre de Véronique dans de l'eau de ſauge.

IV. Un homme que des douleurs de reins mettoient à une ſi grande extrêmité, qu'on auroit crû qu'il alloit expirer, a été entiérement délivré de la gravelle en prenant ſouvent de la Véronique mêlée avec de l'hydromel; ſavoir un gros de poudre de cette plante dans deux onces d'hydromel. Cet homme a été ſi bien guéri, qu'il s'eſt marié depuis, & a eu pluſieurs enfans.

V. Je ſai certainement (dit Francus) que la poudre dont le ſavant Michel Etmuller ſe ſervoit avec tant de ſuccès contre la pierre, n'étoit que la poudre de Véronique.

VI. Un enfant de dix ans, ayant été mordu d'un chien enragé, fut guéri en quatorze jours, par les feuilles de Véronique, que l'on appliquoit ſur la plaie après les avoir écraſées.

VII. Un payſan qui fauchoit du foin, étant dangereuſement bleſſé au pié par un de ſes camarades, mit ſur ſa plaie des feuilles de Véronique broyées; & fut parfaitement guéri.

VIII. Un homme âgé de quarante ans, malade d'une hydropiſie accompagnée de fievre, eut le malheur de ſe mettre entre les mains d'une femme qui

qui augmenta ſon mal, par pluſieurs remedes qu'elle lui fit prendre. Le malade étant preſque à l'extrêmité, on fit infuſer pendant deux heures ſur des cendres chaudes, deux poignées de Véronique dans une pinte de bon vin; enſuite on exprima la liqueur, dans laquelle on fit infuſer de même deux autres poignées de Véronique; on exprima de nouveau, & l'on fit une troiſieme infuſion de Véronique, que l'on fit bouillir légérement: après quoi l'on mit ce *Vin* dans une bouteille. Le malade prit pluſieurs fois le jour trois cuillerées de ce vin, mêlé avec un peu de vin ordinaire. La fievre ceſſa; & l'enflure fut tout-à-fait diſſipée.

IX. Un homme, qu'un morceau de verre avoit bleſſé à l'œil, & qui ne voyoit plus, recouvra la vûe, en baſſinant cette partie (où il y avoit un dépôt conſidérable), avec du ſuc de Véronique bien dépuré, auquel on avoit ajoûté un peu de camphre; couvrant la bleſſure avec un cataplaſme adouciſſant.

X. Une Dame âgée de quarante-deux ans, extrêmement malade après un accouchement laborieux, où il avoit fallu tirer ſon enfant par morceaux, ne trouva pas de meilleur moyen pour remédier à l'enflure & à l'inflammation, que l'accouchement avoit laiſſées dans les parties, que d'y faire appliquer un cataplaſme de Véronique cuite dans du lait.

XI. Une femme de qualité, qui avoit la fievre double tierce depuis ſix mois, guérit parfaitement par l'uſage du vin de Véronique, dont on vient de parler, ci-deſſus *n.* VIII. On y ajoûtoit quelques gouttes d'huile eſſentielle de romarin. La malade avoit d'abord été purgée avec l'antimoine préparé.

XII. Un Bavarois homme de qualité, que le trop fréquent uſage de la rhubarbe avoit rendu ſujet à des vertiges; après avoir été purgé pluſieurs fois ſans en recevoir aucun ſoulagement, fut entiérement guéri par la tiſanne de Véronique, où il mettoit un peu de coriandre & de raiſins ſecs.

XIII. Un malade âgé de vingt-ſept ans, qui avoit un empyeme; ayant fait uſage de la Véronique, rendit par la bouche beaucoup de pus ramaſſé en pelotons, qui avoient la conſiſtance de ſuif. Après quoi, continuant l'uſage de cette plante, il fut parfaitement guéri.

XIV. Une payſanne tourmentée d'une violente diſurie, ſe trouvant entre les mains d'un Empyrique qui ne faiſoit qu'augmenter ſes douleurs, a été délivrée de cette maladie, par des cataplaſmes de Véronique, pilée, & paſſée à la poële avec du beurre frais; on appliqua ſeulement deux ou trois de ces cataplaſmes ſur la région du pubis.

XV. Une femme qui rendoit du ſang par les urines depuis un an, pour avoir reçu de ſon mari pluſieurs coups de bâton ſur la plante des piés, fut guérie par l'uſage de la Véronique.

XVI. Un Gentilhomme qui avoit un ulcere dans le poumon, & qui d'ailleurs étoit tourmenté d'une violente toux & d'un aſthme fâcheux, fut parfaitement guéri par la décoction de Véronique, dont il fit uſage pendant quelques ſemaines.

XVII. La femme de Francus même, étant attaquée d'une toux ſi violente, qu'elle lui cauſoit de grands vomiſſemens, & ſouffroit cruellement pendant la nuit: il lui fit prendre une tiſanne avec la réglisſe, les figues, la racine d'iris de Florence, & celle d'*enula campana*. Mais ne pouvant pas s'accommoder de cette boiſſon, il lui en fit préparer une autre avec la Véronique, les raiſins ſecs, & la cannelle. La toux fut appaiſée le quatrieme jour; de ſorte qu'elle ne jugea plus à-propos de prendre de remede. Dans ce tems-là une pauvre femme, d'une conſtitution aſſez ſéche, & qui avoit la poitrine retreſſie; étant fatiguée d'une horrible toux, paſſa par chez lui pour mandier, & le pria de lui enſeigner par charité quelque remede: il s'aviſa de lui donner le reſte de la tiſanne, dont ſa femme ne prenoit plus; & y ajoûta de nouvelles herbes. La malade en but pendant quelques jours: & fut rétablie ſi parfaitement, qu'elle vint l'en remercier toute tranſportée de joie.

XVIII. Il n'y a gueres de remede plus ſûr pour guérir les petits ulceres qui rongent le nez, que de les graiſſer avec la compoſition ſuivante: mêlez avec un peu de graiſſe d'anguille une once de poudre de Véronique & trois gros de céruſe.

XIX. Quelques Chirurgiens guériſſoient les gonorrhées, en faiſant des injections avec le ſuc de Véronique bien dépuré. On peut faire prendre ce ſuc par la bouche.

XX. Un malade tourmenté d'un mal de tête, cauſé par le vice de l'eſtomac, voulut ſe guérir par l'uſage du thé; mais en vain. Il ſe ſervit de Véronique au lieu de thé, pendant quelques jours: & guérit.

XXI. Francus a guéri par l'uſage de la Véronique une perſonne qui étoit tous les jours attaquée d'un grand mal de tête, provenant d'affection ſcorbutique. Il ordonna d'abord un vomitif: enſuite il mit le malade à l'uſage d'une tiſanne faite avec la Véronique, le menianthe (ou *Trifolium fibrinum*), & les raiſins ſecs. Le malade recouvra la ſanté en peu de tems. Un homme de qualité à qui l'on avoit donné mal-à-propos le mercure, en fut guéri très-heureuſement par l'uſage de la Véronique.

XXII. Un petit garçon ayant toute la région des hypocondres très-enflée, on lui appliqua de la Véronique fricaſſée avec du beurre. On continua le remede pendant quatre jours: après quoi le malade ſe porta tout-à-fait bien.

XXIII. Un jeune écolier qui avoit le corps tout couvert de gale, a été parfaitement guéri ſans faire d'autre remede que de boire tous les jours de la décoction de Véronique; ayant pris une médecine ordinaire, pour ſe diſpoſer à la guériſon.

XXIV. Une fille, par le ſeul uſage de cette plante, s'eſt guérie d'une grande difficulté d'uriner, qui ſubſiſtoit depuis trois jours; elle but de la tiſanne de Véronique, à laquelle on ajoûta demi-gros d'yeux d'écreviſſes.

XXV. Un enfant de dix ans & demi, qui avoit le viſage tout rempli de puſtules, a été guéri de cette difformité par le ſecours de l'antimoine diaphorétique; puis de la tiſanne de Véronique, dont il uſoit extérieurement & intérieurement.

XXVI. Francus a vu une pauvre femme, que l'uſage de la Véronique avoit guérie d'une gale ſéche qui la tenoit depuis quinze ans.

XXVII. Une fille âgée d'un an, ſujette à de grands gonflemens des hypocondres, ne pouvoit guérir par tous les remedes que les Charlatans lui faiſoient; on crut le mal incurable. Cependant afin de n'avoir pas à ſe reprocher de l'avoir laiſſé mourir ſans appeller aucun Médecin, ſes parens prierent Francus de la voir. Il ordonna ſur le champ la décoction de Véronique en lavement; que l'on réitéra dans la ſuite: & fit préparer un julep compoſé avec l'eau de Véronique & la décoction de raiſins ſecs; on le fit prendre à la malade par cuillerées: elle guérit, & ſe porta parfaitement bien depuis ce tems-là. Il eſt bon de remarquer que cet enfant

rendit des urines d'une odeur ſi puante, que perſonne ne pouvoit les ſouffrir.

XXVIII. Un Tiſſerand âgé de quarante-deux ans, étoit ſouvent fort incommodé d'une fluxion qui couloit de la tête par le nez: il fit une tiſanne avec la Véronique, les baies de genievre, & la graine de fenouil; en but pendant quelques jours: & ſe rétablit ſi parfaitement, qu'il ne fut plus ſujet à ces ſortes d'incommodités.

XXIX. Un étranger âgé d'environ vingt-ſix ans, fort pauvre, étoit preſque dans le maraſme; ſa reſpiration étoit fort embarraſſée; il avoit une cruelle toux, & rendoit des matieres purulentes par les crachats. Comme il n'étoit pas en état de faire de la dépenſe en remedes, Francus lui conſeilla de prendre pendant un mois du rob de Véronique (qui n'étoit que le ſuc de cette plante, épaiſſi ſur le feu); il s'en trouva fort bien. Ce Médecin le mit enſuite à l'uſage de l'élixir de propriété, de Paracelſe; dont il prenoit quelques gouttes dans du vin. Cet homme recouvra la ſanté peu-à-peu.

XXX. On fit boire de la tiſanne de Véronique à un enfant qui venoit de tomber ſur des degrés, & qui s'étoit rudement bleſſé: ce ſeul remede diſſipa toutes les contuſions; & le guérit, ſans qu'on eût beſoin d'autre ſecours.

XXXI. Une payſanne arrêta pluſieurs fois des pertes de ſang très-fâcheuſes, qui étoient des ſuites de regles immodérées; par la poudre de Véronique mêlée avec l'acacia, ou extrait de prunelles.

XXXII. Un payſan qui avoit la tête rongée de teigne, & que bien des ſortes de remedes n'avoient pû guérir, fut délivré de ce mal par la ſeule décoction de Véronique.

XXXIII. Un jeune homme, après avoir été cinq mois malade d'une jauniſſe, qui l'avoit jetté dans la cachexie, accompagnée d'inſomnies cruelles, & d'une fievre qui le minoit peu-à-peu; ne trouvant du ſoulagement dans l'uſage d'aucun remede: une bonne femme lui conſeilla de boire le matin à jeûn, & le ſoir en ſe couchant, du vin roſé, où l'on avoit fait bouillir de la Véronique. Il fut entiérement rétabli.

XXXIV. Un Charpentier s'étant bleſſé avec une hache, prit de la Véronique; la mâcha, & l'appliqua ſur ſa bleſſure: il fut guéri dans deux jours.

XXXV. Un malade qui urinoit le ſang, & qui ne vouloit prendre aucun remede par la bouche, fut guéri par un cataplaſme fait avec la Véronique & de l'eau de forgeron, qu'on lui appliqua de tems en tems ſur le dos.

XXXVI. Un homme qui depuis ſept jours étoit tourmenté d'une cruelle douleur de reins, qui s'étendoit vers les ureteres (ce qu'on appelle proprement colique néphrétique), ne recevant aucun ſoulagement des remedes que lui donnoit un charlatan en qui il avoit beaucoup de confiance, envoya querir Francus. Il lui fit appliquer chaudement ſur le perinée un cataplaſme de Véronique, broyée avec de l'huile de lin. Peu de tems après l'application de ce remede, le malade urina abondamment; & fut quitte de ſa douleur.

XXXVII. Une lavandiere avoit été longtems attaquée d'une grande douleur, qui la prenoit par intervalles à la cuiſſe gauche: elle avoit tenté inutilement pluſieurs remedes, pour adoucir ce mal: enfin elle s'en délivra en appliquant ſur la partie malade, de la Véronique bouillie dans du vin & de l'eau.

XXXVIII. La ſervante d'un Curé avoit, à ſoixante ans, des ulceres aux jambes; & ſouffroit de grandes douleurs de cette maladie. Le Chirurgien du lieu, qui la traitoit depuis cinq ans par des topiques & des pilules, n'avoit ſçu la ſoulager: Francus fut mandé; & reconnut que la malade avoit une affection ſcorbutique, qu'il falloit traiter par des ſpécifiques. Il la mit donc pendant vingt jours à l'uſage d'une tiſanne compoſée avec la Véronique, le menianthe, & la cannelle. Il fit auſſi appliquer ſur les ulceres le ſuc de Véronique. Au bout de vingt jours elle fut guérie. (On voit par-là de quelle conſéquence il eſt, dans les maladies chroniques, d'examiner s'il n'y a rien qui approche du ſcorbut.)

XXXIX. Ce Médecin guérit de la maniere ſuivante, une perſonne qui avoit des puſtules vénériennes aux jambes, aux parties de la génération, & à la bouche. Il la fit vomir: & lui fit prendre enſuite une tiſanne compoſée avec la Véronique, le bois & l'extrait de genievre.

XL. Un homme qui depuis un an avoit un crachement de ſang mêlé de pus, avec un dégoût extrême, & qui ſéchoit ſur pié; après avoir tenté pluſieurs remedes, uſa de la tiſanne de Véronique pendant un mois: & guérit.

La *Velvote*, nommée VÉRONIQUE FEMELLE par Francus & autres, eſt plus abondante & plus commune que le *n.* 3, du côté de Rheims & en divers cantons du Royaume. Auſſi l'on y en fait principalement uſage, ſous le titre de Véronique, ſurtout pour la diſtillation: & l'on reconnoit qu'elle produit les mêmes effets que le *n.* 3.

I. Une femme qui avoit trop de lait, eut d'abord au ſein une dureté qui s'ouvrit & forma une plaie, d'où ſortoit une grande quantité de pus; ce qui la mit en danger de mourir. Elle fit pluſieurs remedes, mais toujours ſans effet: une de ſes voiſines qui ſe ſervoit fort utilement de l'eau de Véronique femelle, qu'elle cueilloit elle-même & faiſoit diſtiller, lui conſeilla de s'en ſervir La malade en baſſina ſa plaie avec tant de ſuccès, qu'au bout de deux jours elle ne ſentit plus aucune douleur. Quelque tems après, ayant continué le remede, elle fut entiérement guérie.

II. Une femme ayant un clou à la joue, y mit un emplâtre de diapalme qui le fit percer. Mais comme elle continuoit le même remede, & que la plaie augmentoit tous les jours avec de grandes douleurs, elle eut recours à une Dame charitable; qui lui conſeilla de mettre deſſus l'abſcès une feuille de Bete-rave, tant pour ôter le feu qui y étoit, qu'une groſſe croute qui s'y étoit formée. Après quoi elle lui donna de l'eau diſtillée de Véronique, pour en baſſiner ſa plaie: ce qu'elle fit pendant quelque tems; & fut parfaitement guérie.

III. Un homme de Pont-Favergé étoit en danger de perdre une jambe par une plaie où la gangrene s'étoit miſe. Après avoir inutilement tenté pluſieurs remedes, il ſe ſervit de l'eau de Véronique diſtillée, dont il baſſina ſa plaie, & appliqua l'herbe pilée de cette plante en cataplaſme. Ayant renouvellé pluſieurs fois le même remede, la gangrene diſparut entiérement: & dans la ſuite il ſe trouva dans un état de parfaite guériſon.

IV. Une femme âgée de ſoixante ans étoit fort ſujette à des étourdiſſemens qui l'expoſoient à faire des chutes: elle prit de cette Véronique en forme de thé. Au bout de quelques mois ſes étourdiſſemens ceſſerent; & dans la ſuite elle n'en fut plus incommodée.

V. Un Ecolier âgé de quatorze ans avoit un mal

de tête qui l'empêchoit d'étudier, ou même de lire une demi-heure de suite. Il prit de la Véronique en thé; se fit raser la tête, & pendant une quinzaine de jours la frotta avec un linge mouillé d'eau de Véronique distillée : ce qui le guérit parfaitement.

Onguent de Véronique femelle.

Ayant fait macérer pendant vingt-quatre heures, les feuilles de cette plante, dans autant de vin blanc qu'il en faut pour les couvrir; on en exprimera le suc : qu'on fera bouillir ensuite, jusqu'à diminution d'un tiers. Puis on y ajoûtera autant de sain-doux qu'il en faut pour lui donner la consistance d'onguent.

Il est très-utile pour les ulceres, les cancers, les tumeurs scrophuleuses, les écrouelles, la lepre, la gale, & toutes sortes de maladies de la peau.

VERRAT. Porc qui n'est point châtré, & qu'on garde pour servir avec les truies à la multiplication des cochons. *Voyez* sous le mot COCHON.

VERRE. C'est un corps artificiel; qui est transparent, fragile, fusible, & susceptible de prendre toutes sortes de formes quand il est en fusion ou amolli par le feu. Voyez TERRE, *Terme de Chymie :* ANATRON : SOUDE : SABLE : VERRERIE. Il y a plusieurs sortes de Verres; selon les sels & les sables qui entrent dans la composition. Le sel de cendres de fougere, mêlé avec des cailloux blancs ou du sable bien lavé, forme le Verre commun. Si on mêle parmi ce sable quelque sel alkali, ou du sel de cendres de soude, on a un Verre plus fin.

La matiere du Verre en fusion sert à fabriquer des bouteilles & quantité d'autres vases creux, tels que les verres à boire, des tubes, des seaux. On en fait aussi des pieces planes, dont le principal usage est pour les vitres qui, pendant le jour, éclairent les appartemens, & en excluent le vent, la pluie, la poussiere, &c. Ces Verres plats servent encore à la fabrique des lunettes, & des glaces; à garantir des estampes encadrées, & exposées à l'air; des tableaux en pastel; des insectes; des plantes délicates qui ont besoin d'abri pour végéter dans nos climats; &c.

Voyez BOULES : CLOCHE *pour les Jardiniers :* BOUTEILLE : CHASSIS *de Jardinage.*

Le Verre blanc est le plus clair. On en fabrique beaucoup en Lorraine, & à Cherbourg en Normandie. Le Verre de France pour les vitres est un peu verdâtre. Il se fait en plat ou rond, avec un nœud ou boudine au milieu; en Picardie & en Normandie. Le Verre de Lorraine est le moins beau; parce qu'il est verdâtre, graveleux & sombre : il se jette en sable, par tables barlongues. Il y a du Verre *double* pour les vitraux d'Eglise; qui a jusqu'à deux lignes d'épaisseur.

On appelle *Verre Défectueux* tout Verre qui a des défauts : comme l'*Aigre*, qui se casse lorsqu'on le taille; le *Moucheté*, qui a de petites taches; l'*Ondé*, qui a des veines; & ceux qui ont des *Bouillons*, *Boutons*, *Boudins*, *Graviers*, &c.

Le Verre est fort sujet à se casser de lui-même dans les verreries lorsque son refroidissement est précipité. Il importe beaucoup que ce refroidissement soit très-lent.

Ce qu'on nomme *Verre Dormant*, est un panneau de vitre scellé en plâtre dans une vue de servitude. Voyez la *Coutume de Paris*, art. 201. Il y a aussi de ces Verres dormans scellés en plâtre dans les croisillons des vitraux des Eglises Gothiques.

On peint sur le verre. On a nommé *Verre Peint*, celui qui, étant peint fort épais, est pénétré d'une seule couleur, sans apprêt ni demi-teinte.

Le *Verre d'Apprêt* est celui où les carnations, draperies & dégradations de couleurs ne se donnent que par l'opération du feu. Voyez les *Principes des Arts*, de Felibien, liv. 1, ch. 21.

Il y a des Verres peints qui ne le sont que superficiellement, en mettant des émaux colorés, sur du verre blanc. D'autres sont peints intimement; toute la matiere contenue dans le pot ou creuset étant colorée. Cette derniere espece a les couleurs bien plus intenses. On s'en servoit beaucoup lorsqu'on étoit dans l'usage de colorer les vitres des Eglises : maintenant les armoiries ou autres ornemens ne font qu'une peinture superficielle.

Voyez PEINTURE; PIERRES PRÉCIEUSES ARTIFICIELLES.

SI on met de l'eau jusqu'à la moitié d'un Verre à boire, bien net; sa surface est concave. Que l'on y trempe un autre Verre net, l'eau s'y attache & devient convexe. Une bouteille très-légere, d'un Verre bien net, & vuide, étant posée sur le milieu de cette même superficie concave; elle surnage, va gagner les bords, d'abord lentement, puis plus vîte par degrés, & toujours en montant du centre vers la circonférence. Ces effets, très-simples en eux-mêmes, & qui paroissent des bagatelles, sont cependant dérangés par la seule circonstance d'un Verre qui sera gras : la surface de l'eau sera alors toujours convexe; elle évitera le Verre gras qui y sera plongé : & la bouteille en nageant s'éloignera toujours des bords.

Pour Couper le Verre.

Les Vitriers & les Miroitiers coupent le Verre avec un diamant.

Les Chymistes, pour raccourcir le col des matras, plongent un fil dans du soufre & de l'huile; puis en environnent l'endroit où ils veulent faire la séparation : allument cette mêche; & la laissent brûler jusqu'à ce que le lieu soit bien échauffé. Aussitôt après ils environnent le même endroit, d'un fil trempé dans l'eau froide : & le Verre s'y rompt, comme si on l'eût tracé avec un diamant.

Pour Amollir le Verre.

1. Le plomb y sert, principalement par une longue cuisson; il le rend gluant & tenace : il faut en premier lieu réduire le plomb en chaux.

2. L'eau-forte dissout quelquefois le Verre que l'on a fait rougir & que l'on a enfoncé dans du plomb fondu. * *Hist. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. II, p. 208 : *Mémoires*, an. 1727, p. 38. M. Dufay rapporte, dans ces derniers Mémoires, diverses expériences pour fabriquer de mauvaises bouteilles qui se dissolvoient ensuite dans la plupart des liqueurs acides. Consultez encore un *Mémoire* de M. Geoffroy le Cadet, entre ceux de l'année 1724, *p.* 380 & suivantes. Ces Verres attaquables par des acides, gâtent le vin.

La même *Histoire* (an. 1708, *p.* 22) fait mention d'une pâte de blanc d'Espagne, & de colle de gant, qui étant exposée au grand soleil sur un morceau de glace, en arracha un assez considérable feuillet de Verre.

Voyez *Poudre de Verre ;* dans l'article GRAVELLE, *p.* 222, *col.* 2.

On prétend avoir vu du Verre tout vermoulu comme du bois, & en avoir délogé des vers qui y étoient encore. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. X, p. 462.

Une des propriétés du Verre eſt d'être prodigieuſement Ductile; enſorte qu'à la lampe on le réduit en fils auſſi fins que la ſoie des araignées. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1713, *p.* 208, 209, 210-1-2.

Pour Coller des morceaux de Verre.

1. Frottez-en les bords avec de vieux vernis gras, & aſſez liquide pour ne pas faire d'épaiſſeur; joignez-les bien, & les liez tellement qu'ils ne ſe déjoignent en aucune maniere; puis mettez-les au ſoleil, ou au four, durant pluſieurs jours, juſqu'à ce que le vernis ſoit bien ſéché. Enfin vous raclerez adroitement avec le couteau ce qui débordera. Les pieces ſeront tellement collées, qu'aucune liqueur, ſi elle n'eſt bouillante, ne les diſſoudra.

2. Le blanc d'œuf, battu & mêlé avec de la chaux vive, ſoude le Verre.

3. *Conſultez* les mots CIMENT: MASTIC.

4. Délayez de la colle de poiſſon dans une cuiller ſur des charbons avec de l'eſprit de vin; quand elle ſera bien liquide, vous en frotterez les pieces de Verre; qui étant réunies ſe recolleront en un demi-quart-d'heure.

5. Mêlez enſemble du bitume, des coquilles d'œufs, & de vieilles tuiles bien broyées; & y ajoûtez des blancs d'œufs.

6. Prenez de la poix réſine, un peu de cire, un peu de térébenthine de Veniſe, & du Verre pilé bien fin: broyez & mêlez bien le tout.

Fortifier du Verre Félé.

Voyez l'article DISTILLATION, *p.* 803, *col.* 1.

Pour empêcher qu'une bouteille de Verre ne ſe caſſe ſur le feu.

1. Il faut la faire bouillir dans l'huile d'olives, ou même dans de l'eau, l'eſpace de trois ou quatre heures.

2. *Conſultez* l'article DISTILLATION, *p.* 803.

On a l'expérience qu'un vaiſſeau de Verre, mis devant le feu, pendant l'hiver, caſſe s'il eſt plein d'eau; & encore plus aiſément, s'il l'eſt de mercure. On ſait auſſi qu'un vaiſſeau de Verre, vuide & ſans bouchon, étant chauffé bruſquement devant le feu, caſſe ordinairement s'il eſt épais; & que celui qui eſt mince ſoutient cette chaleur. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1706, *p.* 5. En général, les Verres *tendres*, c'eſt-à-dire ceux dans la compoſition deſquels il eſt entré moins de ſable que de ſel; ou ceux qui, ayant plus de ſable, ſont fort minces; ſont peu ſujets à caſſer au feu. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad.* an. 1708, *p.* 21.

Pour Peindre une Eſtampe ſur le Verre.

Faites chauffer à un feu doux un morceau de Verre, qui ſoit de la grandeur de votre eſtampe: & y ayant étendu également & aſſez mince, ſur un des côtés, de belle térébenthine de Veniſe, appliquez-y votre eſtampe du côté de l'impreſſion, après l'avoir fait bouillir pendant un quart-d'heure dans l'eſprit de vin. Quand votre Verre ſera refroidi, vous mouillerez le bout du doigt, & frotterez doucement ſur le derriere de l'eſtampe collée; pour enlever le papier, enſorte qu'il n'y ait que les traits de l'impreſſion qui reſtent ſur le Verre. Enſuite vous ferez bouillir au bain-marie pendant un quart-d'heure, une partie de bonne térébenthine, ſur quatre d'eſprit de vin; & donnerez deux couches de cette compoſition ſur les traits de l'eſtampe. Quand la derniere couche ſera ſéche, vous y appliquerez des couleurs avec la gomme.

Plus l'eſtampe eſt nouvellement tirée, mieux cette opération réuſſit.

Au lieu de faire bouillir l'eſtampe dans de l'eſprit de vin, on peut y verſer de l'eau chaude, l'y laiſſer tremper pendant une demi-heure; au bout de ce tems, la retirer, & l'étendre ſur un linge blanc pour qu'il pompe l'eau.

Conſultez le *Journal Œconomique*, mois d'Août 1751, *p.* 99, 100-1.

Pour Deſſiner ſur le Verre.

Servez-vous de noir broyé avec de l'eau gommée, & ſalée de ſel commun.

Lavis pour le Verre.

Broyez ſur le porphyre, ou ſur un baſſin de cuivre, avec une molette d'acier, parties égales de pailles de fer, & de rocaille. Pour faire un beau rouge, ajoûtez-y des morceaux bien menus de cuivre rouge, du borax, du ſel commun, de la gomme arabique, & autant d'eau claire qu'il en faut pour broyer le tout enſemble un peu clair. Ce lavis étant préparé, vous en coucherez à plat, ſur le deſſein que vous aurez fait la veille.

Pour Ombrer ſur le Verre.

Après que vous aurez couché votre lavis, vous le laiſſerez ſécher juſqu'au lendemain: puis vous ombrerez, & rehauſſerez les jours, de même qu'au deſſein ſur le papier gris; en vous ſervant d'une plume de coq d'inde, qui ne doit pas être fendue.

Pour coucher les couleurs, & carnations, ſur le Verre.

Après que vous aurez ombré votre lavis, vous y appliquerez les couleurs différentes que vous voudrez employer.

Pour le rouge; vous emploierez de la laque broyée avec l'eau gommée & ſalée: & pour ombrer, vous mettrez pluſieurs couches.

Pour le violet; vous appliquerez de la laque, & un peu d'inde broyés, avec l'eau gommée & ſalée: les ombres ſe font en mettant pluſieurs couches.

Pour le jaune; ſervez-vous de gomme-gutte, broyée avec l'eau gommée & ſalée.

Pour le verd; prenez bois d'Inde, & gomme-gutte, broyés enſemble avec l'eau gommée & ſalée.

Pour le blanc; il faut rehauſſer fortement, avec la plume, les endroits blancs.

Voyez le mot PEINTURE.

Vernis pour mettre ſur le Verre.

Ce Vernis ſe fait avec la litharge, la couperoſe

blanche calcinée, & la raclure de plomb, bouillies dans l'huile de noix.

Pour peindre ſur le Verre, ſans le cuire.

Il faut broyer les couleurs avec l'eau dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel commun, & de la gomme arabique. Si les couleurs ne s'attachent pas aſſez ſur le Verre, il faut mettre davantage de ſel dans l'eau avec laquelle on les broye.

Dorer le Verre.

Voyez l'article DORER.

Bien Boucher un vaiſſeau de Verre.

Voyez BOUCHER.

Bien Luter les vaiſſeaux de Verre.

Voyez MASTIC, *p.* 488, *col.* 2.

Pour que le ſoleil ne donne pas à travers le Verre.

Voyez dans l'article VERNIS.

Ecume, ou *Sel*, *de Verre.*

Voyez ANATRON.

VERRE *de Plomb*, ou *de Saturne.*

Voyez l'article PIERRES *Précieuſes Artificielles*, p. 25.

VERRE. Sorte de *Meſure*, ou de petit vaiſſeau, dont on ſe ſert pour meſurer, ou pour boire les liqueurs. Le *grand* Verre contient demi-ſeptier; le *petit* Verre contient environ quatre onces de liqueur; & le Verre *commun* en contient ſix, ou environ.

VERRERIE. Grand corps de bâtiment diſtribué en pluſieurs parties & logemens, bûchers, fourneaux, ſalles, galleries & magazins; pour faire les ouvrages de Verre.

On a établi des Verreries dans différens endroits où les bois, qui étoient en abondance, ne pouvoient gueres être employés à un meilleur uſage, faute de moyens pour les tranſporter ailleurs. Mais l'avantage des bois, quoique l'objet principal pour une Verrerie, n'eſt pas toujours ſuffiſant pour la faire réuſſir. Il faut, ou trouver ſur les lieux, ou pouvoir faire venir commodément d'ailleurs, des terres propres à la conſtruction des fourneaux; &, ce qui eſt encore plus difficile, des glaiſes capables de réſiſter à la violence du feu, pour faire les pots ou creuſets: ſans quoi les ouvrages ſont imparfaits, ou les frais deviennent trop conſidérables. Si on veut faire des flacons pour le vin, il faut auſſi avoir un terrein d'où l'on puiſſe tirer du ſable convenable, qui, fondu avec des cendres, produiſe un bon verre capable de ſoutenir les efforts du vin le plus violent, ſans y cauſer aucune altération. Faute de ces commodités on voit tomber des Verreries, parce que leurs bouteilles ſont inutiles. Conſultez les *Mémoires de l'Ac. des Sc. de Paris*, an. 1724, *p.* 381, &c.

VERROT. *Eſpece de Robinet de bois.* Conſultez l'article SAVON.

VERRUCARIA. Nom latin de l'Herbe aux Verrues. *Voyez* TOURNESOL, *p.* 589.

VERRUE; *Poireau*, ou *Porreau.* Petite excroiſſance, arrondie, courte, aſſez dure, ſans inflammation, & privée de ſentiment. Ces tumeurs viennent ordinairement aux doigts & ſur les mains. Elles ſe multiplient quelquefois enſorte qu'elles s'entaſſent les unes ſur les autres.

Moyens de les faire paſſer.

1. Frottez ces tumeurs avec du vinaigre dans lequel on aura pilé de l'aigremoine & du ſel.

2. Frottez-les (dit-on) avec du ſang de ſouris, nouvellement tiré.

3. Le remede ſuivant a été très-vanté. Coupez une pomme en deux: frottez la Verrue avec la pulpe interne, juſqu'à ce qu'elle devienne comme tiede par le mouvement de la friction. Enfilez enſemble les deux moitiés de pomme; & les ſerrez en un endroit où aucun animal ne puiſſe les manger. La Verrue ſe diſſipera à meſure que la pomme pourrira. Mais (dit-on) ce remede ſera ſans effet, ſi quelque animal mange la pomme avant qu'elle ſoit pourrie. [Je ſuis ſûr que toutes ces précautions ayant été priſes par pluſieurs perſonnes, les Verrues n'ont point changé.]

4. On dit que ſi les Verrues ſont touchées de feuilles de figuier, elles périſſent. Quelques-uns attribuent la même vertu au cœur de pigeon.

5. Coupez la tête à une anguille vivante; & frottez-les du ſang qui en découle: dit J. Bapt. Porta.

6. Mettez les piés d'une poule ſur le braſier chaud, juſqu'à ce qu'ils ſe pêlent; & frottez, chaudement avec la peau qui s'en ſéparera, les Verrues trois ou quatre fois: elles tomberont. [Autre Recette inutile.]

7. Roſſelus aſſure que ſi on frotte les Verrues avec un oignon rouge, bien pilé, avec du ſel, elles ſe diſſiperont.

8. Frottez ſouvent ces excroiſſances avec du pourpier; & en enveloppez même les mains pendant la nuit.

9. On recommande les laits de figuier, d'éſule, de dent de lion, de chélidoine & d'herbe aux Verrues.

10. Comme ces excroiſſances ne cedent pas toujours à ces remedes, ayez recours au ſel ammoniac diſſout dans l'eau. Ce remede eſt infaillible lorſqu'il eſt employé avec attention. Evitez ſurtout de vous ſervir des eaux-fortes: elles enlevent, il eſt vrai, les Verrues; mais c'eſt avec douleur, & elles laiſſent une cicatrice déſagréable.

11. Lorſque les Verrues ont une baſe fort étroite, on en lie fortement le pédicule avec un crin, ou une aiguillée de ſoie, ou du fil ciré. Les Verrues ſe deſſéchent ainſi, & tombent. Mais la racine reſte; & ſouvent elle pouſſe de nouveau.

12. D'autres coupent les Verrues, mais il en réſulte deux inconvéniens: 1°. la racine reſtant entiere, il paroît enſuite une nouvelle Verrue, peut-être plus groſſe que la précédente. Le ſecond inconvénient eſt que la peau peut s'enflammer, & cette inflammation cauſer un petit ulcere.

13. Pour les brûler on fait chauffer une aiguille que l'on paſſe dans la baſe du poireau. Les uns ſe ſervent d'un fer rouge qu'ils approchent peu-à-peu de la Verrue, juſqu'à ce qu'ils ſentent vivement la chaleur. D'autres prennent une moitié de coque de noix, à laquelle ils font un trou qu'ils adaptent à la Verrue; enſuite, dans la partie concave de la coque, ils mettent du ſoufre, qu'ils allument. Toutes ces manieres ſont aſſez efficaces: mais outre qu'elles ſont

douloureuſes, elles attirent quelquefois une inflammation ou un ulcere à la peau. Il en eſt de même de l'amadou, qu'on y laiſſe brûler & ſe conſumer.

14. Pour les deſſécher on ſe ſert des eſcarotiques. Tous ſont dangereux, & ne doivent être employés qu'avec beaucoup de circonſpection.

15. Les feuilles de ſouci; les ſucs de ſcrophulaire & de ſabine; le ſel pilé dans du ſuc de raifort; le ſel marin fondu dans le vinaigre; les limaçons; ſont des remedes très-eſtimés.

16. Il y a quelques perſonnes qui ſe ſont guéries en mettant ſeulement ſur leurs Verrues, des mouches faites avec le diapalme.

17. Prenez un morceau de bœuf, crud; &, le ſoir en vous couchant, frottez-en les Verrues, juſqu'à ce qu'à force de frotter, le bœuf ſoit chaud. Faites de même trois ou quatre fois de ſuite: obſervant toujours de ne laver l'endroit où ſont les Verrues, que le lendemain matin. Au bout de quelques jours, vous verrez vos Verrues ſe détacher de la peau, & tomber par grains.

Ce remede paroît d'abord auſſi ridicule que beaucoup d'autres qu'on donne pour de pareils maux: mais voici comme l'on eſſaye d'expliquer le mécaniſme de l'effet qu'il produit. La Verrue eſt (dit-on) compoſée de grains: en la frottant violemment, on ébranle ces grains, on les ſépare tant ſoit peu l'un de l'autre; le ſuc de la viande s'y inſinue, pénetre juſqu'à la racine de la Verrue, s'y corrompt, &, devenu extrêmement âcre par ſa corruption, ronge la Verrue par la racine, & la fait tomber. Ce raiſonnement mene à croire que toute autre viande conviendroit auſſi bien que le bœuf. Quoi qu'il en ſoit, la perſonne qui a communiqué ce remede ne s'étoit jamais ſervi que de bœuf; & il lui avoit toujours réuſſi.

18. Mêlez parties égales de ſavon noir, chaux vive, & ſalive; faites-en une pâte: & l'ayant étendu ſur du linge ou de la peau, appliquez cet emplâtre. Vingt-quatre heures après, vous le leverez; & vous attirerez le poireau avec ſa racine.

19. Voyez *Herbe aux Verrues;* dans l'article TOURNESOL.

IL Y A des Poireaux Vénériens. Conſultez l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE, p. 673.

VERS; ou *Ver.* Nous ferons ici mention de pluſieurs ſortes de ces Reptiles. *Voyez* VERMINE.

On nomme VERS *de Terre*, ou de *Pluie*, ceux qui ſe tiennent habituellement en terre; & que la pluie, ou autre abondance d'eau, oblige d'en ſortir. *Voyez* ACHÉE. L'on s'en ſert pour attirer le poiſſon; qui, ſe jettant ſur l'hameçon pour les dévorer, y eſt arrêté. Nous avons indiqué dans l'article HUILE, la préparation de deux Huiles de Vers; fort utiles pour les plaies, les douleurs de rhumatiſme, &c.

Dans la *p.* 145 de l'article POULE, nous avons indiqué la façon de préparer les *Amas de Vers*, ſi utiles pour nourrir la volaille. Les poulets préferent auſſi les Vers à toute autre nourriture. Il y a pluſieurs moyens d'en recueillir abondamment: on peut les voir détaillés par M. De Réaumur, dans ſa *Pratique de l'Art de faire éclore & d'élever en toute ſaiſon des oiſeaux domeſtiques*, pages 129, 130-1-2.

Les Vers de Terre ſont diurétiques, ſudorifiques, lithontriptiques, étant pris en poudre après leur calcination.

VERS *Blanc*, & VERS *de Blé*. Voyez TAON, *p.* 509 : BLÉ, *p.* 316, *nn.* 5 & 9.

VERS *de Chapelet.* Conſultez l'article BLÉ, *p.* 317, *n.* 12.

VERS *qui rongent le Bois.* Voyez VERS *Volant :* ARTISON.

VERS *qui gâtent les Etoffes.* Il en eſt parlé ſous les mots de HABITS, & TEIGNE.

VERS *Volant.* Conſultez l'article SAPIN, p. 366.

VERS DE L'INTÉRIEUR DES ANIMAUX.

Conſultez l'article OISEAU, *p.* 725.

Le foie des Moutons eſt ſujet à des Vers, quand ces animaux ſont malades, particuliérement après avoir mangé de l'herbe que nous avons décrite ſous le *n.* 6 de l'article BETOINE (*Betonica arvenſis annua, flore ex albo flaveſcente* Inſt. R. Herb.). Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. X, pp. 476-7 : M. Andry, *De la Générat. des Vers dans le corps de l'Homme*, Paris, D'Houry, 1714, *in*-12, p. 55.

Du côté de Chartres, dit-on, les Souris ont ordinairement des Vers dans le foie. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* T. 10, p. 476.

M. Du Verney montra en 1694 à l'Académie le rein d'un Chien, où étoient trois petits Vers, & un quatrieme long de deux piés deux pouces; qui avoient rongé en grande partie la ſubſtance du rein, & fort dilaté l'uretere. * *Hiſtoire de l'Acad. des Sc.* T. II, p. 213. Voyez-y encore la *p.* 338.

On prétend qu'il y a des chiens ſous la langue deſquels on trouve attaché un Ver; qui leur occaſionne une faim & une maigreur extraordinaires, puis la mort. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* 1743, p. 48 & 49: & notre I. Volume, p. 596-9.

Dans l'eſtomac parfaitement vuide, d'une Bonite que l'on prit dans la mer, on trouva aſſez fortement attaché un Ver ſingulier; décrit & figuré dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* an. 1730, pp. 43-4.

L'Homme paroît être un des animaux les plus ſujets aux Vers. Il n'y a preſque aucune de ſes parties où l'on n'en ait découvert: & la forme de ces Vers deſtructeurs varie beaucoup. Il y en a qui ont la forme de ſangſues: d'autres ſont ronds & longs; d'autres plats; de courts; &c, &c. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* T. X. p. 350: ſon *Hiſt.* an. 1708, p. 43 : *an.* 1730, p. 42 : *an.* 1733, p. 34 : *an.* 1740, p. 52 : Andry, *Générat. des Vers*, pp. 41-3-8-9, 50-1-4-5-6-7-8-9, 60-1-2-3-4-8, 70-1-3-4-5-6-7, 97, &c. 123-7-9, 130, 165, 188-9, 190-1-6-7.

On voit des gens vomir des quantités de Vers, preſque tous les jours; ou en rejetter par la bouche plus ou moins fréquemment. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* T. X, p. 350: l'*Hiſt. de l'Acad.* an. 1730, p. 42.

On en rend auſſi par les ſelles; par le nez. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* an. 1708, p. 42 : *an.* 1733, p. 34: Andry, *Générat. des Vers*, p. 45-6, 355.

On en a trouvé ſur la dure-mere; entre les ventricules du cerveau; dans la glande pinéale. * Andry, p. 41 & ſuivantes. Au reſte voyez-le, p. 147.

Il s'en engendre dans les conduits, tant interne qu'externe, de l'oreille; dans les dents cariées; ſur les dents où la négligence a laiſſé ſe former une incruſtation; ſous la langue; dans le pancréas; dans les poumons ou dans la poitrine. Voyez Andry, pp. 46-7-8-9, 102, 220-1-2-3-4, 347, 359: OREILLE, p. 759.

Le foie n'en eſt pas exempt; non plus que la rate. * Andry, p. 49, 50-1-5, 102-3, 224.

Il y en a dans le cœur ; & dans le péricarde. * Andry, p. 407-8, 51-2-3, 103-4, 225-6. *Voyez* PÉRICARDIAIRES.

Des saignées ont fait sortir des Vers par l'ouverture de la veine, mêlés avec le sang. * Andry, p. 53-4-5-6, 103, 148, 226.

On en trouve dans la vessie ; dans les reins : & l'on en rend par les urines. * Andry, *p.* 56-7-8, 104, 148, 226.

Les ulceres, les tumeurs, les abscès, les chairs gangrenées, en nourrissent. Les pustules de la petite vérole en sont quelquefois toutes pleines. * Andry, p. 58, 103-4, 226, 348-9, 398, 405-6.

Sous la peau se forment différentes especes de Vers. On a nommé mal-à-propos *Crinons*, ce que l'on a cru être des Vers qui attaquant surtout les enfans, & s'attachant à leur dos, les jette dans le marasme. * Andry, p. 59, 60-1. Voyez-le encore *pp.* 104-5-6, 149, 227. Le *Ciron*, en Latin *Acarus*, se traîne sous la peau, en la rongeant peu-à-peu, y occasionnant des démangeaisons & de petites ampoulles sous lesquelles on le trouve quand on les perce : * Andry, *p.* 61. Ceux que l'on appelle *Bouviers* (parce que les Bœufs y sont pareillement sujets) rampent aussi sous la peau, mais sont plus gros, causent des démangeaisons presque universelles, sortent souvent d'eux-mêmes par des trous qu'ils pratiquent en plusieurs endroits de la peau, en un mot produisent ce qu'on nomme *Passio Bovina;* qui a besoin d'un prompt secours : *Andry, *pp.* 61-2. D'autres, appellés *Veines* ou *Soies*, se manifestent aux cuisses & aux jambes : ils paroissent être particuliers aux climats chauds de l'Ethiopie, des Indes, de l'Amérique ; & s'attachent aussi aux Chardonnerets : * Andry, *pp.* 62-3-4-5-6-7.

Les *Toms* sont de petits Vers qui affectent les piés, surtout en Amérique. Voyez Andry, *pp* 67, 68, 347-8.

Etmuller & Sennert parlent de Vers qui s'attachant au-dedans du nombril des enfans, les tourmentent, & les réduisent au marasme. Voyez Andry, *pp.* 68-9, 70-1-2.

On prétend aussi qu'il y a des Vers dans presque toutes les parties du corps des personnes atteintes de maladie vénérienne. On les nomme Vers *Vénériens.* Voyez Andry, *pp.* 106-7-8, 228, 369, &c.

Les Vers des intestins, de l'estomac, & de l'œsophage, sont des plus communs. Il y en a de ronds & longs, que l'on appelle à cause de cela, *Strongles*, d'après les Grecs ; & *Vermes Teretes.* Ils habitent l'estomac & les intestins grêles, & particuliérement le duodenum. D'autres, ronds & courts, menus comme des aiguilles, ramassés ordinairement par pelotons, sont dans un mouvement continuel. On les nomme *Ascarides.* Ils se tiennent le plus souvent dans le rectum & les gros intestins. Il y a aussi un Ver plat, nommé *Tænia*, *Fascia*, *Solium ;* ou VER SOLITAIRE, ou *Platée ;* qui se nourrit dans le pylore, ou dans les intestins grêles : il est dur, bien lisse, transparent, large, plat comme un ruban, extrêmement blanc, fort long, divisé sur sa longueur en une multitude d'anneaux ou articulations, & terminé par une queue fort mince & étroite. Voyez Andry, *pp.* 73-4-5-6-7, 24, &c, 115 & suivantes, 156. Il croit que ce qu'on a nommé Vers *Cucurbitaires* (*Cucurbitini Vermes*), ressemblant à la semence de courge, & qui se sont trouvé dans le rectum, n'étoient que des portions du Tænia.

Cet Auteur regarde comme le chyle dont le Ver se nourrit, une liqueur laiteuse qu'il rend toujours dès qu'il entre dans de l'eau-de-vie (*p.* 75, 79).

Ce Tænia est ordinairement seul ; & s'étend sur presque toute la longueur des intestins grêles, dont il suit toutes les circonvolutions, & se colle à leur surface interne.

Les Animaux aquatiques, le saumon surtout, sont fort sujets au Ver solitaire. Une domestique de Rouen a eu la curiosité de rassembler autour de sa cuisine ceux qu'elle trouvoit dans des lievres, des lapins, des perdrix, des canards, & quantité d'autres animaux : & l'on observoit que dans chaque espece d'animal ce Ver affecte quelque forme différente.

Les Vers sont causes, ou symptômes, de beaucoup de maladies. Consultez l'*Hist. de l'Acad. des Sc.* an. 1708, p. 42 : *an.* 1715, p. 14 : *an.* 1733, p. 34 : *an.* 1740, pag. 52 : Andry, *Génération des Vers*, pag. 41-2-3-4-7-8-9, 50-1-2-7-9, 60-1-2-3-5, 68, 70-8, 108-9, 110, &c, 127, 133-4, 152, 189 & suivantes, 241, &c.

L'existence des Vers dans notre corps, devient en certains cas une maladie mortelle, même endémique, ou épidémique. Voyez l'*Hist. de l'Acad. des Sc.* an. 1730, p. 42 : Andry, *Génération des Vers*, p. 41-2-3-4-5, 51-2-3, 65-6-7, 231.

Cette maladie même étant négligée, menace de faim canine, d'épilepsie, de syncope, de coliques, nommément de celle de *Miserere.*

Si, dans les commencemens des fievres, on jette des Vers parmi les excrémens, c'est un indice de malignité dans les humeurs, & un signe mortel. S'il en sort avec du sang, soit par haut soit par bas, cela est encore mauvais ; d'autant que l'on voit par-là que les parties sont excoriées.

Les Vers causent divers accidens selon les parties qu'ils occupent ; comme une distention & de vives douleurs avec bruit, dans le ventre : ils excitent aussi la pâleur du visage, une démangeaison aux narines, & l'amaigrissement de tout le corps. S'ils s'élevent jusqu'à l'estomac, ils en piquent tellement les membranes, ou son orifice supérieur, qu'ils causent des syncopes, des défaillances avec de la toux, l'épilepsie, & un sentiment de suffocation.

Les Vers des intestins dévorent les alimens, privent le corps d'une partie de sa nourriture, gâtent & corrompent le chyle, & font un obstacle à la digestion & au cours des matieres dans les intestins. Faute d'aliment, ils s'attachent aux parois des intestins, les picotent, les déchirent, & y attirent des inflammations. Ils excitent des fievres continues putrides appellées vermineuses ; surtout lorsque la matiere vermineuse passe dans le sang.

Les tempéramens gras, pituiteux, sont sujets aux Vers en Automne & en Été. Ceux qui vivent dans la crapule, & qui ne se reglent point sur le manger, contractent souvent cette maladie. La plûpart des vieillards en sont exempts.

Au reste, la qualité des alimens n'est pas toujours une cause de la génération des Vers. On voit dans un même canton cette maladie attaquer indistinctement les personnes qui se nourrissent bien, & qui usent de vin ; & le peuple accoutumé à une mauvaise nourriture : *Hist. de l'Acad. des Sc.* année 1730, p. 42.

Les enfans sont plus sujets aux Vers, que les adultes. Quand ils en sont attaqués ils ont l'haleine mauvaise, des rapports aigres ; & se frottent le nez, à cause (dit-on) de l'impression que fait sur la membrane pituitaire la vapeur qui s'exhale de la pourriture contenue dans l'estomac & les intestins.

On prétend que grincer les dents, mâcher à vuide, songer des choses horribles, s'éveiller en

ſurſaut, ſe lever endormi, ſe tourmenter la nuit en ſe retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, avoir les joues vermeilles dans un moment & pâles auſſitôt après, le pouls inégal, une fievre non reglée, des envies de vomir, du dégoût pour le manger, une démangaiſon au fondement comme ſi c'étoient des fourmis, & des picotemens dans le ventre; ſont autant d'indices que l'on a des Vers.

Au reſte, conſultez le livre de M. Andry, *pp.* 102 & ſuivantes; 350-1-2-3-4.

Cure de cette maladie.

Il faut avoir égard au dérangement des digeſtions; à la matiere capable de faire naître les Vers & de les entretenir; & aux Vers en particulier.

Les remedes qui ſont employés à cet effet, ſont de trois eſpeces. Ou bien ils évacuent la pourriture des premieres voies; comme les purgatifs & émétiques: ou bien ils rétabliſſent les digeſtions; tels ſont les ſtomachiques & les amers: d'autres enfin agiſſent directement ſur les Vers, & les font périr.

Par l'action des purgatifs & émétiques, le mouvement périſtaltique des inteſtins heurtant & froiſſant les vers en différens ſens, il les oblige à céder & ſe laiſſer entraîner par les voies ordinaires. Les ſtomachiques & amers corrigent le caractere de la matiere vermineuſe; ils empêchent le développement des germes; & les Vers, déja exiſtans, ne trouvant plus la même nourriture, s'affoibliſſent & périſſent peu-à-peu. Les remedes qui guériſſent les vers en les attaquant directement, ſont les huiles: qui par leurs parties rameuſes & branchues bouchent les trachées & organes de ces animaux; leſquels en conſéquence périſſent bientôt. Enfin il y a des remedes qui détruiſent la contexture des parties des Vers, & qui corrompent leur fluide; comme le mercure, & ſes préparations.

On ne peut pas eſpérer que les Vermifuges ſimplement amers & ſtomachiques détruiſent la matiere vermineuſe & les Vers, à moins d'avoir fait précéder les purgatifs & les émétiques pour vuider les premieres voies & emporter la plus grande partie des matieres qui y croupiſſent. On ne ſauroit continuer longtems l'uſage des purgatifs: c'eſt pourquoi s'ils n'ont pas d'abord entiérement diſſipé la ſemence des Vers, il faut recourir aux vermifuges amers & ſtomachiques; pour rétablir les fonctions de l'eſtomac & des inteſtins; pour ſoutenir les digeſtions, & par-là prévenir un nouveau développement de Vers. L'uſage des huiles eſt excellent, & convient ſurtout aux enfans; dans les cas de colique & d'inflammation, excitées par la préſence des Vers.

Les *Vermifuges Purgatifs* ſont les fleurs & feuilles de pêcher, la coralline, la gratiole. Les *Amers Stomachiques* ſont l'abſinthe, l'aurone, la ſantoline ou garderobe, la tanéſie, la verveine, le chamaras ou ſcordium, la ſcabieuſe, la petite centaurée, la fumeterre, la ſabine, le pourpier ſauvage; les racines de fougere, de fraxinelle; les gouſſes d'ail. Les *Vermifuges Huileux* ſont les huiles d'olives, d'amandes douces, de lin, & généralement toutes les huiles qui ne ſont point cauſtiques.

Nous n'avons pas, entre les végétaux, de vermifuges auſſi puiſſans, que parmi les minéraux: tels que le mercure & ſes préparations, le kermès minéral ou poudre des Chartreux.

Souvent les remedes les plus actifs ont de la peine à faire ſortir les Vers, & ne réuſſiſſent pas à les tuer.

Les Aſcarides ſont très-importuns, & extrêmement difficiles à détruire.

On emploie comme vermifuges internes les Racines d'aſclepias, d'ariſtoloche, biſtorte, dictame blanc, gentiane, fougere, carline, aunée, orcanette, *morſus diaboli*, tormentille, rhubarbe, garance, bardane, pétaſites; les Ecorces des racines de mûrier & de capres; les Feuilles d'abſinthe, de thim, de menthe, rhue, polium, piſſenlit, ſabine, marrube, tanéſie, calament, chardon-bénit, pêcher, perſicaire, agripaume, & de *ruta capraria*; les Fleurs de la petite centaurée, du houblon, de l'hyſope; les Semences de lupins, de choux, pourpier, oranges, citrons, arroche, nielle, creſſon, roquette, coriandre préparé, livêche, oſeille, chanvre, porreau, navet, & de *ſemen-contra*, ainſi que les ſemences contenues dans les baies de laurier; la Gomme de genevrier, la myrrhe; la Raclure de corne de cerf, & d'ivoire; le Bol, la terre ſigillée; le Soufre, le nitre, le vif-argent, le corail rouge; le Verjus; le Suc de limons, & celui de pourpier; les Ecorces de citrons & d'oranges, confites; les Eaux Diſtillées d'abſinthe, de chiendent, de gentiane, de pourpier, d'endive, de chicorée, de fleurs de prunier ſauvage; les Sirops des mêmes plantes, ceux de limons, d'oranges, de ſuc d'oſeille, & de fleurs de pêcher; les Conſerves de Fleurs de pêcher, d'oranges, de citrons; les Huiles d'amandes ameres, & de noyaux de pêches; le ſel & l'eſprit de Vitriol; la thériaque & le mithridate.

Les *Vermifuges Externes* ſont les huiles de rhue, d'abſinthe; l'huile laurin; l'Onguent d'arthanita; les Fiels appliqués ſur le ventre & particuliérement ſur le nombril; la coloquinte infuſée & cuite dans de l'huile.

Nota. Lorſqu'il n'y a point de fievre, il faut ſe ſervir des plus chauds; & lorſqu'il y en a, des acides ſeulement.

Remedes pour les Vers des Enfans.

Il y a tant de gens qui indiquent des remedes pour cette maladie, que le moindre payſan paroît aller de niveau à cet égard avec le plus grand Docteur. Toutefois on ne laiſſera pas d'en ſpécifier ici quelques-uns, que peut-être ils ignorent. Tel eſt I°. celui de faire prendre dans quelque confiture, ou autrement, de la poudre, ſoit de rhue, ſoit de rhubarbe, de petite centaurée, d'origan, de menthe, d'écorce d'orange, d'abſinthe, de gentiane, de graines de chicorée ſauvage, ou de la corne de pié de bœuf.

La plus forte doſe ſera d'une dragme; à continuer cinq ou ſix jours de ſuite.

II. Il eſt à-propos de commencer par purger avec une décoction de pourpier & de feuilles de chicorée ſauvage, dans laquelle vous ferez infuſer demi-dragme de rhubarbe domeſtique, avec un peu d'écorce d'orange ou de citron; & y délayerez une once de ſirop ſoit de roſes pâles ſoit de fleurs de pêcher. Voyez Andry, *pp.* 238-9.

Ce remede purgatif pourra ſervir aux adultes même; en augmentant la doſe de rhubarbe, & y ajoûtant deux dragmes de ſenné.

Incontinent après que cette potion ſera priſe vous donnerez un lavement de décoction d'orge, de ſon & de racine de réglisſe; y mêlant une once de ſucre rouge, ou deux onces de miel commun.

III. Le mercure dulcifié, donné aux enfans juſqu'à ſix grains, (& aux autres juſqu'à douze), eſt un excellent purgatif contre les Vers; ſi vous le donnez avec un peu de conſerve de roſes rouges,

ou

ou un peu de moëlle de pomme cuite. Voy. Andry, *p.* 409, 410.

IV. On donne aux enfans une demi-dragme de ſemence contre les Vers (qu'on nomme ordinairement *ſemen contra*); pilée avec un peu de moëlle de pomme cuite : & un verre d'eau de pourpier, immédiatement après. Mais comme l'expérience a fait connoître que ce remede excite preſque toujours de la fievre, il eſt plus utile de leur donner la poudre ſuivante.

Prenez deux dragmes de corne de cerf brûlée juſqu'à ce qu'elle devienne blanche, une dragme de ſemence contre les Vers, & pareille quantité de feuilles de ſcordium : réduiſez le tout en poudre : & donnez-en depuis demi-dragme juſqu'à une dragme, avec un peu de miel. Sur ce remede, on boira un verre de tiſanne faite avec la racine de chiendent & la raclure de corne de cerf; qui ſervira pour boiſſon ordinaire.

V. Le vin dans lequel vous aurez fait infuſer les feuilles d'abſinthe & de ſcordium eſt très-utile; ſi l'on en prend chaque matin un demi-verre à jeûn.

VI. L'écorce d'orange, pulvériſée, donnée depuis dix grains juſqu'à quinze, fait ſortir les Vers; ſi l'on en prend un peu longtems.

VII. Faites boire aux enfans à tous leurs repas, l'eau, le vin, ou la bierre, dans leſquels vous aurez fait bouillir dans un nouet une once de vif argent : qui ſervira pluſieurs fois à cet effet. *Voyez* MERCURE, p. 517.

Il faut, pendant l'hiver, faire bouillir ce vif argent; & en Eté, lorſqu'on veut s'en ſervir, on peut ſe contenter de le faire infuſer, pendant ſix ou ſept heures, dans une chopine de bierre, d'eau, ou de vin, ou de ces deux mêlés enſemble, par portions égales ou inégales. On fait boire de cette infuſion au malade, cinq ou ſix fois chaque jour. Le même vif-argent peut ſervir pour pluſieurs infuſions. Voy. Andry, *Gen. des Vers* p. 200.

VIII. On peut appliquer ſur le nombril des enfans l'extrait de genievre; ou la poudre de feuilles d'abſinthe & de ſcordium, avec du fiel de bœuf & un peu de cire.

IX. S'il y a des accidens fâcheux qui tourmentent les malades, comme douleurs de ventre & de tête, opiniâtres; avec convulſions : il faut en ce cas ſoupçonner quelques Vers extraordinaires; & alors donner le ſirop émétique, depuis une demi-once juſqu'à une once, ſelon les forces du malade.

X. On aſſure avoir fait ſortir des Vers des enfans en leur donnant à manger, au matin à jeûn ſans autre choſe, des raiſins de cabas : les choſes douces, priſes en abondance, ſont contraires aux Vers, comme les ameres.

XI. Il eſt bon de faire uſer de rhubarbe confite; ou de la conſerve de fleurs de pêcher; boire l'eau diſtillée de gentiane; le jus de menthe, ou de baſilic, ou de pourpier, ou de rhue, ou d'aluine; ou bien leur faire avaler, avec un peu de vin d'abſinthe, une dragme de poudre de chardon benit.

XII. On peut encore leur appliquer ſur le nombril un cataplaſme fait d'abſinthe, tanaiſie, & fiel de bœuf.

XIII. Voyez *Vers*, dans l'article ENFANT.

XIV. L'aloës ſuccotrin, pilé & détrempé avec du jus d'orange, ou de citron, & appliqué ſur le cœur ou ſur le nombril, avec un peu de poudre de jaſmin, ou d'écorce d'orange, paſſe pour un remede très-utile.

XV. Lavez & frottez la poitrine de l'enfant, avec de bonne eau-de-vie; enſuite ſaupoudrez la partie mouillée avec de la poudre fine de myrrhe. Il faut faire la même choſe aux narines.

XVI. Faites boire à l'enfant de l'eau de pourpier dans laquelle vous aurez fait infuſer du vif argent.

XVII. Tâchez de faire avaler à l'enfant une cuillerée de jus de citron; dans lequel vous aurez fait infuſer du ſafran, pendant vingt-quatre heures. Il faut réitérer, quelques jours de ſuite.

XVIII. Prenez une bonne pincée de farine de froment bien fine; détrempez-la dans de l'eau de puits ou de fontaine; & faites, de ce mêlange, une eſpece de lait un peu épais : que vous ferez avaler à l'enfant.

XIX. Prenez un citron; coupez-en une petite rouëlle; & faites ſortir tout le jus. Enſuite creuſez le milieu; mettez-y du jus de rhue & d'abſinthe, de l'huile de laurier, de la farine de lupin, & de la thériaque. Faites bouillir & cuire doucement ce mêlange : & l'ayant verſé ſur une aſſiette, oignez-en l'eſtomac, le nombril, les tempes, les narines, & le pouls, de l'enfant.

XX. Donnez à l'enfant une demi-dragme de graine de pourpier, mêlée dans du lait.

XXI. Faites infuſer dans l'eau commune, pendant une nuit, un oignon coupé par tranches; & faites prendre cette infuſion à l'enfant par cuillerées.

XXII. Mêlez une cuillerée de ſuc de grenade, avec une demi-cuillerée de bonne huile d'olives, ou d'huile d'amandes douces; & faites prendre ce mêlange à l'enfant.

XXIII. Prenez des raiſins ſecs : les ayant mondé de leurs pepins, ſubſtituez-y de la corne de cerf réduite en poudre ſubtile : & faites prendre ce remede à l'enfant.

Remedes généraux pour les Vers des enfans & des adultes.

1. Prenez deux cuillerées de ſuc de limons ou citrons, & deux cuillerées d'huile d'olives, ou de vin blanc. Mêlez le tout : & le faites prendre le matin à jeûn, ſi c'eſt une grande perſonne : mais ſi c'eſt un enfant, il ne faut lui en donner qu'une cuillerée, ou deux tout au plus, à chaque fois. Si le remede n'opere point, on doit le réitérer.

2. Prenez graine de pourpier, & racine de zédoaire, réduites en poudre, de chacune douze grains; corne de cerf brulée & pulvériſée, demi-dragme. Mêlez le tout enſemble; & donnez-le au malade, dans de la pulpe de pomme, dans du vin blanc, ou dans du pain à chanter.

3. Prenez une dragme d'écorce d'orange, réduite en poudre; & faites-la avaler dans du vin blanc, le matin à jeûn, trois jours de ſuite.

4. La graine de tanaiſie, réduite en poudre, & mêlée au poids d'une dragme, & même davantage, dans ſuffiſante quantité de ſirop violat, produit le même effet; ſi l'on en réitere la priſe, trois jours conſécutifs, le matin à jeûn.

5. La racine de fougere, pulvériſée, & priſe dans un vehicule convenable, eſt vantée comme un remede aſſuré pour chaſſer toutes ſortes de Vers.

Autres Remedes pour les Vers des Adultes.

1. Les perſonnes graſſes & repletes, pourront prendre une demi-dragme d'aloës, ou mêler les poudres énoncées dans le premier article qui concerne les enfans, avec une once ſoit de ſirop de

fleurs de pêcher, ſoit de ſirop de chicorée compoſé.

2. On uſera de vin d'abſinthe; ou de thériaque; ou d'orviétan.

3. Ceux qui auront de la répugnance à prendre par la bouche, ſe feront appliquer ſur le nombril cette *emplâtre :* Prenez de la poudre de petite centaurée, du fiel de bœuf, de la farine de lupins, de chacun une demi-once; aloës, une dragme. Mêlez le tout enſemble avec un peu de miel.

4. Prenez du ſuc de feuilles de pêcher, & du ſuc d'abſinthe, une once de chacun; fiel de bœuf ou de quelque autre animal, & vinaigre, de chacun une demi-once; aloës & coloquinte, de chacun une dragme; huile d'amandes ameres une once & demie. Mêlangez le tout enſemble, pour appliquer de même.

Nota. L'aloës, ou la coloquinte, ou la gentiane, ou le fiel d'un animal, ou l'abſinthe pilée, ou la petite centaurée; mêlés avec un peu d'huile ou du miel, & mis ſur le nombril; font ſouvent preſque autant d'effet, que tant de mêlanges enſemble. On pourra encore les faire bouillir avec du lait & du ſucre, & les donner en lavement.

5. Prenez de la rapure de corne de cerf, en tiſanne. En poudre, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme.

6. Rhubarbe de même. Pulvériſée, la doſe eſt depuis douze grains juſqu'à une dragme. Ce remede eſt ſurtout utile quand il y a flux de ventre.

7. Voyez VIN *pour l'indigeſtion*, &c : VIN *pour les tranchées & les Vers : Vers*, entre les maladies des OISEAUX : HERBE *à Eternuer :* PIÉ D'OISON, *n.* 9 : TABLETTES.

Remedes Chymiques.

Panacée mercurielle : la doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Sublimé doux; depuis quatre grains juſqu'à trente.

Précipité couleur de roſe; depuis quatre grains juſqu'à vingt.

Mercure précipité noir; depuis douze grains juſqu'à une demi-dragme.

Sel de genievre; depuis dix grains juſqu'à quinze.

L'huile de bois de genievre, rectifiée; ou celle du bois de noiſetier eſt utile; ſi l'on donne de chacune une goutte pour les enfans dans un bouillon de pourpier, ou trois gouttes pour ceux qui ſont plus âgés.

Æthiops mineralis; depuis deux grains juſqu'à douze.

Mercure précipité rouge ſans addition; la doſe eſt depuis deux grains juſqu'à ſix.

Extrait de rhubarbe; depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait d'aloës; depuis quinze grains juſqu'à une dragme.

Remedes éprouvés dans des cas ſinguliers.

1. Il y a des Vers que la chaleur rend plus vigoureux. Preſque tous les amers & les purgatifs, étant des remedes échauffans, le malade n'en eſt pas ſoulagé. Alors l'eau froide, & même la glace, avalées, peuvent devenir les remedes ſpécifiques. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. X, p. 551 : Andry, *p.* 411-2.

2. On a vu des malades rendre des Vers par le nez, après avoir pris par cet organe, durant quelque tems, du tabac en poudre. * *Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1708, p. 43.

Un fait rapporté dans la même Hiſtoire, *année* 1733, p. 34 & 35, ſemble indiquer que le tabac ne fait pas grand mal à certains Vers. Mais on y voit que quelques gouttes d'huile d'amandes douces, miſes dans l'oreille, déterminerent un Ver à ſortir par le nez : voyez les *pp.* 35 & 36 : & le Traité *De la Génér. des Vers*, p. 202, &c, 209, 483, &c.

3. Outre le tabac; dans les cas où de violens maux de tête font ſoupçonner qu'il y a un Ver dans cette partie; M. Littre conſeille de tirer fortement par le nez, des ſucs âcres ou acides, de l'huile, &c. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* an. 1708, *pp.* 42-3-4-5 : Andry, *p.* 219.

4. En 1667, il y eut en Eſpagne une maladie épidémique à laquelle on donna le nom de SCOLÉCIE, parce que l'eſtomac des malades étoit rempli de Vers. L'unique remede efficace fut de boire du vin. * *Journal des Savans*, 7 Mars 1667. [D'autres fois, l'excès même du vin n'a été d'aucun ſecours : Voyez l'*Hiſtoire de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1730, p. 42 : Andry, p. 403, 481.]

5. M. Andry fait mention de maladies mortelles, occaſionnées par des Vers cantonnés dans la tête, contre leſquels tout fut inutile excepté le vin de Malvoiſie où l'on fit bouillir des raiforts. On en boit une ſuffiſante quantité, à jeûn. Voyez ſon livre *De la Génerat. des Vers dans le corps humain*, pages 41-2-3, 218, 235, 401-2.

6. Il y a des Vers que l'eau ſeule entretient vivans. * Andry, *p.* 43, 51, 57.

7. Des malades, trépanés pour de violens maux de tête, ont été abſolument guéris lorſque l'opération eut facilité d'en tirer des Vers. Voy. Andry, p. 43.

8. Une injection de lait de femme dans l'oreille, attira dehors un Ver qui y cauſoit de grandes douleurs & autres accidens. * Voyez Andry, *p.* 47, 220.

9. D'autres Vers ſoutiennent une fort longue privation d'alimens. Un régime auſtere ne leur eſt donc pas préjudiciable. * Voyez Andry, *p.* 59, 361.

10. Quelquefois on réuſſit à tirer de très-longs Vers, lorſqu'ils préſentent dehors une de leurs extrêmités; en tortillant cette partie autour d'un bâton fort menu, puis continuant de le tourner ſur le même axe avec précaution, pour les tirer bien entiers. * Andry, *p.* 63, 65.

11. Pour ce qui eſt des Vers dits Umbilicaux, ou du Nombril; nous laiſſons aux Lecteurs à conſulter les *pp.* 68, 69, 70-1-2 de M. Andry.

12. Cet Auteur rapporte, *p.* 209, 110-1-2-3-4-5-6, 445-7, différentes ſubſtances qui paroiſſant devoir détruire les Vers, ne le font cependant pas.

Vers Solitaire.

1. M. Andry aſſure qu'il a fait rendre à des malades, tantôt de ces Vers entiers avec la tête, tantôt en morceaux d'une longueur prodigieuſe. *Voyez-le*, pp. 86-7. C'eſt probablement avec ſon *Eau de Fougere;* qui a une légere amertume (*p.* 224); & qu'il dit être préparée avec les racines de fougere femelle & de mûrier : Voyez les *pp.* 246-7-8-9. On préſume qu'il ajoûte du *Gallium luteum.*

2. On prétend que ce Ver cede abſolument à

la décoction, ou à l'extrait, de Romarin; cet extrait doit avoir la consistance de miel épais.

3. Il paroît que l'eau lui est assez indifférente. *Voyez* Andry, pp. 88-9.

4. La Salade de laitue en prépare-t-elle la sortie? *Voyez* Andry, pp. 88-9.

5. La manne, prise avec un peu de tartre émétique, en a fait rendre. * Andry, *p.* 125.

6. *Voyez* Andry, p. 136 comparée avec 139: & les *pp.* 251-3-4-5-6-7-8, 260-1, &c.

7. On a éprouvé avec succès les vermifuges ordinaires; l'aristoloche; l'eau de mélisse; le sirop émétique fébrifuge décrit ci-dessus, *p.* 435. Mais comme ce Ver s'accoutume à tout, on doit avoir la patience de varier à l'infini les remedes jusqu'à ce que la tête de l'insecte soit sortie: la guérison sera alors complete.

VERS A SOIE: en Latin, *Bombyx*. Insecte, nommé dans nos Provinces Méridionales *Magniau, Magnau* ou *Magnan;* & que M. Bazin dit être *la plus laide de toutes les Chenilles* (Abr. de l'Hist. des Ins. T. I, *p.* 154). Son corps est divisé en neuf anneaux: sur chacun desquels on apperçoit un petit mammelon noir, que les Naturalistes ont nommé *Stigmate*, & que l'on croit être les endroits par où le Ver respire. Ces bouches répondent à des poumons, d'une structure particuliere; qu'on appelle des *Trachées*. Voyez le premier volume de l'*Hist. Nat. des Abeilles*, de M. Bazin, *pp.* 71-2, 255: Swammerdam, *p.* 162-3 de la *Collect. Académiq.* T. VII: le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 72-3-4-6: *L'Art de cultiver les Mûriers blancs*, Paris, 1754, *in*-8°, p. 64-5-6. M. Pomier (*Traité sur la Cult. des Mûr.* &c. Orléans, 1762 & 1763, *in*-8°, p. 160) a observé qu'à mesure que le Ver change de peau & qu'il grossit, les stigmates & l'anus donnent naissance à des tuyaux, qui s'allongent à chaque mûe. Le tuyau de l'anus a cinq ou six lignes de longueur; & ceux des stigmates, deux à trois. Avant de se métamorphoser en chrysalide, cet insecte fait quatre Mues; c'est-à-dire, change quatre fois de peau. Sa vie est ordinairement de six semaines: durant lesquelles on dit qu'il éprouve quatre maladies; parce qu'en effet il est très-malade pendant ces mues. Aux approches du changement de peau, l'intervalle qui sépare celle qui doit rester sur l'animal, & celle qui s'en détachera, est rempli d'une liqueur gluante qui disjoint l'une de l'autre: alors le corps devient luisant & comme transparent (V. Swammerdam, *p.* 159); la tête grossit; le Ver se raccourcit; souvent il s'enfonce dans la litiere, & file quelques brins de soie pour se donner un point d'appui qui l'aide à sortir de sa peau. L'insecte s'agite en divers sens: la peau commence presque toujours par la tête, à se détacher. Il acheve de se dégager de sa dépouille avant qu'elle soit endurcie. Aussitôt que la tête & les premieres pattes sont débarrassées de la peau qui doit quitter, il se sert de ces pattes pour achever de se tirer de son fourreau. Comme il est alors durant quelques jours renfermé dans la litiere sans manger; on a coutume de dire qu'il *Dort*.

Le Ver à soie a quatorze pattes: dont les six antérieures sont plus courtes que les huit autres. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 554.

On distingue en Europe deux sortes de Vers à soie. Les uns sont blancs, & deviennent fort gros. Les autres sont gris, & restent plus petits. C'est cette derniere sorte que l'on regarde communément comme la meilleure. Mais on les éleve assez indistinctement.

Jusqu'à la premiere mue le Ver gris est noirâtre, & sa tête d'un noir plus brillant, tant qu'il se porte bien: c'est mauvais signe quand il est rougeâtre, ou d'un brun clair. Ces jeunes Vers n'ont gueres que deux lignes & demie de longueur quand ils sont près de se dépouiller pour la premiere fois; ce qui arrive ordinairement du cinquieme au septieme jour depuis leur naissance. Le signe de cette mue est que les anneaux les plus voisins de la tête blanchissent, le reste du corps devenant d'un brun clair & luisant. Ils se cachent alors dans la litiere; y restent un ou deux jours sans manger, & n'en sortent que quand ils ont quitté leur dépouille. Cette premiere mue est rarement dangereuse. Consultez Swammerdam, *pages* 195-6.

Lorsqu'ils en sortent ils sont de couleur de caffé au lait, & marqués de taches noires que l'on n'apperçoit qu'avec beaucoup d'attention; auprès de la tête les anneaux sont d'un gris plus clair.

Le terme d'une mue à l'autre varie selon le degré de chaleur, & selon la qualité de la nourriture ou du tempérament. Pour l'ordinaire, six ou sept jours après la premiere mue, l'insecte ayant environ quatre lignes de longueur; il prend une couleur cendrée un peu verdâtre, les taches noires disparoissent absolument, sa tête enfle; il cesse de manger, s'enfonce dans la litiere, y reste deux ou trois jours, puis s'agite beaucoup pour se dépouiller une seconde fois de sa peau: les efforts qu'il fait le rendent presque rouge: sa peau se ride, & se retire par plis.

Après cela il est couleur de petit-gris; marqué de taches, les unes noires les autres brunes, qui forment comme des chevrons brisés: & sur le quatrieme anneau, du côté de la tête, on apperçoit deux appendices. Les pattes deviennent blanches, ou jaunes: on prétend que cette différence de couleur annonce quelle sera celle des cocons.

Les Vers restent de six à dix jours avant d'être en mue pour la troisieme fois. Ils ont alors à-peu-près huit lignes de longueur. Cette mue s'annonce comme les précédentes: & ils demeurent quelquefois plus de quatre jours dans la litiere.

Au sortir de cette maladie ils sont d'un gris très-clair, presque sans taches; les deux appendices subsistent; le mufle est brun: toute la longueur des Vers est d'environ un pouce. Ils restent six à neuf jours en cet état: puis, étant longs d'à-peu-près quinze lignes, ils se disposent à la quatrieme mue; durant laquelle ils se tiennent quatre à huit jours enfoncés dans la litiere. Il en périt plus à cette mue qu'aux trois premieres. Quelques-uns aussi, au lieu d'entrer dans la litiere, cherchent alors à faire leurs cocons: Voyez les *Mémoires* de M. de Sauvages *sur l'éduc. des Vers à soie*, 2 part. *p.* 145-6-7.

Ceux qui ont supporté la quatrieme mue ont une couleur de chair, qui s'éclaircit dans l'espace de deux ou trois jours. Ceux chez qui elle jaunit, meurent infailliblement. Les vigoureux deviennent comme cendrés, ont un appétit vorace, prennent une longueur de trois à quatre pouces; & au bout de huit à dix jours depuis la derniere mue, se disposent à *Monter*, c'est-à-dire à faire leurs cocons.

Quand leur voracité est passée, leur corps acquiert à-peu-près la couleur de la soie qu'ils doivent filer; ils deviennent transparens; cessent de manger, se vuident d'une eau gluante & verdâtre; s'agitent pour chercher un endroit où ils puissent commodément travailler à leurs *Cocons*, *Coucons*, ou *Coques*. Ce sont des especes d'œufs, souples, tissus avec beaucoup d'art, & fabriqués avec la matiere que nous nommons *Soie*; & qui est jaune ou blanche,

Voyez M. Bazin, *Hiſt. Nat. des Ab.* T. I, p. 264 : la *Phyſ. Expérim.* de M. l'Abbé Nollet, T. I, *p.* 41 : le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 74-5-6-7 : *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* p. 31.

L'inſecte y eſt dans l'état de Chryſalide ou *Feve ;* couvert d'une peau qui lui ſert d'enveloppe. Conſultez M. Bazin, *Hiſt. Nat. des Ab.* T. I, p. 255, 260 : Swammerdam, *p.* 196, 206 : le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 78, 554.

Un Ver vigoureux fait ſa coque en quatre ou cinq jours. Il reſte une vingtaine de jours dans l'état de chryſalide. Puis il rompt ſes enveloppes, & ſort de ſa coque ſous la forme d'un de ces Papillons que l'on nomme Phalenes. Voyez M. Geoffroy, *Hiſt. abr. des Inſect. des envir. de Paris*, T. II, pp. 96, 98, 685, & Planche 12 : M. Bazin, *Hiſt. Nat. des Ab.* T. I, p. 255 : Swammerdam, *pp.* 374-5 du ſeptieme vol. de la *Collect. Acad. : L'Art. de cult. les Mûriers blancs*, p. 64 : *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr. & à l'éduc. des Vers à ſoie*, Poitiers, 1754, *in*-12, p. 32-3-4.

On prétend communément que les cocons longs & pointus ſont ceux dont ſortent les mâles, & que les femelles affectent des cocons plus gros & arrondis. Cette regle, nullement certaine, eſt même réputée fauſſe par de bons obſervateurs. Il ſeroit avantageux de ſavoir ſe procurer plus de femelles que de mâles ; un papillon mâle pouvant féconder deux femelles : au lieu que les mâles qui n'ont pas de femelles ſont perdus.

Quand les papillons ont reſſuyé leurs aîles, au ſortir des cocons, ils s'accouplent promptement : ne mangeant point, & ne faiſant preſque aucun uſage de leurs aîles, ils n'ont à s'occuper que de la multiplication de leur eſpece. Conſultez Swammerdam, *p.* 282. Leur accouplement dure ſix à huit heures, & quelquefois bien davantage. A meſure que la femelle ſe ſépare du mâle, elle évacue une liqueur viſqueuſe qui probablement endommageroit les œufs : après quoi elle ne tarde pas à faire ſa ponte ; qui eſt d'environ trois cent cinquante œufs. Puis elle meurt. Voyez le *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* p. 34-5-6.

Ces œufs nouvellement ſortis de la femelle ſont de couleur jonquille. Au bout de quelques jours, ceux qui ont été bien fécondés deviennent couleur de cendre : les autres blanchiſſent, ou ont une toute autre couleur que cendrée. Voyez le *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* p. 36.

Avantages de cette partie de l'Œconomie.

1. Le ſoin des Vers ne demande pas de forces. Il ſuffit d'être capable d'en conduire la nourriture & l'entretien. De jeunes enfans, garçons ou filles, peuvent y aider : il n'eſt beſoin que d'un peu d'adreſſe. Quand les plus âgés ou les plus adroits de ces enfans y ſeront inſtruits, ils changeront les Vers à ſoie, & poſeront la feuille. Les autres amaſſeront la feuille, & l'apporteront. Ce travail, qui n'occupe pas les journées entieres, ne dure qu'environ ſix ſemaines. Voyez De Serres *Théât. d'Agric.* L. 5, Ch. 15.

2. Cette occupation ne détourne point des autres occupations de la campagne. La récolte de la plupart des grains ne vient qu'après que les Vers ont filé leur ſoie.

3. Il eſt vrai qu'il faut bien du bâtiment pour retirer une ſomme conſidérable de la ſoie. Mais les bâtimens de cette eſpece coutent peu dans des endroits où l'on a le bois commodément. De plus rien n'empêche de faire conſtruire & bouſiller ces bâtimens par les gens de la maiſon. Enfin ces mêmes bâtimens peuvent ſervir à d'autres uſages lorſque les Vers n'y ſont plus.

4. On donne pour vrai que, communément, cent papillons donnent une once de graine de Vers ; qui étant paſſablement nourris font ſept ou huit livres de ſoie, produit de quatre-vingt quatre livres de cocons. En ne vendant que treize ſols la livre de cocons (elle peut en valoir dix-ſept), on en retire cinquante-quatre livres douze ſols. Si on en déduit douze livres pour les feuilles de mûrier, le profit net eſt de quarante-deux livres douze ſols : que l'on gagne en ſix ſemaines. Une livre de beaux cocons peut donner l'expectative d'une once de graine. Conſultez De Serres *Théât. d'Agric.* L. 5, Ch. 15.

Gouvernement des Vers à Soie.

Notre article MÛRIER contient d'amples inſtructions ſur l'uſage des feuilles de cet arbre, qui nourriſſent ces inſectes ; & ſur ſa culture. Au lieu de répéter ici ce que nous y avons dit, il faut ſimplement ajoûter les éclairciſſemens convenables qui ont été omis.

Le Mûrier blanc *de Piémont* a de grandes feuilles entieres, d'un verd clair tirant ſur le jaune, brillantes, douces au toucher. Cette eſpece eſt ſingulierement eſtimée par ceux qui élevent des Vers à ſoie. Ses grandes feuilles fourniſſent beaucoup de nourriture aux Vers quand ils ſont gros : & comme elles ſont tendres, ils les mangent toutes. C'eſt pourquoi on dit que ce ſont des *Mûriers de bonnes feuilles.* Il paroît que c'eſt ce qu'on appelle en Languedoc *Mûriers Romains ;* & peut-être, dans nos pépinieres, *Mûriers d'Eſpagne.*

Les mûriers qu'on éleve de ſemences offrent une grande quantité de variétés. On en obtient qui ont leurs feuilles preſque auſſi belles que ceux de Piémont. D'autres les ont grandes & échancrées : ou bien elles ſont petites, & plus ou moins échancrées : le défaut de ces arbres eſt de fournir peu de nourriture aux Vers ; qui d'ailleurs en mangent très-bien les feuilles. Cependant les mûriers à petites feuilles fort échancrées ſont réputés de mauvaiſes feuilles ; ſurtout quand, outre ces défauts, leurs feuilles ſont dures, épaiſſes, & rudes au toucher.

Toutes ces différences ne ſont que des variétés. Car ayant étêté des mûriers qui avoient tous les défauts dont nous venons de parler, les pouſſes vigoureuſes qui ſe développerent enſuite furent chargées de belles & grandes feuilles peu découpées, & aſſez approchantes de la belle eſpece de Piémont.

Nous avons décrit (*n.* 6) un Mûrier véritablement *d'Eſpagne*, qui peut fournir une nourriture abondante pour les Vers. Mais comme ces feuilles ſont fermes & un peu rudes au toucher, il vaut mieux ne les leur donner que quand ils ſont près de Monter ; comme on fait quelquefois à l'égard des feuilles du Mûrier Noir.

Outre l'avantage de pouſſer fort vîte, & de faire de longs jets ; les Mûriers blancs durent beaucoup, ſurtout quand ils ne ſont pas greffés : & les inſectes en endommagent peu les feuilles. On prétend auſſi que les Vers nourris de feuilles de mûrier noir font une ſoie qui eſt moins fine : mais cette ſoie forte & élaſtique eſt regardée comme très-bonne par des connoiſſeurs.

Si l'on a aſſez de feuilles d'une même eſpece de

mûrier pour nourrir les Vers, il ſera à propos de ne pas leur en mêlanger de diverſes eſpeces. On ſe gardera ſurtout de leur donner des feuilles de mûrier blanc, après leur en avoir donné de mûrier noir : la blanche étant plus délicate, ils en mangeroient avec excès, & par ce moyen mourroient ou deviendroient luiſans. Mais ſi au commencement on leur donne des feuilles blanches, & que l'on n'en ait pas aſſez pour achever de les nourrir, on pourra leur donner des feuilles de mûrier noir juſqu'à la fin.

M. Le Page (*Hiſt. de la Louiſ.* T. III) rapporte le réſultat d'obſervations qui ſemblent prouver que les Vers à Soie aiment également les feuilles de mûrier noir (qu'il nomme *rouge*), & de mûrier blanc ordinaire; mais qu'ils préferent aux uns & aux autres le mûrier blanc *ſucré* : que ceux qui ont été nourris de mûrier noir ou de mûrier blanc commun, donnent beaucoup de ſoie, laquelle eſt égale en force & en fineſſe; & que ceux à qui l'on n'a donné que du mûrier blanc ſucré, font une ſoie peu abondante, auſſi fine que celle des autres, mais ſi foible & ſi caſſante que l'on a beaucoup de peine à la devider. Voyez encore De Serres, *Théâtre d'Agric.* Lieu 5, ch. 15.

On fera bien de planter des mûriers le long des murailles expoſées au Levant ou au Midi, pour avoir de bonne heure des feuilles & être en état de nourrir les Vers qui auront éclos plus promptement que les autres, ou encore pour ſubvenir à nourrir les Vers quand les gelées du printems auront endommagé les feuilles des autres mûriers. Cette même raiſon doit engager à planter des mûriers en différentes expoſitions, quand on ſe trouve dans des pays de montagnes.

On peut obſerver que nombre d'endroits où on recueille d'excellente ſoie ſont voiſins de la mer, & tous preſque ſous une même latitude. Suivant le *Muſeum Ruſticum & Commerciale, or Select Papers on Agricult.* &c. (T. I, *n.* 3, *p.* 16), les mûriers ſitués au bord de la mer donnent abondamment de très-bons fruits; leurs feuilles ſont fort ſaines pour les Vers; & on ne croit pas avoir jamais vu de mûriers endommagés par les vents d'Eſt, auprès de la mer. Olivier de Serres, *Théâtre d'Agricult.* L. 5, ch. 15, dit que Mᵉ la Ducheſſe d'Aſcot fit nourrir à Leyde en Hollande, dans les années 1593-4-5, aſſez de Vers pour que leur ſoie ſuffît à habiller ſes Demoiſelles. Les établiſſemens de mûriers & de Vers à ſoie réuſſirent pareillement dans le Duché de Wirtemberg : *Théât. d'Agric.* L. 5, ch. 15. Cet habile Auteur d'Œconomie Rurale eut beaucoup de part à de pareils établiſſemens à Paris & ailleurs dans le Royaume ſous le regne de Henri IV. » Quelque » froid que ſoit le pays (dit-il); puiſque les Vers » ſont logés dans la maiſon non pas à la campagne, » & encore en ſaiſon qui n'eſt du tout froide....: » tout l'intérêt qu'on peut alléguer, eſt que la cueil- » lette de la ſoie ſera plus tardive qu'en un pays mé- » ridional. [Qu'importe].... pourvu qu'on ait » abondance & belle ſoie? Si l'on ne moiſſonne ès » pays ſeptentrionaux en Mai & Juin, comme l'on » fait en Languedoc & Provence; on moiſſonne en » Juillet & Août. De même ou ne laiſſe pas d'avoir » beaucoup de vin en France, encore qu'on n'y ven- » dange pas ſitôt qu'ès pays plus chauds. » Conſultez *L'Art de cult. les Mûr.* &c. pp. xij & xiij. Au reſte, on peut voir dans le XVIᵉ Liv. des *Mémoires de Sully* les raiſons que ce ſage Politique alléguoit au Roi pour le diſſuader de faire tant multiplier la ſoie; qu'il regardoit comme contraire à notre climat, & d'ailleurs autant propre à augmenter le luxe dans toutes les conditions qu'à entretenir la molleſſe, par la foibleſſe de ce travail, parmi les gens de la campagne déja trop énervés. Conſultez encore les *Mémoires de l'Ac. des Sc. de Paris*, 1749, p. 142-3-4.

Benigne Le Roy & J. Vander Vekene (*Inſtruction du plantage & propriétés des Mûriers, & du gouvernement des Vers à ſoie*, Paris, 1697, *in*-4°.) ſuggerent comme un moyen de rendre tous les climats de la France égaux par rapport à l'avantage de ſe procurer beaucoup de bonne ſoie; d'avoir une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou former des pépinieres ou des eſpeces de taillis de ces jeunes mûriers plantés ſur quelque lieu éminent & élevé, ou en quelqu'autre endroit où le ſoleil du levant & du midi frappe vivement : ce qui fera pouſſer la feuille dix ou douze jours avant celle des grands mûriers. On en donnera aux Vers une fois le jour ſeulement, juſqu'à ce que les autres arbres aient pouſſé.

Si les Vers étoient éclos trois ou quatre jours avant que les petits mûriers euſſent pouſſé (diſent-ils encore), donnez-leur quelque peu de feuilles de jeune laitue, ou de ronces. Ou bien choiſiſſez toutes les années un ou deux mûriers du ſecond âge, qui eſt depuis ſix ans juſqu'à douze, ſi vous avez quantité de Vers à nourrir : ſi vous en avez peu, il faut prendre d'autres mûriers au deſſous dudit âge : au pié deſquels vous jetterez tous les jours, de l'eau chaude, juſqu'à ce que la feuille ſoit entiérement pouſſée. Ayant cueilli toute la feuille vous couperez ces arbres, & jetterez à leur pié durant quelques jours, de l'eau froide : par ce moyen, le peu de ſeve qui reſtera en eux fera pouſſer de nouvelles racines, & de nouveaux jets. L'automne étant venue, ſi vous voyez que la racine ſur laquelle vous aviez jetté l'eau chaude ſoit morte, ou peu vigoureuſe, vous la couperez; & laiſſerez la nouvelle qu'ils auront produite. De cette façon vous aurez de la feuille pour nourrir au commencement vos Vers; & en même tems vous conſerverez vos arbres. Ou bien vous les ferez déchauſſer de trois piés tout autour, & à pareille profondeur juſqu'à ce que vous ayez découvert toute la racine; laquelle vous recouvrirez de chaux vive, & y remettrez la terre que vous aurez tirée de la fouille. Durant les huit jours ſuivans, vous les arroſerez avec de l'eau froide une fois par jour : & ſitôt que vous verrez les boutons s'enfler, il faudra être ſoigneux de les couvrir tous les ſoirs avec un drap, pour les défendre contre la gelée. Vous en ferez autant lorſqu'il neigera, & vous les tiendrez couverts tant qu'il tombera de la neige. Cette maniere de ſe procurer des feuilles, de très-bonne heure, eſt infaillible; mais auſſi elle perd les mûriers. [Si on employoit du fumier, au lieu de chaux, on ſauveroit peut-être les arbres en les étêtant, & coupant les racines altérées. V. *L'Art de cultiver les Mûriers*, p. 54 & 55.]

Pour mieux faire (diſent encore Le Roy & Vander Vekene) prenez le verd de deſſous l'écorce du bois des jets de vos mûriers; hachez-la fort menue; & donnez-en à vos Vers : vous les conſerverez vivans par ce moyen, juſqu'à ce que les petits mûriers aient jetté leur feuille.

M. De l'Ecluſe rapporte effectivement que vers 1605 un Fabricant Provençal entreprit de faire des étoffes avec la plus fine écorce de mûriers : *Mém. de Sully*, Liv. 21, note 10. Mais l'Auteur de *L'Art de cultiver les Mûriers* dit que cette écorce n'eſt pas encore la vraie nourriture des Vers; & qu'ils s'en ſentent toujours : *p.* 54.

Les Chinois, pour n'être pas surpris, cueillent en automne les feuilles de mûrier avant qu'elles commencent à jaunir; ils les font sécher au four, & les broient presque en poudre: puis les conservent dans des pots de terre bien bouchés, que l'on garantit exactement de toute fumée. Cette poudre sert de nourriture aux Vers nouvellement éclos, au printems. * *Art de cultiver les Mûriers*, p. 54.

Si l'on manque de feuilles de mûrier, on peut en attendant leur donner quelques feuilles de laitue ou de choux; qui cependant ne leur plaisent que médiocrement, & dont ils ne font usage que par nécessité: dit M. Pluche, *Spectacle de la Nat.* T. I, p. 70. Mais, ajoûte-t-il, la soie qu'ils donneront se sentira du manquement de leur nourriture ordinaire; elle péchera en qualité. D'autres proposent les feuilles de rosier, de ronce, d'ortie, ou (encore mieux) d'ormeau; mais qui ont le même inconvénient: *Art de cult. les Mûr. blancs*, p. 53 & 54. Peut-être aussi feroit-on bien de présenter aux Vers, des feuilles de toutes sortes de plantes: car il seroit fort avantageux de multiplier le nombre de celles qui pourroient suppléer efficacement au défaut de feuilles de mûrier.

Après tout, comme les feuilles sont la partie la plus utile des mûriers, il est à-propos de raccourcir quelques branches tous les ans pour faire produire de nouveau bois & plus de bonnes feuilles: car on observe que, quand les mûriers sont trop chargés de branches, leurs feuilles deviennent fort petites & de mauvaise qualité pour les Vers. Aussi les Piémontois font-ils dans l'usage de diviser leurs plantations de mûriers en trois, quatre, ou cinq coupes; & d'en étêter une tous les ans: cette pratique rend la feuille plus aisée à cueillir, & plus large. Nous avons parlé des mûriers tenus toujours bas pour le même effet; dans l'article MÛRIER.

Les mûriers reprennent de nouvelles feuilles, environ un mois après avoir été dépouillés: & ils montrent alors autant de vigueur & de verdure, qu'ils en avoient auparavant. Ce renouvellement étant achevé à la fin de Juin, sans que les arbres paroissent recevoir aucun dommage d'être ainsi dépouillés tous les ans, dans des pays même & des saisons où l'ardeur du soleil est fort grande; M. l'Abbé Nollet conjectura qu'avec la seconde feuille & plus de deux mois de tems suffisamment chaud sur lesquels on pourroit compter, l'on auroit la commodité d'élever une seconde famille de Vers à soie. Cette pensée d'un bon Physicien fut combattue en Piémont par les assurances qu'on lui donna que cette tentative avoit fait périr pendant l'hiver suivant, les mûriers sur qui l'on avoit tiré une seconde récolte. Néanmoins, comme rien n'échappe à un Observateur bien éclairé, M. Nollet remarqua que les Florentins, avec moins de mûriers qu'il n'y en avoit en Piémont, nourrissoient annuellement beaucoup plus de Vers: & il apprit, à n'en pouvoir douter, que c'étoit en faisant éclore successivement deux familles, & que les arbres dépouillés deux fois de leurs feuilles fournissoient autant que s'il y en avoit deux piés pour un. Cet usage, très-établi en Toscane, donne même quelquefois lieu d'élever des Vers à soie avec une troisieme feuille quand les mauvais tems des mois de Mai & Juin ont fait manquer les premiers Vers. Consultez les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1749, pp. 466-7-8-9. M. Nollet y fait encore observer que, depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de Septembre, le mûrier ne fait autre chose que perdre ses feuilles & en reprendre de nouvelles, dans un pays tel que la Toscane où il est exposé à la plus grande ardeur du soleil: Voyez la *p.* 468. Cet Académicien souhaiteroit que le Languedoc, la Provence, & le Dauphiné, élevassent de même successivement deux familles de Vers à soie. Consultez De Serres *Théât. d'Agric.* L. 5, ch. 15: L'*Art de cult. les Mûr.* &c, p. 87-8: & ci-dessous, *p.* 752, *col.* 1 & 2.

M. Pluche (*Spect. de la Nat.* T. I, p. 66-7-8) fait mention de Vers que l'on laissa croître & courir en liberté, en France, sur des mûriers; au lieu de les tenir au logis dans une place uniquement destinée à cet usage, en leur donnant de nouvelles feuilles tous les jours. Ces Vers réussirent bien, sans aucun soin de la part du propriétaire. On les laisse ainsi, dit-il, à la Chine, au Tunquin, & dans d'autres pays chauds. Les papillons choisissent sur l'arbre un endroit convenable pour y poser leurs œufs: & ils les attachent avec cette glu dont la plupart des insectes sont fournis pour divers besoins. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* p. 127. Ces œufs passent ainsi l'automne & l'hiver sans danger; la maniere dont ils sont placés & collés les met à couvert d'une gelée qui n'épargne quelquefois pas le mûrier même. Les feuilles commençant à sortir des boutons, le jeune Ver perce sa coque, se répand sur la verdure, grossit peu-à-peu, se métamorphose, & multiplie ensuite. Consultez *L'Art de cult. les Mûriers blancs*, pp. 66-7-8. Cette façon de nourrir les Vers à soie paroît être favorable à leur santé: & elle est sûrement la plus commode pour nous. Mais l'air inégal des climats de la France rendroit cette pratique sujette à nombre d'inconvéniens, auxquels on ne connoît pas de remede. Il est vrai qu'avec des filets, ou autrement, on peut préserver les Vers contre les insultes des oiseaux. Mais il y a des mouches & d'autres insectes qui attaquent les Vers, & dont on ne pourroit se garantir par des filets. D'un autre côté les grands froids qui surviennent tout d'un coup après les premieres chaleurs; les pluies; les grands vents; enleveroient & perdroient des familles entieres. On a donc cru devoir prendre le parti d'élever ces insectes dans l'intérieur des maisons.

ON a beaucoup vanté l'usage de nourrir les Vers seulement avec de la *Pourette*; c'est-à-dire, avec de jeunes mûriers laissés deux ou trois ans dans le lieu où ils ont été semés. On prétend que c'est une pratique commune dans le Levant, que de faire de grands semis de mûriers pour se procurer beaucoup de pourette; que l'on arrache pour en nourrir les Vers depuis qu'ils sont éclos jusqu'à ce qu'ils aient monté. Ce moyen seroit, sans doute, fort avantageux si on pouvoit semer de la graine de mûrier autant que l'on voudroit, & aussi facilement que de l'orge. Mais on sait que cette graine est très-fautive, surtout quand on seme en grand. L'on ne peut pas, dans l'étendue d'un arpent de terre, sans s'exposer à de grandes dépenses, couvrir & garantir les jeunes arbres contre les intempéries des saisons, la gelée, le grand hâle, &c; comme cela est praticable dans de petits semis, qui suffisent pour procurer une bonne provision de grands arbres, mais non pour fournir autant de pourette que l'on en a besoin pour des familles entieres de Vers à soie.

Un autre inconvénient est que les sarclages, binages, & autres cultures, qu'on sera obligé de donner aux mûriers tenus près-à-près dans tout un arpent de terre, couteront beaucoup: au lieu que les grands arbres distribués autour des héritages n'exigent aucune culture. Comme cet arpent doit être occupé pendant deux ou trois ans par la pou-

rette avant qu'elle ſoit en état de fournir de la nourriture aux Vers ; les frais de culture & de loyer de la terre ſeront égaux à ceux que l'on feroit pour deux ou trois arpens. Suppoſons qu'un arpent de pourette ſuffiſe pour nourrir la quantité de Vers qu'on ſe propoſe d'élever ; il faudra interrompre la culture de ce terrein pendant deux ans ; ou avoir trois arpens en pourette : ce qui ſeroit, par rapport à la location & aux façons, comme ſi l'on cultivoit neuf arpens pendant deux ou trois ans. Au lieu qu'en bordant les terres en filets de mûriers on eſt diſpenſé de toute culture : & il s'en faut très-peu que ces terres ne produiſent autant de grains & de légumes, que ſi elles étoient ſans mûriers. Car, après la cueillette des feuilles, on peut ſemer pluſieurs ſortes de légumes & d'herbages ſous ces arbres. Je dis, après que la feuille ſera cueillie ; attendu que les grains d'hiver ne manqueroient pas d'être dévaſtés par les cueilleurs. On doit auſſi éviter de ſemer du ſainfoin, de la luzerne, & autres prairies vivaces, aſſez près des mûriers pour que ces arbres puiſſent en ſouffrir. Mais en ſemant, par exemple, de groſſes feves, ſous les mûriers après la cueillette, on donne aux mûriers une culture utile : & ſans cela on perdroit beaucoup de terrein.

D'un autre côté, il faut convenir qu'une ſeule perſonne arrache plus de pourette en un jour, que douze ou quinze ne peuvent cueillir de feuilles : ce qui eſt une œconomie conſidérable.

Comme on préſente aux Vers les piés entiers de pourette, il ne ſe forme preſque pas de fumier ; les excrémens tombant ſous les branches ſont aiſément emportés auſſitôt que l'on préſente aux Vers des branches feuillées : ils vont deſſus, & on retire ſans aucune difficulté les anciennes. Ainſi l'odeur forte des feuilles pourries mêlées avec les excrémens n'incommodent pas les Vers. Les avantages compris dans cet article ſont dignes d'attention. Mais on obtient la même choſe en ſe ſervant de claies, ou de filets, comme on le dira dans la ſuite.

Une raiſon qui rend très-ſenſible l'avantage d'employer la pourette préférablement aux feuilles arrachées ſur les arbres, eſt qu'il ſe fait alors une moindre conſommation de feuilles. Car celles que l'on cueille en paſſant rudement la main le long de chaque branche ſont meurtries ; puis, lorſqu'elles ſont en tas elles s'échauffent, les unes ſe racorniſſent, les autres ſe pourriſſent, & aucunes enſuite ne ſont propres à nourrir les Vers : au lieu qu'en arrachant les piés de pourette on ne prive pas les feuilles de continuer à tirer quelque ſubſtance de leurs arbres, elles ſont bien entieres, & conſervent tellement leur verdeur que les Vers les mangent ſans rien laiſſer, & dévorent même les tendres bourgeons.

Enfin les branches de pourette laiſſent au-deſſous d'elles des eſpaces vuides ; les vers s'y logent comme s'ils étoient ſur un arbre. Probablement ils y ſont plus à l'aiſe. Cela fait auſſi qu'il en tient ſur les tablettes un plus grand nombre que quand ils ſont épars à l'ordinaire parmi les feuilles jettées au hazard ſur les tablettes.

M. Pomier dit avoir éprouvé que les jeunes pouſſes que, faute de feuilles formées, on avoit donné aux Vers, leur ſont nuiſibles ; & qu'ils deviennent *gras* (eſpece de maladie) quand on les réduit à cette nourriture : *Traité ſur la Cult. des Mûr.* &c. pp. 171 & 172. On peut tirer de-là un fort argument contre la pourette.

D'ailleurs, dans celles de nos Provinces qui ne ſont pas Méridionales, les pouſſes des jeunes mûriers gelent très-fréquemment. Ainſi l'on ne peut gueres compter ſur leur produit que quand ils ont acquis l'âge de trois ans. La méthode de nourrir les Vers avec de la pourette, cette méthode (dis-je) très-bonne dans le Levant, pourroit ne pas réuſſir parmi nous dans les Provinces de l'intérieur du Royaume ; les pouſſes de la pourette pouvant être preſque tous les ans endommagées par la gelée.

Pluſieurs perſonnes verſées dans l'Œconomie Rurale prétendent que les Vers élevés toute leur vie avec des feuilles de jeunes arbres ne donnent qu'une ſoie foible. En attendant que ce fait ſoit bien conſtaté, nous croyons que c'eſt agir prudemment que d'avoir certaine quantité de pourette à un bon abri, pour en nourrir les Vers dans leur jeuneſſe ; ainſi qu'avec les tontes délicates de mûriers en paliſſades.

Vente & Acquiſition des feuilles de Mûrier.

Il y a des Particuliers qui, jouiſſant d'une certaine quantité de mûriers, élevent autant de Vers qu'il en faut pour conſommer leurs feuilles.

D'autres vendent la dépouille des feuilles à ceux qui ſe livrent à l'éducation des Vers. La plupart de ces marchés ſe font avant la pouſſe : & il eſt à propos que cela ſoit ainſi, afin d'avoir de la feuille petite & nouvelle quand les Vers ſont jeunes, & de plus grande pour le tems où ils ſeront plus âgés.

Les Payſans qui ont des mûriers en propriété ſe chargent quelquefois de cueillir la feuille, & de la vendre à ceux qui élevent des Vers. Cette vente ſe fait à *tant* le cent peſant, de feuilles cueillies. Le propriétaire ménage ſes arbres en les éfeuillant : & les ſeules conteſtations qui peuvent ſurvenir entre l'acquéreur & le vendeur, ſe bornent à deux articles quand la feuille devient chere. 1°. Le Vendeur qui ſe croit lézé par ſon marché eſſaie de fournir une partie de ſa feuille à d'autres qui la lui payent davantage : & celui qui a paſſé un marché, voyant ſes Vers manquer de nourriture, fait aſſigner ſon Vendeur ; lequel eſt quelquefois condamné à des dédommagemens, à moins qu'il ne ſe ſoit pas engagé à fournir *toute la feuille* de ſes mûriers, ou *tout ce qui eſt néceſſaire* pour l'éducation d'une certaine quantité de Vers ; mais ſeulement qu'on lui payera pour un prix fixé tout ce qu'il livrera. On ne fait gueres de pareils marchés, qui ſeroient au déſavantage de celui qui éleve des Vers : il ſe mettroit dans le cas ou d'être rançonné par celui à qui les mûriers appartiennent, ou de voir ſes Vers périr de diſette.

2°. Une autre conteſtation ordinaire entre ceux qui vendent & qui achetent la feuille à *tant* le cent, eſt que le Vendeur a ſoin de la livrer mouillée ſoit par la roſée ſoit par la pluie, parce qu'alors elle peſe conſidérablement davantage. Mais l'acquéreur, qui ſait qu'en cet état elle fait mourir les Vers, ne veut la recevoir que ſéche.

Quand on achete les arbres ou avant la pouſſe des feuilles ou pendant qu'ils en ſont garnis, l'eſtimation de ces arbres ſe fait au cent de feuilles : c'eſt-à-dire que l'on juge par habitude combien un mûrier pourra en fournir de cents peſans ; & on fixe ſur ce pié ſa valeur. *Voyez*, ci-deſſous, *p.* 752.

Attendu que, dans le cas où les arbres ſont en feuilles, l'acquéreur peut juger de leur qualité ; il y a rarement lieu à conteſtation. Le Vendeur eſt ſeulement autoriſé à exiger une indemnité ſi on rompt quelque groſſe branche ; quand il peut prouver que l'accident eſt arrivé parce que pluſieurs cueilleurs s'étant établi ſur une branche ils l'avoient ſurchargée. S'il ſe plaint qu'on a gâté ſes arbres en

cueillant mal la feuille, le Juge nomme des Experts pour fixer le délit & le dédommagement.

Mais il naît quantité de conteſtations lorſqu'on a acheté les arbres avant la pouſſe des feuilles. Ceux qui ſont morts en tout ou en partie ne ſont pas à la charge de l'acquéreur : on fait déduction de ces arbres, au dire d'Experts.

Si la feuille vient à être gelée, ou tachée, on nomme des Experts de part & d'autre pour eſtimer le dommage ; dont chacune des parties ſupportera la moitié. Mais le propriétaire des mûriers n'eſt jamais reſponſable des accidens qui arrivent aux Vers, quand même ils dépendroient de la mauvaiſe qualité de la feuille.

On fixe un certain tems, paſſé lequel la feuille qui reſte ſur les arbres n'appartient plus à l'acquéreur, mais au propriétaire des mûriers.

Il eſt expreſſément défendu en France, ſous peine de dédommagement envers le propriétaire, de cueillir deux fois dans l'année la feuille d'un même arbre. *Voyez*, ci-deſſus, *p.* 750 ; & la *col.* ſuiv.

Le propriétaire des mûriers peut obliger l'acquéreur, à cueillir en entier la feuille d'un arbre avant d'en entamer un autre ; afin qu'on puiſſe tailler les arbres auſſitôt après la cueillette des feuilles. V. De Serres, *Théâtre d'Agric.* L. 5, ch. 15.

Ceux qui n'ayant que peu de feuilles font éclore beaucoup de Vers, ſe propoſant d'en acheter à meſure qu'ils en auront beſoin, courent de grands riſques. Car le prix de la feuille augmente toujours proportionnellement au ſuccès des Vers. S'ils réuſſiſſent bien ils en conſomment beaucoup, & preſque tout le monde en a beſoin. Dans le cas où ils réuſſiſſent mal, la conſommation diminue ; & la feuille devient commune. Ainſi celui qui n'a pas le ſoin de s'approviſionner de feuilles aſſez tôt, ne peut eſpérer d'en avoir à bon compte que dans le cas où il arriveroit de la mortalité ſur les Vers : & alors ſes Vers pourroient auſſi ſubir le ſort des autres. Il eſt vrai que l'on juge difficilement par avance, de la quantité de mûriers dont on aura beſoin. On ſait bien à-peu-près qu'il faut deux milliers de feuilles pour avoir un cent peſant de cocons : Voyez De Serres *Théâtre d'Agricult.* L. 5, ch. 15. Mais quelquefois une partie de la graine ne réuſſit pas ; ou il arrive des maladies qui font mourir beaucoup de Vers avant qu'ils aient Monté. C'eſt pourquoi l'on doit rabattre bien au-deſſous des deux milliers de feuilles quand on fait de grandes couvées. Voyez, ci-deſſous, *p.* 754. Au reſte, la quantité de Vers que l'on a d'éclos, fait appercevoir de bonne heure ſi on aura ſuffiſamment de feuilles ; étant prévenu que depuis la quatrieme mue juſqu'à la Montée les Vers conſomment le double de ce qu'ils ont conſommé de feuilles depuis leur naiſſance juſqu'à cette mue. Si l'on prévoit qu'on ſera court de feuilles, on fera bien de jetter aux poules les plus petits Vers ; à moins qu'on ne trouve à les vendre à quelqu'un qui ait moins de Vers que de feuilles, ou que l'on ne ſoit à portée de ſe procurer de la feuille à un prix modique.

Cueillette des feuilles.

On doit ne les cueillir que quand le ſoleil en a diſſipé la roſée. Ou ſi l'intempérie de la ſaiſon force à en cueillir d'humides, il faut ne les donner aux Vers qu'après les avoir ſéchées comme nous le dirons dans la ſuite.

Les cueilleurs ont coutume de monter dans les arbres, & de s'échafauder ſur les branches ; qui rompent ſouvent ſous leurs piés, au préjudice des arbres : ces cueilleurs même ſont bleſſés, & quelquefois tués.

Comme les meilleures feuilles ſont vers le bout des groſſes branches, on ſe ſert quelquefois de longues échelles, de même que pour cueillir les fruits. Mais le plus ſûr ſeroit de porter auprès des mûriers, des échelles doubles fort légeres & plus ou moins hautes ſuivant la grandeur des arbres.

On rogne avec l'ongle, & on met dans des corbeilles, les plus petites feuilles & les plus tendres, telles qu'il en faut pour les jeunes Vers. Cette précaution n'eſt pas à charge, parce que ces petits Vers mangent peu. En France l'uſage eſt de cueillir les autres feuilles en empoignant une branche à ſon origine, & arrachant ainſi avec la main juſques près du bout celles qui ſe préſentent : on nomme cela, en beaucoup d'endroits, *Efrouler*.

L'on dit qu'en Eſpagne, lors même que les Vers ſont gros, les cueilleurs étendent des draps ſous les mûriers ; & qu'ils coupent les feuilles avec de grands ciſeaux, les laiſſant tomber ſur les draps qui ſont deſtinés à les recevoir : * De Serres, *Théâtre d'Agric.* L. 5, ch. 15. Cette pratique endommage certainement moins les arbres : & les feuilles conſervées dans leur entier ſont plus de garde. Voyez cependant le *Mémoire pour ſervir à la culture des Mûriers & à l'éducat. des Vers à ſoie*, *p.* 17.

En éfroulant il faut eſſayer de ne briſer les feuilles que le moins qu'il ſera poſſible ; ne ſerrant pas trop la main ; & ne la tirant point trop bruſquement. Il eſt à propos auſſi de laiſſer quelques feuilles à l'extrêmité des branches : elles y ſont utiles ; & ſi on tiroit la main juſqu'à ce bout qui eſt tendre, on ne manqueroit pas de le rompre. A meſure qu'on détache les feuilles on les met dans des ſacs ou dans des paniers ſans les fouler beaucoup.

L'Auteur du *Mémoire pour ſervir à la culture des Mûriers* conſeille de s'attacher, pour aller plus vîte, à cueillir les bourgeons qui ſont dans les aiſſelles de la ſeconde pouſſe de l'année précédente ; leſquels ne produiroient que des jets de cinq à ſix pouces de longueur, & ſouvent même deviendroient (dit-il) épineux & ſe ſécheroient. A l'égard des beaux jets, depuis ſept à huit pouces, & au-delà, il veut que l'on en cueille les feuilles les unes après les autres, ſans toucher à celles de l'extrêmité. Quant aux mûriers qui ont plus de dix ans, on peut y cueillir indiſtinctement tous les bourgeons ; & il eſt à propos de ne leur laiſſer (dit-il) aucunes feuilles : la ſéve ſe portant abondamment au peu qui en reſteroit, les branches qu'on a entiérement dépouillées ſouffriroient un préjudice conſidérable. L'Auteur veut donc que l'on dépouille chaque arbre dans un ſeul jour. * *pp.* 17, 18, 19.

De Serres conſeille de ne pas abuſer de la diſpoſition du mûrier à ſoutenir l'effeuillement mieux que d'autres arbres : » l'effeuiller inconſidérément, » c'eſt le rabougrir, pour, finalement devenu chétif, ſe mourir de langueur. » Conſultez cet endroit de ſon *Théâtre d'Agric.* où il me paroit donner de très-bons avis œconomiques ſur le ménagement des mûriers. Nous avons obſervé ci-deſſus (*p.* 751) que, ſuivant M. Pomier, les Vers s'accommodent médiocrement de bourgeons : De Serres le dit auſſi : ce qui eſt contraire à l'avis de l'Auteur du Mémoire. Au reſte, il ſeroit inutile de laiſſer des feuilles aux vieux mûriers qui doivent être taillés auſſitôt après la cueillette. De Serres convient même que l'expérience a appris que le retranchement des bourgeons leur eſt plus utile que nuiſible.

Les

Les feuilles nouvellement cueillies ſont-elles les meilleures pour les Vers ? On eſt partagé ſur cet article. De Serres dit qu'il vaut mieux les garder douze ou quinze heures, que de les donner aux Vers dès qu'elles ſont cueillies.

Toujours eſt-il vrai que, ſi le tems eſt diſpoſé à la pluie, on fera bien de ſe précautionner de feuilles, & les étendre ſur des draps ou ſur des claies dans un lieu frais; les ſoulever même, les remuer & les retourner de tems en tems, pour qu'elles ne s'échauffent point & ne ſe deſſéchent pas trop. Car les feuilles en partie deſſéchées & racornies deviennent dures, & incapables de fournir aux Vers une bonne nourriture. On peut, dans les tems ſecs, étendre les feuilles ſur un drap mouillé & bien exprimé; &, de crainte du hâle, les couvrir avec des draps. Pour toutes ces opérations il faut avoir, près de la chambre où on éleve les Vers, un lieu frais & ſec, percé de grandes croiſées qu'on puiſſe ouvrir pour s'y procurer de l'air dans le beſoin.

Si les pluies deviennent continuelles, & que l'on ſoit contraint de cueillir la feuille encore mouillée pour la donner auſſitôt aux Vers, on aura ſoin de la ſecouer dans un drap blanc, & de l'eſſuier juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſéche. Voyez De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, Ed. *in*-4°. *p.* 412. Quelques-uns préferent de laiſſer jeûner les Vers, plutôt que de leur donner des feuilles mouillées; qui les dévoyent: mais en les privant de nourriture on retarde leur accroiſſement; ce qui eſt toujours un grand inconvénient. On lit dans les *Tranſactions Philoſophiques*, année 1665, *n.* 2, qu'en Virginie, les Vers mangeoient très-bien des feuilles cueillies depuis vingt-quatre heures, que l'on avoit arroſées d'eau pour empêcher qu'elles ne ſe ſéchaſſent, & que l'on donnoit à ces inſectes ſans être eſſuyées. Si l'on eſt contraint de mettre les feuilles dans une cave pour les garder, il faut les expoſer à un air libre, durant une heure ou une demi-heure avant de les diſtribuer aux Vers.

Vander Vekene propoſe une œconomie; qui eſt de commencer à cueillir chaque journée tous les rejets d'en bas de chaque mûrier, ſans toucher à d'autres endroits; lorſque ces jets ſeront cueillis, prendre les pouſſes plus hautes, tout autour des mûriers; & ainſi ſucceſſivement. On a vu ci-devant, que pluſieurs Auteurs ſont d'avis de dépouiller de ſuite un arbre entier. Cet autre conſeil mérite cependant d'être éprouvé avec attention.

Je ne ſai ce que l'on doit penſer de l'avis que donne encore Vander Vekene, que le lierre communique aux feuilles de mûrier une ſorte de poiſon pour les Vers à ſoie.

On recommande expreſſément que les cueilleurs aient les mains nettes; ſans odeur de muſc, d'ail, de tabac, &c. Peut-être cet article n'eſt-il pas bien important: car le peuple en Provence, en Languedoc, & en Italie, ſent l'ail à l'excès; & certains œconomes prétendent qu'on ranime les Vers en les parfumant avec la fumée de Tabac.

Il paroît plus eſſentiel de rebuter les feuilles qui ſont jaunes, tachées, rouillées; elles ne peuvent fournir aux Vers une bonne nourriture.

Une conſéquence naturelle de tout ce que nous venons de dire, eſt qu'il eſt néceſſaire que les mûriers ſe trouvent à portée de l'endroit où on éleve les Vers.

Choix de la Graine.

On ſe pourvoit d'une ſuffiſante quantité d'œufs (ce que l'on nomme vulgairement *Faire de la Graine*); ſuivant les précautions indiquées ci-deſſous. Mais lorſqu'on n'en a point, on en achete: il y a alors un choix à faire.

Celle d'Eſpagne eſt eſtimée. On la nomme *Incarnadin*. Elle eſt aſſez groſſe, de couleur griſe avec une légere teinte de pourpre ſale. On croit que les Vers qui en viennent ſont un peu délicats; mais qu'ils donnent de meilleurs cocons que les autres, & que leur ſoie eſt fine & luſtrée. Les cocons ſont luſtrés & ont une légere teinte de rouge. Voyez De Serres, p. 416 & 417 de l'*Edit.* in-4°: & *L'Art de cult. les Mûr.* &c. p. 81-2-3.

La graine qui vient du Milanois eſt moins groſſe; d'un gris cendré brun. Les Vers ſont vifs: mais leurs cocons ſont petits.

Quand on n'a pas de graine naturaliſée de notre climat, il vaut mieux en tirer de Languedoc ou de Provence, que de tout autre climat étranger. Voyez De Serres, *p.* 416 & 417, *Ed.* in-4°. Cet Auteur penſe qu'il faut changer de graine, tous les quatre ans; ſans quoi elle dégénere.

On regarde d'un œil de préférence les œufs dont une partie ſe trouve ramaſſée en flocons; apparemment parce qu'ils ne courent pas le riſque d'être rompus en les détachant avec le couteau, lorſqu'on veut ou les éprouver ou les mettre éclore. *Voyez* cependant, ci-deſſous; & *p.* 754, *col.* 2, *p.* 755, & *p.* 763, *col.* 2.

Nous avons déja obſervé que toute la graine, au ſortir du papillon, eſt de couleur jonquille. La bonne graine devient cendrée, au bout de ſix ou ſept jours: au lieu que celle qui n'a pas été fécondée reſte jonquille, ou blanchit abſolument, ſe deſſéche même & s'applatit. Ainſi on doit donner la préférence à une graine ronde & cendrée; & rebuter les graines blanchâtres, ou fort brunes, & applaties, qui ne craquent point ſous l'ongle, & ne répandent pas une liqueur viſqueuſe. Ces mauvaiſes graines ne tombent pas au fond de l'eau. La graine qui a été conſervée dans un lieu frais & humide, eſt pleine, & craque ſous l'ongle; mais comme elle s'eſt moiſie, elle eſt pleine d'une lymphe fluide, qui indique la mort de l'inſecte. La couleur de cette graine eſt fort brune. Elle ne vaut abſolument rien: mais il faut être connoiſſeur, pour la juger telle. Voyez De Serres, *p.* 417.

Pour *Conſerver la Graine* il faut ne pas en entaſſer beaucoup enſemble; ni la tenir dans un ſac ou une boîte, elle s'y échauffe & ſe gâte. Il eſt préférable d'en faire de petits paquets d'environ une demi-once, une once, ou au plus deux onces; & les arranger, ſans les fouler, dans une boîte plate, ou dans un linge garni de cotton.

M. Duhamel du Monceau (*qui a bien voulu me gratifier des Mémoires qu'il avoit raſſemblés par rapport aux Vers à ſoie*) obſerve que M. de la Nux, Correſpondant de l'Acad. des Sc. de Paris, a expérimenté que le mieux eſt conſtamment de faire pondre la femelle ſur des morceaux de toile; n'en pas détacher les œufs; mettre une mouſſeline entre ces toiles; enſuite plier le tout, & le renfermer comme une lettre dans une enveloppe de papier: puis faire éclore les Vers ſur la toile, attendu le riſque d'en écraſer beaucoup lorſqu'on veut en détacher les œufs. Conſultez De Serres, *Th. d'Agric.* L. 5, ch. 15: &, ci-deſſous, *p.* 763.

L'hiver eſt la plus favorable ſaiſon pour tranſporter la graine: les chaleurs de l'Été pourroient la faire éclore en route.

L'humidité eſt très-contraire à ces œufs. On doit auſſi les garantir du grand froid; & au printems les préſerver ſurtout d'un degré de chaleur capable de

les faire éclore avant le tems où l'on peut avoir de quoi nourrir les Vers. Il faut un froid assez vif pour faire périr le germe dans les œufs : mais trois ou quatre degrés au-dessus du Terme de la Glace (*Therm. de M. de Réaumur*) les rendent lents à éclore. Et ce qu'il y a de plus fâcheux, est que les uns ayant éprouvé plus de froid que les autres, ils éclosent dans des tems différens.

On prétend que pour que toute une graine éclose en même tems, il faut qu'étant jettée dans l'eau elle conserve sa couleur grise : & que si une partie change de couleur, tout n'éclora pas à la fois.

Les payſans les plus attentifs se contentent de mettre leur graine pendant l'Été au fond d'un coffre dans un cellier : quand les grandes chaleurs sont passées ils la suspendent au plancher de la chambre qu'ils habitent : & lorsqu'il gele, ils l'attachent au ciel du lit où ils couchent.

En un mot il faut essayer qu'elle n'éprouve point le terme de la glace, ni quatorze ou quinze degrés de chaleur. Car seize degrés de chaleur longtems soutenus la font éclore. L'Auteur du *Mém. pour servir à la cult. des Mûr.* &c (p. 38) dit même que douze ou treize degrés peuvent hâter la naissance des Vers.

Quelques-uns tiennent la graine dans des vases d'étaim, pour qu'elle soit fraîchement en Été, & à l'abri des souris & des teignes.

Avant *de faire éclore* il est important de se décider sur la quantité de graine, proportionnellement à la quantité de feuilles de mûrier dont on pourra disposer.

Le bon ou mauvais succès des Vers regle leur consommation de feuilles. Si les mues se suivent de près, & que les Vers ne tardent pas à monter, ils consomment moins que quand ils vivent longtems. S'il en meurt beaucoup à la quatrieme mue, ou auparavant, on a toujours de la feuille de reste. Comme il est très-incertain quel sera le succès des Vers, on ne peut donc prévoir avec une sorte de précision ce qu'ils consommeront. Cependant comme il faut partir, au moins, d'un à-peu-près ; on peut statuer que, tout allant assez bien, on aura besoin de douze à treize cent pesant de feuilles pour nourrir jusqu'à la montée les Vers qui viendront d'une once de bonne graine. Mais nous avons dit ci-dessus qu'il est difficile d'estimer un peu exactement combien pesant de feuilles peuvent fournir des arbres ; dont les uns sont grands les autres petits, les uns ont beaucoup de branches les autres peu, les unes produisent de grandes feuilles, d'autres de fort petites, &c. C'est le cas de s'en rapporter à ceux qui, ayant contracté une longue habitude de ces sortes d'estimations, s'y trompent moins que d'autres. *Voyez* p. 752.

L'art de les faire éclore exige beaucoup d'attentions ; 1°. pour que les Vers naissent dans le tems précis où on a dequoi les nourrir ; 2°. pour n'en mettre éclore qu'une quantité proportionnée à celle des feuilles que l'on a en sa disposition ; 3°. pour faire ensorte que tous éclosent dans l'espace de quatre à cinq jours. Sans cette derniere circonstance les uns mueroient & monteroient plus tôt que les autres : ce qui causeroit beaucoup d'embarras.

On peut empêcher pendant longtems la naissance des Vers, en tenant les œufs dans un air frais & sec : de même que, pour les faire éclore promptement, on peut les exposer à un air médiocrement chaud. Celui qui seroit trop chaud les cuiroit, & feroit périr les germes. En Toscane on conserve ainsi dans un lieu frais la graine dont les Vers doivent être nourris de la *seconde feuille*. Et par curiosité quelques personnes ont fait éclore de la graine en France, au mois d'Août.

Suivant l'usage ordinaire on essaie de faire éclore les Vers aussitôt que les boutons des mûriers commencent à s'ouvrir ; parce que, dans l'espace du peu de jours que la graine met à éclore, les feuilles s'étendent suffisamment pour nourrir les Vers. On se hâte, pensant que les Vers éprouvent d'autant moins d'accidens qu'ils sont plus précoces. Mais on a à craindre l'adversité de la saison : souvent les gelées qui surviennent au printems, détruisant toutes les feuilles tendres, ôtent la nourriture aux Vers que l'on s'est pressé de faire éclore. On peut bien alors les faire subsister avec d'autres feuilles, comme nous l'avons dit *p.* 749 & 750. Mais pour sauver les Vers il faut que la disette de feuilles de mûrier ne soit que passagere. C'est dans ces circonstances que l'on sent l'avantage d'avoir de ces arbres le long des murs, ou à de bons abris, ou en palissades basses, ou en nature de pourette ; le peu de feuilles que l'on en tire étant suffisant pour nourrir de très-jeunes Vers ; & les palissades basses pouvant, ainsi que la pourette, être garanties de la gelée. Si l'on a négligé ces précautions, on est obligé de faire éclore de nouvelle graine quinze jours ou trois semaines après, lorsque les mûriers commencent à produire de nouvelles feuilles : ce qui est un avertissement général pour réserver de la graine ; & même pour ne pas se presser de faire éclore quand les mûriers poussent de bonne heure, dans les cantons sujets aux gelées du printems qui détruisent les fruits. Nous croyons donc être en droit de dire qu'on ne peut prudemment compter que sur les feuilles du commencement de Mai. Voyez le *Mém. pour servir à la cult. des Mûr.* &c. p. 43. Il y a néanmoins des années fâcheuses où il est impossible de parer à tous les accidens. Ainsi l'on sera bien de regarder comme une précaution très-importante & presque nécessaire, celle d'avoir toujours des mûriers à bon abri, & de les couvrir tous les soirs quand le tems sera disposé à la gelée. Il faut en avoir une certaine quantité ; attendu que les mûriers brouis par la gelée sont au moins quinze jours à produire de nouvelles feuilles.

Comme il est avantageux d'avoir des Vers éclos de bonne heure ; & que quand les mûriers se hâtent de montrer des feuilles, elles deviennent dures & nullement propres à nourrir les jeunes Vers dont la naissance sera tardive ; ce peut être une bonne méthode que de mettre alors couver une partie de sa graine, afin de profiter de la saison hâtive s'il n'arrive point de contre-tems : sauf, en cas de gelée, a nourrir les Vers avec les feuilles de mûriers que l'on aura à l'abri ; ou à jetter aux poules les premiers Vers, & faire éclore d'autre graine quand les mûriers se garniront de nouvelles feuilles.

Maniere de faire Éclore.

A l'imitation de Jardiniers peu instruits, qui font tremper dans du vin la graine de melons ; beaucoup de gens mettent tremper pendant une demi-heure dans du vin la graine de Vers, qu'ils veulent mettre à éclore. Mais sûrement les Vers n'en ont pas plus de force : & on en perd beaucoup lorsqu'on fait tremper la graine dans du vin de liqueur. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* &c. p. 89, 90.

On ne peut désapprouver ceux qui la mettent dans l'eau, pour séparer ensuite la mauvaise graine

qui ſurnage, la bonne tombant au fond. Il ne faut y laiſſer la graine que le tems néceſſaire pour cette ſéparation. Après quoi on mettra promptement ſécher la bonne graine ſur un linge en pluſieurs doubles, ou ſur du papier bien net, ſoit au ſoleil ſoit devant le feu, avec du linge ou du papier fin par-deſſus pour empêcher la trop grande action de la chaleur.

Nous avons déja dit que l'on diſtribue la graine en petits paquets. On les met dans un linge fin, noué avec un fil, & que l'on enveloppe d'étoffe ſans trop comprimer la graine.

Il eſt aſſez d'uſage que pendant le jour, les hommes portent ces paquets dans les poches de leur veſte; les filles ou femmes, dans celles de leurs tabliers. Les poches de culottes, le ſein des femmes, ou le tour de leur ceinture entre les jupes, ſont des endroits trop chauds, & d'ailleurs dangereux. La nuit on en met dans ſon lit; ou ſur le lit, entre les couvertures ou les hardes. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* &c. p. 91-5: la *Nouv. Maiſ. Ruſt.* Ire. part. liv. 5, ch. 2, art. 1, p. 483, Edit. de 1755: & De Serres *Théât. d'Agric.* Il m'en eſt éclos à Paris ſans aucun de ces ſoins, dans une chambre échauffée au printems par le ſoleil: la graine étoit ſimplement dans une boîte de carton. Ces Vers réuſſirent bien. Voyez le *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* &c, p. 44-5-6-7-8-9, 50-1-2-3-4.

Pour que les œufs écloſent, on a ſoin de les entretenir dans une chaleur douce, qui ne ſoit pas interrompue. Trop peu de chaleur fait que les Vers ſont longtems à ſortir, & ſe montrent languiſſans: ſi on en donne trop, ils ſortent promptement; mais ils ſont rouges, ou d'un brun clair, & déja malades.

Bien des gens, tous les jours d'abord une fois, & enſuite deux fois par jour, ouvrent les paquets dans un lieu qui ne ſoit point frais, & remuent doucement la graine pour que tous les œufs prennent un même degré de chaleur. D'autres ne développent rien, qu'au troiſieme jour; puis ſont encore deux ou trois jours ſans y regarder. Pendant cet intervalle il ſe trouve des Vers éclos. Quand la graine, de griſe qu'elle étoit, prend une couleur d'ardoiſe claire, c'eſt ſigne que les chenilles ou Vers s'apprêtent à ſortir de leurs œufs.

Dès qu'il y en a environ la moitié d'éclos, on met toute la graine dans une ou pluſieurs boîtes de bois mince qui n'aient aucune odeur, ſeulement épaiſſes de deux ou trois pouces, & dont le dedans eſt garni de cotton ou d'étouppe, puis de papier blanc bien ſec comme l'on fait pour y mettre des confitures ſéches. On étend des œufs dans toute la boîte, à l'épaiſſeur de deux ou trois lignes: on les recouvre entiérement avec une feuille de papier blanc, percée de quantité de petites découpures faites avec des ciſeaux ou avec un emporte-piece tel que celui des cribles: on répand enſuite ſur ce papier quelques bourgeons ou jeunes feuilles de mûrier; auxquels s'attachent les premiers Vers éclos. Beaucoup de perſonnes, ſans déplacer les Vers de deſſus la graine, mettent alors le tout, avec le linge même qui y ſert d'enveloppe, dans la boîte avec les autres attentions que nous venons de décrire. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* p. 92-3.

Il faut enſuite entretenir la boîte dans une chaleur d'environ quinze degrés; pour que tous les Vers ſortent de leurs œufs & qu'ils ſoient vigoureux. Car ils ſont très-ſenſibles au froid durant leur jeuneſſe. Pour cela on peut envelopper les boîtes dans des linges chauds; qu'on mettra entre deux oreillers, traverſins, lits de plumes, ou matelas. Les uns entretiennent la chaleur convenable, en mettant entre ces matelas des bouteilles pleines d'eau chaude, à un demi-pié des boîtes, & les renouvellant à-propos. D'autres baſſinent les matelas comme un lit, & mettent des couvertures deſſus. Il y en a qui ayant fait chauffer les deux oreillers ou traverſins, les placent ſous un lit de plumes. Ces attentions ne ſont néceſſaires que pendant le jour: car la nuit il ſuffit que les boîtes ſoient dans le lit où quelqu'un eſt couché. Voy. De Serres, *p.* 420.

A meſure que les Vers écloſent ils gagnent les bourgeons ou feuilles, en paſſant par les trous du papier. Il eſt important de viſiter les boîtes au moins deux fois par jour, le matin & le ſoir, pour faire doucement les levées & tranſporter les Vers ſur les mêmes feuilles de mûrier dans de plus grandes boîtes, pareillement garnies de papier avec de nouvelles petites feuilles. A chaque fois on met d'autres feuilles à la place de celles qu'on a ôtées de deſſus la graine. Ce travail dure quatre ou cinq jours. On a l'attention de mettre dans autant de différentes boîtes les Vers qui écloſent chaque jour. L'Auteur du *Mémoire ſur la cult. des Mûr.* &c, dit avoir obſervé qu'aucun des Vers nés le premier jour, n'a manqué; qu'il lui en a manqué beaucoup de ceux du troiſieme jour; & que ceux du quatrieme & du cinquieme ſont encore plus ſuſpects (*p.* 55). Le ſixieme jour on peut jetter comme inutile la graine dont il n'eſt pas ſorti de Vers. Pour compenſer ce déchet on a coutume de mettre éclore un quart de graine, de plus qu'on ne juge en avoir beſoin. Au reſte, la graine éclos preſque toute quand on a eu la précaution de ne prendre que celle qui tombe au fond de l'eau.

Lorſqu'on fait de grandes couvées on met les Vers nouvellement éclos, dans un cabinet où l'on entretient à quinze degrés la température de l'air: & au lieu de mettre les jeunes Vers dans des boîtes, on met les familles de chaque journée ſur des cartons, de petites planches, ou dans des coffrets de papier gris; prétendant que les Vers ſont plus vigoureux quand ils jouiſſent d'un air tempéré.

Ce qui donne lieu à ſéparer ce qui eſt éclos dans l'eſpace d'un même jour, eſt que les Vers de chacune de ces eſpeces de familles différentes muent, montent, & filent, reſpectivement à-peu-près enſemble: d'où il réſulte une commodité pour les gouverner uniformément. Il y a même des perſonnes qui, pour avoir tous ces Vers d'un même âge, laiſſent jeûner la levée du matin juſqu'au ſoir; pour la retarder un peu.

On doit ne pas mettre trop de Vers dans une même boîte ou un même coffret de papier: il convient qu'ils ſoient au large. Il faut auſſi les entretenir chaudement au moins pendant quatre ou cinq jours. Après quoi on les accoutume peu-à-peu à l'air: ou bien on leur conſerve la chaleur de quinze degrés, juſqu'après la troiſieme mue.

M. L'Abbé Boiſſier de Sauvages (*Mémoires ſur l'éducation des Vers à Soie*, Niſmes 1763, *in*-8°, 2 part. p. 22-3 & ſuivantes) prétend que rien ne contribue autant à garantir de tout accident ces inſectes, que de les entretenir conſtamment dans un air échauffé de quinze à dix-huit degrés d'un Thermometre conſtruit ſur les principes de M. De Réaumur. On ne peut douter qu'un trop grand chaud & un froid trop vif ſont également nuiſibles à la réuſſite des Vers.

Avec une légere attention on peut ramener à un égal degré de force tous les Vers qui ont éclos en trois ou quatre jours: ce qui épargne enſuite beau-

coup de peine. Il y a deux moyens d'y parvenir. L'un eſt de donner à manger, trois fois par jour, aux Vers moins hâtifs; & ſeulement deux fois aux plus forts, juſqu'à ce que ceux-là les aient atteint. L'autre moyen eſt de tenir les foibles dans un air plus chaud, que les forts. Voyez les *Mém.* de M. De Sauvages, part. 2, p. 22. Une preuve de réuſſite eſt lorſqu'à la premiere mue ils ſont tous malades à la fois. Au cas qu'une partie ſe montre encore tardive, il faut la mettre à part, lui donner plus à manger qu'aux autres, & la tenir dans un air plus chaud: afin que tous aient en même tems la ſeconde maladie.

Les Vers tranſportés dans des coffrets de papier ou dans des corbeilles que l'on double de papier gris bien ſec, & que l'on tient dans un air tempéré, n'exigent d'autre ſoin que celui de leur donner des feuilles de mûrier tendres, ſucculentes & bien ſéches; & en outre, de les *Changer* pour les ôter de deſſus leur fumier. Cette opération doit ſe faire exactement tous les jours. En voici la pratique. Ayant préparé des coffrets de papier gris, ou des corbeilles garnies en-dedans avec de ce papier bien ſec; on donne de nouvelle feuille aux Vers, la plaçant uniformément & ſans la fouler, dans toute l'étendue du coffret ou de la corbeille où ils ſont. Dans l'eſpace d'une ou deux heures tous montent ſur ces nouvelles feuilles: qu'on enleve alors doucement avec eux, pour les arranger bien également ſur toute l'étendue des autres coffrets ou corbeilles que l'on a préparés. Auſſitôt on leur diſtribue encore de nouvelles feuilles. On leur en donne deux fois par jour: mais il ſuffit ordinairement de les changer toutes les vingt-quatre heures.

Diſpoſition d'une Salle pour élever beaucoup de Vers.

Durant les quinze premiers jours, les Vers étant petits tiennent ſi peu de place qu'on n'eſt jamais embarraſſé pour les loger. Mais à meſure qu'ils grandiſſent il faut augmenter leur logement. Tant qu'ils ſont petits c'eſt aſſez d'avoir des coffrets de papier; enſuite, des boîtes, ou des corbeilles de jonc, de paille, de roſeau, ou d'ozier, qu'on place dans la petite chambre qui leur eſt deſtinée, ayant ſoin qu'ils ne ſoient pas trop près les uns des autres. Les payſans qui n'élevent qu'une fort petite quantité de Vers multiplient le nombre des corbeilles à proportion que les Vers groſſiſſent: & ils placent ces corbeilles ſur des tablettes, attachées aux murailles ſoit dans les chambres qu'ils habitent ſoit dans des eſpeces de granges. Des corbeilles qui ont trois piés de longueur, ſur une largeur d'un pié & demi ou deux piés, avec des rebords hauts de trois pouces, ſont préférables aux tablettes: on peut les tranſporter ſur une table vis-à-vis d'une croiſée vitrée, où étant aſſis on nettoie commodément toutes les corbeilles; au lieu qu'on eſt mal à ſon aiſe ſur des gradins qui élevent aux tablettes, leſquelles ſont mal éclairées; on ſe fatigue, & on précipite l'ouvrage, qui ſe trouve mal fait.

Mais il faut un grand emplacement, quand on ſe propoſe d'élever beaucoup de Vers. Pour juger à-peu-près de ſon étendue, on peut compter ſur une ſalle de cinquante piés de longueur, large de vingt piés, & haute de douze à quatorze, pour élever les Vers qui proviendront de dix onces de graine. D'après cette idée on proportionnera la grandeur des ſalles à la quantité de Vers que l'on voudra élever. Cependant il faut ſe ſouvenir que les petites chambres réuſſiſſent conſtamment mieux que celles qui ſont fort grandes. Les Vers, comme les autres animaux, ſont ſujets à des maladies contagieuſes; dont on évite en partie les déſordres en élevant ces inſectes dans pluſieurs chambres ſéparées.

Une orangerie, ou une gallerie au-deſſus d'une orangerie, ſont des endroits convenables pour élever des Vers, dans des pays bien tempérés. Il faut que ces lieux ne ſoient pas humides.

Dans les pays fort chauds il eſt à-propos de les loger en des endroits bas, tels que des rez-de-chauſſée: Voyez-en la raiſon dans De Serres, p. 419 de l'Ed. *in*-4°. Lyon 1675. Dans un climat plus tempéré, tel qu'eſt celui de toute la France, il vaut mieux les loger aux premier & deuxieme étages.

On choiſit volontiers une chambre expoſée en bon air; dont la face (autant que l'on peut) ſoit au levant: on condamne les fenêtres expoſées au plein nord, quelquefois celles du midi: & on la garantit des vents par des fenêtres bien vitrées ou par des chaſſis garnis de forte toile. On a ſoin que les murs en-dedans ſoient bien enduits, les planchers plafonés ou exactement clos; en un mot, d'interdire toutes les avenues aux vents, à la pouſſiere, à l'humidité, au froid, à la pluie, aux lézards, aux mauvaiſes odeurs, aux inſectes, aux rats, & aux oiſeaux. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* &c, p. 71 & ſuivantes.

Quelques perſonnes prétendent que les Vers ſe portent mieux quand il n'y a pas de platfond, enſorte que l'on voie les tuiles. S'il étoit bien certain que cet avantage fût réel, ce ſeroit parce que l'air impregné de la mauvaiſe odeur des Vers ſe diſſiperoit entre les tuiles: mais on peut s'aſſurer d'un renouvellement d'air ſans permettre l'entrée aux ſouris & autres animaux deſtructeurs des Vers, & ſans expoſer ces inſectes à des vents froids. Par exemple, on procurera une iſſue aux vapeurs en ménageant des croiſées tout auprès du platfond, ou des lucarnes en lunettes, qu'on ouvrira quand on le jugera à propos; ou bien on pratiquera, de diſtance en diſtance, de larges tuyaux de cheminée, ouverts au niveau du platfond: ces ouvertures ſont très-propres à renouveller l'air; & on les ferme lorſqu'elles donnent du froid. On peut auſſi diſtribuer çà & là des poëles de terre fort épais, pour qu'ils donnent une chaleur douce & permanente: & ſi les tuyaux de ces poëles enfilent les ventouſes, leur effet pour le renouvellement de l'air ſera beaucoup augmenté.

Un article très-important eſt que la ſalle ou chambre ſoit aſſez exactement fermée, pour qu'il ne s'y introduiſe aucuns oiſeaux ou autres animaux capables de détruire beaucoup de Vers en peu de tems.

Pour avoir moins à craindre les rats & les ſouris, il faut que l'endroit qu'on deſtine aux Vers ſoit éloigné des greniers à grains.

On prétend que le bruit des forgerons, celui des voitures roulantes, &c, ſont nuiſibles aux Vers; ſurtout quand ils ſe diſpoſent à former leur coque.

Il n'eſt pas poſſible de les garantir du bruit du tonnerre. Mais au moins on doit leur dérober la vue des éclairs, qui les incommodent extrêmement.

Comme les Vers occupent plus de place à meſure qu'ils profitent, on éleve au milieu de la ſalle ou de la chambre, & dans toute ſa longueur, des corps de menuiſerie légers & cependant bien ſolides, compoſés de pluſieurs étages de tablettes; que l'on multiplie rélativement à l'élévation du platfond, les mettant à un pié & demi ou deux piés les unes au-deſſus des autres. Leur largeur doit être fixée à la longueur du bras, afin de pouvoir atteindre commodément au milieu. Il eſt bon qu'elles aient un

rebord de deux ou trois pouces, pour empêcher que les Vers & les feuilles ne tombent. V. *L'Art de cultiver les Mûriers*, &c. p. 76 & ſuivantes : De Serres, *Théâtre d'Agricult.* L. 5, ch. 15.

Les perſonnes qui font des couvées conſidérables ont quelquefois des filets de fil retors, ou du treillis de laiton, dont les mailles ſont de différentes grandeurs pour les proportionner à la groſſeur des Vers. On étend les feuilles ſur ces réſeaux, que l'on poſe ſur les Vers ; qui ſentant la feuille fraîche paſſent par les mailles, & s'établiſſent ſur cette feuille. En levant enſuite le réſeau on emporte tous les Vers ; la litiere reſte ſur l'ancien réſeau, on l'ôte aiſément : & s'il eſt tombé un peu de crottin ſur les tablettes on le nettoie ſans embarras.

La dépenſe des filets n'eſt pas capable d'effrayer. Il ſuffit, pour dix onces de graine, d'avoir dix ou douze filets, longs de ſix piés, ſur cinq à cinq piés & demi de largeur, montés ſur des baguettes, une à chaque extrêmité, pour pouvoir les enlever plus facilement : ils doivent auſſi être légers, pour ne pas ſurcharger les Vers à ſoie, ce qui les empêcheroit de paſſer à travers. * *Traité ſur la cult. des Mûr.* par M. Pomier, p. 169.

Juſqu'à la ſeconde mue on peut élever les Vers dans des corbeilles qui ont des rebords. Dans ce cas, au lieu de tablettes de planches, on fait les étages à jour ; à-peu-près comme des échelles légeres : ſur leſquels on poſe les corbeilles. Ceux qui élevent peu de Vers peuvent en continuer l'éducation dans des corbeilles. Mais pour de grandes couvées on eſt obligé, après la ſeconde mue, d'abandonner les corbeilles pour mettre les Vers ſur des tablettes. V. De Serres, *p.* 421.

En Provence, en Languedoc, & ailleurs, on forme les étages avec des claies travaillées fort proprement, qui ſont de ces roſeaux dont on ſe ſert à faire des cannes légeres. Ces claies ont le grand avantage de ne pas retenir l'humidité. On feroit preſque auſſi-bien en entrelaçant de l'oſier proprement écorcé. Les Vers s'attachent aux baguettes quand les feuilles ſont rongées ; ſe ſuſpendant par un fil quand ils en ont beſoin pour ne pas tomber rudement. Mais ces claies ſe nettoient plus difficilement que des tablettes de bois blanc ; qu'on peut gratter & laver : & les excrémens des Vers, en tombant d'une claie ſur l'autre, endommagent les Vers qui ſont au-deſſous. Cet inconvénient n'a point lieu quand chaque claie eſt poſée ſur une planche avec un rebord, & qu'au moyen d'une couliſſe ces claies & planches ſe placent ou déplacent à volonté.

Du reſte les pratiques peuvent varier à cet égard ſans perdre de grands avantages. C'eſt la plus réelle œconomie qui doit déterminer à prendre un parti : V. le *Mém. pour ſervir à la culture des Mûriers*, &c. p. 69, 70, 71-2-3-4.

On doit laiſſer au moins trois piés quelques pouces d'intervalle entre les corps de tablettes, pour que l'on puiſſe y paſſer un gradin roulant, à l'aide duquel on s'élevera pour atteindre aux étages les plus élevés. Il faut pouvoir aller & venir librement tout autour.

Tous les jours on leur jette de nouvelles feuilles légerement & d'une maniere égale. Ils quittent auſſitôt les reſtes des feuilles du jour précédent ; que l'on retire en prenant ſoin de ne pas emporter de Vers avec eux. Il faut pour cela une perſonne active, intelligente, qui ait ſurtout l'attention de faire à propos ſes proviſions, & de bien nettoyer ; la mal-propreté étant fort préjudiciable aux Vers à ſoie.

La netteté & le bon air contribuent beaucoup à leur ſanté & à leurs progrès. On doit, de tems à autre, donner de l'air à la chambre quand il fait un beau ſoleil ; durant les grandes chaleurs ouvrir les fenêtres ſeulement vers le ſoir pendant deux ou trois heures : & tenir dans la plus grande propreté non-ſeulement les planches deſtinées à recevoir les débris des feuilles avec les excrémens, mais en général la place entiere.

En les garantiſſant des injures de notre climat on doit cependant leur procurer un air pur, tempéré, & continuellement renouvellé. Le grand jour contribue encore à les entretenir vigoureux.

La plupart de ceux qui gouvernent ces inſectes, ferment les croiſées lorſqu'il pleut, & quand l'air eſt humide. M. De Sauvages conſeille de les ouvrir même alors ; aſſurant que la mauvaiſe odeur eſt plus contraire aux Vers à ſoie que l'humidité de l'air. Au reſte, Conſultez ſon 3e *Mémoire*, p. 84 & ſuivantes.

Comme les Vers font plus de litiere à meſure qu'ils deviennent plus gros, il faut alors les nettoyer plus ſouvent.

Enfin pour maintenir en ſanté ces précieux inſectes, on doit avoir attention, comme nous l'avons dit, de cueillir les feuilles par un tems ſec ; les ſerrer dans un endroit qui ne ſoit pas humide ; & prévenir prudemment la pluie, pour n'être point dans le cas de faire ſécher les feuilles & laiſſer quelquefois jeûner toute la famille, ce qui pourroit y cauſer en peu de tems beaucoup de déſordre : car ces inſectes mangent preſque continuellement.

Traitement particulier des Vers avant & après leurs Mues.

Juſqu'à la *premiere* Mue on les entretient de jeunes feuilles, qu'on étend une à une, tout près les unes des autres, dans toute l'étendue du coffret ou de la corbeille. Ces feuilles doivent être cueillies une heure auparavant : ſelon B. Le Roy & V. Vekene *Inſt. du pl. & propr. des Mûr.* &c, p. 19 : ils diſent de n'en donner qu'une fois par jour, vers midi. M. Pomier veut qu'elles aient une teinte un peu verte ; & que ſans cela, les Vers ne les mangent pas s'ils n'y ſont forcés par la faim : *Tr. de la cult. des Mûr.* p. 172.

Depuis cette mue juſqu'après la *ſeconde* on donne, trois fois par jour, des feuilles tendres qui ne ſoient pas humides, & qui ſoient aſſez formées pour avoir perdu une teinte jaunâtre qu'a la nouvelle feuille. Les Vers ne mangent les feuilles à-demi formées, que dans le beſoin : & on a éprouvé qu'elles leur cauſent des maladies. B. Le Roy & V. Vekene (*p.* 19) diſent que, depuis la premiere mue juſqu'à ce que les Vers faſſent leur ſoie, il faut ne leur point donner de feuilles qui ne ſoient cueillies d'un jour à l'autre. Entre la premiere & la ſeconde mues ils conſeillent de donner de la feuille ſeulement deux fois par jour, le matin & le ſoir, *petitement & clairement* : p. 20.

Il faut nettoyer la litiere toutes les vingt-quatre heures. Et quand ils ſortent de la litiere après avoir quitté leur peau, il eſt bon de ne pas mettre de feuilles ſur les Vers juſqu'à ce que la plupart ſoient dehors de la litiere. Alors on étend un filet aſſez fin ſur la litiere où ſont les Vers qui ſe dépouillent ; on met de nouvelle feuille ſur le filet ; & les Vers paſſent par les mailles pour s'attacher à ces feuilles. Quand on juge qu'il y en a ſuffiſamment, deux perſonnes ſoulevent le filet par les coins, & le tranſportent ſur des tablettes. On remet auſſitôt un autre

filet ſur la même litiere ; on le couvre de feuilles ; de nouveaux Vers y montent : ce que l'on repete juſqu'à ce qu'il n'en reſte plus dans la litiere. Si on apperçoit quelques pareſſeux, on les tranſporte avec les autres, pour ne pas les perdre. Ordinairement à la ſeconde mue l'étendue de deux filets ſuffit pour loger à l'aiſe les Vers qui n'occupoient que l'étendue d'un filet avant la ſeconde mue. La prochaine fois que l'on changera de filet, on nettoiera celui ſur lequel étoient les Vers & une partie de leur litiere ; & on le fera ſécher, pour s'en ſervir une autre fois.

Le gouvernement des Vers, depuis la ſeconde mue juſqu'à la *troiſieme*, eſt à-peu-près le même que depuis la premiere juſqu'à la ſeconde. On leur entretient la chaleur entre quinze & dix-huit degrés. On leur donne beaucoup de feuille, deux ou trois fois par jour.

Il périt ordinairement peu de Vers à la ſeconde mue. Mais c'eſt alors que ſe manifeſte la maladie nommée le *Gras*. Les Vers qu'on appelle Gras ſont luiſans au ſortir de la mue ; & leur tête eſt enflée. Quand cette maladie n'a pas fait tout ſon progrès, on ſauve en partie les Vers par un bain d'eau fraîche. On les guérit encore en les faiſant jeûner, & les parfumant. Mais comme on prétend que cette maladie dépend en grande partie de l'excès de chaleur : en conſéquence on dit que le remede ſpécifique eſt de les arroſer d'eau fraîche, les laiſſer ſe ſécher d'eux-mêmes, puis les changer de litiere, & les expoſer pendant une heure au ſoleil. Cette méthode a quelquefois eu d'heureux ſuccès. On a encore ſauvé des Vers malades du Gras, en les tranſportant dans une chambre où la chaleur de l'air n'étoit qu'à douze ou treize degrés. Conſultez le Livre de M. Pomier, *p.* 173-4-5.

Dans toute la durée de la vie des Vers on s'apperçoit quelquefois qu'ils ſont *pareſſeux* & comme *engourdis*. On attribue cette indiſpoſition à un air froid & humide, ou à ce qu'ils auront été fatigués de quelques odeurs qui leur ſont nuiſibles. Alors on les *parfume* avec du Thim que l'on brûle, ou de la fumée de Tabac, &c. Voyez cependant la *p.* 68 du *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* &c. Mais un ſouverain remede eſt de les baigner dans l'eau froide : ainſi que pour les guérir d'une *Tumeur qui leur vient à l'Anus*, & qui ſans cette précaution les fait périr.

Si, en tems de pluie, vos Vers ſont aſſoupis & engourdis, donnez-leur peu de feuilles ; & avant de leur en donner, parfumez-les avec de l'encens jetté ſur la braize dans un réchaud ; que vous laiſſerez dans la chambre : diſent B. Le Roy & V. Vekene.

Selon bien des perſonnes, les parfums ſont alors plus néceſſaires aux Vers, que la nourriture. Le parfum du vin, ou du vinaigre fort, leur eſt très-bon : il faut faire chauffer une brique ou une pelle, puis jetter le vin ou le vinaigre deſſus. Ils ſont principalement néceſſaires & profitables, quand les Vers ſe diſpoſent à faire leur ſoie ; cette odeur leur donne du courage & de la vivacité pour monter. L'Auteur du *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* &c, conſeille de mêler avec l'encens le benjoin, des pelures de pomme de reinette ſéchées : *p.* 57. Il dit auſſi (*p.* 68) que les Vers ſe plaiſent parmi des fleurs de roſe. On vante même le parfum de jambon, ou de lard. Mais tout le monde ne convient pas de ce grand avantage des fumigations.

Toutes ſortes de bonnes odeurs (pourvu qu'elles ne ſoient pas extrêmement violentes, comme le muſc, & toutes ſortes d'épiceries, mais douces) comme le thim, la lavande, le romarin, le fenouil en herbe, & autres de ſemblable nature, peuvent leur être bonnes.

En Italie, outre les fumigations de lard, pour les ſains comme pour les malades ; on frotte les nattes ou claies avec de l'abſinthe : dans l'intention de préſerver de maladie.

Conſultez De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, *in*-4°, p. 426-7 : *L'Art de cult. les Mûr.* &c, p. 117-8-9, 122-3.

Les Vers qu'on nomme *Pacis* ou *Paſſis* ſont languiſſans, & plus courts que les autres. Cette maladie ſe manifeſte à toutes les mues. Elle vient ordinairement de ce que les Vers n'étant pas de même âge, quand on veut ôter ceux qui ſont ſortis les premiers de la mue, on dérange les autres dans leur opération : ils reſtent malades ; & périſſent avant la montée. On a peu de Pacis, quand on ſe ſert du filet pour enlever les Vers à meſure qu'ils ſortent de la mue : on ne cauſe aucun trouble à ceux qui ſont dans la litiere. On fera toujours bien de mettre à part les plus tardifs.

Il eſt important que l'opération de changer de peau ſe faſſe promptement. Ainſi on doit prendre garde de déranger les Vers pendant qu'ils ſont occupés à leur mue.

Quelques Œconomes regardent comme un avantage, que les Vers trouvent alors une certaine épaiſſeur de litiere ; qui entretienne leur peau ſouple, & dans laquelle ils puiſſent ſe fourrer pour quitter plus aiſément cette peau. D'autres aſſurent qu'on ne peut pas les tenir trop nettement. Il eſt toujours bon de jetter un peu de feuilles fraîches ſur les Vers qui entrent en maladie : afin que ceux qui ſe dépouillent plus tard que les autres, trouvent à manger. Il n'en eſt pas de même quand les Vers ſe réveillent ; on laiſſe jeûner un ou deux jours, les premiers qui ſortent de maladie, pour que ceux qui ſont plus tardifs les regagnent : cette diete ne fait aucun tort à ceux qui la ſupportent. Quelques perſonnes prétendent les faire ſortir de l'engourdiſſement, en les fumigeant, ou en répandant des plantes aromatiques.

On nettoie ſoigneuſement les tablettes après chaque mue.

Comme le tems des mues eſt celui où il meurt le plus de Vers, & que l'on croit qu'un air trop chaud ou trop froid leur eſt également nuiſible ; on ouvre les contrevents quand il fait chaud ; & ſi l'air eſt froid, on diſtribue dans la ſalle quelques poëles où il y a de la cendre chaude.

Après la troiſieme Mue les Vers devenus fort gros ne peuvent plus tenir dans des corbeilles : il faut les mettre ſur les tablettes, claies, &c. On leur donne de la feuille trois ou quatre fois le jour, & par poignées ; leur en jettant de grand matin, & fort tard, pour qu'ils ne jeûnent point pendant la nuit. On prétend que le degré de chaleur qui leur convient alors eſt de quatorze degrés.

Nous avons dit qu'avant la quatrieme mue il y en a qui, au lieu de manger, ſe promenent la tête levée, & témoignent vouloir faire leurs cocons. Quoique ces cocons ſoient ordinairement de médiocre valeur, on ne laiſſe pas de mettre les Vers, pour en tirer parti, dans un endroit ſéparé où l'on a diſpoſé de la bruiere comme nous allons le dire bientôt.

Au ſortir de la *quatrieme* mue, les premiers jours on continue de donner de la feuille quatre fois par jour. Mais lorſque les Vers ont grand appétit on doit ne les pas laiſſer manquer : il faut toujours avoir

des feuilles prêtes pour leur en donner auſſitôt qu'ils ont conſommé les anciennes. C'eſt alors ſurtout qu'on peut faire uſage des feuilles de mûrier noir, & de mûrier d'Eſpagne.

Vers ce tems principalement les Vers ſont ſujets à la maladie nommée le *Jaune*, ou la *Jauniſſe*. On a coutume de les jetter. Cependant on peut eſſayer le remede que voici. Parfumez-les promptement avec du thim que vous brûlerez ſur de la braiſe dans un réchaud : ne leur donnez point de feuille : & une heure après, ouvrez les fenêtres qui ne ſeront pas du côté du vent. Fermez-les au bout d'un quart-d'heure & donnez quelques feuilles aux Vers. Vous les laiſſerez ainſi, pendant quatre ou cinq heures, ſans leur donner rien de plus. La plupart reprendront alors leur couleur naturelle & leurs forces. V. la *Nouv. Maiſ. Ruſt.* T. I, p. 403-4 : *L'Art de cult. les Mûr.* p. 121-2 : le 3e *Mémoire* de M. De Sauvages *ſur l'éduc. des Vers à ſoie*, p. 91, &c : M. Pomier, *Traité ſur la culture des Mûriers*, p. 174-5.

En général, lorſqu'ils ſont malades il faut diminuer la ration de feuilles.

On nomme *Muſcardins*, ou *Muſcadins*, les Vers qui ſemblent raccornis comme s'ils euſſent été dans de l'eau-de-vie. Il y a de ces Muſcardins qui périſſent au ſortir des différentes mues. D'autres, après avoir monté à la bruyere, font leurs cocons ; & meurent en ſe transformant en chryſalides : on connoît ces cocons en les ſecouant, ils ſonnent comme s'ils renfermoient un corps dur. Leur ſoie eſt auſſi abondante & auſſi belle que celle des autres. Mais on perd ſur le poids : parce que la chryſalide eſt bien plus légere qu'elle ne devroit être. On attribue cette maladie (*Muſcardine*) à ce que l'air eſt trop chaud & pas aſſez renouvellé. C'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui ſouhaitent que les Vers ſoient immédiatement ſous les tuiles, ſans lambris : *Voyez* p. 756. Pluſieurs expériences ſemblent prouver que ce mal n'eſt pas contagieux. Mais il faut apporter toute l'attention poſſible à Cabaner promptement les Vers qui ſe portent bien : car ils pourroient ſe fatiguer par leur mouvement continuel, & n'être plus en état de former de bons cocons. Voyez le troiſieme *Mémoire* de M. De Sauvages, p. 74 & ſuivantes.

Il eſt à propos de ne Cabaner que ceux qui ſont prêts à faire leurs cocons : parce qu'on nettoie difficilement les traîneurs lorſqu'ils ſont ſous les cabanes, ſans déranger ceux qui Montent ou qui ont commencé à travailler.

On a reconnu par pluſieurs expériences, qu'il eſt avantageux de porter, pendant la Montée, la chaleur à dix-neuf degrés au-deſſus de zéro ; les Vers y ayant plus tôt fait leurs cocons.

Dans le tems où les Vers ont le plus grand appétit, il faut ſe preſſer de faire les cabanes.

On nomme Vers *en Fraiſe*, ou *en Freze* (que quelques-uns écrivent *Freize*), ceux qui commencent à ſe mûrir ; c'eſt-à-dire cuire & digérer la matiere de la ſoie qui doit former leur coque. Au lieu que, quelques jours auparavant, le Vers bien gros n'eſt rempli intérieurement que d'une ſubſtance verte mêlée de phlegme ; ſi on le déchire lorſqu'il eſt en fraiſe, on trouve la matiere de la ſoie plus ou moins formée dans ſon corps, tranſparente, tenace, & d'un jaune clair. Dans ce tems le bec ou muſeau de l'inſecte s'allonge, la tête ſubit quelques changemens, le corps devient peu-à-peu d'un jaune doré. Le Vers eſt inſatiable durant les quatre à huit jours que cet état ſubſiſte : & il évacue beaucoup d'eau verdâtre. Il faut donc ne pas le laiſſer un inſtant ſans nourriture. Il a auſſi beſoin de beaucoup d'air : non-ſeulement on doit ouvrir ſouvent les fenêtres, à moins que le tems ne ſoit pluvieux ; mais encore tenir les Vers éloignés les uns des autres.

Quand ils ſont mûrs, la matiere de la ſoie étant entiérement formée dans leur corps, la couleur jaune qu'ils avoient dans l'état de fraiſe ſe change en une eſpece de couleur de chair, principalement vers la queue ; & cette couleur eſt comme tranſparente. Ils acquierent une ſorte de molleſſe, c'eſt-à-dire une conſiſtance tendre & fort douce ; ſi on y appuie le doigt légerement, la peau ſe releve auſſitôt, de même que quand on peſe ſur une veſſie gonflée. Enfin ils témoignent de l'inquiétude, errent de côté & d'autre, la tête levée & avancée ; ils ceſſent de manger ; & ne s'occupent plus que de faire leur ſoie. V. *L'Art de cult. les Mûr.* p. 132-3-4.

Conſtruction des Atteliers ou *Cabanes ſur leſquels les Vers doivent faire leurs cocons.*

Les Cabanes ſont de petites allées de branchages, formées en berceau ſur les étages auparavant occupés par les Vers ; ou ſur d'autres. Voyez le *Mémoire pour ſervir à la culture des Mûriers*, &c. p. 75. Leur longueur égale la largeur des tablettes. Elles ont environ un pié de large ; & en hauteur toute la diſtance d'un étage à l'autre. On y emploie les menues branches de différens arbriſſeaux, quelquefois aromatiques, comme la lavande ſauvage ; d'autres ſans odeur, tels que de petites branches d'olivier, de menus ſarmens de vigne, du genêt, de la bruyere, du bouleau, du chiendent, ou même de la paille de ſeigle. On prétend que les Vers aiment beaucoup le chiendent ; & fort peu le bouleau.

L'Auteur de *L'Art de cultiver les Mûriers* dit que les Vers font leur coque très-promptement, avec beaucoup de facilité, & peu de fleuret, dans les pelures d'ozier ; qu'on peut avoir à bon compte chez les Vaniers. Mais il conſeille d'y mêler du ſarment ou du genêt, pour les ſoutenir. Voyez-le, *pp.* 128-9, 130-1 : la *Nouv. Maiſ. Ruſtiq.* T. I, p. 496.

Comme la bruyere eſt d'un fréquent uſage pour ces cabanes, on en amaſſe par avance : on la choiſit longue, droite, & peu branchue ; on la bat ſur un morceau de bois, on la ſecoue pour en faire tomber les feuilles ; on l'épluche de petites branches & de chicots, juſqu'à huit pouces du pié ; on en forme des poignées comme de petits balais, qu'on coupe à une longueur un peu plus grande que la diſtance qu'il y a d'une tablette à l'autre. On en forme des files qui traverſent les tablettes ; plaçant ces balais de ſorte que les files ſoient eſpacées d'un pié, & que dans le ſens des rangées les balais le ſoient de deux pouces. Ayant poſé le pié du balai ſur la tablette d'en-bas on en partage le haut en deux parties, qu'on écarte courbées à droite & à gauche, pour que le tout forme de vrais berceaux. Les Vers y montent pour faire leurs cocons ; & ſe diſtribuent ſous les berceaux. Quand il y en a trop qui veulent ſe loger à la fois ſur des bruyeres trop rapprochées les unes des autres, pluſieurs ſe réuniſſent & font ainſi des cocons doubles ; ce qui produit un déchet conſidérable.

B. Le Roi & V. Vekene conſeillent de border chaque étage avec du ſarment de vigne, ou de la paille de ſegle ; comme choſes bien agréables aux Vers. D'autres propoſent le chiendent pour le même uſage. Ces bords ſervent à arrêter les Vers, qui en courant çà & là ſe laiſſent quelquefois tomber du haut des arcades ; & encore à loger les Vers courts ou foibles qui ne peuvent pas grimper.

Les deux Auteurs que nous venons de citer ſont auſſi d'avis de mettre à part les Vers courts ſur quelques ais ou étages qui ne ſoient point enramés : où l'on diſtribuera de petits bouchons, bouquets, ou touffes de chiendent pas trop preſſés ; afin que les Vers aient de l'eſpace pour faire leur cocon.

On peut encore leur former des cabanes très-baſſes, ſoit avec de la bruyere, ſoit avec des touffes de lavande. On en conſtruit auſſi quelquefois avec des branches de châtaignier, ou de chêne blanc, garnies de leurs feuilles ; qui ſe roulent en ſe ſéchant, & forment des cornets où les Vers ſont commodément pour faire leur cocon. Il y a même des perſonnes qui mettent les Vers foibles dans des cornets de papier.

Les Vers inquiets, qui après avoir parcouru la bruyere ſans s'y fixer, tombent ſur les tablettes, ſont ſujets à s'y métamorphoſer en chryſalides ſans avoir fait leur coque. Etant trop raccornis & endurcis ils ne peuvent ſe tenir ſur les bruyeres. On ſe trouve bien en général de les tirer de la litiere, les nettoyer délicatement ſans les bleſſer, & de les mettre dans des cornets de papier.

Il eſt à propos de laiſſer les planches & les plantes expoſées au ſoleil, quelques jours avant de former les cabanes ; frotter partout de fenouil en herbe ; & que rien de ce qui compoſera ces atteliers ne ſoit tant ſoit peu humide.

Dans des chambres où on ne tient que peu de Vers, & où on les laiſſe monter librement le long de la tapiſſerie, il ſuffit d'y attacher des cornets de papier : ou de leur abandonner des coins de boîte : les Vers s'y logent, y filent, & forment leurs coques.

Maniere de les Cabaner.

Tout étant diſpoſé, on prend les Vers que l'on voit prêts à filer leur ſoie ; & on les tranſporte éloignés les uns des autres.

Comme ils ne ſe déterminent pas auſſitôt à monter aux rames ; & que quelques-uns, après y avoir monté, deſcendent pour manger, & remontent enſuite pour travailler tout de bon ; on leur donne de la feuille comme à l'ordinaire, au moins les premiers jours : & à meſure qu'il en monte on diminue la quantité de feuilles. Mais quand il ne reſte plus que quelques Vers pareſſeux qui paroiſſent languiſſans, on les ôte pour les mettre ſous des cabanes particulieres ; non-ſeulement parce que leurs cocons ſont moins bons, mais auſſi parce qu'il importe que tous montent à-peu-près en même tems. Car ſi des Vers pareſſeux alloient faire leur coque ſur l'ouvrage des autres ; ceux-ci, étant métamorphoſés en papillons, pourroient percer leurs propres cocons avant que ceux des pareſſeux fuſſent finis : ce qui occaſionneroit un déchet ſur la ſoie.

On conſeille d'exciter les pareſſeux, en ôtant la litiere des étages où ils ſont ; & ne les y remettant qu'après les avoir fort légerement arroſé de bon vinaigre : puis frotter les étages avec du fenouil en herbe, de la lavande, ou du thim. Ils ſe hâteront bientôt de monter : ſelon l'*Inſtr. du plant. & propr. des Mûr.* &c. p. 29.

Nous avons déja dit que les Vers, avant de former leurs cocons, ſe vuident d'une eau verdâtre & gluante. Cette eau ſe répand ſous les berceaux, & ſouvent tombe ſur ceux qui ne ſont pas encore montés ; ce qui leur eſt très-nuiſible : car enſuite ils ne font que vaguer, ou bien ils s'arrêtent tout court ſans travailler. Pour prévenir cet inconvénient, on peut faire alternativement une allée en berceau, & une qui ſoit découverte ; & mettre dans celle-ci ſeule, des feuilles, & les Vers qui ne font que ſe diſpoſer à monter. Comme ceux qui auront monté ſe rangeront ſur les berceaux au-deſſous deſquels il n'y aura pas de Vers ; leurs excrémens n'endommageront pas les Vers qui ſeront moins avancés. Tout l'inconvénient eſt que cette méthode exige plus de place. On a encore aſſez bien réuſſi en paſſant ſous les cabanes trois baguettes menues, ſur leſquelles on étendoit des feuilles de papier : cette eſpece de plancher couvroit les Vers qui n'avoient pas encore monté ; & recevoit les excrémens de ceux d'enhaut.

Pour ſauver la plus grande partie des Vers qui auront été ſalis par l'humeur viſqueuſe de ceux qui ſe curent : il faut (dit M. Pomier *Tr. de la cult. des Mûr.* p. 190) les mettre ſur une ou pluſieurs claies, & y jetter doucement quelques ſeaux d'eau fraîche, obſervant de les remuer pour détacher cette gomme. Auſſitôt après on les tranſporte ſur d'autres claies où il y a un peu de litiere ſéche. Quand ils y ſont reſtés quelque tems pour s'eſſuyer on les expoſe au ſoleil, pendant deux ou trois minutes. Puis on les remet ſous les cabanes, où on leur donne de la feuille. La plupart ne tardent pas à monter, comme s'ils n'euſſent point été malades.

M. Pomier (*p.* 191) eſt d'avis de traiter pareillement les Vers tardifs, pour leur donner de la vigueur. Quelques-uns prétendent les fortifier encore en les parfumant avec la vapeur des plantes aromatiques. Un avantage qu'il faut compter pour beaucoup dans cette opération, eſt de retirer tous les Vers foibles de dedans une athmoſphere infecte, pour les mettre dans un air pur, & plus à l'aiſe que les autres ; afin qu'ils ne faſſent point, ou que très-peu de cocons doubles.

Les Vers vigoureux montent en vingt-quatre heures, ou au plus tard en deux jours.

On fera bien de nettoyer les tablettes de deſſous les cabanes. Mais on doit prendre garde de déranger les bruyeres : les Vers veulent n'être pas troublés dans leur travail. Voyez le *Mémoire ſur la culture des Mûriers*, &c, p. 78 : *L'Art de cult. les Mûr.* p. 138.

M. Pomier aſſure (*p.* 194) que des Vers vigoureux ſont convertis en chryſalides au bout de quatre jours. Mais comme tous ne ſont pas auſſi diligens, on a coutume de ne *déramer* (c'eſt-à-dire, défaire les cabanes de branchages pour retirer les cocons) qu'au bout de huit à neuf jours.

On doit ne pas détacher les cocons auſſitôt qu'ils ſont faits. Car l'inſecte continue à les perfectionner en-dedans, après que le dehors eſt achevé.

Il y a des perſonnes qui croient bien faire de laiſſer la litiere pour entretenir ſur les cocons une humidité qu'elles préſument être favorable aux chryſalides. D'autres penſent que la mauvaiſe odeur qu'exhale la litiere, eſt fort nuiſible aux chryſalides. Peut-être que les deux partis ont raiſon. Si l'air eſt chaud & ſec, & que la litiere ne ſoit pas corrompue, il peut être avantageux de la laiſſer : au contraire il ſera à propos de l'ôter quand il ſera humide, & que la litiere répandra une mauvaiſe odeur. Dans le cas où même on auroit beſoin d'humidité, ne ſeroit-il pas mieux d'ôter la litiere & y ſubſtituer des feuilles vertes de quelques plantes aromatiques ?

Il ne faut pas trop différer de déramer. Attendu qu'il y a des circonſtances où les chryſalides ſe transforment bien promptement en papillons ; ils perceroient beaucoup de cocons : ce qui porteroit un grand dommage au propriétaire.

En déramant à propos, on ſe procure un tems ſuffiſant pour retirer la ſoie ſans qu'il ſoit néceſſaire de mettre les cocons au ſoleil ou au four, pour empêcher les papillons de ſortir. Si, auſſitôt que l'on aura déramé, on fait tirer la ſoie, on aura une ſoie plus belle, plus luſtrée, & plus forte. Au contraire, ſi l'on tarde douze ou quinze jours à déramer, le papillon gravonne & coupe le cocon par-dedans: ce qui fait que quand on vient à devider, le fil manque d'abord du côté que le papillon a entamé; & ainſi le reſte du cocon ne vaut rien que pour faire de la filoſelle.

On commence toujours à déramer par en-bas: afin que les ſaletés qui ſe détachent de la bruyere ne tombent point ſur les cocons des étages inférieurs.

Prenant le pié de chaque petit balai de bruyere on examine s'il n'y a pas de Vers qui ſoient morts & pourris avant de faire leur cocon. En ce cas on les ôte promptement, afin qu'ils ne ſaliſſent pas le reſte.

On met dans de grandes mannes les cocons bien formés: & dans une autre, 1°. les fondus, dans leſquels la chryſalide eſt morte, qui ſont mous & tachés par le bout; 2°. ce qu'on nomme les *peaux*, c'eſt-à-dire, des cocons commencés mais dont les Vers ſont morts avant de les avoir achevé (V. le *Mém. ſur la cult. des Mûr.* &c, p. 80); 3°. ce qu'on appelle des *flûtes*, qui ſont des cocons longs dont le bout n'eſt pas fermé.

A l'égard des muſcardins; des *veloutés*, dont les grains ne ſont pas unis; & des *doubles*: on peut les mettre avec les cocons marchands.

Il y a néanmoins des perſonnes qui aſſurent que l'on ſouffre une perte conſidérable à ne pas faire quatre ſortes de bons cocons: ſavoir les cocons *fins*, dont le tiſſu extérieur préſente un grain bien fin & ſerré; les *demi-fins*, qui ont le grain plus gros & plus lâche; les *ſatinés*, qui n'ont point du tout de grain; & enfin, les *doubles*. Voyez *L'Art de cult. les Mûriers*, p. 218-219, 220: & les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1749, p. 144. On y lit que les demi-fins, tirés avec précaution (c'eſt-à-dire avec une eau moins chaude) rendent une ſoie preſque égale à celle des cocons fins; mais que celle des ſatinés eſt toujours très-inférieure; & celle des doubles, mauvaiſe.

Comment on Etouffe les Chryſalides: & dans quelle circonſtance on le fait.

Si l'on eſt dans un endroit où il y ait des marchands qui achetent les cocons, & que l'on ne ſe propoſe pas d'établir un tirage, on fera bien de vendre ſes cocons auſſitôt après les avoir tiré des rames; non-ſeulement parce qu'étant gardés ils diminuent de poids, mais encore parce que l'on court riſque qu'une partie ſoit percée par les papillons.

Si au contraire on ſe propoſe de tirer la ſoie de ſes cocons, & qu'on ne puiſſe pas le faire aſſez-tôt ſoit à raiſon de leur grand nombre ſoit pour d'autres cauſes; ou ſi on eſt dans le cas de les vendre à des marchands éloignés: il faut choiſir les cocons dont on veut laiſſer ſortir les papillons pour en avoir la graine; & étouffer promptement les autres. On aura ſoin de les tenir dans des corbeilles où il n'y en ait qu'une mince épaiſſeur; parce que quand ils ſont raſſemblés à une épaiſſeur un peu conſidérable, ils s'échauffent, molliſſent, & perdent de leur poids.

Il n'eſt pas douteux, comme nous l'avons dit, que l'on auroit une plus belle ſoie ſi on pouvoit la retirer auſſitôt que les cocons ſont détachés de la rame. On prétend même que quand on les devide au ſortir des rames, la ſoie ſe tire aiſément, ſans effort & ſans aucun déchet; mais qu'en les gardant on donne lieu à la gomme qui aſſemble les brins, de ſe ſécher, & conſéquemment d'endurcir le cocon au point que la ſoie eſt difficile à devider, qu'il en reſte toujours dans le baſſin, & que celle que l'on tire eſt d'autant plus défectueuſe & plus mal-aiſée à obtenir qu'on a retardé plus longtems: Voyez De Serres *p.* 433-4: la *Maiſ. Ruſt.* T. I, p. 499. Mais comme les Vers, pour achever leur métamorphoſe, doivent devenir papillons & ſortir de leur coque, ils la percent au bout de vingt ou vingt-un jours, à compter du tems où ils ſe ſont changés en chryſalides. Ceux qui ſont tardifs obligeant de ne déramer que ſix ou ſept jours après la formation des cocons; on n'auroit que treize à quatorze jours pour tirer la ſoie; ce qui n'eſt pas à beaucoup près ſuffiſant, quand on en a beaucoup. On eſt donc contraint d'étouffer la plus grande partie des chryſalides: après quoi on peut conſerver les cocons fort longtems ſans riſque, même d'une année à l'autre: Voyez néanmoins le *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* p. 81, & 166. Sans cette précaution la ſoie ſeroit coupée par bouts fort courts, qu'il faudroit carder: & le propriétaire ſupporteroit une perte conſidérable; car ce fleuret eſt beaucoup moins cher que la ſoie. Il faut donc (dit-on) faire périr les chryſalides auſſitôt que les cocons ſont détachés de la bruyere. Peut-être cependant que l'on réuſſiroit à empêcher pendant aſſez de tems les chryſalides de percer leurs coques, en les tenant bien au froid: Conſultez M. Bazin *Hiſtoire Nat. des Ab.* T. I, p. 290 juſqu'à 298.

Quand on veut faire périr les chryſalides, on commence par enlever avec les doigts, ſans y employer les ongles, la bourre ou le duvet qui couvre la ſoie. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* p. 166.

Les uns étouffent les chryſalides dans un four chaud; d'autres au ſoleil; & les autres, à la vapeur de l'eau bouillante. Laquelle de ces méthodes que l'on ſuive, il faut toujours mettre à part les cocons dont on veut qu'il ſorte des papillons pour graine.

Pour étouffer les chryſalides dans un *Four* on prend des mannes d'ozier, longues de trois ou quatre piés, larges de douze à quinze pouces; ſur quatre, huit, à neuf pouces de profondeur. Les ayant doublé de papier gris on les emplit de cocons; & on les couvre de feuilles de papier dont les bords garniſſent l'eſpace d'entre les cocons & l'ozier. D'autres mettent les cocons dans un ſac bien net; ou les enveloppent d'un drap: qu'ils poſent ſur une planche & non ſur l'aire. D'autres les expoſent ſur des claies garnies de papier. Voyez la *Maiſ. Ruſt.* T. I, p. 499.

On les met dans un four dont on vient de tirer le pain. On fait ordinairement trois fournées. Il vaudroit mieux n'en faire que deux; le four étant ſouvent trop chaud à la premiere, & pas aſſez à la troiſieme. Le plus avantageux terme de la chaleur eſt de cent-vingt à cent-trente degrés du Thermometre de M. De Réaumur. On peut connoître ce degré en tenant dans le four le bras nud juſqu'au coude, pendant deux ou trois minutes; ou une plume, pendant le même tems, au bout d'un bâton, qu'on avancera juſqu'au milieu, en l'air & non ſur

le carreau, & qui doit ne pas griller : *Mém. pour ſervir à la cult. des Mûr.* &c, p. 38-9. Quand on ne veut faire que deux fournées, on attend une demi-heure après que le pain eſt tiré : on met alors les mannes dans le four, que l'on bouche bien ; & les y ayant laiſſé pendant une demi-heure, trois quarts-d'heure, ou une bonne heure, on les retire pour en mettre d'autres : qu'on y laiſſe, cinq quarts-d'heure ou une heure & demie.

On les retire du four quand on entend dans les corbeilles un craquement ſemblable à celui de miettes de pain jettées dans le feu.

Il y a des perſonnes qui attendent que le pain ait été tiré du four depuis une heure, pour y mettre les cocons : alors elles les y laiſſent trois ou quatre heures. * *Inſtruct. du plant. & propr. des Mûr.* &c. p. 31.

En général il convient mieux de laiſſer plus longtems les corbeilles au four lorſqu'il eſt tempéré, que de les y mettre quand il eſt fort chaud : dans ce dernier cas une partie de la ſoie ſe trouve grillée. Il peut même en arriver d'autres préjudices : Voyez De Serres *Théât. d'Agric.* p. 433.

On peut s'aſſurer de la mort des chryſalides, en ouvrant quelques cocons ſuſpects. Si on les trouve encore vivantes, on les remet au four.

Au ſortir du four on range les cocons les uns à côté des autres, & on y étend une couverture de laine pour conſerver la chaleur & achever de faire périr les chryſalides qui ne ſeroient pas encore mortes. Au bout de vingt-quatre heures on expoſe les cocons au ſoleil pour deſſécher les chryſalides ; afin qu'elles ne pourriſſent pas : ce qui tacheroit la ſoie.

La Méthode de la *Vapeur d'Eau Bouillante* eſt plus certaine pour les étouffer, plus expéditive, & ſans riſque de rouſſir la ſoie. On monte une chaudiere ſur un fourneau de brique : on a deux cannevas tendus ſur un cercle de gros fil de fer de Chauderonnier, qui remplit exactement l'ouverture de la chaudiere ; au-deſſous du cannevas ſont quelques traverſes du même fil de fer, pour empêcher que le cannevas ne plie ſous le poids des cocons : on met de l'eau dans la chaudiere juſqu'à ſix ou huit pouces de ſon bord ; & on allume le fourneau. En attendant que l'eau bouille on arrange des cocons ſur un cannevas, à l'épaiſſeur de quatre doigts. Lorſqu'elle bout on le poſe ſur le bord de la chaudiere : & on couvre les cocons avec des planches aſſemblées & bien jointes, qui empêchent la fumée de s'échapper. Ces vapeurs réverbérées ſur les cocons produiſent une grande chaleur ; qui étouffe les chryſalides en moins de ſix minutes. On enleve alors le cannevas par le moyen de trois ficelles qui tiennent au bord du chaſſis : & ſur le champ on en remet un autre, que l'on a préparé d'avance. On peut ſe ſervir de crible ; au lieu de cannevas.

Après quoi on enveloppe les cocons tout humides, dans une couverture ; au bout d'une heure on les expoſe au grand air, ou au ſoleil : & on les conſerve juſqu'au tirage, dans un lieu ſec, à l'abri des rats & des ſouris. Ou bien on les va vendre dans les villes. C'eſt ce dernier parti que doivent prendre ceux qui, ayant peu de cocons, n'ont pas ordinairement les uſtenciles néceſſaires pour tirer la ſoie ; ou ceux qui n'ont pas contracté l'adreſſe du tirage, leſquels gâteroient plus de ſoie qu'ils n'en mettroient en écheveau.

Il y a des perſonnes qui font périr les chryſalides *au Soleil.* Pour cela, auſſitôt après avoir déramé on expoſe les cocons à la grande chaleur de cet aſtre, ſur un drap, éloignés les uns des autres. On les y laiſſe deux, trois, ou quatre heures ; en les retournant doucement, de tems à autre. Puis on les enveloppe ainſi échauffés, dans le drap : & on les met dans un endroit frais. Voyez De Serres *Théât. d'Agric.* p. 433 : la *Maiſ. Ruſt.* T. I, p. 499. On continue de même, pendant trois, quatre, ou cinq jours de ſuite. Mais il faut pouvoir compter ſur la durée de ce beau tems. * *Inſtruct. des plant. & propr. des Mûr.* &c, p. 31. Voyez le *Mémoire pour ſervir à la cult. des Mûr.* &c. p. 40.

L'Auteur de *L'Art de cult. les Mûr.* propoſe encore d'autres moyens de ſuffoquer les chryſalides : pp. 168-9, 170.

Choix des Cocons pour ſe procurer de bonne graine.

Si on étouffoit toutes les chryſalides il faudroit ou renoncer à élever des Vers l'année ſuivante, ou ſe déterminer à acheter de la graine. On court riſque d'en acheter de mauvaiſe ; & c'eſt preſque toujours une dépenſe aſſez conſidérable. Il eſt vrai que pluſieurs prétendent qu'à l'égard de la graine de Vers à ſoie, comme lorſqu'il s'agit de graines potageres, on fait bien de l'échanger contre celle d'une autre province. Mais outre que tout le monde ne convient pas que les échanges ſoient avantageux, nombre de gens préferent de conſerver la graine qu'ils ont faite avec ſoin, plutôt que de courir le riſque d'en avoir de mauvaiſe. Après tout, ces échanges ſe font preſque toujours ſans bourſe délier. Ainſi il faut eſſayer de ſe ménager une proviſion de bonne graine.

Il ne ſort qu'un papillon de chaque cocon. Ce papillon eſt ou mâle ou femelle. On n'a point d'indice ſûr pour les diſtinguer à l'inſpection des cocons. On choiſira donc les cocons qui auront été les premiers faits, les plus beaux, les plus fermes, & les mieux conditionnés en toute maniere. Pour s'accommoder au préjugé, contre lequel on n'a rien de poſitif, on pourra en prendre moitié qui ſoient longs & menus ; & une autre moitié de gros, courts, & dont les bouts ſoient inégalement arrondis, comme ceux des œufs : nous avons dit ci-devant, que les premiers paſſent pour contenir des mâles, & que l'on préſume que les autres doivent donner des femelles. Voyez De Serres *Théât. d'Agric.* p. 431, Ed. *in*-4°. Le choix fait, on mettra ces cocons à part ; afin de ne pas en étouffer les chryſalides, & d'en laiſſer ſortir les papillons.

On a coutume de ne point prendre de cocons doubles ou triples ; attendu qu'il eſt difficile d'en tirer une belle ſoie. Mais comme ce défaut ne dépend ordinairement que de ce que les Vers ſe ſont trouvé en trop grande quantité dans les cabanes ; il peut bien ne pas en réſulter un vice héréditaire. En les réſervant par préférence on auroit l'avantage de ne ſacrifier pour la graine que des cocons de moindre valeur que ceux qui ſont ſimples : ces cocons doubles ne rendant qu'une ſoie groſſiere, noueuſe, & pleine de bourillons. Voyez De Serres *Théât. d'Agric.* p. 432, Ed. *in*-4°.

Quant à la couleur, on préfere les cocons qui ſont d'un blanc de lait, ou d'un jaune incarnat. Il y a des expériences qui donnent à penſer qu'il eſt avantageux de faire accoupler des papillons qui ſortent de deux cocons d'une même couleur.

Nous avons eu occaſion de dire, dans le commencement de cet article, que cent papillons ou une livre de beaux cocons donnent à-peu-près une once de graine. Cela ſervira donc pour déterminer

au moins en partie la quantité de cocons qu'il faudra mettre à part.

Après avoir choisi, on dépouille ces cocons de leur duvet, ou bourre; ce qui facilite la sortie des papillons. Puis on en forme des especes de chapelets, en passant un fil à l'extrêmité du plus gros bout; avec l'attention de ne pas blesser la chrysalide : on les arrange sur une perche, afin de les mettre hors d'atteinte des rats & souris : & on les tient dans un lieu tempéré, à l'abri du soleil, pendant vingt jours; à compter de celui où les Vers ont commencé à se renfermer dans leurs cocons.

A mesure que les papillons en sortent, & qu'ils ont ressuyé leurs ailes, on les transporte par les ailes ou par le corps (prenant garde de les blesser) sur une table ou dans une corbeille garnies de drap noir ou verd, qui soit usé & fort ras. Cette étoffe peut aussi être une étamine, ou une serge. B. Le Roy & V. Vekene (*p.* 32) ne veulent pas que l'on se serve de papier, ni de linge : bien des personnes sont d'un avis contraire. V. ci-dessus, *p.* 753. Cependant, comme on ne peut détacher les œufs de dessus le linge ou le papier, on est privé de l'avantage d'en faire l'épreuve dans de l'eau avant de les mettre éclore. Voyez la *Maison Rustique*, T. I, p. 502. L'Auteur de *L'Art de cult. les Mûriers* conseille beaucoup l'usage de petits clayons : Voyez-le p. 146 & 147; & encore p. 151-2. Au reste, il préfere le drap ou le camelot, à toute autre matiere.

Quoi qu'il en soit, V. Vekene & son associé disent (*p.* 34) que le mieux est de mettre les papillons sur une feuille de noyer; où ils s'accoupleront, & la femelle y déposera ses œufs. Quelques jours après, ces œufs étant devenus gris, on froissera doucement ces feuilles entre les mains; pour que la graine de Vers s'en détache, & tombe dans de petites boîtes, où on la conservera. De Serres conseille de faire des faisceaux de feuilles de noyer, & de ne pas mettre les feuilles à plat sur une table; cette attitude suspendue étant (dit-il) plus favorable à l'accouplement.

On a soin de mettre les mâles auprès des femelles. Ils s'accouplent promptement; & ont coutume de rester accouplés pendant plus de six à huit heures : Voyez la *Maison Rustique*, T. I, p. 502. Quand on ne manque point de mâles on les laisse se séparer d'eux-mêmes, supposé que cet accouplement ne dure pas plus de huit heures : Voyez néanmoins *L'Art de cult. les Mûr.* p. 159. Mais si on a plus de femelles on les sépare après cinq ou six heures : & on présente un mâle à une autre femelle pour risquer un nouvel accouplement; lequel est toujours incertain.

Trouve-t-on des papillons qui se soient séparés trop tôt : on les rapproche l'un de l'autre; & ils ne tardent pas à se rejoindre.

Les mâles sont plus vifs & plus menus que les femelles; & ils battent des ailes. Les femelles sont encore beaucoup plus blanches.

A mesure que les femelles se séparent des mâles, ou même avant, elles évacuent une liqueur visqueuse qui endommageroit les œufs : Voyez la *Maiſ. Ruſt.* T. I, p. 501-2. Après qu'elles se sont ainsi vuidées, on les laisse courir librement sur la matiere qu'on a préparée sur une table pour recevoir les œufs : ou on porte ces femelles sur des morceaux de serge noire usée & bien rase, qu'on a tendus à une muraille par un bout; & on releve l'autre pour l'attacher avec des épingles enforte que chaque morceau fasse une espece de sac dont l'ouverture baille. C'est où tombent les œufs.

S'il arrive que la graine ait été mouillée de la liqueur visqueuse dont nous venons de parler, on doit la laver dans de l'eau avant de la mettre à éclore. Nous avons dit ailleurs (*p.* 753) que l'on estimoit la graine rassemblée en flocons. Cette disposition dépendant souvent de la même liqueur, une partie des œufs n'écloroient pas, si on n'avoit point la précaution de les laver.

Quand toutes les femelles sont fécondées, on jette les mâles aux poules; qui en sont très-friandes. Les femelles ont le même sort après leur ponte.

Nous avons parlé ci-devant, des manieres de Conserver la Graine.

Plusieurs anciens Ecrivains d'Œconomie Rurale, ont dit qu'en nourrissant seulement de feuilles de mûrier une vache pleine & ensuite son veau; puis coupant le veau par morceaux & le laissant pourrir, on y trouvoit une génération de Vers à soie. Les Modernes, plus observateurs, ont détrompé de cette fable. Voyez De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, L. 5, ch. 15. M. Bazin attribue la même chose à l'Auteur de la Maison Rustique (*Hiſt. Nat. des Abeilles*, T. I, p. 155) : mais on ne l'y trouve point dans la septieme Edition.

Différens Produits des Cocons.

On sait que les cocons sont couverts d'une espece de *bourre*, blaise, (ou blese), ou duvet cottoneux. Le Vers fait ce premier travail pour attacher son cocon à la bruyere : peut-être aussi à quelque autre dessein; V. le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 79 : *L'Art de cult. les Mûr.* &c. 136-7.

Sous cette bourre est une petite quantité de soie imparfaite. C'est en quelque sorte le vrai fil de soie, chargé d'un peu de bourre.

On trouve ensuite la vraie ou belle soie; qui forme un fil continu : de maniere que, quand on a saisi un bout, tout ce qu'il y a de fil sur un cocon se devide comme du fil à coudre qui seroit sur un peloton. Mais lorsque le cocon a été percé en tout ou en partie, cette soie reste par petits bouts sur le cocon : il n'est pas possible de la devider; il faut la retirer en bourre, & la carder.

Enfin quand toutes ces substances sont enlevées il se présente une espece de parchemin fait de soie, dont les brins sont collés les uns aux autres par une gomme sortie de l'animal : Voyez le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 80-1. On parvient à emporter cette gomme & retirer les brins de soie; à la vérité en bourre, que l'on carde & file.

Toutes les parties du cocon peuvent donc devenir utiles. Ce qui n'est pas vraie soie, propre à faire de l'organsin, fournit différentes filoselles; dont les unes sont meilleures que les autres.

L'Auteur *du Mémoire pour servir à la cult. des Mûriers*, &c, dit avoir plusieurs fois observé que chaque Vers ne dépense dans toute sa vie que deux gros cinquante grains & demi de feuilles, données avec œconomie; tous ceux qui ont servi à son épreuve lui ont fait de très-bons cocons : qu'il faut deux mille cinq cent cocons choisis, pour faire une livre de soie poids de marc; ce qui fait pour chaque cocon trois grains & demi, & un demi-quart de grain : il y en a qui rendent jusqu'à quatre grains & demi, & même quatre grains trois quarts : le brin de ceux-ci contient neuf cent aunes; ceux de trois grains & demi, sept cent cinquante. Voyez-le *pp.* 64 & 81 : & le *Spect. de la Nat.* T. I, p. 85 : *L'Art de cult. les Mûr.*

p. 137 : les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1710, p. 405.

Filoſelle (ou *Fleuret*) *qu'on retire de deſſus les cocons ; & que l'on nomme* Etoupe, & Bleſe *ou* Blaiſe.

Lorſqu'on a détaché les cocons des bruyeres on ſépare de leur ſuperficie une Bourre ; tant ſur ceux dont on veut faire mourir les chryſalides, que de ceux dont on ſe propoſe d'avoir de la graine. Mais on ne la retire des cocons dont on devidera la ſoie, qu'avant de les mettre dans la baſſine. Quelquefois on ſe contente de battre & laver cette bourre ; puis on la file. Souvent on la carde : & elle devient plus belle. Au reſte cette filoſelle eſt la moindre de toutes : elle prend mal la teinture : & elle diminue de moitié, tandis que les autres qualités de fleuret ne diminuent que d'un quart.

Manieres de Tirer la Soie des cocons.

Lorſqu'ayant entamé le cocon pour faire ſortir la chryſalide, quatre ou cinq jours après avoir déramé, on en devide la ſoie ſans ſe ſervir d'eau bouillante ; cette ſoie eſt qualifiée de *Crue* : pour la diſtinguer de celle qu'on nomme *Cuite*, parce que les cocons ont bouilli dans l'eau, afin que le devidage fût plus facile. M. Macquer (*Art de la Teinture en Soie*, pag. 2 & 84) ſemble déterminer la ſignification du terme de ſoie Cuite, à la ſoie qui a bouilli dans de l'eau de ſavon ou autre leſſive pour la décreuſer & la blanchir.

La ſoie crue ſert à faire des gazes, & d'autres étoffes. Elle eſt d'excellente qualité ; pourvu qu'on la ſépare de la bourre, & qu'on n'y mêle rien du parchemin. Il eſt défendu de mêler la ſoie crue avec la *Cuite*. Cette derniere ſert à faire les velours, ſatins, damas, brocarts, crêpes, &c. Conſultez le *Dictionnaire de Commerce*.

Une perſonne ſe tient à la Baſſine, où elle a ſoin des cocons : on la nomme la *Tireuſe*. Une autre, que l'on nomme *Tourneuſe* ou *Vireuſe*, eſt occupée à faire tourner le Devidoir ou Tour.

La Tireuſe emplit d'eau claire & bien nette une baſſine, placée ſur un fourneau, où elle entretient un feu convenable enſorte que l'eau ſoit toujours également chaude. Le degré pour les cocons fins eſt l'eau preſque bouillante : elle doit être un peu moins chaude, pour les demi-fins ; & encore moins, pour les ſatinés. L'eau étant au degré convenable pour la qualité des cocons, la Tireuſe y jette deux ou trois poignées de cocons : & avec un balai de bruyeres bien fines, dont toutes les pointes ſont coupées comme une broſſe & forment un plan droit, elle les enfonce légerement & à pluſieurs repriſes. On appelle ce travail, *Faire la Battue*. Voyez la p. 224 de *L'Art de cult. les Mûriers*.

Quand les cocons ſont bien détrempés, les brins de ſoie s'attachent aux pointes du balai. La Tireuſe prend alors ces brins avec la main ; elle les enleve juſqu'à ce qu'ils viennent bien nets & ſans aucun bouillon ; & elle coupe tout ce qui n'eſt pas abſolument net. Cela s'appelle *Purger la Soie*.

Tous les brins étant purgés, la Tireuſe en prend quatre, cinq, ſix, ou même juſqu'à quinze, ſuivant la groſſeur de la ſoie qu'on veut faire ; & elle les paſſe dans le trou d'une filiere, puis égal nombre dans une autre filiere. Tous ces brins, au ſortir des filieres, ne forment plus que deux fils de ſoie.

Si on tire la ſoie *à la Bobine* (ce qui n'eſt plus guerès d'uſage), la Vireuſe prend les deux fils ; & elle les fait paſſer ſur deux cylindres ou bobines qui ſe trouvent au haut du Tour (ou de la Bobiniere), à deux doigts l'un de l'autre. Enſuite elle les paſſe dans les boucles des guides ; les attache ſéparément ſur le devidoir ; & auſſitôt prenant la manivelle, fait tourner le devidoir avec une très-grande vîteſſe. Ces deux fils vont alors ſe coucher ſur le devidoir ; où ils forment deux écheveaux ſéparés. Conſultez *L'Art de cultiver les Mûriers*, p. 192 : les *Mémoires de l'Académie*, année 1749, p. 146-7. Veut-on tirer la ſoie *à la Croiſade*, comme les Piémontois : au ſortir des filieres on croiſe l'un ſur l'autre les deux fils de trois, quatre, & même dix, tours ; on les paſſe enſuite chacun dans une boucle des guides ; & on les attache ſur le devidoir, que l'on tourne comme nous venons de dire. Voyez *L'Art de cult. les Mûr.* p. 193-4-5. Dans la méthode de M. De Vaucanſon, que l'on nomme Tirage *à la Double Croiſade* ; la Tireuſe, après avoir paſſé les fils de ſoie dans les deux filieres, les donne à la Tourneuſe : qui les paſſe dans les petites boucles d'un cercle de bois, puis dans les boucles des guides, pour les attacher enfin ſur le devidoir. Pendant que la Tourneuſe fait cette opération, la Tireuſe fait les Croiſures : ce qu'elle exécute en tournant ſimplement la petite manivelle qui eſt à ſa main droite. Chaque tour de manivelle fait faire un tour à la poulie ; la corde ſans fin qui va de la poulie au cercle de bois, fait faire de même un tour à ce cercle : lequel, en tournant ſur lui-même, fait croiſer les fils en deux points, ſavoir entre les filieres & le cercle, puis entre le cercle & les guides. Suivant qu'on veut que les fils ſoient plus ou moins croiſés, on fait plus ou moins de tours de manivelle. Voyez *L'Art de cultiver les Mûr.* p. 222. L'Auteur y décrit (*p.* 172 & ſuivantes) l'ancien Tour, dont on ſe ſert communément en France pour le tirage de la ſoie ; puis il en fait ſentir les défauts, & rapporte les moyens qu'on a employés pour perfectionner cette machine. Après quoi il détaille le Tour tel qu'il a été corrigé en Languedoc ſous les auſpices de M. de Saint-Prieſt : *p.* 195, &c. Enfin, après avoir dit en quoi conſiſte le *Tour inventé par M. De Vaucanſon* (décrit dans les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris* en 1749, depuis la p. 148), il propoſe deux objections qui ont été faites contre cette nouvelle Machine, & il y répond, *pp.* 214-5-6. Au lieu de copier des choſes dont chacun peut aiſément ſe procurer la lecture, je vais inſérer ici des obſervations faites en 1763 par M. FOUGEROUX DE BONDAROY, voyageant alors en Italie. Cet Académicien de Paris a vu, » à Vicence, » dans une très-grande Manufacture, toutes les ma» chines pour le tirage, le devidage & l'organſi» nage, mues par un filet d'eau courante. Deux » roues élevent l'eau dans un canal d'où elle ſe diſtri» bue pour faire mouvoir les machines. La conduite » d'eau fait le tour d'une eſpece de Cloître, dont les » côtés ſont garnis de cent cinquante chaudieres, » placées ſur autant de fourneaux, & chacune gou» vernée par une Tireuſe. L'eau tombe de l'Aque» duc, en un petit filet au-deſſus de la chaudiere, » un peu vers le bord. Elle eſt reçue ſur un petit » moulinet enfermé dans une caiſſe ; lequel entraî» nant l'axe d'un rouet, fait mouvoir un devidoir » aſſez ſemblable à ceux dont nous nous ſervons » pour tirer la ſoie. Veut-on raccommoder quelque » choſe au fil, on ferme un robinet : & l'eau ceſ» ſant alors de couler, il n'y a plus de mouvement » dans le moulinet, &c.

» Un ſeul homme chauffe tous les fourneaux : il

» ſe promene le long du cloître ; & met du bois où » il le juge néceſſaire.

» La Tireuſe ſe ſert encore de cette eau pour ra» fraîchir celle de la chaudiere. Quoiqu'elle ait à » côté d'elle un petit baſſin d'eau froide où elle » trempe ſouvent ſes doigts, ils ne laiſſent pas d'être » tout brûlés.

» Après avoir été la cauſe motrice des Devidoirs, » l'eau retombe ailleurs ; où jointe à d'autres elle » peut encore faire aller différentes machines. »

A *Bologne* en Italie un enfant donne le mouvement à un Devidoir ou Rouet qui eſt plus élevé que les autres parties. Ce rouet devide la ſoie, que deux femmes ſont occupées à tirer de deſſus les cocons. Il fait agir par ſon axe un bâton placé horizontalement ; qui fait aller & venir une tringle à l'aide d'une rouelle ou roulette placée horizontalement, à laquelle tient une manivelle aſſemblée avec la tringle & dont le centre eſt différent de l'axe de la rouelle. Tout ce mécaniſme, aſſez ſimple, eſt ſur un même plan. Le mouvement que l'on donne à la tringle (ou au *Va-&-vient*) eſt, comme on ſait, deſtinée à faire porter les brins de ſoie tantôt dans un endroit & tantôt enſuite dans un autre ; à l'effet d'empêcher que le ſecond tour ne s'applique immédiatement ſur le premier : ce qui les colleroit enſemble, & feroit ce qu'on nomme un *Vitrage* : Voyez les *pp.* 181-2-3 & ſuivantes, avec les *fig.* de *L'Art de cult. les Muriers*. Depuis le va-&-vient, la ſoie des deux poignées de cocons ſe croiſe, & vient ſe rendre à une autre tringle de fer plate & mince, laquelle eſt ſituée plus baſſe & horizontalement. Il y a peu de diſtance entre cette tringle & la baſſine où ſont les cocons. Le reſte de la machine eſt conforme aux Tours uſités en Touraine & ailleurs. M. Fougeroux a remarqué qu'en Italie on tire généralement à peu de brins ; & que leur nombre eſt ſouvent fort au-deſſous de huit, preſque jamais au-delà. La récolte de ſoie dans le Bolonois ſeul eſt évaluée à quatre-vingt milliers. Il y a des propriétaires qui, pour obliger de devider la ſoie à un petit nombre de fils, comptent le nombre d'écheveaux qui doivent former une livre.

M. Fougeroux a encore vu des endroits où la manivelle du devidoir entre par le bout dans une petite planche percée & mobile ; à laquelle tient une corde lâche. Cette corde paſſe aſſez près du bas du fourneau, & va s'attacher à un poteau qui répond en ligne droite à la jumelle qui ſupporte l'extrêmité du devidoir où eſt la manivelle. La Tireuſe, debout contre le fourneau, appuyant alternativement ſon pié ſur la corde, met & entretient tout en mouvement. (Il y a quelque choſe de pareil, à Tours.) Le devidoir conſiſte en ſix traverſes, chacune deſquelles eſt ſoutenue par deux rayons, qui entrent dans un arbre horizontal ; que ſupportent deux forts montans. Il n'y a point d'autre charpente. A un des coins de la partie poſtérieure du fourneau, eſt établi un poteau qui ſoutient un cylindre vertical, ſur lequel tourne une corde ſans fin, qui va enſuite faire quelques révolutions autour de l'arbre du devidoir vers la manivelle : ce cylindre eſt ſur la même ligne que la manivelle ; & il communique ſon mouvement à un Va-&-vient horizontal, qui a des crochets de verre. Le mouvement du va-&-vient s'exécute par une manivelle fixée hors du centre du cylindre, & dont la tête paſſe dans un trou pratiqué au va-&-vient : à meſure que la corde fait tourner le cylindre, la manivelle eſt forcée de décrire avec lui un cercle étroit ; qui ſuffit pour déplacer continuellement le va-&-vient. Un peu plus avant, ſur le fourneau, ſont ſcellés deux montans, traverſés vers le haut par une tringle où ſont des poulies en nombre deux fois égal à celui des fils. Au ſortir des mains de la Tireuſe, chaque fil va paſſer dans une poulie, puis dans la ſuivante, pour ſe tordre au-deſſous, & ſuivre une direction oppoſée à celle qu'il avoit en montant : par exemple s'il a monté de droite à gauche en plan incliné, il deſcend de même incliné de gauche à droite. Après quoi il rencontre le va-&-vient ; dont un crochet le tient écarté du fil voiſin : & le mouvement de cette tringle fait que le fil parvient au devidoir en conſervant cette diſtance. Le nombre des fils qui ſe croiſent ainſi, forme en apparence un réſeau de lozanges : mais ce n'eſt qu'auprès des poulies, que le haut des mailles forme une ſorte d'union, au point où les fils ſe tordent.

Voici ce que De Serres diſoit, dans le commencement du dix-ſeptieme ſiecle (*Théâtre d'Agricult.* L. 5, ch. 15 vers la fin) : » De la façon des four» neaux, des baſſins, des roues ou tours (nommés » à Paris Deſvuidoirs, & à Tours, des Guindres) ; » ou comment on les doit mouvoir, ſi ce ſera à la » main, au pié, ou à l'eau, pour le tirage : il n'eſt » pas beſoin d'en parler en cet endroit ; les ouvriers » ne s'accordant preſque jamais enſemble, chacun » ayant ſon ſtyle particulier. Je dirai ſeulement » que..... les Roues doivent être grandes, pour » l'avancement de l'œuvre : leſquelles on pourra » accommoder à y faire deux écheveaux à la fois. » Que le feu du fourneau ſoit du charbon, ou du » moins du bois bien ſec ; afin que le feu ſoit ſans » fumée, tant pour la commodité du Tireur, que » pour la beauté de la ſoie : laquelle, pour ſa délica» teſſe, ſe noircit facilement à la fumée. »

Quelque méthode que l'on ſuive, partout où l'on connoît l'importance de devider le fil bien égal ; à meſure que chaque cocon ſe développe, la Tireuſe en fournit de nouveaux, pour conſerver toujours la même égalité de fils de ſoie. C'eſt ce qu'on appelle *Nourrir la Soie*. Voyez les pp. 222-3-4-5, de *L'Art de cult. les Mû-*. &c : & les *Mém. de l'Acad.* 1749, p. 147-8.

La Vireuſe doit faire tourner le devidoir non-ſeulement avec égalité, mais auſſi le plus vîte qu'elle peut. La ſoie eſt d'autant plus belle, plus luſtrée, & plus abondante, qu'elle ſéjourne moins dans la baſſine. En y demeurant longtems elle ſe détrempe trop, & monte en bourre.

De Serres (*Théâtre d'Agrieulture*, p. 434) prétend que les baſſines de plomb rendent la ſoie plus claire, que celles de cuivre ; celles-ci, dit-il, étant ſujettes au verd-de-gris. M. Fougeroux a trouvé les Bolonois perſuadés que les chaudieres de plomb brûlent moins les mains des Tireuſes, & endommagent moins les cocons.

La Tireuſe doit avoir auprès d'elle, du charbon & de l'eau fraîche. Le charbon lui ſert à entretenir le feu : elle en augmente le degré quand les brins de ſoie ne ſe devident pas aiſément. Si l'eau s'échauffe trop, elle en jette de fraîche dans la baſſine & ſur les cocons. Cette ouvriere a auſſi un petit vaſe plein d'eau fraîche, pour y tremper ſes doigts ; qui ſans cela ne réſiſteroient point à la chaleur de l'eau bouillante.

On connoît que l'eau eſt trop chaude, quand on voit que la ſoie s'éleve par bourrillons : & elle n'eſt pas aſſez chaude, lorſque la ſoie ſe développe difficilement ; ce qui la fait caſſer.

La Tireuſe doit encore avoir auprès d'elle une écumoire ; afin d'ôter les Vers & leurs dépouilles

qui reſtent au fond de la baſſine lorſque la ſoie des cocons eſt tirée. Il faut qu'elle change l'eau de tems à autre, quand elle lui paroît ſale : on la change au moins deux ou trois fois par jour ; & on choiſit pour cela le tems où la Tireuſe prend ſes repas.

Cette ouvriere doit empêcher, autant qu'il dépend d'elle, que le bout de ſoie ne caſſe : accident aſſez fréquent ; & que l'on peut preſque toujours mettre ſur le compte de la Tireuſe, qui n'aura pas eu ſoin de Nourrir la ſoie, bien purger les cocons, en faire le triage & l'examen, &c.

La ſoie tirée, mais qui n'ayant point paſſé au moulinet, n'eſt pas torſe, a le titre de *Soie Plate.*

Cotte ; & Friſon : *Eſpeces de Filoſelle.*

Quand les Tireuſes ont mis les cocons dans l'eau chaude de la baſſine, elles parviennent à ſaiſir les bouts de ſoie avec un petit balai, aux brins duquel les filamens de ſoie s'attachent. Ces brins ne ſont pas d'abord de la ſoie pure ; ils ſont chargés de bourre.

Pour ne pas mêler cette ſoie imparfaite avec l'organſin, les Tireuſes (comme nous avons dit) ne l'attachent point ſur le Tour ; elles la tirent à la main juſqu'à ce que la ſoie paroiſſe nette. Si le bout qu'elles ont tiré ne forme qu'une aiguillée, elles la mettent à part : c'eſt ce qu'on appelle *Cotte.* S'il faut en tirer plus long pour arriver à la bonne ſoie, elles devident cette ſoie imparfaite ſur leurs doigts juſqu'à ce que le brin de ſoie devienne net. Cette ſoie entortillée autour des doigts de la Tireuſe ſe nomme *Friſon.* Toute la différence entre le Friſon & la Cotte conſiſte donc en ce que la ſoie de la Cotte eſt un fil droit ; & que celle du Friſon fait un fil chiffonné. Cependant ces deux eſpeces de filoſelle ont des qualités différentes, & ne ſe préparent pas de la même maniere.

Comment on fait, avec les Cottes, de la Filoſelle Blanche, ou Fantaiſie.

On fait chauffer de l'eau dans un chauderon. Lorſqu'elle eſt tiede, on y met cinq à ſix onces de ſavon, pour livres de cotte. On fait bouillir cette eau à gros bouillons & à feu clair. Puis on y jette les cottes : & on les laiſſe bouillir pendant environ une heure ; obſervant qu'elles ſoient toujours dans l'eau. On les retire enſuite ; pour les laver ſur le champ à la riviere, juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire. Après quoi l'on fait ſécher cette ſoie au ſoleil : & on la carde. La premiere barbe que le Cardeur tire, fait la premiere qualité de cette ſoie : c'eſt ce qu'on nomme *Fantaiſie.* Comme elle eſt cuite au ſavon elle eſt décreuſée & blanche.

On la file au rouet ou à la quenouille ; pour en faire des bas, des gants, &c.

Son prix n'eſt pas tout-à-fait la moitié de celui de la ſoie.

Le Cardeur tire, de ce qui reſte dans ſa carde, une filoſelle de qualité inférieure ; qui ſe vend une fois moins cher. On la file au grand rouet, pour en faire la Trame de petites étoffes.

Ce qui reſte dans la carde, & que l'on nomme le *Groſſier*, ſe vend au plus le quart de la ſeconde eſpece de filoſelle. On en file au grand rouet, pour faire des Couvertures de ſoie. On en file auſſi à la quenouille, pour faire la Trame de petites étoffes qui ſe vendent à bas prix.

NOTA. Comme les Soies de ces pays-ci *décreuſées* par le ſavon ont pluſieurs défauts, particuliérement celui d'être moins luſtrées que les ſoies de la Chine ; qu'on dit être décreuſées ſans ſavon : l'Académie de Lyon propoſa pour le ſujet de ſon prix, en 1761, de trouver une méthode de décreuſer les ſoies ſans ſavon. M. Rigaut, de S. Quentin, déja connu par pluſieurs recherches chymiques très-utiles pour la perfection des arts & des objets de commerce, propoſa de ſubſtituer au ſavon (dans la compoſition duquel il entre de l'huile, que l'on croit être la cauſe des défauts en queſtion) une ſimple *diſſolution de ſel de ſoude*, étendu dans une ſuffiſante quantité d'eau pour ne point altérer & énerver la ſoie. On lui adjugea le prix. Le *Dictionnaire de Commerce*, article SOIE, ne faiſoit aucune mention de ſavon pour le décreuſage des ſoies : M. Savary, qui avoit ſçu ſe mettre au fait des principales circonſtances relatives aux grands objets de commerce, y diſoit ſimplement, par rapport aux fleurets ; que, » après avoir ouvert les coques avec » des ciſeaux, & en avoir tiré les feves, on les » laiſſe *tremper trois ou quatre jours dans des terrines, » dont on change l'eau tous les jours* pour empêcher » qu'elle ne s'empuantiſſe, & pour faire plus tôt » blanchir les fleurets. Quand ils ſont amollis par ce » léger décreuſement qui diſpoſe à la ſolution cette » gomme dont le Ver a enduit le tiſſu de ſa coque, » & qui la rend impénetrable à l'eau & à l'air » même ; on les fait bouillir, pendant une demi- » heure, dans une *leſſive* de cendres bien coulée & » bien claire, &c ». Le même Dictionnaire (*Article* DÉCREUSEMENT) rapporte que les Teinturiers font bouillir la ſoie avec de bon ſavon ; puis la lavent & la font dégorger dans de l'eau de riviere ou de fontaine ; qu'enfin ils la laiſſent tremper dans un *bain d'alun* à froid : & que c'eſt de cet apprêt que dépend le beau *luſtre* des ſoies. Au reſte, M. Rigaut peut n'avoir pas été informé du procédé qui étoit uſité en France dans les meilleures Manufactures, ſous le regne de Louis XIV. Les lumieres de M. Rigaut, d'autant plus étendues qu'elles appartiennent à ſon génie propre aux connoiſſances & recherches de la Phyſique, lui ont fait ſentir qu'il ſuffiſoit de ſupprimer l'huile, puiſque l'on convenoit qu'elle étoit préjudiciable ; mais que le ſel alkali devoit être conſervé comme néceſſaire.

Maniere de faire de la Filoſelle avec des Friſons.

Elle n'eſt pas auſſi belle que celle des Cottes : parce que les brins de ſoie, au ſortir du cocon & de l'eau chaude de la baſſine, ſont couverts d'une ſubſtance viſqueuſe que l'eau chaude a attendrie. Cette ſubſtance, en ſe refroidiſſant, colle enſemble tous les brins qui ſe touchent immédiatement. Auſſi les voit-on en cet état quand ils ont été devidés ſur les doigts. Voyez l'*Art de la Teinture en Soie*, par M. Macquer, entre ceux qu'a décrits l'Académie des Sciences, de Paris ; *p.* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Pour les défunir on met deux livres de friſons ſur un bloc de bois dur ; où deux perſonnes les battent durant une heure, avec un rouleau du même bois, long de deux piés & demi : enſuite on les bat auſſi longtems avec de fortes verges, pour en faire ſortir la pouſſiere. Puis on les carde.

Il paroît qu'en battant ainſi les friſons on briſe & réduit en pouſſiere la gomme : que l'on emporte quand on fait de la Fantaiſie, en la mettant cuire

dans de l'eau de ſavon. Peut-être parviendroit-on à décreuſer les friſons, comme on décreuſe les cottes.

En cardant les friſons on en retire trois filoſelles. La premiere ſe vend environ le quart du prix de la ſoie : la ſeconde ne vaut que le ſixieme : & ce qui reſte dans la carde, qu'on nomme le *Groſſier*, ne vaut pas le tiers de la ſeconde.

L'uſage de ces fleurets de friſons eſt le même que celui des cottes ; à cela près que les ouvrages en ſont moins bons.

Filoſelle des Cocons de Graine.

On met dans un baquet, d'environ trois piés de diametre, de ces cocons bien jaunes, à l'épaiſſeur d'à-peu-près quatre pouces : on les arroſe de tems en tems avec de l'eau tiede : & on les foule avec les piés, pendant environ deux heures. Comme il faut que l'eau ſoit toujours à-peu-près au même degré de chaleur, on ajoûte de l'eau plus chaude quand celle du baquet ſe refroidit ; obſervant de ne la mettre qu'en petite quantité, & telle qu'il la faut pour ſeulement les humecter. On les retourne de tems à autre. On connoît qu'ils ſont aſſez foulés, lorſqu'en les frottant on détache aiſément leur ſoie. Alors on les lave à la riviere juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire ; on les fait ſécher ; & on les met dans un ſac pour les battre quelque tems. Après quoi ils ſont en état d'être cardés.

Cette filoſelle jaune eſt eſtimée.

Si on manquoit cette opération, ou que l'on voulût avoir de la filoſelle blanche, on traiteroit ces cocons de la même maniere que les cottes.

La filoſelle jaune de la premiere qualité ſe vend à-peu-près les deux tiers du prix de la ſoie ; la ſeconde qualité, le quart du prix de la ſoie : & la groſſiere eſt, comme pour les autres filoſelles, de peu de valeur.

Il eſt poſſible de filer les cocons au ſortir du ſac, ſans les carder. Pour cela on les ouvre par un bout, comme un bonnet ; & on les entaſſe ſur la quenouille. Mais le fil qui en provient eſt toujours cottoneux, parce que les trois qualités de filoſelle ſont confondues dans le même fil. Auſſi ce fil ne ſe vend-il que la moitié du prix de la ſoie.

On prépare encore autrement la filoſelle des cocons de graine. On les tient pendant huit jours dans de l'eau ſale priſe d'un ruiſſeau, ſans la changer : on les tire enſuite du baquet pour les laver en eau courante, juſqu'à ce qu'elle en ſorte bien nette. Puis on les fait ſécher au ſoleil ; on les bat avec des maſſes, pour les mettre en état d'être filées ſans paſſer par la carde : on ſe contente de les écharpir un-à-un entre les doigts, avant de les mettre à la quenouille. Mais ce fil eſt cottoneux.

Filoſelle qu'on retire des Baſſinets ou Baſſins.

Quelquefois les papillons ne percent pas entiérement les cocons : mais il y a toujours une partie de la ſoie, qui eſt coupée. Au tirage ces cocons donnent leur ſoie juſqu'à l'endroit où elle a été coupée. Comme donc ils reſtent dans les baſſins ſans fournir de ſoie pendant que les autres en donnent encore, on les nomme *Baſſinets*. Ces cocons peuvent être comparés à ceux de graine ; excepté qu'ils contiennent moins de ſoie : & d'autant moins, qu'ils en ont plus fourni au tirage ; ce qui dépend de la quantité de ſoie que l'inſecte a coupée. On pourroit certainement retirer la filoſelle de ces baſſinets comme des cocons de graine. Cependant on a coutume de ſuivre un autre procédé.

On foule ces baſſinets pendant une heure dans l'eau ſale où on a foulé des cocons de graine ; on les y laiſſe encore cinq ou ſix heures expoſés à l'ardeur du ſoleil. On connoît s'ils ont aſſez trempé, en les écharpiſſant entre les doigts. Puis on les tire de cette eau, pour les laver juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire : & on file ces cocons ou cette filoſelle, au petit rouet au pié, ſans la carder.

Le prix de cette filoſelle, non cardée, eſt à-peu-près le quart de celui de la ſoie.

Si l'on n'a pas d'eau qui ait ſervi à fouler des cocons de graine, on peut ſe ſervir d'eau de ſavon, comme nous l'avons dit pour les coques. Mais alors on eſt obligé de les carder avant de les filer.

On voit que le but de ces différens procédés eſt de diſſoudre la ſubſtance viſqueuſe qui s'oppoſe à la ſéparation des brins de ſoie. Ainſi il ſemble que l'on pourroit ſe procurer, avec les cocons de graine & les baſſinets, une belle filoſelle blanche, en ſuivant le procédé que nous avons décrit en parlant des Cottes. Mais en faiſant ainſi cuire, ou décreuſant, la filoſelle, on éprouveroit ſur le poids un déchet ; qui ſeroit d'autant plus conſidérable, qu'on ne pourroit ſe diſpenſer de la carder.

Maniere de retirer la filoſelle de la Membrane Intérieure des cocons.

Nous avons déja dit que cette membrane, dépouillée de toute la ſoie qui la recouvroit, eſt formée par du fil de ſoie qui ne peut ſe devider à cauſe d'une ſubſtance collante qui en réunit enſemble toutes les révolutions. On jette ces membranes dans l'eau qui a ſervi à fouler des cocons de graine ; on les laiſſe expoſées pendant quelques heures au ſoleil ; on les lave enſuite ; on les fait ſécher comme nous avons dit ci-deſſus : & les filamens ſoyeux ſe déſuniſſent aſſez pour qu'on puiſſe les carder & filer.

On vend cette filoſelle environ un ſixieme du prix de la ſoie.

Les Chinois détachent une partie du tiſſu extérieur de cette membrane ; & s'en ſervent comme de tamis pour purifier le verni. *Voyez*, ci-deſſus, *p.* 700 : & *L'Art de cult. les Mûr.* p. 137.

Il y a des perſonnes qui colorent cette même membrane, & en font des fleurs artificielles.

On n'emploie gueres les filoſelles ſeules. On en fait des tiſſus avec de la ſoie, du cotton, du fil, ou même de la laine ; pour des étoffes qui ſe vendent à bas prix, & dont le débit eſt conſidérable. Voyez De Serres *Théâtre d'Agric.* L. 5, ch. 15, à la fin.

Lyon & Avignon ſont en poſſeſſion de fournir d'excellentes Cardes : qui ont environ deux piés & demi de large, ſur cinq pouces de haut. Elles ſe vendent trente livres la paire. Quand elles ont déja ſervi cinq ou ſix jours, elles valent mieux que lorſqu'elles ſont neuves. On s'en ſert comme des Drouſſettes de Drapiers : l'une eſt mobile ; & l'autre, attachée ſur une eſpece de pupitre.

L'ouvrier couche environ une demi-once de fleuret ſur la carde immobile ; & il la peigne avec la carde ſupérieure, juſqu'à ce que tous les filamens ſoient bien ſéparés les uns des autres. Alors, au moyen des crochets & des anneaux qui ſont aux extrêmités des cardes, il attache les deux enſemble, de maniere que la partie inférieure ſoit plus ſerrée. Enſuite il tire avec les doigts de la main droite, & par deſſous, la matiere cardée ; il la tord, à

meſure, de la main gauche, mais légérement; il préſente au grand jour cette portion cardée, pour en ôter les bouchons & les parties cottoneuſes qui auroient pu échapper aux dents des cardes. Il repete cette opération juſqu'à ce qu'il ne reſte plus dans les cardes que le Groſſier. Un quart-d'heure ſuffit à un habile ouvrier, pour faire ſa Cardée. Quand il fait bien chaud; pour empêcher que le duvet le plus fin ne s'envole, on paſſe légérement avec une plume une eau de ſavon ſur la ſoie que l'on carde.

Obſervations.

En général le fil de ſoie eſt double dans toute ſa longueur, ſur le cocon.

Il n'eſt pas douteux que l'air en augmente la conſiſtance.

On obſerve qu'il y a des cocons dont la ſoie a plus de corps, & eſt plus forte; de maniere que quatre, cinq, ou ſix brins ſuffiſent pour faire le fil d'organſin: au lieu qu'il y en a d'autres, qui fourniſſent des brins de ſoie foibles & très-menus, dont il faut huit ou neuf pour filer de l'organſin. On a attribué cette différence à l'état de la lune qui a répondu à la fabrication des coques: & en conſéquence on dit qu'il y a un avantage réel à mettre éclore la graine dans un tems qui conduiſe les Vers à faire leur coque dans toute autre phaſe que le déclin de la lune. * *Inſtruct. ſur le plant. & les propr. des Mûr.* &c, p. 9, & 36.

L'Auteur de *L'Art de cultiver les Mûriers* rapporte (p. 152-3) le procédé de pluſieurs bains & exſiccations qui ſe ſuccedent dans une méthode Chinoiſe; en partie à l'effet de rendre la ſoie plus forte, & plus aiſée à devider.

Il ſouhaiteroit qu'on ne mît parmi les fleurets que ce dont on ne peut abſolument tirer aucun autre parti. Il obſerve que cette eſpece de ſoie coûte beaucoup à filer; que le profit le plus ſûr, mais toujours médiocre, eſt d'en faire des ouattes; & qu'on feroit bien de tirer, autant qu'il ſeroit poſſible, les cocons au tour ou en ſoie fine ou en ſoie groſſiere: *p.* 226-7. C'eſt pourquoi il invite (*p.* 163) à ſuivre l'exemple des Piémontois; qui ayant une ſoie greze parfaite, ont bien ſenti qu'ils gagneroient davantage à la vendre en Organſin, qu'en ſoie de Trame. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, 1749, p. 144.

La Soie *Greze*, eſt la ſoie ſimplement tirée des cocons par le moyen du tour, & nullement apprêtée. Les différentes préparations qu'on lui donne enſuite & dont nous allons parler, la rendent propre pour les manufactures. L'*Organſin* ſert à faire la *Chaîne* des étoffes: ce ſont pluſieurs brins de ſoie greze tordus chacun en particulier ſur un moulin (ce qu'on nomme *Premier Apprêt*); puis retordus tous enſemble ſur un autre moulin, en ſens contraire à celui dans lequel chaque fil particulier a été tordu: c'eſt le *Second Apprêt*, le vrai Organſinage. Ce fil Organſiné a une force & une élaſticité qui le rendent propre ſoit à obéir ſoit à réſiſter aux différens efforts qu'il ſubit à la teinture & ſur le métier, lors de la fabrication des étoffes. L'Organſin doit être fait avec la plus belle & la plus fine ſoie; parce que c'eſt de la Chaîne que dépend la beauté des étoffes. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1751, *p.* 122. L'Organſin ſe vend un tiers plus que la ſoie de Trame.

La *Soie* pour les *Trames* eſt ordinairement compoſée de deux ou trois brins de ſoie greze, qu'on met ſur un moulin pour y être tordus tous enſemble fort légérement. Cette ſeule préparation ſuffit, parce que le fil de trame ne fatigue point ſur le métier.

Quand la Trame n'eſt compoſée que d'un ſeul brin de ſoie greze, tordu foiblement ſur lui-même, on donne à ce brin le nom de *Poil*.

Il eſt aſſez indifférent que les cocons aient une couleur ou une autre: elles ſe perdent ordinairement quand on décreuſe la ſoie, & reviennent toutes à la couleur blanche; ce qui rend la ſoie ſuſceptible des diverſes teintures. Voyez M. Macquer, *Art de la Teinture en Soie*, p. 1.

Il y a des gens qui mettent de la Gomme Arabique dans l'eau où ils tiennent les cocons pour tirer la ſoie. Leur but, diſent-ils, eſt de rendre la ſoie plus belle & plus luſtrée. Mais le vrai eſt qu'elle en devient plus peſante. La vue & le toucher décelent cette ſupercherie; la ſoie étant alors un peu rude, & ayant un autre œil que toute autre ſoie qui a été tirée avec l'eau ſimple. D'autres, encore à l'effet d'augmenter le poids de la ſoie, mêlent du ſel ou de l'urine dans l'eau où on tient les cocons: ce qui ſe découvre aiſément par la ſalure que l'on apperçoit en mâchant un peu la ſoie. * *Inſtruct. ſur le plant. & les propr. des Mûr.* &c. p. 40-1.

Propriétés de l'eau du chauderon d'où l'on tire les cocons.

Cette eau eſt propre à ôter toutes ſortes de taches nouvellement faites; ſi, lorſqu'elle eſt chaude, on y trempe le drap ou autre étoffe tachée, & qu'on les batte & frotte bien dans la même eau.

Elle eſt utile pour toutes les douleurs qui viennent aux jambes. Si vous n'avez point de cette eau, lorſque la douleur vous preſſera (car on ne peut la garder ſans qu'elle devienne puante & infecte), ayez de celle de filoſelle, non encore préparée; faites-la bouillir beaucoup dans de l'eau juſqu'à ce que cette autre eau devienne toute trouble: puis, l'eau étant tiede, frottez-en les jambes; & laiſſez-les un peu dans l'eau.

On aſſure même que l'écorce intérieure de mûrier, hachée menue, & bien bouillie dans de l'eau, produit le même effet ſur les douleurs de jambes.

La *Soie Crue* contient beaucoup d'Eſprit Volatil. Conſultez l'article GOUTTES *Céphaliques d'Angleterre:* & les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1700, p. 72-3-4.

Organſinage de la Soie.

Nous avons déja donné une idée de cette préparation; *col. précédente.*

Il y a peu de perſonnes qui ne ſachent que M. De Vaucanſon a donné des idées neuves pour des Moulins propres à l'exécuter dans un degré excellent. On peut conſulter ce qu'il en a publié dans les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1751, p. 121 & ſuivantes.

En 1762, M. Poivre introduiſit à Lyon une méthode pour tirer les ſoies, imitée de celle de Nankin. Cet homme vraiment habile conduiſit dès-lors un tirage de huit à neuf fileuſes; en ſe ſervant du Tour de M. De Vaucanſon, auquel il avoit fait quelques changemens à la Chinoiſe. Il s'eſt principalement attaché à imiter le blanc & le luſtre argenté des ſoies de Nankin.

J'ajoûterai ſeulement ici, d'après les Mémoires de

de M. Fougeroux, quelques observations relatives aux Moulins qui servent à Organsiner, en Italie. Dans plusieurs des Moulins de Bologne, les bobines sur lesquelles la soie se devide sont mues par un plan incliné; qui passe le long d'elles, de moment en moment. D'autres bobines doivent leur mouvement à une courroie qui entoure toute la cage du moulin. Il y a certains moulins, que fait mouvoir un axe placé par dehors; lequel s'engraine dans l'arbre, & communique aussi le mouvement à une roue horizontale, & à une manivelle qui sans être au centre de la roue, fait aller le va-&-vient, sur lequel passe la soie. M. Fougeroux a remarqué douze ou quinze moulins, dans une même fabrique, mus simplement par un filet d'eau. Un de ces moulins faisoit mouvoir neuf rangées de bobines; chaque rangée étoit de deux cent vingt-six; ce qui fait deux mille trente-quatre bobines pour un seul moulin: de six en six bobines il y avoit un montant, assemblé avec la cage du moulin.

Il y a à Turin une *Salle* qu'on nomme *de Condition:* où l'on est obligé d'apporter les soies pour leur y faire perdre l'humidité qu'on auroit pu leur donner, dans le dessein d'augmenter leur pesanteur. On y entretient des poëles allumés. Les soies y restent vingt-quatre ou trente heures; suivant la quantité d'humidité qu'elles doivent laisser évaporer, & qui dépend du plus ou moins d'eau dont les soies se trouvent chargées. Ce détail est soumis à l'inspection vigilante d'un Magistrat. On n'y paye qu'un très-petit droit pour l'entrée & la sortie des soies: la Communauté paye les frais du feu, &c.

Les Moulins dont on se sert en Piémont pour le premier & le second Apprêts, y ont été apportés de Bologne; seul Etat où il y en eût d'aussi parfaits. Le Maître actuel de la Manufacture doit son opulence & sa Noblesse à leur établissement en Piémont: où son ayeul les transporta.

Blanchir la Soie.

Voyez au mot BLANCHIR. Consultez aussi l'*Art de la* TEINTURE EN SOIE, publié par M. Macquer au nombre de ceux dont l'Académie des Sciences de Paris a entrepris la description.

Oter les taches des étoffes de soie.

Voyez à l'article TACHE.

[NOTA. *Je me fais un devoir de rappeller que cet Article a été, dans sa meilleure partie, formé d'après des Mémoires Mss. de MM. Duhamel du Monceau, & Fougeroux de Bondaroy. Si par la suite ces deux Académiciens jugeoient à propos d'employer dans quelqu'un de leurs ouvrages, des choses qui se trouvent ici; le Public voudra bien se souvenir qu'alors ces Messieurs n'auront fait qu'user de leurs propres richesses.*]

NOUS ne ferons qu'indiquer ici qu'il y a d'autres Chenilles dont on pourroit tirer avantage pour la soie. Telle est, entre autres, celle que M. De Réaumur appelle la CHENILLE DU PIN. Consultez ses *Mémoires pour servir à l'Histoire des Insectes*, T. II, p. 149 & suivantes: le *Mercure de France*, Juillet 1762, premier vol. p. 127, &c: le *Journal Etranger*, Octobre 1758, p. 235 & suivantes; où l'Auteur n'est pas toujours d'accord avec le Mémoire inséré dans le Mercure: & encore les pp. 195, &c, du *Journal Etranger*, Mars 1760.

Voyez encore *L'Art de cultiver les Mûriers*, &c, pp. 66-7-8.

VERSAINE. L'on nomme ainsi en Champagne ce qu'ailleurs on appelle *Jachere.*

VERSÉ (*Blé*). De grands vents, ou des pluies abondantes, font incliner plus ou moins les tuyaux du froment & des plantes fromentacées.

On ne peut exactement nommer Blés Versés ceux qui étant exposés au vent du Couchant, panchent sous le poids des épis. La récolte n'en souffre point.

Les blés simplement panchés continuent à croître en cet état; ils s'allongent; les épis grossissent, se rempliſſent également de grain jusqu'à la pointe; & ces grains sont suffisamment pourvus de substance farineuse, qui est bonne & très-nourrissante. Ainsi l'on n'éprouve aucune perte: & cette situation des tuyaux n'interrompt point, comme dans les blés versés, les fonctions des sucs nourriciers. Si la végétation étoit interrompue, les plantes ne feroient pas de tels progrès. En effet, j'ai oui dire à de bons Fermiers que leur récolte n'étoit jamais meilleure que dans les cas où leurs grains étoient ainsi panchés: leurs terres étoient excellentes, préparées avec le plus grand soin, & les tuyaux de blé fort près les uns des autres.

Lorsque les blés versent peu de tems après qu'ils sont défleuris, & qu'au lieu d'être redressés par un vent contraire ils s'applatissent; les pigeons s'abattent dessus; les herbes s'élevent entre les pailles; celles-ci pourrissent: & on ne recueille que peu de grain, qui même est retrait, & ne contient presque pas de farine.

Quand les tuyaux se trouvent mêlés par des tourbillons de vent, les moissonneurs ne peuvent pas tout ramasser, & il en reste nécessairement beaucoup pour les glaneuses: il s'en égraine aussi une quantité considérable, qui est perdue.

La *Nouvelle Culture* de M. Tull procure l'avantage de pouvoir souvent y remédier. En rechaussant promptement les plantes on leur communique une vigueur qui les rétablit, & qui les rend outre cela capables de résister ensuite aux mêmes accidens qui les avoient couché. D'ailleurs, l'air qui traverse les rangées durcit la paille, & ainsi la rend plus capable de résister au vent. Voyez le *Tr. de la Cult. des Terres*, de M. Duhamel, T. III, *p.* 10, 11, 15; T. IV, *p.* 6, 7.

M. Diancourt y dit (T. III, *p.* 11) que dans les labours depuis le commencement du printems il fait toujours renverser la terre du côté des rangées de froment: ce qui donnant une nouvelle nourriture aux plantes, les soutient, & fait qu'elles versent plus difficilement. *Voyez*-en la preuve encore dans la *p.* 15, & dans le IVe Vol. *p.* 339.

Consultez notre article BLÉ, *p.* 319, col. 2: & celui de CULTURE, *p.* 753.

M. Vanduffel avertit que s'il survient un vent violent, immédiatement après qu'on a donné un labour tout près des rangées, le grain n'est pas garanti de verser; surtout lorsque les pailles sont déja grandes & chargées de leur épi. Cet accident sera plus rare si, à tous les labours, on a soin de chausser les rangées en y renversant la terre. * *Traité de la Cult. des Terres*, Tome IV, p. 101 & 102: Tome II, pag. 19 & 20.

Au reste M. De Châteauvieux, en convenant que les blés de la nouvelle culture ne sont pas absolument en état de résister aux vents d'une extrême violence, accompagnés de pluie abondante, assure que l'état de ces blés médiocrement versés, bien loin d'être préjudiciable aux grains, leur est très-salutaire, surtout dans les années pluvieuses, ou dans celles où il survient des rosées froides dans le tems de la maturité. L'inclinaison des tuyaux n'est pas même, dit-il,

un obſtacle qui empêchât un Laboureur adroit & attentif à ſon travail, de donner encore un labour ſi on le jugeoit néceſſaire. Ce grand Cultivateur l'a fait exécuter, ſans qu'aucun épi en ait été détruit ou gâté. Conſultez le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. IV, pp. 340-3-4-5-6-7-8-9.

Les blés verſent encore par excès de force. C'eſt ſouvent l'effet des engrais prodigués qui font beaucoup grandir la paille, ſans lui donner aſſez de corps. Voyez le *Traité de la Culture des Terres*, T. II, p. 19.

VERSÉS (*Bois*). Voyez CHABLIS.

VERSOIR : ou *Ecuſſon*. Voyez CHARRUE *à Verſoir*.

VERSURA. Voyez RETOUR, *Terme d'Architecture*.

VERSURA, *ſive Margines Agrorum*. Les Latins qui ont écrit ſur l'Agriculture nomment ainſi les Bords d'une terre labourée & fertile, qui ſont couverts d'herbe comme celle des prés.

VERTEBRES (*Luxation des*). Voyez l'article BOSSE.

VERTICILLÉES (*Plantes*). Voyez RUBIACÉES.

VERTIGE. Indiſpoſition du cerveau ; dans laquelle il ſemble à ceux qui en ſont attaqués, que tous les objets qui les environnent, tournent ; & qu'ils tournent eux-mêmes, quoiqu'ils ſoient en repos.

On diſtingue deux degrés de Vertige : l'un qu'on nomme *Vertige Simple*, qui conſiſte en ce que les objets externes ſemblent tourner, ſans que la vue en ſoit troublée : dans l'autre, que l'on nomme *Scotomie* ou *Vertige Ténébreux*, non ſeulement le malade s'imagine que tout ce qu'il voit près de lui, tourne ; mais encore ſes yeux s'obſcurciſſent comme s'ils étoient couverts d'un nuage. Ce ſecond Vertige eſt ordinairement un avant-coureur de l'apoplexie ou de l'épilepſie.

Le Vertige eſt quelquefois précédé d'une douleur ou peſanteur à la tête : & il eſt ſouvent ſuivi de tintemens d'oreille, & de vomiſſement.

La cauſe immédiate de cette maladie eſt l'irritation ou la compreſſion des nerfs du cerveau.

Les cauſes éloignées ou médiates ſont le tournoyement du corps, un air lourd & épais, des alimens groſſiers & gluans, le grand uſage du vin & des liqueurs ſpiritueuſes, l'oiſiveté, l'excès de ſommeil ou de veille, la trop longue abſtinence d'alimens, les paſſions impétueuſes, l'aſpect d'un précipice plus ou moins profond, ou du cours rapide ſoit de l'eau ſoit d'une roue, la vapeur du charbon, les chûtes, les coups, les ſuppreſſions des regles ou des hémorrhoïdes, le ſang trop échauffé. Les Gens de Lettres ; ceux qui menent une vie ſédentaire, ou qui ont le ventre pareſſeux, ou l'eſtomac foible ; les hypocondriaques ; les femmes ſujettes aux vapeurs ; les débauchés ; y ſont plus expoſés que d'autres.

Remedes.

I. Prenez de la coriandre préparée, de la muſcade, du gui de chêne, du galanga, de chacun deux onces ; du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chacun une once : & réduiſez le tout en poudre. La doſe eſt de deux gros, ſoir & matin.

II. Les remedes du Vertige peuvent être les mêmes que ceux de l'épilepſie ; avec cette différence que quand on les emploie pour l'épilepſie, on doit les donner en plus forte doſe, & choiſir les plus actifs ; la maladie étant plus rebelle. Nous diſons donc que les remedes qui paroiſſent avoir beaucoup d'énergie par rapport au Vertige, ſont utiles dans l'épilepſie ; & que pluſieurs de ceux qui ſoulagent les épileptiques, peuvent guérir le Vertige.

Ainſi, outre ce qui a été indiqué, dans l'article EPILEPSIE, on pourra encore, ayant fait précéder la ſaignée, *Purger* avec une décoction de racine de pivoine, & de feuilles de bétoine & de méliſſe ; dans laquelle on fera infuſer trois dragmes de ſenné, y délayant une demi-dragme de poudre d'hermodactes, & vingt grains de poudre de gui de chêne.

III. Les Machicatoires produiſent un bon effet dans cette occaſion : mais les Sternutatoires ſont dangereux ; par l'agitation qu'ils cauſent, ils augmentent manifeſtement le mal : il en eſt ſouvent de même des Véſicatoires appliquées derriere les oreilles.

IV. Quelques-uns ſe ſervent avec ſuccès du mercure dulcifié, qu'ils donnent depuis huit grains juſqu'à quinze & au-delà, avec un peu de conſerve de fleurs de bétoine : & même on réuſſit, quand on en donne juſqu'à exciter le flux de bouche. [Il faut que le cas du Vertige ſoit grave.]

V. Quand le mal ne cede pas aux remedes ordinaires, on peut avoir recours au ſirop émétique ; ou au tartre émétique ; qui ſont d'un très-grand effet dans cette maladie.

VI. Vous pourrez auſſi donner du vitriol vomitif (appellé *Gilla*) ; juſqu'à une dragme, par trois fois, de deux jours l'un ; avec l'eau de fleurs de tilleul : comme auſſi une cuillerée d'eau de fleurs de muguet, avec laquelle vous mettrez trois gouttes d'eſprit de vitriol, & ſix gouttes d'eſprit de tartre.

VII. Si le malade eſt d'un tempérament pituiteux, vous lui ferez obſerver la diete durant trois ſemaines ; & en même tems vous lui donnerez, ſoir & matin, des décoctions faites avec les bois de buis & de genievre, ou autres.

VIII. Vous donnerez au malade une demi-cuillerée d'eſprit de vin, avec pareille quantité d'eau de muguet ; y ajoûtant ſix grains de *caſtoreum* : & en même tems vous exprimerez dans l'oreille, avec du cotton, égales parties d'huile de rhue, de ſuc de ſureau, & d'eau-de-vie.

IX. Appliquez ſur la tête un emplâtre compoſé de fleur de ſoufre, & de blancs d'œufs, mêlés & incorporés enſemble.

X. Le *Coſtus hortenſis* (ou coq de jardin) eſt fort propre à ſoulager ceux qui ſont attaqués de ce mal ; il en faut boire la décoction, & en frotter la tête.

XI. La bétoine, & la petite ſauge, infuſées dans du vin pendant une nuit, ſont très-bonnes pour le Vertige, & autres maux de tête. Le malade doit prendre tous les matins cette infuſion, à jeûn.

XII. Le caille-lait (Gallium) eſt très-recommandé en infuſion pour le Vertige.

XIII. *Voyez* ETOURDISSEMENT.

XIV. Servez-vous des *Remedes Paſtoraux*.

XV. L'exercice violent eſt preſque toujours un ſouverain remede.

VERTUGADIN : *Terme de Jardinage*. Il ſignifioit autrefois un glacis de gazon en amphithéatre, dont les lignes circulaires qui le renferment ne ſont point paralleles.

VERVAIN. *Voyez* VERVEINE.

VERVAIN *Mallow*. Voyez ALCEA.

VERVEINE : en Latin, *Verbena ; Herba Sacra ; Verbenaca ; Hierabotane Mas ; Columbaris*, &c.

(Voyez PERISTEREON). Les Anglois donnent le nom de *Vervain* à ce genre de plantes : dont la fleur a un calyce d'une ſeule piece, en tuyau anguleux, dont la partie ſupérieure a cinq dentures. Il n'y a qu'un pétale ; lequel eſt un tuyau cylindrique, courbé, découpé par le haut en quatre diviſions pointues, preſque égales, écartées : la diviſion d'enhaut eſt droite, & ſouvent fourchue ; les autres ſont diſpoſées comme dans toutes les fleurs labiées. Dans l'intérieur ſont quatre étamines courtes, dont deux ſont plus baſſes que les autres : leurs ſommets ſont courbés : on trouve aſſez ſouvent deux de ces étamines, dépourvues de ſommets. L'embryon ou ovaire eſt marqué de quatre angles : ſon ſtyle eſt menu ; & terminé par un ſtigmate obtus. Il y ſuccede deux ou quatre ſemences longuettes, menues, bien enfermées dans le calyce qui ſubſiſte pour leur ſervir de capſule.

Ces fleurs ſont preſque toujours éparſes le long de baguettes menues, & leur donnent une forme d'épi. On en voit de raſſemblées en tête.

Eſpeces.

1. *Verbena communis, cæruleo flore* C. B. Cette plante eſt fort commune ſur les chemins, & preſque toujours à peu de diſtance de quelque habitation. Auſſi les Anglois lui donnent-ils le nom de *Simpler's Joy ;* pour ſignifier que ſi on ſe trouve éloigné en herboriſant & que l'on ſoit inquiet d'un azile, on a lieu de ſe réjouir quand on rencontre cette plante, & de préſumer qu'en cherchant aux environs à peu de diſtance, on découvrira quelque maiſon. Pluſieurs Auteurs la qualifient de Verveine *Mâle.* Sa racine, menue, garnie de fibres aſſez fortes mais courtes, s'étend en tous ſens. Il en ſort une touffe de feuilles longues d'environ ſix à neuf lignes ſur deux ou deux & demie de large non compris leur long pédicule : les unes ſont comme arrondies à leur extrêmité ; les autres pointues : toutes aſſez profondément découpées ; quelques-unes même laciniées : elles ſont d'un verd obſcur. De cette touffe naiſſent des tiges quarrées, fermes, menues, aſſez ſouvent rougeâtres au moins en partie, les unes droites, mais la plupart courbes, dont l'élévation n'affecte pas de degré conſtant. A chaque nœud ſont deux feuilles oppoſées, qui ont en largeur à-peu-près le tiers de leur longueur, dentées & comme déchiquetées fort inégalement, mais dont chaque denture eſt aiguë : un peu au-deſſous du milieu ſont deux découpures oppoſées, bien plus profondes, & qui agrandiſſent en cet endroit le volume de la feuille ; qui ſe retrécit enſuite, puis diminuant par degrés ſans découpure, ſe termine par le bas en pointe, & continue à accompagner d'un feuillet membraneux les deux côtés du pédicule. Ces feuilles ſont un peu ridées, & d'un verd obſcur. D'entre leurs aiſſelles il en naît d'autres oppoſées dans un ſens contraire à elles. L'extrêmité des tiges forme des baguettes, les unes ſimples, les autres branchues, où ſont éparſes de petites fleurs, tantôt blanches tantôt diverſement nuées de bleu.

2. *Verbena tenuifolia* C. B. L'eſpece ordinaire d'Eſpagne & de Portugal ; & qui eſt aſſez commune dans nos Provinces Méridionales. Elle eſt biſannuelle : ſes tiges ont environ deux piés de longueur ; & produiſent quantité de rameaux : chacune de leurs articulations eſt accompagnée de deux feuilles oppoſées, moins conſidérables que celles du *n.* 1 ; auxquelles reſſemblent d'ailleurs tant celles d'en-bas que celles de la tige. Les fleurs ſont d'un bleu tendre, & plus apparentes que celles du *n.* 1. On l'appelle Verveine *Femelle :* & Fabricius (*Biblioth. Gr.* L. 3, ch. 26, p. 641) dit que ce ſurnom eſt relatif à la ſituation habituelle de cette plante, que Dodonée nomme *Verbenaca Supina.*

3. *Verbena Nodiflora* C. B. La Verveine *Noueuſe ;* ainſi appellée de ce que ſa tige eſt remplie de nœuds, dont chacun produit des feuilles & des épis de fleurs. Ses feuilles ſont courtes, épaiſſes. Les épis ſont ſerrés, courts, & gros.

4. *Verbena Nodiflora fruteſcens, Salviæ foliis.* Cet arbriſſeau tient lieu de la Petite Sauge, dans pluſieurs de nos Iſles : on le nomme même, *Sauge de Saint-Domingue.* Il a une odeur pénétrante, peu agréable. Ses feuilles ſont entieres, chagrinées, velues, légerement dentelées. Les fleurs, qui naiſſent de chaque nœud des tiges & branches, ſont couleur d'azur.

Uſages.

Le *n.* 1 eſt vulnéraire, déterſif, apéritif, fébrifuge, inciſif, céphalique. On en fait uſage pour les maladies de la poitrine ; & pour la colique venteuſe. On lui attribue la propriété de briſer la pierre des reins & de la veſſie ; & de procurer du lait aux nourrices. Cette plante ſoulage les douleurs de tête & de dents. Auſſi Hoffmann lui a-t-il donné le nom de *Herba Cephalalgica.* On applique ſur la tête un cataplaſme de feuilles de Verveine, pour guérir la migraine, & pour diſſiper les ſéroſités qui cauſent un froid conſidérable à la tête. On mêle les feuilles pilées, avec la farine de ſeigle & les blancs d'œufs, pour faire des cataplaſmes, qui ſont très-réſolutifs. Céſalpin recommande la poudre de cette plante, pour l'hydropiſie. A raiſon de ſa vertu deſſiccative, la Verveine convient aux ulceres de la bouche ; eſt ſinguliérement bonne pour les affections de la peau, comme gratelle, teigne, mal de Saint-Mein ; ſi on s'en ſert en forme de bain, ou en fomentation faite auſſi avec de la fumeterre dans de l'eau & du vinaigre.

Si on écraſe cette plante, & qu'on l'applique ſur le côté, elle en appaiſe la douleur, dans la pleuréſie. Avant d'appliquer ſes feuilles, d'autres les amortiſſent ſur une pêle chaude, ou les fricaſſent dans la poële avec un peu de vinaigre. Outre la douleur de côté qu'elles ôtent, elles en attirent auſſi une féroſité urineuſe, que ſon mêlange avec le ſuc de la plante fait paroître comme du ſang. On en prend encore le ſuc intérieurement dans cette maladie. Ce ſuc nouvellement exprimé eſt purgatif. Lémery a reconnu par expérience, qu'il évacuoit ſinguliérement la pituite ; étant pris depuis trois onces juſqu'à ſix.

Les feuilles de Verveine ſont propres pour la jauniſſe, & les pâles-couleurs : on les fait infuſer dans du vin blanc, pendant la nuit ; & l'on prend le matin à jeûn, trois ou quatre onces de cette infuſion. La décoction des feuilles, dans laquelle on a fait bouillir des écreviſſes de riviere, prévient (dit-on) l'avortement. On fait un gargariſme de la décoction de cette plante, pour les maux de gorge. L'eau diſtillée, ou le ſuc clarifié, de la Verveine, éclaircit la vue ; il modere auſſi l'accès des fievres intermittentes, & même les guérit quelquefois. L'extrait produit le même effet. Dans ce cas, la doſe du ſuc eſt depuis deux onces juſqu'à quatre ; & celle de l'extrait eſt d'un gros ; que le malade doit prendre deux fois par jour, avant le friſſon, & ſur le déclin de la fievre, les jours d'accès. Le quinquina réuſſit beaucoup

mieux étant mêlé avec le ſuc ou l'extrait de Verveine. Son ſuc, ou ſon huile par infuſion, guériſſent les plaies, tant récentes qu'invétérées. On fait uſer des feuilles de cette plante, en maniere de thé, aux perſonnes ſujettes aux vapeurs.

Cette plante entre dans l'eau d'arquebuſade. On la donne quelquefois pour la dyſenterie. Voyez *Flux de Sang*, dans l'article BÉTAIL. La Verveine entre dans quelques remedes contre la rage.

J'omets d'autres effets qu'on lui attribue, & qui ne ſont pas bien conſtans. On peut conſulter à ce ſujet Fabricius, *Biblioth. Gr.* vol. II, pp. 641-2-3 : Garidel, *Hiſtoire des Plantes des environs d'Aix.* Voyez auſſi notre article PERISTEREON.

VERVELLE : *Terme de Fauconnerie.* C'eſt une eſpece d'anneau ou de plaque qu'on attache au pié de l'oiſeau de proie ; & où ſont les armes du Seigneur à qui il appartient.

VERVEUX. *Voyez* FILET, *n.* XIII.

VES

VESCE : que quelques-uns écrivent *Veſſe.* Genre de plantes, nommé en Latin *Vicia ;* en Anglois, *Vetch* & *Thetch.* La fleur eſt du nombre des légumineuſes. La diviſion ſupérieure de ſon pétale eſt en ovale, large par le bas, dentée à ſon extrêmité qui eſt menue ; & ſes bords ſont repliés : les diviſions latérales (ou ailes) ſont faites à-peu-près en cœur, & plus courtes que l'étendart dont nous venons de parler : la nacelle ou diviſion inférieure eſt encore plus courte, mais prolongée en arriere, & fourchue. A cette fleur ſuccede une gouſſe pointue, formée de deux coſſes ou panneaux, & dont l'intérieur eſt une ſeule loge ; où ſont rangées à la file, des ſemences à-peu-près rondes.

Eſpeces.

1. *Vicia multiflora* C. B. Cette eſpece, commune dans la campagne, eſt vivace par ſes racines. On la trouve entortillée ſur les buiſſons & à la rive des bois. Ses tiges ſont foibles, & longues de cinq à ſix piés. Cette plante eſt garnie de vrilles ſituées à l'extrêmité de ſes feuilles, & qui lui ſervent à s'attacher aux corps capables de la ſoutenir. Ces vrilles, ainſi que les feuilles, ſont velues. Chaque feuille eſt compoſée d'environ dix paires de folioles pointues, étroites, ſans impaire. Les fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles, & ont de longs pédunculles : elles forment de longs épis étagés qui ſont d'un bleu très-vif ; & ſont en état vers le mois de Juillet. On la nomme ſouvent *Veſce Sauvage.* La couleur de ſes fleurs varie beaucoup : Voyez le *Botanic. Pariſ.*

2. *Vicia pedunculis multifloris, petiolis ſulcatis ſubdodecaphyllis ; foliolis lanceolatis glabris* Linn. Sp. Pl. Ed. 2, p. 1036. Cette eſpece eſt biſannuelle ; & originaire de Siberie. Ses tiges s'étendent beaucoup, ſont abondamment pourvues de feuilles, & conſervent leur verdure en hiver malgré des froids rigoureux. Les feuilles ſont compoſées de cinq ou ſix rangs de folioles, glabres, terminées par des vrilles. Les tiges ſont cannelées. Des aiſſelles des feuilles, naiſſent de longs épis de fleurs qui ſont d'un bleu tendre, & en état vers le mois de Juillet. Les gouſſes contiennent trois ou quatre ſemences.

3. *Vicia ſativa vulgaris, ſemine nigro* C. B. Les Anglois la nomment aſſez ſouvent *Tares.* Cette eſpece eſt cultivée parmi nous ; & annuelle. Elle pouſſe pluſieurs tiges velues, anguleuſes, ſillonées, aſſez fortes, creuſes, hautes d'un pié & demi à trois piés ; & ont beſoin de ſupport. Ses feuilles ſont conjuguées, & formées de dix ou douze folioles oblongues, un peu arrondies par le bout, rangées par paires ſur un filet qui eſt terminé par une vrille. Les fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles, preſque ſans pétiole, ordinairement deux à deux, aſſez grandes, tantôt bleues tantôt purpurines, vers les mois de Juin & Juillet. Les ſemences, au nombre de trois ou quatre dans chaque gouſſe, ſont mûres en Juillet, Août, & Septembre ; & noires. Les gouſſes ſe tiennent droites.

Il y en a dont la graine eſt cendrée.

M. Miller regarde comme une variété celle dont la graine eſt *fort blanche ;* mais qui étant ſemée en produit de pareille, & jamais de noire.

4. Cet Auteur parle d'une Veſce *hâtive*, qui donne une petite graine noire ; & eſt nommée par quelques Anglois *Pebble, Summer Vetch*, &c. Seroit-ce celle que citent M. Vaillant (*Bot. Par.* in-folio, *n.* 5) ; & M. Tournefort *Inſt. R. Herb.* p. 397 : laquelle a les ſemences faites en dez à jouer ?

5. *Vicia ſylveſtris incana, major & præcox Pariſienſis, flore ſuaverubente* Inſt. R. Herb. » Elle eſt » commune dans les blés, ſegles, &c, autour de » Paris, où elle fleurit en Mai & Juin : & c'eſt » l'*Arouſſes* d'Auvergne & de Bourgogne » : ſelon M. Vaillant *Botan. Par.* in-fol. On cultive en Auvergne & en Forez, ſous les noms de *Gérouſſe* & *Jarouſſe*, une plante qui paroît être celle-ci ; la *Jaroſſe* de l'Anjou ; la *Graviere* de pluſieurs endroits de Champagne. Semée en automne, elle eſt mûre & ſa graine en état d'être cueillie, avant la fin de Juin.

6. *Voyez* VESCERON.

Uſages.

On regarde toutes les ſortes de Veſces comme avantageuſes aux terres où elles abondent. Les feuilles & les pétales, qui tombent à terre en ſe ſéchant ; & le bas des plantes qui ſe pourrit ; engraiſſent, dit-on, beaucoup le ſol. Auſſi y a-t-il des gens qui aſſurent que les eſpeces cultivées tiennent lieu d'un puiſſant amendement aux bonnes terres où on les ſeme. Ellis attribue même conſtamment cet effet à l'étalage des plantes, qui couvrant beaucoup la terre étouffent les herbes nuiſibles pour les récoltes de grains. D'autres prétendent que la Veſce à graine blanche (*n.* 3) épuiſe beaucoup la terre, & que la récolte ſuivante de froment devient médiocre ; à moins que le champ ne ſoit fort gras par lui-même, ou extrêmement fumé.

Il eſt d'uſage de recueillir la Veſce en fanne & en gouſſe, pour nourrir le bétail.

Le *n.* 1 a ſes tiges trop menues & trop peu ſuccullentes, pour que l'on puiſſe compter ſur l'avantage de ſon produit. Dès que cette plante n'a pas de ſupport, elle eſt ſujette à pourrir. D'ailleurs elle pouſſe aſſez tard au printems ; & ainſi ne peut être coupée en verd que dans un tems où on ne manque pas d'autre fourrage.

Cette plante peut ſervir à décorer quelques endroits de grands jardins, par l'éclat de ſes fleurs qui ſe ſoutiennent longtems.

Comme le *n.* 2 ne perd pas ſes feuilles, cette plante devient une reſſource pour nourrir des brebis & des agneaux, pendant les mois de Février & Mars. Au reſte, voyez Ellis *M. Husb.* March, p. 68. M. Miller dit en avoir cultivé depuis pluſieurs années dans differentes expoſitions de jardins ; qu'il

a conſtamment vu ces plantes très-vertes, dans le tems où la plupart des plantes vivaces expoſées de même avoient été beaucoup endommagées par la gelée. Il ajoûte que huit de ces plantes avoient produit en fourrage la valeur d'une demi-botte de trefle verd.

Il y a des endroits où on ſeme pêle-mêle les plantes compriſes ſous le *n.* 3. Celle dont la graine eſt blanche eſt conſtamment préférée par les connoiſſeurs; comme étant plus ſucculente, & propre à bien nourrir le bétail. Les pigeons l'aiment beaucoup: on leur donne auſſi la graine des deux autres variétés. Dans les tems de diſette on en mêle quelquefois avec le froment: mais on obſerva en 1709 que le pain en étoit nuiſible à la ſanté. On en ſeme avec l'aveine; que l'on coupe en verd pour affourer les chevaux & les mulets, que cette herbe engraiſſe & fortifie bien. Voyez Ellis *Modern Husb.* Septemb. p. 75; Jan. p. 60; March, p. 68; April, p. 84-5. Il y a des gens qui refuſent de ſemer de cette graine blanche, diſant que ſa couleur l'expoſe plus au pillage des corneilles, que l'autre graine qui a une couleur approchante de celle de la terre: cela peut être, quand on n'a pas ſoin de bien couvrir cette graine.

M. Miller dit que le *n.* 4 eſt une plante délicate; qu'il faut toujours ne la ſemer qu'au printems; que le ſeul avantage qu'elle ait eſt de mûrir de bonne heure; mais qu'en général elle donne un fourrage très-inférieur à celui du *n.* 3.

On voit des Cultivateurs ſemer de la Veſce, pour l'abandonner en verd à leurs chevaux; qui, la pâturant pendant tout l'Été, fument encore la terre. * Nourſe, *Camp. Fœl.* p. 36: Ellis, *Modern Husbandm.* July, p. 52.

Ellis (*Modern Husbandm.* Septemb. p. 74 & 75) dit qu'en donnant tous les jours pour toute nourriture de la Veſce qui vient d'être coupée, à de jeunes cochons, ils profitent extrêmement vîte. J'obſerve auſſi en pluſieurs endroits de cet Auteur, qu'il attribue à la Veſce, de faire beaucoup fienter les chevaux & les bêtes à laine. Voyez-le encore, au mois d'Avril, p. 86.

Culture.

La Veſce ſe multiplie de graine.

Autour de Paris, & dans quelques Provinces peu éloignées, & même en Normandie, on ſeme la Veſce au printems ſur des terres deſtinées pour les Mars; auxquelles on a donné un labour en hiver, & un autre en Février ou Mars pour ſemer. On la ſeme ordinairement ſur le guéret. Pour la valeur d'un arpent de cent perches à vingt-deux piés par perche, on emploie onze à douze boiſſeaux de ſemence, meſure de Paris. Ellis avertit de mettre plus de graine quand on ſeme en automne qu'au printems: *M. Husb.* January, p. 56.

Il eſt bon d'épierrer le champ; & d'y paſſer le rouleau, pour rompre les mottes & unir le terrein, enſorte que la faulx puiſſe couper l'herbe à fleur de terre.

Nous avons d'autres Provinces, ſurtout celles qui tendent vers le Midi, où l'on ſeme de la Veſce avant l'hiver. On a vu ci-deſſus, que c'eſt nommément l'uſage en Auvergne. Cette pratique eſt cependant ſujette à des inconvéniens: Voyez Ellis, *Modern Husbandm.* January p. 55: auſſi préfere-t-il de ſemer la Veſce en Janvier.

La récolte, ſoit en fourrage ſoit en grain, de la Veſce ſemée au printems, tombe vers le commencement ou la fin de la récolte des blés: ce qui ne fait qu'accroître l'embarras.

Celles qui ſont ſemées dès l'automne n'ont pas cet inconvénient. Leur fourrage eſt prêt à être enlevé, de bonne heure l'année ſuivante: & on peut ſemer des navets, du ſarraſin, du colſat, &c, dans le même champ.

M. Miller penſe même qu'il vaut mieux faire cette ſemaille dès que la graine eſt mûre: afin que levant promptement elle ſe trouve vigoureuſe aux approches de l'hiver, & plus en état de réſiſter au froid que celle qu'on aura ſemée plus tard en automne. Ces plantes vigoureuſes fourniront, dit-il, de l'herbe dans un tems où le fourrage verd ſera encore rare: & ſi on les laiſſe pour graine, elles fleuriront de bonne heure; enſorte que leur graine aura tout le tems de ſe perfectionner, & que l'on pourra profiter de la belle ſaiſon pour la ſerrer: au lieu que celles qu'on ne peut ſerrer que tard, ſont ſouvent humides, & ainſi germent ou ſe gâtent, en tas. M. Miller conſeille d'adopter la Nouvelle Culture de M. Tull pour la Veſce que l'on réſerve pour graine; & de n'employer alors que, tout au plus, la moitié de ſemence qui conviendroit dans le cas où on ne ſemeroit point par rangées.

Une piece de Veſce rend étonnamment de fourrage quand le fond de la terre eſt bon. Il eſt certain qu'elle vient d'autant plus haute & plus forte, que la terre eſt de meilleure qualité. Mais dans les terreins ordinaires, quand l'année n'eſt point trop ſéche, elle peut donner un fourrage aſſez abondant. Cette plante réuſſit paſſablement, au moins pour la graine, dans des ſables très-légers.

Dans les grandes diſettes de fourrage, on coupe cette herbe en verd pour la donner aux bœufs & aux vaches. Néanmoins on réſerve plus ſouvent ce fourrage pour l'hiver: & ſi l'on veut en tirer un fourrage délicat & fort appétiſſant pour le bétail, on ne la fauche que quand la graine eſt formée, & avant qu'elle ſoit mûre: cette graine engage les animaux à manger en même tems les gouſſes, & la plante entiere.

Veut-on recueillir la graine ſoit pour ſemer, ſoit pour nourrir les pigeons, ou pour mêler avec l'aveine que l'on donne aux chevaux; il faut ne couper les plantes que quand la graine eſt bien mûre: mais alors le fourrage en eſt de peu de valeur. On ſaiſit le tems où les gouſſes bruniſſent; & on ſe hâte de les ſerrer dès qu'elles ſont ſéches: ſi on les laiſſoit dehors s'humecter, & qu'il vînt enſuite de grandes chaleurs, la plupart s'ouvriroient avec élaſticité, & la graine ſauteroit de côté & d'autre, en perte pour le propriétaire.

La fanne qui reſte après que l'on a battu la graine, eſt regardée comme une fort bonne nourriture pour le gros bétail.

La Veſce ſemée avec de l'aveine, ſe coupe volontiers en verd & avant la maturité des graines, pour nourrir les bœufs.

Ellis (April, *p.* 85) remarque que ce fourrage verd procure beaucoup de lait aux vaches; & donne lieu de les tenir à l'étable ſans préjudice pour elles dans les grandes chaleurs, qui les incommodant conſidérablement ainſi que font encore les mouches, diminuent leur lait: or cette diminution devient un objet quand on a un troupeau nombreux. Voyez-le encore, *p.* 86.

Cet Auteur (March, *p.* 69) conſeille de ſemer de la Veſce parmi des pois, ou des feverolles; attendu qu'il ſurvient une ſaiſon contraire aux

feverolles ou aux pois, la Veſce ne laiſſera pas de fournir une récolte.

Il conſeille (*p.* 73) de faucher la Veſce, au lieu de la ſcier; comme étant un uſage plus expéditif & moins coûteux.

On fanne la Veſce comme les autres herbes de fourrage. On doit toujours la ſerrer bien ſéche: ſans quoi elle ſe gâte dans la grange, ou en meule.

On peut remarquer que les Veſces qui viennent ſans culture croiſſent toujours mieux à l'ombre de grandes plantes, que quand elles ſont iſolées.

L'on dit avoir obſervé qu'il eſt dangereux pour la graine de Veſce, d'être ſemée pendant que la terre eſt encore humectée par la roſée. Quoi qu'il en ſoit, on ne peut que bien faire d'attendre pour cette ſemaille environ trois heures après le lever du ſoleil, & de choiſir un jour de beau tems.

Quant à la Veſce de Siberie (*n.* 2): M. Miller dit que l'on peut indiſtinctement la ſemer au printems ou en automne. Il avertit de lui ménager des ſupports, afin qu'en hiver (où elle conſerve ſa verdure) elle ne ſoit point expoſée à pourrir contre terre. Nous avons dit ci-deſſus, d'après ce bon Cultivateur, que l'on trouve une reſſource dans cette plante encore verte à la fin de l'hiver: il ajoûte que les plantes ainſi coupées repouſſent trop lentement pour que la graine ait le tems de mûrir (au moins dans le climat de Londres). Ellis obſerve la même choſe par rapport à la Veſce ordinaire; *M. Husb.* January, p. 60. C'eſt pourquoi on laiſſera un canton pour graine, auquel on ne touchera pas.

Il y a des Cultivateurs qui laiſſent croître beaucoup la Veſce, puis y font paſſer un rouleau à la fin de Juillet, labourent enſuite pour ſemer du ſarraſin quinze jours ou trois ſemaines après, & le recouvrir avec la herſe: ce qui fait très-bien, ſurtout dans des ſables lourds, des terres grouettes, & autres ſemblables peu ſubſtantieuſes. * Ellis, *Modern Husband.* July, p. 50 & 51; March, p. 70.

En général cet Auteur inſiſte pour que l'on ſeme dans des enclos la Veſce qui doit être coupée en verd; auquel cas on en éprouvera plus ſenſiblement l'avantage qu'en plein champ, où l'on eſt moins libre d'en uſer journellement comme on le juge à-propos. On a auſſi alors la commodité d'en ſemer en différens tems.

Les plus groſſes ſemences ſe vendent mieux pour les pigeons, & elles produiſent des plantes plus ſucculentes: mais elles demandent une terre qui ait beaucoup de ſubſtance.

Veſce *Noire.* Voyez Ers.

VESCERON. Cette plante eſt une des herbes que les Laboureurs redoutent le plus. Elle couvre le blé lorſqu'il eſt verſé; l'empêche de ſe relever; & le fait pourrir. C'eſt le *Vicia vulgaris, acutiore folio, ſemine parvo nigro* C. B.

VÉSICATOIRES: en Latin Vesicantia. Ce ſont des médicamens âcres, qui approchent fort des cauteres potentiels; & qui ont la vertu d'exciter des veſſies, d'ulcérer la peau, & d'attirer au-dehors les humeurs qui n'ont pu être digérées ni par les réſolutifs ni par les émolliens, &c. Les veſſies qu'ils font élever ſur la peau ſont tranſparentes, & pleines de ſéroſités. Ils excitent encore une légere inflammation peu profonde: c'eſt pourquoi on les nomme auſſi *Rubéfians.* Leur action eſt plus foible que celle des eſcarotiques. Leurs parties, étant plus fines, occaſionnent ſeulement la rupture des petits vaiſſeaux lymphatiques, & celle des adhérences de la cuticule avec la peau. C'eſt ce qui donne lieu à l'épanchement de la ſéroſité; qui ſe ramaſſe peu-à-peu, & ſouleve la ſurpeau en forme de petite cloche, dont le fond eſt très-vif & douloureux.

On applique les Véſicatoires ſur des parties ſaines & entieres, pour ébranler le genre nerveux, dans les affections ſoporeuſes; & pour donner une iſſue & détourner l'humeur qui ſe jette ſur quelque partie intéreſſante.

Il y a du danger à s'en ſervir dans les affections ſcorbutiques: leur application peut occaſionner la gangrene dans l'endroit où ils ont été mis.

Pour les maux de tête, l'application des Véſicatoires derriere les oreilles eſt ſujette à attirer une ſurcharge d'humeurs; & comme cette voie n'en procure pas un écoulement proportionné, le ſurplus forme des engorgemens dangereux. Il vaut donc mieux appliquer les Véſicatoires vers le milieu du dedans de chaque cuiſſe.

Lorſque l'épiderme eſt ſuffiſamment enlevé par les Véſicatoires, on entretient l'écoulement avec des feuilles de bete, légérement enduites de beurre frais.

On s'en ſert ordinairement pour évacuer l'eau des hydropiques, & l'humeur ſéreuſe de quelque partie que ce ſoit. On uſe de ces remedes lorſque les autres n'ont pû remédier à la migraine, à l'épilepſie, à la ſciatique, aux goutes, aux charbons peſtilentiels.

Les ſinapiſmes & les Véſicatoires ſont preſque la même choſe.

Les *Plantes Véſicatoires* ſont l'ail, le pié-de-veau, le thymelæa, les renoncules des prés, la moutarde, le figuier. Du reſte on compoſe des Véſicatoires avec des cantharides, de l'euphorbe, de la moutarde, de la racine de ſcille, de la bryone, du vinaigre, du poivre, la graine de creſſon, la pyrethre, le ſavon: on les incorpore avec du miel, ou de la térébenthine, ou du levain, ou quelque gomme ou réſine pour en faire un onguent, ou une emplâtre, ou un cataplaſme.

Voyez Emplâtre *Véſicatoire.*

VÉSICULES: *Terme de Botanique.* Ce ſont de petites veſſies que l'on obſerve ſur les parties tendres des plantes. De là le terme de *Glandes* Vésiculaires, adopté par M. Guettard. Conſultez la Préface de ſes *Obſervations ſur les Plantes*, pp. xxviij, xxxij, xxxiv, xxxv, xxxvj, xxxvij; & l'explication de la premiere Planche.

Voyez auſſi notre article Utricule.

VÉSOU. *Conſultez* l'article Sucre.

VESPER. Voyez Venus *Planete.*

VESSE: Plante légumineuſe. *Voyez* Vesce.

VESSE DE LOUP: en Latin *Lycoperdon*; terme emprunté des Grecs. C'eſt une eſpece de fungus, blanc, arrondi, ordinairement couvert de petits tubercules taillés en pointe de diamant, haut de deux pouces, & large d'environ deux pouces & demi dans ſon plus grand diametre. Sa chair eſt mollaſſe & blanche. Le haut eſt applati. Quand ce fungus ſe ſéche, ou lorſqu'on le ſerre fortement, il ſe creve par en haut, & répand quantité de poudre plus ou moins brune, & extrêmement fine. Ce fungus a une odeur de ſoufre, très-ingrate. On le trouve aux mois d'Août & Septembre dans des endroits incultes. Il brunit en ſe paſſant. Sa forme varie.

M. Vaillant en rapporte dix-ſept variétés ou eſpeces. Voyez le *Botanic. Pariſ.* in-folio.

La poudre de la Veſſe de loup eſt un des plus puiſſans aſtringens. Elle a la propriété d'arrêter ſans ligature le ſang des groſſes arteres coupées: le ſang s'arrête dans l'eſpace de quelques minutes, & les

arteres se cicatrisent sans qu'il survienne d'hémorrhagie. Vingt-quatre heures après l'application de cette poudre, on observe une pellicule qui couvre l'extrêmité coupée, avec un petit caillot de sang qui en bouche l'ouverture. On voit alors en cet endroit distinctement les pulsations de l'artere : & le caillot a la figure d'un cône, dont la base bouche l'orifice du vaisseau coupé.

On mêle quelquefois cette poudre avec du blanc-d'œuf, pour arrêter plus promptement les hémorrhagies.

VESSIE. Sac musculeux & membraneux, où l'urine séjourne quelque tems avant de sortir du corps.

La Vessie a la figure d'une poire, dont le corps est tourné en-haut quand elle se gonfle : la partie étroite se nomme le *col*, & est placée en-devant : son extrêmité, formée en anneau, qui ferme le col pour empêcher que l'urine n'en sorte avant que la Vessie soit pleine, est appellée *Sphincter*. Voyez l'*Expositon Anatomique* de Winslow, Omissions, *nn.* 659, &c; *Traité du Bas-Ventre*, nn. 448 & suivans.

Elle est située derriere l'endroit où ce tissu cellulaire qu'on a nommé la lame externe du péritoine, se colle aux parois postérieures des os pubis. Cette lame s'unit encore avec le devant de la Vessie : dont le haut, les côtés, & la partie postérieure, sont recouverts de la lame interne du péritoine qui lui est jointe par des filamens assez nombreux. Cette même lame interne forme de chaque côté une bande, que l'on nomme les *Ligamens* de la Vessie. Plus en arriere sont d'autres ligamens ou plis : & de chaque côté il y en a un qui se termine au rectum.

Sous la lame interne du péritoine, la premiere membrane de la Vessie contient une graisse qui se filtre dans ses cellules ; puis une membrane musculeuse, composée de fibres : les unes longitudinales, qui sont externes & qui viennent du fond de la Vessie vers son col : les autres, intérieures, sont situées obliquement ; & l'obliquité augmente par degrés, ensorte que les dernieres sont transversales. Les fibres longitudinales antérieures descendent sur le col de la Vessie : les postérieures couvrent les *Prostates*, c'est-à-dire une masse assez ferme où est implanté le commencement du canal de l'urethre. Enfin les transversales & les obliques se jettent de côté & d'autre autour du col de la Vessie, & forment ce qu'on appelle son *Sphincter*. Voyez la *p.* 29 de l'*Histoire de l'Académie des Sciences de Paris*, an. 1704.

Au-dessous des fibres charnues ou musculeuses, est une tunique nommée *nerveuse ;* laquelle est tapissée par une autre du genre de celles qu'on nomme *veloutées :* il suinte de celle-ci une liqueur mucilagineuse.

Quand l'urine a fait quelque séjour dans la Vessie, elle en irrite les fibres soit en les piquotant soit en étendant les parois par son volume. Alors les muscles de l'abdomen & le diaphragme compriment la Vessie ; ce qui fournit à l'urine le moyen de surmonter la résistance des fibres transversales qui embrassent le col de la Vessie. Dès que cette action cesse, l'urine ne coule plus, & les fibres du sphincter n'étant plus pressées, elles se rétablissent dans leur premier état en se contractant. Ensuite les muscles qui embrassent une partie de l'urethre, agissent pour le vuider de ce qui peut y rester d'urine. Lorsque ces muscles ont perdu leur action dans les vieillards ou autres, l'urine qui est demeurée dans le fond de l'urethre en sort goutte à goutte durant quelque tems après qu'ils ont pissé. Consultez l'*Histoire de l'Académie des Sciences de Paris*, année 1704, p. 29 & 30.

Dans les femmes, la matrice se trouve entre la Vessie & le rectum.

La Vessie a des Arteres & des Veines distribuées dans toute sa substance, & qui sont fournies par les Hypogastriques ou Iliaques internes ; étant de côté & d'autre des rameaux des arteres & veines Sciatiques, Epigastriques, & Ombilicales.

Les Nerfs viennent du plexus Mésentérique inférieur, des nerfs Cruraux, & même des grands nerfs Sympathiques par leur communication avec les cruraux.

Consultez l'*Histoire de l'Académie des Sciences de Paris*, T. II, p. 40 & 41 ; & les *Mémoires*, année 1714, p. 60-1-2-3-4 : où l'on voit 1°. que dans l'état naturel l'eau peut entrer dans la substance de la Vessie par une espece de suintement ; mais que l'eau, & l'air même, qui y sont enfermés, ne peuvent se frayer une sortie par ces pores, quelque forte compression que subisse cette membrane : 2°. que l'Hydropisie peut n'être qu'un reflux des eaux du bas-ventre, à l'introduction desquelles dans la Vessie s'oppose quelque obstruction des pores répandus sur sa face externe : 3°. que cette porosité peut contribuer à la prompte & facile évacuation des eaux minérales : 4°. que quand l'air occasionne une forte tension dans la Vessie, il est capable de faire sortir le sang contenu dans la multitude de petits vaisseaux dont cette membrane est parsemée.

Maladies de la Vessie.

En général, pour ses diverses maladies : *Voyez* DIURÉTIQUE.

Nous avons parlé de la Pierre, dans les articles PIERRE, & TAILLE.

Paralysie de la Vessie.

Consultez l'article DIURÉTIQUE.

Il survient aussi des *Hernies* à la Vessie. Il en est fait mention dans l'article DESCENTE, *p.* 788.

Nous ajoûtons que l'on trouvera dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris*, année 1713, p. 110 & suivantes ; & dans son *Histoire*, année 1717, pp. 14, 15, & 16 ; des observations intéressantes sur des faits de ce genre dans l'un & l'autre sexe, & sur le mécanisme & les causes de ces accidens : auxquels on ne connoît d'autres remedes que des palliatifs.

Ulcere de la Vessie.

Si l'ulcere est au fond de la Vessie, ou dans le conduit de l'urine, on sent de la douleur autour des parties honteuses ; & l'on n'urine jamais si bien, ni à plein canal, que lorsque l'on insinue une canule dans le conduit.

S'il est au cou de la Vessie, on sent une démangeaison au bout de la verge ; & de la douleur dans le tems que l'on veut uriner, & après que l'urine est sortie. Outre que la douleur est violente, on ne peut se tenir couché, ni debout. Tantôt on éprouve quelque accès de fievre ; & tantôt de l'insomnie. Enfin, en quelque endroit que l'ulcere soit situé dans la Vessie, on est menacé d'hydropisie ; ou de ce déreglement de toutes les parties du corps, qui s'appelle *Cachexie.*

Cet ulcere eſt plus difficile à guérir que celui des reins.

Il ſe manifeſte auſſi par l'urine puante, mêlée de raclures & de matieres ſemblables au pus.

Pour peu que cet ulcere ſoit négligé, il devient incurable. C'eſt pourquoi on fera bien, ſitôt que l'on ſentira cette incommodité, de ſe retrancher le vin pur; la boiſſon froide; les viandes ſalées, épicées, ſucrées; les ragoûts avec ail, oignons, ciboules, porreaux, jus de citron, verjus, & vinaigre. On ſe mettra, ſi l'on peut, entiérement au lait; crud, ou bouilli, il n'importe. L'on prendra ſouvent des lavemens avec du bouillon de tripes, & des jaunes d'œufs: & une ou deux fois par mois, on ſe purgera avec de la caſſe mondée, ſoit en bols ſoit délayée dans du petit lait; ou une once de catholicon double, délayée dans un verre d'eau de chicorée.

Tandis que l'on pratiquera les remedes précédens, on ſe ſeringuera avec quelqu'une des *Injections* ſuivantes.

1. Prenez quatre blancs d'œufs cruds; agitez-les avec deux onces de lait de femme, & deux onces de mucilage de coings, ou de pſyllium, une demi-once de pſyllium, une demi-once de bol d'Arménie, autant de ſang de dragon: mêlez le tout enſemble; & ſeringuez-en dans le conduit de l'urine.

2. Prenez une pincée de ſemences de coings, & autant de celles de guimauve & de lin; mettez-les infuſer dans une chopine d'eau ſur les cendres chaudes: & ſur deux onces de cette infuſion paſſée par un linge, ajoûtez une once d'huile de nénuphar, deux grains de ſafran, & un grain d'opium. Il faut s'en ſervir un peu échauffé.

3. Prenez une once de beurre frais; faites-la fondre dans un demi-ſetier de lait: enſuite mêlez-y une demi-cuillerée de miel, avec trois grains de ſafran en poudre. Il en faut ſeringuer après l'avoir un peu échauffé; & réitérer trois à quatre fois par jour.

4. Dans quatre onces de jus de grande conſoude, avec autant de jus de plantain, mêlez une demi-dragme d'aloës, & dix grains de camphre: pour ſeringuer comme ci-deſſus.

5. Si avec l'ulcere il y a ſtrangurie, il faudra prendre quatre onces d'eau de feves, deux onces d'eau de plantain, autant d'eau-roſe, une demi-once de céruſe lavée, une demi-dragme de camphre; mêler le tout enſemble; & en faire ſouvent des injections.

6. Prenez un demi-ſetier de lait; dans lequel vous battrez une demi-once de ſemence de concombres, ou de citrouilles, ou de melons, avec autant de graine de pavot, & deux blancs-d'œufs.

I. Si les douleurs deviennent extrêmes, l'on pourra prendre les bains; ou appliquer ſur la région du pubis cette *Fomentation*: Prenez quatre blancs-d'œufs frais, trois cuillerées de vinaigre, une pinte d'eau, une demi-dragme de camphre; battez le tout enſemble: après l'avoir fait tant ſoit peu chauffer, trempez-y des linges; & les appliquez ſur les aînes.

II. On ſe trouve ordinairement bien de faire intérieurement uſage d'*Oleo-ſaccharum* compoſé avec la térébenthine, ou avec les Baumes de la Mecque, de Copahu, de Canada.

III. *Voyez* l'article ULCERE.

IV. Non-ſeulement on accompagnera ces remedes, de régime: mais on évitera de plus la ſoif, la faim, la fatigue, les exercices immodérés, les peines d'eſprit, les veilles, & même le ſommeil trop prolongé.

Strangurie.

La ſtrangurie eſt un reſſerrement ſpaſmodique du col de la Veſſie: qui produit une envie fréquente & involontaire d'uriner, ſans que l'on puiſſe le faire autrement qu'en petite quantité ou goutte à goutte; tantôt avec beaucoup de douleur, de chaleur, & de cuiſſon; tantôt ſans ces accidens. On ſent une impreſſion froide dans le conduit lorſque l'urine paſſe: la chaleur ſurvient après l'écoulement.

On attribue cette indiſpoſition à l'âcreté de l'urine; à la chaleur du ſang, & à celle de la partie. L'urine retenue longtems dans la Veſſie peut contracter aſſez d'âcreté pour cela. Les ulceres ou l'extrême dilatation de la Veſſie; l'inflammation de ſon col; l'abondance de ſérоſités âcres qui découlent des reins; une tumeur au rectum ou à la matrice; les maladies vénériennes; la pierre; la colique néphrétique; des carnoſités; la groſſeſſe; peuvent occaſionner la ſtrangurie. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1704, p. 29.

Les perſonnes qui font beaucoup d'uſage des liqueurs ſpiritueuſes; les tempéramens ſanguins, vifs, ardens; ſont plus ſujets que d'autres à cette maladie. Elle arrive quelquefois aux jeunes gens, par la foibleſſe ou le relâchement du ſphincter de la Veſſie.

On remédie à la ſtrangurie par des lavemens & cataplaſmes adouciſſans & plus ou moins émolliens; le petit lait en boiſſon, l'eau de poulet, les émulſions, l'huile d'amandes douces. On applique encore extérieurement des oignons cuits ſous la cendre; ou frits ſoit avec du beurre, ſoit avec de la graiſſe de boue ou de taureau.

Quand la ſtrangurie eſt occaſionnée par des maladies particulieres telles que celles que nous avons indiquées; elle ceſſera par la guériſon de ces maladies.

Elle eſt aſſez difficile à guérir dans un âge un peu avancé: cela dépend des tempéramens, & de la qualité des humeurs. On la regarde comme incurable dans les vieillards.

Il faut ne donner ou appliquer aucun remede aux femmes groſſes juſqu'après leurs couches.

Voyez ci-deſſus, le *n.* 5 des Injections pour l'*Ulcere*.

Iſchurie: Diſurie: & autres ſuppreſſions d'urine.

Conſultez l'article URINE.

Matieres Collantes, engagées dans la Veſſie.

Voyez GRAVELLE, *n.* XLI. Remedes contre la PIERRE, *n.* 31.

Obſtructions dans la Veſſie ou dans les reins.

On les prévient très-efficacement, en prenant tous les mois une doſe de jus de citron, mêlée avec du ſel de vitriol tiré du colchotar.

Plaies du fond de la Veſſie.

Des obſervations modernes ont prouvé, contre le ſentiment des Anciens, que ces plaies ne ſont pas mortelles. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1725, pp. 21-2-3.

VESSIE ; ou *Cloche* qui ſe forme à la peau. Voyez *Accidens* de la SAIGNÉE, p. 337 : ERESIPELE, *n.* XV.

VESSIE *ſous le Croupion.* } Voyez entre les
VESSIE *ſous la Langue.* } *Maladies du* DINDE.

VESSIE *pour diſtiller.* Conſultez l'article des Vaiſſeaux pour la DISTILLATION.

VESTIR : *ou* VÊTIR. *Terme de Juriſprudence.* Signifie, Mettre en poſſeſſion l'acquereur d'un fief ou d'un héritage. D'où ſont venus les mots de *Veſt ; Adveſt ; Deveſt ; Adveſtir ; Deſadveſtir ; Veſture ; Deſadveſture ; Inveſtir ; Inveſtiſſement ; Inveſtiture :* qui ſont fréquens dans les Coutumes. Autrefois on ne pouvoit prendre poſſeſſion d'un héritage acquis, ſans ſe préſenter au Seigneur ou à ſes Officiers : & il falloit que le vendeur allât déclarer devant eux qu'il ſe dévêtoit & démettoit de la poſſeſſion de l'héritage au profit de l'acquereur ; qui en étoit *vêtu* & mis en poſſeſſion par la tradition d'une paille, d'une verge ou bâton. On appelle *Inveſtucation*, cette formule de *deſſeſaſine* & *ſaiſine*. Au lieu de quoi maintenant le Seigneur enſaiſine un contrat ſans cette formalité. Les Notaires, ſelon ce ſtyle ancien, mettent encore dans leurs contrats, que *le vendeur ou donateur s'eſt déſaiſi &* dévêtu *de l'héritage, & en a ſaiſi &* vêtu *l'acquereur ou le donataire.* On dit auſſi qu'un homme *eſt mort ſaiſi &* vêtu *d'une telle Charge ; d'un tel Bénéfice :* pour dire, qu'il en étoit titulaire au jour de ſon décès.

V E T

VETCH. *Voyez* VESCE.

VETCH (*Bitter*). Voyez ERS.

VETCH (*Chichling*, ou *Chickling*). Voyez GESSE.

VETCH (*Milk*). Voyez *Fauſſe* REGLISSE.

VÊTIR. *Voyez* VESTIR.

VETTE : *Terme de Cordier.* Voyez-le dans l'article CORDE.

VETTONICA. Nom donné à la Bétoine, à cauſe des Vettones ancien Peuple d'Eſpagne, à qui on attribue d'avoir fait le premier uſage de cette plante.

V E U

VEUE. *Conſultez* le mot VUE.

VEULE (*Branche*). Voyez ſous le mot BRANCHE.

Un *Arbre* VEULE eſt un arbre fort menu relativement à ſa hauteur.

V E X

VEXILLUM. *Voyez* PAVILLON.

V I A

VIANDE. *Voyez* CHAIR.

Faire qu'elle ne s'Attache pas aux Mains, quand elle eſt hachée.

Voyez ſous le mot MAIN.

VIANDIS : *Terme de Venerie.* Ce ſont les pâtures des bêtes fauves broutantes, non des mordantes.

VIBURNUM. *Voyez* VIORNE : OBIER.

V I C

VICE. Terme dont on uſe dans le Droit, en parlant des marchandiſes. Par exemple. *On doit garantir les chevaux pendant neuf jours, de pouſſe, morve & courbature ; parce que ce ſont des* Vices latens (ou cachés).

Vice ſe dit auſſi des Défauts de choſes inanimées. Les Pailles ſont des *Vices* dans les Pierreries. C'eſt un *Vice* dans un Contrat, que toutes les apoſtilles ne ſoient pas paraphées & approuvées.

VICHOLLE. En quelques-unes de nos Provinces on nomme ainſi les tiges grimpantes de lierre : & on y appelle ſes feuilles, du *Glieu*, en mouillant l'*l*. Ce pourroit être *Viſſolle*, relativement à la maniere dont en ces endroits on prononce l'*s ;* & parce que le lierre ſe contourne plus ou moins en forme de *Viſſe.*

VICIA. *Voyez* VESCE.

VICOMTIER. Nom que l'on a donné à quelques Seigneurs que l'on a confondus avec les Seigneurs Voyers. D'où vient qu'on a appellé des *Chemins Vicomtiers*, en quelques Coutumes, ceux qui different des Chemins Royaux.

VICTORIALE *Longue.* Voyez AIL *des Alpes.*

V I D

VIDER. *Voyez* VUIDER.

V I E

VIE (*Arbre de*). Voyez THUIA.

VIE (*Fondement & Fontaine de*). Voyez *Eau des trois noix ;* dans l'article DISTILLATION, *p.* 816.

VIEILLESSE. C'eſt le dernier âge de la vie de l'homme. On n'y parvient qu'après avoir paſſé les autres âges ; qui ſont l'enfance, l'adoleſcence, la virilité. On commence à devenir Vieux à l'âge de ſoixante ans : & l'on eſt Décrépit, à quatre-vingt. C'eſt pour lors que l'eſprit commence à baiſſer ; & le corps, à s'affoiblir. Tous les vieillards ne ſont pas également ſujets aux infirmités qui attaquent un âge avancé ; mais ils ont beſoin de prendre plus de précautions.

Voyez FONDEMENT ou *Siege :* l'article ÂGE : VIN *d'Hyſope.*

Pour Fortifier la Poitrine des Vieillards.

1. Prenez deux onces de cannelle fine, battue groſſiérement : faites-la infuſer avec une livre d'eau-de-vie, dans une bouteille de verre. Mettez dans un autre vaiſſeau de verre ſix onces de ſucre avec une demi-livre d'eau-roſe. Laiſſez-les infuſer ſéparément durant trois jours, en les remuant de tems en tems. Enſuite paſſez ces liqueurs par un linge blanc ; mêlez-les enſemble ; & conſervez la colature dans un vaiſſeau de verre double bien bouché. On en prend deux cuillerées le matin ; une autre, après le dîner ; & une, après avoir ſoupé.

2. Mettez dans une livre de vin blanc un quarteron de ſucre, une poignée d'abſinthe, & deux bâtons de cannelle fine : faites-les infuſer pendant ſix heures ſur les cendres chaudes. On en prend deux cuillerées le matin ; autant après dîné, & après ſoupé.

3. *Voyez* RESTAURANS : GENEVRE, *p.* 183.

Préparation qui entretient la vigueur, la ſanté, la gaieté, la vigueur de l'eſtomac, le corps libre, &c.

Prenez trois gros de cannelle ; macis & muſcade, de chacun deux gros ; cinq gros de ſenné ; & douze gros de tartre blanc de Montpellier. Réduiſez le tout en poudre ; & mêlez-le bien en le paſſant par le tamis. Enſuite vous le garderez dans un ſac de cuir, en lieu ſec. On en prend le poids d'un gros, dans un bouillon.

VIF

VIF-ARGENT. Voyez MERCURE.
VIF (*Bois*). Voyez ſous le mot BOIS.
Le VIF *d'une Colonne*. Voyez FUST.
VIF-GAGE. *Voyez* ſous le mot GAGE.
VIF-HERBAGE. *Voyez* HERBAGE.

VIG

VIGNE : en Latin, *Vitis :* en Anglois, *Vine.* Plante ſarmenteuſe ; qui étend ſes pouſſes fort loin quand elle eſt en liberté & dans une ſituation avantageuſe : Voyez l'*Hiſtoire de l'Académie des Sciences de Paris*, an. 1737, p. 73-4-5. Elle s'attache par ſes *Mains* ou Vrilles à tout ce qu'elle rencontre : ces vrilles ſont toujours oppoſées aux feuilles.

La Fleur de la Vigne a un petit calyce que l'on prendroit pour un évaſement du péduncule qui le ſupporte. Ce calyce a cinq petites pointes ou ongles : & il porte autant de pétales, verds, peu apparens, & qui ſouvent en ſe réuniſſant par la pointe forment une pyramide pentagonale : quelquefois auſſi ils s'ouvrent, & laiſſent paroître cinq étamines ſurmontées de ſommets ; & un piſtil, formé d'un embryon oval, immédiatement couronné d'un ſtigmate obtus, & ſans ſtyle. Quand les pétales ſont unis & collés les uns aux autres par la pointe, il arrive aſſez ſouvent que les étamines font effort pour s'allonger, & ſe montrent entre ces pétales, qui pour cela ne changent point leur diſpoſition pyramidale : d'autres fois les étamines les détachent abſolument & les font tomber, enſorte qu'elles ſeules ſubſiſtent avec le piſtil. Il ſuccede à cette fleur un fruit en baie, vulgairement nommé *grain ;* tantôt rond tantôt plus ou moins oval, charnu, très-ſucculent ; dans lequel on trouve quelquefois cinq ſemences, ou pepins fort durs, figurés en larmes : mais le plus ſouvent il y en a d'avortés, & l'on n'en trouve qu'un, deux, trois, ou quatre.

Ces fleurs & fruits ſont raſſemblés en Grappes, nommées en Latin *Uva :* qui ſont toujours oppoſées aux feuilles, ſur un même nœud du ſarment.

Eſpeces : ou *Variétés.*

1. *Vitis Vinifera* C. B. On nomme ainſi toute eſpece de Vigne dont le fruit ſert à faire du vin. La racine tend toujours à s'enfoncer profondément en terre. Les tiges, en devenant ligneuſes, ſe contournent irréguliérement, & perdent facilement leur écorce qui eſt brune & qui ſe détache par lanieres. Lorſque les ſarmens ſont garnis de feuilles, de grappes, &c, on les appelle *Pampres ;* & *Moinſſines* ou *Moiſſines* en quelques endroits. La plante entiere porte le nom de *Sep*, ou *Cep*. Les feuilles ſont larges, découpées très-profondément en pluſieurs lobes anguleux, dont les bords ſont dentelés inégalement en pointe. Les fleurs ſont jaunâtres, & ont une bonne odeur. Les grains, d'abord très-acides, s'adouciſſent en mûriſſant ; & de verds qu'ils étoient, ils prennent alors diverſes couleurs : les uns étant noirs, ou rougeâtres, ou violets ; d'autres, d'un verd très-pâle, ou blonds, ou dorés, ou roux : tous ſont couverts d'une eſpece de fleur blanche qu'ils ne perdent que par le frottement. Ce ſont ces grains que l'on nomme *Raiſins.*

2. *Vitis præcox Columellæ* H. R. Par. La *Vigne Hâtive :* le *Morillon Noir Hâtif :* que les Anglois nomment *July Grape.* Les grains ſont ronds, petits, noirs, ſucrés, mais ſans goût : & leur mérite le plus réel eſt celui de la primeur ; ſe trouvant mûrs dès la fin de Juillet ou au commencement d'Août. Les grappes ſont aſſez claires.

Le *Pineau*, ou *Pinot*, que l'on nomme *Auvernat* ou *Auvergnat* dans l'Orléanois, & dont il y a de Noir & de Blanc ; donne de très-bon vin, & n'a pas grand mérite pour manger. C'eſt le vrai *Bourguignon ;* eſpece de *Morillon Noir.* Ses grains ſont un peu longuets. Comme les grappes ne ſont pas garnies près-à-près, elles parviennent à une juſte maturité.

3. Vers le même tems que le Morillon Hâtif, mûrit un petit raiſin aſſez rond, dont les grappes ſont courtes & ſerrées : il eſt noir : ſa peau, mince ; ſon ſuc, très-agréable. Les oiſeaux & les mouches s'y jettent avidement : c'eſt pourquoi on eſt obligé d'y faire la garde afin de le ſauver du pillage. M. Miller nomme cette eſpece, *Black Sweet-Water.*

4. *Vitis uvâ perampla, acinis albidis, dulcibus, durioribus* Inſt. R. Herb. Le *Chaſſelas Blanc ;* le *Bar-ſur-Aube :* que quelques Anglois nomment *Royal Muſcadine.* Excellent raiſin ; dont les grappes ſont ordinairement groſſes, & diviſées par le haut en larges grappillons. Les grains ſont blancs, ronds, fermes ; en mûriſſant ils prennent une couleur ambrée, lorſqu'on a eu ſoin de les découvrir de feuilles : leur ſuc eſt exquis & abondant. Ils mûriſſent en Septembre ; & peuvent ſe garder longtems, même ſur la vigne, comme nous le dirons dans la ſuite de cet article. On en fait auſſi ſécher.

5. Le *Chaſſelas Muſqué* (nommé en Angleterre le *Cour Grape*, & *Frankindal*) eſt encore excellent. Il mûrit bien en Angleterre même, quand l'eſpalier eſt à une bonne expoſition. Parmi nous il acquiert de bonne heure ſon point de maturité. On n'y obſerve d'autre différence d'avec le Chaſſelas Blanc, que d'être muſqué, & un peu plus charnu.

6. *Vitis uvâ perampla, acinis dulcibus, nigricantibus aut rubentibus* Inſt. R. Herb. Le *Chaſſelas Noir* ou *Rouge.* Il differe du blanc par la couleur de ſes grains ; qui, ſur un fond blanchâtre prennent une teinte noire, ou rouge ſale. Ce raiſin eſt fort bon : mais il mûrit plus tard que le chaſſelas blanc.

7. *Vitis laciniatis foliis* Cornuti. La *Cioutat*, ou *Ciotat ;* auſſi nommée *Raiſin d'Autriche.* La feuille eſt découpée comme dans le *n.* 1, mais en lobes plus nombreux & plus étroits. Ce raiſin reſſemble aſſez bien au chaſſelas, pour la couleur & le goût ; il eſt petit, & de couleur blonde. Quelques Payſans Provençaux appellent cette eſpece la *Tardarié.* Les grains ſont peu ſerrés.

8. *Vitis Corinthiaca, ſive Apyrena* J. B. D'autres l'appellent *Uvæ Paſſæ*, ou *Paſſulæ.* Le *Raiſin de Corinthe :* ou *Petit Raiſin de Paſſe :* nommé en Anglois *Currant Grape.* Ses grains ſont petits, aſſez ronds, ſans pepins, remplis d'eau ſucrée, tantôt fort noirs, ou violets, tantôt blancs : ils mûriſſent en Septembre ; mais paſſent vite. Les grappes ſont courtes, bien ſerrées ; & leur rafle ſi tendre, qu'on peut la manger avec les grains. Le Corinthe *blanc* eſt le plus eſtimé.

9. *Vitis Apiana* C. B. Le *Muſcat*, ou *Frontignan*,

Raiſin excellent, & que l'on eſtime beaucoup. Les grains ſont bien ronds, d'une belle groſſeur, muſqués, de très-bon goût, fermes ; tantôt Blancs, tantôt Rouges ou Violets, ou bien Noirs. Ces derniers mûriſſent mieux que les Blancs, parce que les grappes ſont moins ſerrées : auſſi éclaircit-on les grains du blanc quand on veut qu'il devienne parfaitement mûr : ſans quoi il reſte verd, pour peu que l'année ſoit froide. Les Abeilles & les Guêpes livrent de fréquens aſſauts au Muſcat. La *Malvoiſie* eſt une ſorte de Muſcat. Le *Gennetin* d'Orléans eſt un muſcat blanc & ſucré.

10. *Muſcat d'Alexandrie*, ou de *Jéruſalem ;* ou *Paſſe-long Muſqué.* Ce raiſin vient en belles grappes ; dont les grains ſont longs, gros, muſqués, & quelquefois ſans pepins, d'autres fois avec un ſeul. C'eſt un excellent fruit, qui peut ſe conſerver longtems ; mais pour la maturité duquel il faut, dans nos climats, un Eté fort chaud, beaucoup de ſoleil, & une terre qui ne ſoit pas froide. Il y en a de Blanc ; & de Rouge, ſuivant M. Miller.

11. On parle de raiſin *Panaché* de noir & blanc ; dont on ne conſidere que la ſingularité. Le Muſcat Rouge eſt ordinairement gros & un peu panaché de brun, avant ſa maturité : ce qui l'a fait prendre pour une eſpece particuliere.

Il y a, chez M. Duhamel du Monceau, une eſpece de raiſin, non muſqué, où la même ſouche produit des grappes blanches & de noires ; on y trouve encore ſur la même grappe, des grains tout blancs, d'autres tout noirs, quelquefois des grains mi-partis de noir & blanc, & très-ſouvent des grains ainſi diverſifiés par quartiers.

M. Garidel fait mention d'un raiſin à belles grappes, dont les grains ſont ronds, blonds, marqués d'un point noir, & ont une ſaveur exquiſe : le *Plan Eſtrani* des environs d'Aix.

12. *Vitis uvâ peramplâ, acinis ovatis albidis* Inſt. R. Herb. Le *Bordelais*, *Bourdelais*, ou *Bourdelas ;* auſſi connu ſous les noms de *Verjus*, *Grey*, *Bicanne*, *Engregeoir*, &c. Ses grappes ſont ordinairement groſſes, longues, larges par le haut. Les grains ſont oblongs, pointus, d'un verd pâle ; leur peau eſt dure ; leur goût, d'abord très-âpre, devient paſſablement doux, vers la mi-Octobre. Mais on n'en fait point de cas pour manger crud. Nous avons dit, dans l'article VERJUS, les différens uſages auxquels on l'emploie.

13. L'ancienne Edition de ce Dictionnaire faiſoit mention d'une eſpece de Chaſſelas qui n'a *point de pepins.*

14. Le *Baumier* ou *Servimen* eſt propre à faire du vin. L'ancienne Edition de ce livre n'en dit rien de plus. * *Anc. Ed.*

15. *Vitis Damaſcena* H. R. Par. La Vigne de *Damas.* Les grains ſont gros. Il y en a de Blancs & de Rouges.

16. Le *Mélier.* Il y en a de Noir ; & de Blanc. Celui-ci eſt meilleur, ſoit pour manger ſoit pour faire du vin : & il ſe garde longtems.

Ce qu'on nomme *Mélier Verd*, ou *Plant Verd*, eſt blanc. Le vin que l'on en fait ne jaunit pas. * *Anc. Ed.*

17. Le *Bourguignon*, ou *Reſſeau*, eſt noir ; & moins bon à manger qu'à faire du vin. * *Anc. Ed.* On l'appelle encore *Fromenté*, *Meunier*, & *Farineau ;* parce que ſes feuilles ſont couvertes d'un duvet cottoneux & blanc. Les grappes ſont courtes. Les grains ſont oblongs : & comme ils ſont fort ſerrés ; il y en a preſque toujours une partie qui ne mûrit pas. Les Anglois l'appellent *Black Cluſter.* Il y a du Meunier *Blanc*, de *Gris*, & de *Noir.*

18. Le *Sammoireau* ou *Quille de Coq*, a de gros grains ; & eſt aſſez bon à manger. * *Anc. Ed.* [Ce peut être le *n.* 20. Dans le Gâtinois on nomme Rognons ou Quille de Coq des raiſins mollaſſes, blancs, & oblongs. Voyez encore le *n.* 27.]

Il y a dans l'Orléanois un raiſin que l'on nomme *Gros Noir*, ou *Samoreau Fourchu ;* dont le ſuc eſt fort noir.

19. Le *Noiraut ;* la *Teinſe ;* le *Teint ;* le *Teinturier ;* ou *Raiſin d'Orléans ;* charge beaucoup la couleur du vin. Son ſuc eſt d'un rouge foncé : au lieu que les autres raiſins, quoique fort noirs, ont le ſuc ordinairement blanc. Les feuilles de cette eſpece ſont très-rouges ; les grains ne ſont pas gros. Ils font un vin plat ; mais, comme nous l'avons dit, fort utile pour donner de la couleur.

Les Provençaux appellent *Taulier*, ou *Plan de Manoſquo*, un raiſin noir, aſſez commun dans leurs Vignes, rond, un peu ferme, doux au goût, & qui noircit les levres.

20. *Vitis Pergulana, acinis Prunorum magnitudine & formâ* C. B. Le *Rognon de Coq :* eſpece plus propre pour les treilles que pour une autre ſituation. Le grain eſt oblong & fort gros ; & il mûrit très-tard. En Provence on l'appelle *Barlantin.* [Voyez le *n.* 18.]

M. Garidel croit pouvoir diſtinguer cette eſpece d'avec une autre aſſez commune dans les Vignes des environs d'Aix, où on la nomme *Grand Guillaume.* Les grappes en ſont prodigieuſes en groſſeur & en longueur ; quelques-unes peſent juſqu'à douze livres. Les grains ſont noirs & reſſemblent à de petites prunes.

21. Ch. Eſtienne (*Maiſ. Ruſt.*) parle de *Raiſin de Livre*, ou *Daufiné :* que M. Tournefort croit être le *Vitis Allobrogica* de Pline.

22. Le Raiſin de Hambourg, apporté en Angleterre par un nommé *Warner*, donne de groſſes grappes. Les grains, tantôt rouges tantôt noirs, ſont un peu allongés, de médiocre groſſeur, très-ſucrés & vineux quand ils ont atteint leur maturité : ce qui eſt en Octobre dans le climat de Londres. * *Gard. Dict.*

23. Le Raiſin *de Petersbourg* eſt en très-belles grappes. Les grains ſont gros, allongés, & très-noirs. Ce fruit a ainſi une magnifique apparence : mais on ne trouve pas qu'il ait beaucoup de goût en Angleterre, où il ne mûrit que tard. * *Gard. Dict.*

24. Le *Jouanens* de Provence mûrit de bonne heure en Juillet ; quelquefois même à la fin de Juin. Ses grains ſont pointus, verdâtres, mollets, & aſſez doux. C'eſt une eſpece commune dans les vignes du pays.

25. Aux environs d'Aix en Provence on nomme Raiſin *Grec*, d'aſſez petites grappes ; dont les grains ſont ſerrés, d'un rouge foncé, durs, croquans, & dont la ſaveur quoique fort douce laiſſe ſur la fin un peu d'aſtriction.

26. On y donne encore le nom de *Grec*, & celui de *Barbaroux*, a une eſpece fort commune dans les vignes ; qui a la feuille, d'un verd gai ; de belles grappes aſſez lâches, dont les grains ſont ronds, d'un rouge ou roux qui laiſſe appercevoir du blanc ou une marbrure, aſſez gros, fort mous, & d'une ſaveur très-douce.

27. Ce que l'on appelle dans le même pays *Aulivetos*, ou *Teſticule de Gau*, mûrit de bonne heure, après les eſpeces les plus hâtives. Les grains ſont longuets, pointus, d'un noir rougeâtre, & d'une ſaveur douce. [Voyez le *n.* 18.]

28. *Vitis Americana, Abutyli folio, acinis atro-purpureis* Plumer. La Vigne *des Boucaniers*. Les ſarmens ſont pleins de jus : & on les ſuce pour ſe déſaltérer. Les feuilles ſont entieres, fortes, épaiſſes, ſucculentes. Les grains ſont d'un violet foncé. M. Duhamel en a élevé de pepins, qu'il avoit reçus de Canada.

29. *Vitis Canadenſis, Aceris folio* Inſt. R. Herb. Ses feuilles ſont grandes, & aſſez reſſemblantes à celles de l'Erable. M. Duhamel (*Tr. des Arbres & Arbuſtes*, T. II, p. 360) dit avoir élevé de pepins une Vigne de Canada, qu'il croit être celle-ci : elle pouſſe & fleurit plus de quinze jours avant les autres Vignes. Mais M. Duhamel n'y trouve que des fleurs dépourvues d'étamines : ce qui fait qu'elle ne donne pas de fruit. Comme elle défleurit avant que les autres Vignes entrent en fleur, on n'a pas encore pu la mêler avec quelque eſpece propre à la féconder. Elle ſe dépouille auſſi plus tôt que les Vignes de France.

30. *Vitis quinquefolia Canadenſis Scandens* Inſt. R. Herb. La *Vigne-Vierge* ; ainſi nommée de ce qu'elle donne rarement des fruits. Ses ſarmens grimpent de maniere à tapiſſer les plus hautes murailles en s'y cramponant, & faiſant toujours de nouveaux progrès pendant une longue ſuite d'années. Elle s'eſt fort bien naturaliſée en France, où on l'a apportée de Canada. Les pédicules ſont alternes : & chacun d'eux porte cinq feuilles, plus ou moins volumineuſes, en ovale allongée, pointues par les deux bouts, terminées en longue pointe à leur extrêmité antérieure, dentelées de loin à loin en ſcie ſur leurs bords. Elles rougiſſent en Automne ; ce qui produit un bel effet. Après quoi elles tombent.

31. *Voyez* d'autres eſpeces de Vignes *de l'Amérique ;* dans M. Tournefort.

32. M. Garidel a fait une ample énumération des différentes eſpeces que l'on cultive aux environs d'Aix.

Conſultez encore l'*Hortus Catholicus* de Cupani : M. Linnæus *Sp. Plant.* Ed. 2, p. 293 & 294.

Chaque Vignoble affecte certaines eſpeces & certains noms. Souvent même les noms varient d'un village à un autre. Et la plupart de ce que l'on qualifie d'Eſpeces particulieres ne ſont que des Variétés. La Nomenclature de ce genre de plantes eſt donc très-embarraſſante. Nous croyons devoir borner ici ce que nous avions à dire pour l'éclaircir.

. . . . Neque quàm multæ ſpecies, nec nomina quæ ſint,
Eſt numerus : neque enim numero comprendere refert.
Quem qui ſcire velit, Lybici velit æquoris idem
Diſcere quàm multæ Zephyro turbentur arenæ,
Aut, ubi navigiis violentior incidit Eurus,
Noſſe quot Ionii veniant ad littora fluctus:

dit Virgile, après avoir fait une énumération de quelques eſpeces de raiſins qui nous ſont inconnues, mais qui étoient célebres dans ſon tems ; *Georg.* L. 2, v. 103, &c.

33. On nomme improprement VIGNE DU CANADA la plante dont nous avons parlé ſous le *n.* 2 de l'article TOXICODENDRON.

USAGES.

En écraſant & exprimant ſous des preſſoirs le raiſin au ſortir de la Vigne, on en obtient une liqueur ambrée, douce & très-ſucrée, que l'on appelle *Vin Doux*, ou *Moût* (en Latin *Muſtum*). On met enſuite cette liqueur dans des tonneaux : où fermentant elle ſe dépure, acquiert de la force, & forme un Vin plus ou moins bon, & plus ou moins ſpiritueux ; ſelon l'eſpece de raiſin, la nature du ſol, le degré de maturité du fruit, & l'attention qu'on y a apportée. *Voyez* VIN. Si l'on diſtille le Vin, on en retire une Eau-de-Vie ; puis un Eſprit : *Voyez* DISTILLATION, *pp.* 818 & 819. Si le vin continuoit à fermenter il deviendroit trop acide, & formeroit le Vinaigre : *Voyez* VINAIGRE.

Le Raiſin eſt un des meilleurs fruits que l'on mange en automne. Celui que l'on a pu garder juſqu'après l'hiver fait honneur aux deſſerts ; mais a beaucoup perdu de ſon mérite.

Dans nos climats on priſe beaucoup, pour manger, les raiſins muſcats & les chaſſelas.

Nous avons déja indiqué que certaines eſpeces de raiſins ſont propres à être ſéchées. Il faut ajoûter que le muſcat blanc eſt un de ceux qui ſe ſéchent au ſoleil & au four. On fait encore ſécher au four le Raiſin ſans Pepins. Voyez le *Tome II*, p. 148.

On fait une aſſez grande conſommation de *Raiſins Secs*, ou de *Paſſe* (*Uvæ Paſſæ*) dans preſque toute la France, tant pour des tiſannes pectorales, que comme aliment en Carême. Les Muſcats viennent ſurtout de Frontignan en Languedoc. On nomme *Picardans*, de petits raiſins aſſez ſucculens, qui viennent de Languedoc & de Provence. Les *Jubis*, ou *Raiſins de Caiſſe*, ſont auſſi de Provence ; particuliérement de Roquevaire, Oriol, & des environs : Voici *Comment on les fait Sécher.* Les ayant cueilli en grappe, on les lie avec du fil, on les paſſe dans un autre fil noué par les deux bouts, & on les plonge ainſi dans de la leſſive bouillante (ſouvent faite avec de la ſoude) & à laquelle on mêle volontiers un peu d'huile : on les y tient juſqu'à ce qu'ils ſe rident. On les expoſe enſuite au ſoleil pendant ſix à ſept jours. Puis on les range dans des caiſſes en les preſſant doucement. * Garidel, *Hiſt. des Plantes d'Aix*, p. 501. Ces raiſins ont un goût ſucré & délicat. Il faut préférer les plus nouveaux, & en plus belles grappes.

Les Raiſins Sols, ou *Sorts ; Raiſins au Soleil*, ou *Raiſins d'Arq ;* (autres Raiſins ſecs) nous viennent d'Eſpagne, en barils de quarante ou cinquante livres. Ils ſont d'une couleur tirant ſur le violet, ou le rouge ; égrainés, & très-agréables au goût.

Les Raiſins d'Eſpagne proprement dits ſont de petits raiſins, un peu plus gros & moins ſecs que les raiſins de Corinthe. On nous les apporte égrainés, dans des barils du poids de cent livres ou environ. On tâche de les ſubſtituer quelquefois aux raiſins de Corinthe ; mais il ne faut pas s'y laiſſer tromper.

Les Raiſins de Corinthe ont la baye petite, ſéche, blanche, noire ou rouge. Ils nous viennent de pluſieurs Iſles de l'Archipel ; mais particuliérement de l'Iſthme de Corinthe. On les vend en grains : il faut les choiſir petits, nouveaux, & en groſſe maſſe. Ils ſe conſervent pendant pluſieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air.

En quelques pays ils entrent dans pluſieurs ragoûts. On les ſubſtitue quelquefois, en Médecine, aux raiſins de Damas. D'autres fois on preſcrit ceux même de Corinthe : Voyez APOZEME *Diurétique.*

Les Raiſins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie. Ils ont le grain extrêmement gros ; auſſi-bien que les grappes. On aſſure qu'on en cueille dans le pays, qui peſent juſqu'à vingt ou vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & applatis, dans des *buſtes*, qui ſont des

boîtes de ſapin à demi-rondes, leſquelles peſent depuis quinze juſqu'à ſoixante livres. Ils ſont fort en uſage dans les tiſannes pectorales : où on les emploie, comme les dattes, les jujubes, & autres fruits béchiques. Il faut les choiſir nouveaux & bien nourris. Les véritables raiſins de Damas ont un goût fade & déſagréable.

Les Raiſins de Calabre ſont un peu gras, mais de bon goût. On les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mouſſerons ou des morilles. Les barils de ces ſortes de raiſins peſent depuis quatre-vingt-dix juſqu'à cent livres.

Tous ces raiſins ſecs, dit l'Ecole de Salerne, ſont contraires à la rate ; mais bons pour la toux & pour les maux de reins.

Conſultez l'article des VINS *Artificiels*.

Conſerver le Raiſin.

1. Voyez l'article *Conſerver* les FRUITS.

2. *Pour Conſerver le raiſin, pendant toute l'année :* Prenez de la poix fondue ; trempez-y la queue du raiſin ; mettez la grappe ſécher au ſoleil ; & au bout de deux jours, portez-la dans une chambre bien ſéche, où vous la tiendrez ſur de la paille de froment.

3. Faites bouillir de l'eau de citerne, dans un chauderon, avec un peu de miel : trempez-y le raiſin ; & l'y laiſſez cuire un peu.

4. Profitez d'un tems ſerein, pour couper le raiſin, vers les huit heures du matin lorſqu'il ne tombe plus de roſée : & plongez les grappes dans de l'eau ſalée, dans laquelle vous aurez jetté un peu de vin bouillant ou de moût. Puis les gardez ſur de la paille d'orge.

5. D'autres les tiennent dans un vaiſſeau bien clos de toutes parts.

6. *Conſultez* l'article FRUITERIE.

Conſerver le Raiſin ſur les Treilles juſqu'après l'hiver.

Enveloppez-le dans des ſacs de papier, ou de toile de crin. Quelques-uns mettent un ſac de toile cirée, par-deſſus celui de papier. Il y a des perſonnes qui regardent les ſacs de gaze comme beaucoup ſupérieurs à ceux de crin ; prétendant qu'ils ſervent pendant plus de vingt ans ; & que le gluten de la gaze fait que les mouches craignent de s'y poſer. D'autres conteſtent ce fait ; & aſſurent que la gaze devient flaſque, retient l'humidité, & nuit ainſi au raiſin. Au reſte tous les ſacs ont l'inconvénient d'empêcher le raiſin de ſe colorer, ſi on les y met trop tôt : & ſi un grain ſe gâte, la contagion s'étend ſans que l'on s'en apperçoive.

Ratafia de Raiſin.

Voyez RATAFIA *de Frontignan* & *de Muſcat.*

Blanchir, ou *Glacer*, *le Raiſin.*

On fait de même que pour les CERISES.

ON fait quelquefois du *Verjus* avec le raiſin encore verd.

On prétend que le raiſin que l'on mange ſéparé de ſa peau & des pepins, remédie à l'ardeur du foie & de la bile.

Vigne Thériacale.

Les Anciens ont fait grand cas de ce qu'ils nommoient *Vigne Thériacale ;* à raiſon de la grande vertu qu'ils diſoient que poſſédoit ſon vin contre la morſure des ſerpens & autres bêtes venimeuſes ; propriété qui s'étendoit juſqu'à ſes feuilles pilées, & appliquées en forme de cataplaſme ſur la plaie ; & même aux cendres de ſon ſarment. La *Maniere de Préparer* cette Vigne étoit de Fendre la longueur de trois ou quatre doigts de la partie d'en-bas du ſarment que l'on vouloit planter ; & après en avoir ôté la moëlle, y ſubſtituer du mithridate ou de la thériaque ; puis envelopper de papier, & planter, la partie ainſi médicamentée. D'autres répandoient enſuite encore de la thériaque ſur les racines.

Vigne Laxative.

Pour communiquer à la Vigne une vertu laxative ; on fendoit de même le ſarment pour y inſérer quelque laxatif : ou l'on arroſoit ſes racines avec quelque drogue laxative.

Au reſte on convenoit que les ſarmens de Vigne ſoit thériacale ſoit laxative ne conſervoient pas la vertu du ſep, quand on les en avoit ſéparé ; & que même la propriété, ſoit de la thériaque, ſoit des laxatifs, s'affoibliſſoit dans la Vigne par ſucceſſion de tems.

Maniere de rendre les Vignes Médecinales, de ſorte que les raiſins qu'elles produiront, & le vin qu'on en tirera, lâchent doucement le ventre, & purgent ſans incommodité.

Vers le tems des vendanges, lorſqu'on déchauſſe les Vignes, il faut déchauſſer autant de ſeps que l'on croira en avoir aſſez pour certaine quantité de vin ; & les marquer : puis les biner tout autour & les bien monder. Cela fait, on prendra des racines d'ellébore, que l'on pilera dans un mortier ; & on les rangera tout autour du ſep. Puis on mettra autour de cet ellébore, de vieux fumier bien pourri, de vieilles cendres, & deux parties de terre ; & on mettra de la terre par-deſſus le tout. Il faudra recueillir ſéparément le vin qui viendra de ces ſeps. Si on veut le garder juſqu'à ce qu'il ſoit vieux, pour lâcher le ventre ; on le pourra faire ſans le mêler avec d'autre vin. Si on prend un verre de ce vin, avec un peu d'eau, avant de ſouper, il purge ſans danger ni incommodité.

D'autres, en déchauſſant les Vignes, ſe contentent de mettre autour des racines trois faiſceaux d'ellébore noir ; puis jettent la terre par-deſſus. On met un plein verre de ce vin parmi le reſte de la boiſſon, pour lâcher le ventre, & purger ſans incommodité.

Vigne Soporative.

On prétendoit encore avoir du vin qui auroit la vertu d endormir ; en mettant de l'opium, ou du jus de mandragore, dans l'inciſion faite au tronc de la Vigne : ou en mettant des plantes ſoporatives deſſous & tout autour de la racine du ſep. Dioſcoride, en parlant du *Vin Photien*, dit même qu'il ſuffit que ces plantes croiſſent auprès du ſep, & qu'elles l'environnent.

LA Médecine méconnoit depuis longtems ces pratiques, autrefois célebres. Mizauld, Médecin qui vivoit dans le XVIe ſiecle, eſſaya de les remettre en vogue, & publia ce qu'il avoit recueilli des anciens Auteurs d'Œconomie Rurale & d'Hiſtoire Naturelle, tant ſur l'art de rendre médicamenteux le raiſin & le vin, que les autres fruits, les diverſes

plantes qui nous ſervent d'alimens, & juſqu'à la chair des animaux. Son ouvrage eſt intitulé : *Artificioſa Methodus comparandorum hortenſium fructuum, olerum, radicum, uvarum, vinorum, carnium & juſculorum ; quæ clementer purgent, & variis morbis ubique ullâ noxâ & nauſeâ blandè ſuccurrunt.* : Lutet. Fed. Morel, 1575, *in*-8°. Cette édition, que M. Seguier ne cite pas dans ſa *Bibliotheca Botanica* ; ou dont, au moins, il rapporte le titre abſolument différent (*p.* 381) ; paroît avoir du rapport avec d'autres ouvrages qu'il y indique ſous le nom de *Mizaldus*.

Toutes les eſpeces de Vignes ont un beau feuillage, & couvrent bien les eſpaliers, les tonnelles, les berceaux, &c. Le feuillage de la Cioutat & de quelques autres, plaît par ſa ſingularité. Nous avons dit quel eſt l'avantage de la Vigne Vierge ; dont le fruit n'eſt d'aucun uſage.

Voyez l'article NOYER, p. 657, col. 2 ; & 658, col. 1.

Dans les pays de vignobles, les haies ſe trouvent aſſez ſouvent fourrées de piés de Vignes, qui n'étant point taillés pouſſent de longs ſarmens. Les Pêcheurs du Bordelais ramaſſent avec ſoin ces ſarmens ; qu'ils tordent comme des harts, & dont ils réuniſſent pluſieurs enſemble, qui leur ſervent de cordages pour amarrer leurs canots & leurs filets. * *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* de M. Duhamel, T. II, p. 362.

Voyez EPAMPRER.

On ſe chauffe avec les Sarmens que l'on coupe lors de la Taille. La chaleur de ce feu, qui eſt clair & vif, paſſe pour être d'un grand ſecours contre les rhumatiſmes & pluſieurs autres maladies. La cendre en eſt très-fine : on en fait quelquefois des coupelles, des mouſles, &c.

Au printems, lorſque la Vigne eſt en pleine ſeve, on en coupe les ſommités pour obtenir une liqueur abondante, fort claire. La force de la ſeve en fait encore ſortir naturellement de divers endroits, le long des ſeps : & comme elle découle goutte-à-goutte, on la nomme *Larme*, ou *Pleurs*. Ce ſuc paſſe pour un bon lithontriptique. Il eſt apéritif, déterſif. On en diſtille dans les yeux, pour en guérir la rougeur, les taies, les nuages, l'ophthalmie ; & éclaircir la vue. Il remédie aux démangeaiſons, ſi on les en lave après les avoir frottées de nitre. Ce ſuc paſſe auſſi pour être confortatif dans les fievres malignes. En ſe lavant de cette liqueur, on ſe guérit quelquefois de la galle & de toutes les affections de la peau. Quelques gouttes verſées dans l'oreille, guériſſent certaines ſurdités peu conſidérables. On dit qu'il ôte les taches de rouſſeur du viſage. Ce ſuc, expoſé durant un an au ſoleil, s'épaiſſit en conſiſtance de miel ; & devient un baume utile pour nettoyer & guérir toutes ſortes de plaies & d'ulceres.

Conſultez le mot SUC *Lymphatique*. Voyez auſſi la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. 5, ch. 2, art. 4 ; & L. 1, p. 62-3.

Le Marc qui ſort du preſſoir, étant pourri en terre pendant un an, fournit aux Vignes un engrais qui n'altere pas la qualité du vin. On aſſure que c'eſt un excellent amendement pour les aſperges. Le marc nouvellement exprimé s'échauffe beaucoup : & attendu qu'il contient quantité de parties ſpiritueuſes, on l'emploie comme un remede efficace pour les rhumatiſmes, & les engourdiſſemens des membres ; la maniere d'appliquer ce remede eſt d'enfouir dans un tas de marc échauffé, le membre malade. Ce marc pourroit fournir une eau-de-vie : mais cette diſtillation a été défendue en France par un Arrêt du Conſeil daté du 4 Février 1686.

CULTURE.

La Vigne réuſſit dans les pays chauds ; & dans différens degrés de climats tempérés.

On ſeme fort rarement les pepins pour la multiplier : ce procédé ſeroit trop long ; peut-être même fait-il que la Vigne tarde longtems à donner du fruit : V. le *Tr. des Arb. & Arbuſtes*, de M. Duhamel, T. II, p. 361.

La Vigne ſe multiplie fort aiſément par Marcottes ; & par Boutures. On peut encore la Greffer.

On nomme *Sautelle* ou *Sauterelle*, un ſarment que l'on a coudé ou couché en terre ſans déchauſſer la ſouche ; & que l'on ne ſevre qu'au bout de deux ou trois ans. Nous avons dit (T. I, *p.* 738) que l'on taille des branches enſorte qu'il y reſte un peu de vieux bois ; & que cette extrêmité, qui forme une petite croſſe, pouſſe facilement des racines quand elle eſt plantée. C'eſt ce qu'on nomme en pluſieurs endroits, une *Croſſette* ; ailleurs, un *Chapon*, ou une *Broche* : & en Latin, *Malleolus*. On donne la préférence aux croſſettes dont le bois eſt intérieurement d'un verd clair ; & on ne tient pas beaucoup de compte de celles qui l'ont verd-brun.

On prend ces Boutures, en hiver, ſur des ſeps de bonne qualité ; & on les conſerve en bottes dans le cellier, juſqu'au tems de la plantation. Sur la fin de Mars, on met tremper ces bottes, l'eſpace de huit jours, dans un foſſé bourbeux : puis on plante les ſarmens, ainſi diſpoſés à produire des racines.

On multiplie encore la Vigne par de jeune plant enraciné, que l'on tient quelque tems en pépiniere ; ou par du plant enraciné, provenu du ravalement des hautes Vignes. Conſultez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 347.

Kolbe parle de ſarmens, longs d'un pié ou de dix-huit pouces, que l'on ſema dans une terre labourée ; qui produiſirent tous de bon plant : & il dit que telle fut l'origine des raiſins qui donnent le Vin du Cap. * *Deſcript. du Cap de Bonne-Eſpérance*, part. 2, ch. 7.

Dans les bois de la Louiſiane & du Canada, où la Vigne croît naturellement, peut-être ſe multiplie-t-elle d'elle-même par Rejettons. Mais il eſt vraiſemblable que c'eſt le plus ſouvent par ſes Semences : ce qui doit occaſionner le grand nombre d'eſpeces ou variétés que l'on y rencontre : dont aucune juſqu'à préſent n'a paru bien reſſembler à celles de France. On ne fait preſque point de vin dans ces Colonies. En Canada on ne cultive même pour manger, aucunes eſpeces du pays ; on préfere celles de France, quoique difficiles à préſerver des rigueurs de l'hiver en ce climat. Les raiſins du pays viennent rarement à maturité dans la ſaiſon où l'on pourroit en faire uſage. On en a cependant vu de mûrs à Quebec, à la fin de Septembre : leur grain étoit fort petit ; il avoit bon goût ; mais la peau étoit très-épaiſſe : il contenoit beaucoup de gros pepins, & une petite quantité de jus rouge très-foncé. * *Tr. des Arbr. & Arbuſtes.* M. Le Page dit que le bord des prairies de la Louiſiane fournit une Vigne aſſez reſſemblante au Pineau de Bourgogne ; & que ſes raiſins donnent du vin qui devient paſſable quand on a l'attention de l'expoſer au ſoleil en Eté, & au froid pendant l'hiver. Cet Hiſtorien de la Louiſiane ajoûte qu'il n'a jamais pu faire de vinaigre avec ce vin. * *Journal Œconomique*, Octobre 1751.

Terroirs propres à la Vigne.

La meilleure terre pour la culture de la Vigne eſt celle qui eſt un peu forte, & expoſée au Midi ou au Levant. Je dis un peu forte : car elle ne doit être ni trop forte, ni trop graſſe, ni trop meuble, ni trop maigre ; mais mitoyenne entre toutes ces qualités, enſorte cependant qu'elle ſoit aſſez menue, ferme & ſubſtantieuſe. Dans un pays froid, les Vignes doivent regarder le Midi ; en pays chaud, l'Orient ou le Septentrion, pourvu qu'elles y ſoient à l'abri des vents d'Eſt & Sud.

Il paroît bien prouvé que dans les terres légeres & chaudes le Vin eſt délicat, prompt à boire, & peu de garde ; & que celui des terres fortes eſt vigoureux, qu'il ſe garde longtems, mais eſt ordinairement dur les premieres années.

Les terres pierreuſes & ſituées ſur des côteaux à une bonne expoſition, ſont fort avantageuſes : le vin en eſt excellent. Néanmoins il ne faut pas que le côteau ſoit trop roide & droit ; il ſuffit qu'une pente douce le mette à portée de recevoir les rayons du ſoleil dans ſa totalité, & de laiſſer égoutter les eaux. Une des meilleures eſpeces de Vigne que l'on puiſſe y planter, eſt celle qui a beaucoup de ſuc, & dont le grain eſt mollet. Il eſt cependant vrai qu'elle a de la peine à y venir : mais elle donne de bon vin quand elle a bien pris.

Les terres au fond deſquelles il y a beaucoup de cailloux ou de gravier, ſont encore favorables pourvu qu'elles ſoient mêlées de terre graſſe ou argilleuſe, & qu'on les rafraîchiſſe ſouvent par de profonds labours. On leur en donnera au moins trois, tous les ans. Il y vient du vin qui eſt fort, & délicat. Mais lorſque les pierres & cailloux ſont en quantité à la ſuperficie, c'eſt beaucoup riſquer que d'y planter de la Vigne : la grande chaleur qui vient de leur réverbération, peut la faire périr en Eté ; de même qu'en hiver le grand froid qu'ils entretiennent. Si on en met dans une terre toute graveleuſe & pierreuſe, non mêlée d'argille, on ne labourera pas profondément ; la racine n'y deſcend pas beaucoup : & deux labours ſuffiront ordinairement. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 345.

Le ſommet d'une montagne eſt préjudiciable à la Vigne ; de même qu'un endroit expoſé à la biſe ; dans nos climats. Ce plant demande un air plus chaud que froid, & plutôt ſerein que pluvieux : il a beaucoup à craindre des orages & autres intempéries de l'air.

Les terres expoſées au Couchant ſont les plus mauvaiſes pour la Vigne.

Quelques Auteurs diſent que ſi le lieu eſt ſujet aux vents, on peut expoſer de la Vigne au Septentrion ou au Couchant. Dans un climat bien tempéré, elle ne laiſſe pas de réuſſir expoſée un peu vers le Couchant : mais elle fait toujours mieux au Levant.

Les terres ſabloneuſes ſont encore propres pour planter la Vigne, ſur-tout quand elles ſont bien ſituées ; le vin blanc qui en vient, eſt plus délicat que le rouge. Mais elles donnent peu : & le plant y eſt ſujet à couler. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 345-6.

Un terrein plat fournit beaucoup de vin ; mais dépourvu de qualité.

En général, un ſol trop ſec n'eſt pas avantageux pour la Vigne : & il faut ne pas mettre de celle qui donne un raiſin ferme, dans une terre chaude & ſéche.

Virgile (*Georg.* II, 112-3) dit que la Vigne ſe plaît ſur des côteaux bien découverts.

» La main qui a formé le globe de la terre ... a élevé, d'eſpace en eſpace, des montagnes & des collines afin de ménager des expoſitions favorables à la » Vigne & aux plantes qui ont beſoin d'une forte » réflexion de la lumiere pour mûrir parfaitement » leurs fruits. Tous ces terreins qu'elle a abaiſſés en » pente ..... ne ſont-ils pas autant de grands eſpaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion ſe trouve unie à la bonté du » plein air ? * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 322.

On prétend en général que les Vignes réuſſiſſent peu en plaine. Cependant Virgile ſemble regarder les plaines ou les vallons même comme excellens pour ces plantes. On peut en juger par ces Vers.

Quæ pinguis humus, dulcique uligine læta,
Quique frequens herbis & fertilis ubere campus,
Qualem fæpè cavâ montis convalle ſolemus
Deſpicere ; hùc ſummis liquuntur rupibus omnes,
Felicemque trahunt limum : quique editus auſtro
Et filicem curvis inviſam paſcit aratris.
Hic tibi prævalidas olim multoque fluentes
Sufficiet baccho vites ; hic fertilis uvæ,
Hic laticis qualem pateris libamus & auro, &c.

* Georg. Liv. II, v. 184 & ſuiv. Voyez-y encore le 273.

La Vigne de nos climats ne dure pas longtems dans un endroit humide & aquatique ; & le vin qu'elle produit, n'eſt ni bon ni de garde. Cependant une eau vive qui coule à fleur de terre, ne nuit point aux Vignes : elle leur eſt même favorable par l'humidité habituelle qu'elle entretient auprès des racines. Mais (dit-on) il faut obſerver que cette eau ne ſoit ni amere ni ſaumâtre : parce que le vin en contracteroit le goût. Nourſe (*Camp. Fœl.* pag. 325-6) croit même que la réverbération de la ſurface d'une eau courante & fort large, ſur laquelle le ſoleil frappe pendant longtems, peut beaucoup contribuer à mûrir le raiſin expoſé ſur des côteaux qui la bordent. Au reſte, conſultez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 346.

Nous penſons qu'on doit ne point planter de Vignes dans les vallées profondes. Quoiqu'il y vienne beaucoup de raiſin, il ne peut mûrir dans la ſaiſon, ce qui fait un vin verd & de peu de valeur : joint à ce que la Vigne y eſt ſujette aux gelées d'hiver & de printems, & à couler. Le raiſin s'y pourrit encore aiſément ; ce qui donne au vin un goût de moiſi. Quand l'année eſt pluvieuſe, il y a dans ces fonds une partie du raiſin qui ſe fend & creve ; & l'autre ne donne qu'un vin inſipide & ſujet à tourner & à d'autres accidens. Si cependant on y plante des Vignes, il faut en choiſir qui ne produiſent que des grappes dont le grain ne ſoit pas ſerré ; afin que le ſoleil les frappe librement. V. le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 345.

Une terre toute de craie ou de marne, eſt paſſablement bonne : telle que celle d'Oigny ſur Yonne. Mais la pure argille, & la terre à Potier, ſont abſolument contraires à la Vigne.

Au reſte, comme il eſt fort difficile de rencontrer tous les avantages de la terre & de l'expoſition, un bon Vigneron accommodera les inſtructions que nous lui donnons, aux circonſtances où il ſe trouvera.

Pour planter une Vigne, on doit ne ſe fier aux marques d'une bonne terre qu'après qu'on aura fait l'expérience du vin qu'elle produira : car ce ſeroit peine perdue, & dépenſe ſuperflue, que de planter une Vigne qui rapporte peu. Cette expérience

pourra être pratiquée en cette maniere. Faites une foſſe de deux piés de profondeur dans cette terre; mettez dans un verre d'eau de pluie bien nette une motte de la terre du fond; mêlez & battez cette eau, puis laiſſez-la repoſer juſqu'à ce que la terre ſoit repoſée au fond du verre, & que l'eau ſoit claire comme auparavant. Alors vous goûterez l'eau. Si vous y trouvez une ſaveur déſagréable, le vin s'en reſſentira. Nous rapportons ceci d'après Virgile, *Georg.* L. II, v. 238, &c. Mais nous ſommes très-perſuadés qu'il n'eſt pas à beaucoup près auſſi facile de connoître les terroirs qui ſont propres à donner de bon vin.

Quand on eſt curieux d'avoir de bon vin, on ne Fume pas les Vignes: il eſt fort difficile que la terre nourrie & engraiſſée de fumier, n'en retienne la ſaveur, & ne la communique au vin; qui, outre l'inconvénient du goût déſagréable, eſt encore ſujet à ſe gâter facilement & bientôt. De plus, le fumier fait vieillir promptement, & devenir ſtériles, les Vignes; en les épuiſant dès les premieres années. Le marc de raiſin, comme nous l'avons déja dit, ne produit que d'excellens effets ſur les Vignes au pié deſquelles on le met, après l'avoir laiſſé pourrir pendant un an. Si on l'y enfouiſſoit plus tôt, le feu dont il eſt pénétré deſſécheroit les racines & les ſeps.

M. Schmidt (*Traités ſur divers ſujets intéreſſans*, p. 164) rapporte qu'un Gentilhomme Allemand faiſant creuſer une cave, remarqua que l'on en tiroit une terre qui reſſembloit à des pyrites: il en fit mettre dans ſes Vignes; & elles donnerent pendant longtems un vin ſupérieur en qualité & dont juſqu'alors on n'en avoit point recueilli de pareil dans le canton.

Voyez, ci-deſſous, *Provigner;* & *Terrer.*

Choix du Plant.

La qualité du plant eſt eſſentielle pour celle du raiſin & du vin. Chaque pays en a qui y réuſſit mieux que d'autre. C'eſt de ce plant qu'il faut tâcher de ſe pourvoir par préférence. Enſuite on eſſaiera diverſes ſortes de bons plants d'autres cantons: & on n'en adoptera qu'après des eſſais ſuffiſans; que la prudence dicte de faire toujours d'abord en petit.

Maniere de Planter la Vigne.

Quand vous croirez avoir trouvé une bonne piece de terre, & que vous aurez amaſſé du plant, tendez un cordeau le long de la piece; & marquez une raie d'un bout à l'autre. Cette raie étant faite, marquez-en une autre, en portant le cordeau à environ quatre piés & quatre pouces plus loin, ſi la terre eſt légere & ſabloneuſe; ou à trois piés & demi ſeulement dans une terre un peu forte. Continuez ainſi dans toute la piece. V. Virgile, *Georg.* II, vers 274-5-6-7, &c. Creuſez enſuite le long de ces raies, un rayon d'un pié & demi de large ſur autant de profondeur: V. Virg. *Georg.* II, v. 288-9. Cela étant fait, prenez deux croſſettes, ou deux marcottes enracinées; poſez-les obliquement ou de biais, dans le rayon, à deux, trois, ou quatre, piés l'une de l'autre; couvrez-les de terre; & continuez ainſi juſqu'à ce que tout ſoit planté. Il peut même ſuffire d'une ſeule à chaque endroit, ſi le plant eſt de nature à fournir beaucoup, & que la terre y ſoit bien favorable. *Voyez* AUGELOT. M. Pluche (*Spect. de la Nat.* T. II, p. 346) a vu mettre trois ou quatre boutures enſemble, dans des trous eſpacés ſeulement d'un pié: & par la ſuite on arrachoit le ſuperflu. Il avertit de les enterrer peu.

Quand on ſe ſert de Croſſettes; comme elles n'ont pas encore de racines, le plant avance moins pendant la premiere année que celui des Marcottes. Elles peuvent même manquer: c'eſt pourquoi il eſt plus ſûr d'en mettre deux dans chaque trou; ſauf à en arracher une l'année ſuivante, ſi elles réuſſiſſent toutes deux.

Les ſarmens que l'on couche en terre, ſans les ſéparer du ſep, pour obtenir des Marcottes enracinées, doivent tous avoir deux ou trois yeux à l'extrêmité qui paroît dehors au-delà de ce qui eſt enterré. Ces marcottes ſont en état d'être ſevrées & plantées l'année ſuivante. On peut en faire pluſieurs d'un même ſep. Une bonne méthode eſt celle de faire paſſer le ſarment par un pot troué, qu'on emplit de terre, laiſſant ſortir un bout garni de deux yeux: au bout d'un an on ſépare la marcotte d'avec le ſep; & renverſant le pot où elle a pris racine, on la plante en motte. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 347-8.

Il ne peut qu'être utile, de mettre deux pouces de bonne terre au-deſſus de chaque plant.

Tems de Planter la Vigne.

On peut planter la Vigne depuis le commencement de Novembre juſqu'au quinze ou au vingt d'Avril, quelque tems qu'il faſſe; pourvu cependant qu'il ne gele point.

Maniere de Provigner.

L'on provigne en Novembre, Décembre & Janvier, après avoir taillé. Dans des endroits froids on attend juſqu'en Février, & Mars.

L'on couche le plus beau jetton d'un ſep, en coupant ſes compagnons à deux yeux ou nœuds près de la tige. Quelquefois ſi le ſep eſt beau, l'on en prend deux jets; que l'on couche doucement l'un derriere l'autre, ſous ſes piés, dans la foſſe; puis on les recouvre de terre. On fait la foſſe bien profonde, afin que l'année ſuivante le provin puiſſe ſoutenir l'amendement du fumage. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 347, 349, 350. Jamais on ne fume la mere, ni le premier & principal brin: on les déchauſſe ſeulement en Décembre ou Janvier, quand on fume les provins, afin que les parties déja anciennes & vigoureuſes reçoivent la neige & la pluie, qui peuvent faire groſſir les piés. A Chablis & par tout le Tonnerrois & l'Auxerrois, on provigne aux mois d'Octobre, Novembre & Décembre, dans les terroirs pierreux; depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Avril, dans les terres glaiſeuſes & argilleuſes, & non plus tôt; parce que l'eau qui croupiroit dans les foſſes feroit pourrir & mourir le plant, la gelée y ſubſiſtant tout l'hiver & une partie du printems.

Maniere de Terrer la Vigne.

Ce ſecours qu'on lui donne, ne lui eſt pas moins utile que le fumier. On ne le fait qu'en vue de rendre fertiles les Vignes qui ne le ſont pas.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer, ſi l'on n'a ſoin d'y mettre quelque amendement ſoit pour prévenir ce défaut ſoit pour y remédier. Les unes en demandent plus, d'autres moins.

Le deſſus & le gazon de la terre des chemins fréquentés, ſont très-propres à terrer les Vignes. Si cette

cette terre, miſe en monceaux, paſſe un hiver au grand air avant d'être miſe dans les Vignes, elle ſera incomparablement meilleure, & y fera l'effet d'un amendement conſidérable. V. Virgile, *Georg.* II, v. 259, &c.

En général, le tranſport de nouvelle terre eſt important, ſurtout lorſqu'on voit qu'une Vigne ne fait que de médiocres productions. L'effet de ce tranſport eſt bien plus durable que celui des fumiers. Il eſt vrai que le fumier oblige la Vigne à rendre plus promptement & une plus grande abondance de raiſin : mais le vin qui eſt dû au renouvellement du ſol, eſt moins ſujet à la graiſſe, & il a beaucoup plus de qualité. Dans les bons vignobles on ne fume jamais la Vigne que quand on y fait des foſſes profondes. La terre neuve a ſur le fumier l'avantage de pouvoir être miſe ſur les racines mêmes, ſans que l'on ait à craindre qu'elle les pourriſſe ou qu'elle les brûle. Néanmoins on préférera toujours de la mêler par degrés avec la terre de la ſuperficie, enſorte qu'elle ait le tems de ſe bien mûrir avant de parvenir auprès des racines.

Outre la terre des chemins, on peut encore prendre celle qui borde les haies & celle des foſſés qui enclоſent les héritages. Si on veut employer la vaſe des étangs, mares, ou autres lieux inondés, il faut la laiſſer mûrir pendant deux ou trois ans ; ſans y rien ſemer ; obſervant de la remuer fréquemment : à meſure qu'on s'appercevra qu'elle ait mûri, on en mêlera un peu avec la terre de la Vigne.

Un uſage aſſez commun eſt de mener la terre neuve par hottées au haut de la Vigne, lorſqu'elle eſt ſur un terrein en pente ; ce que l'on appelle *Vignes Moyennes*, dans quelques cantons : l'on compte que les labours, remuemens, & mêlanges, conduiſent ſuffiſamment cette terre vers le bas. On la verſe donc ſur la crête du plant d'en-haut, hottée ſur hottée, formant une épaiſſeur égale de douze à quinze pouces ſur environ deux toiſes de longueur. Il faut que le propriétaire ſoit préſent à toute cette opération ; & qu'il ſoit ſûr que l'on prend la terre dans l'endroit qu'il a déſigné : ſon abſence rendroit preſque toujours imparfait ce travail ; du ſuccès duquel dépend celui de la Vigne. On doit convenir qu'il n'eſt malheureuſement que trop vrai que la plupart des ouvriers de la campagne ſont infideles ; & que l'œil du maître les oblige à exécuter ſes volontés. Ils ont encore l'adreſſe de lui ſuggérer, par des raiſonnemens ſpécieux, une crédulité qui tourne à leur profit ; quand il n'a pas aſſez de connoiſſance pour ſe garantir du piege, ou aſſez de fermeté pour ſe faire obéir.

Voyez MARCHÉ, p. 470.

D'autres Cultivateurs, outre le lit de terre porté ſur le haut de la Vigne, en répandent encore deux doigts d'épais dans tout le reſte.

Quand ce ſont des Vignes *ruellées*, on met dans les rigoles ou *Sillées* chaque hottée ſéparément, à des diſtances à-peu-près égales & telles qu'on les juge à propos.

Plus on approche du bas, moins on doit mettre les hottées de terre les unes près des autres ; à cauſe que cette terre deſcend toujours. D'autres, pour terrer ces ſortes de Vignes, les *ouvrent* ; c'eſt-à-dire qu'ils abattent les crêtes ou paillots dans les ſillées, & mettent la terre neuve aux endroits où étoient les paillots : de cette façon, les racines ſe trouvent toujours près de la terre neuve, & même au-deſſous ; car le plant ayant été mis en terre dans une ſituation inclinée, les racines continuent à être un peu diſtantes à côté des pouſſes ſarmenteuſes.

Pour ce qui eſt des Vignes plantées dans un terrein plat ; elles ſont ordinairement ſi confuſes, qu'on ne peut gueres obſerver d'autre méthode que d'y jetter les hottées au pié des ſeps mêmes : ſauf à les repartir enſuite avec la houe. Le tems de ce travail eſt depuis le mois de Septembre juſqu'en Mars.

Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 351.

Jamais on ne terrera une Vigne délicate, lorſqu'il y ſera tombé de la neige : cela pourroit la faire jaunir. Pour les Vignes des terres fortes, on peut les terrer tant qu'on peut y entrer, & que les gelées permettent d'arracher de la terre.

Dans l'une ou l'autre eſpeces de Vigne (moyennes, &c.) ; lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion de les terrer à la ſeconde année pour leur faire prendre des forces ; on peut les terrer ſeuls, renouvellant la terre de chaque trou, ſans qu'il ſoit beſoin d'attendre que la Vigne où ils ſont demande à être terrée entiérement.

Toutes Vignes qui ont été terrées, où par conſéquent la terre a été miſe groſſiérement, ſeront labourées à l'uni, & fort profondément, dès la premiere façon qu'on leur donnera.

Le tems auquel la Vigne fleurit, n'eſt nullement convenable pour labourer : on ſait que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs ; qui, aux moindres fraîcheurs auſquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent de maniere qu'il en périt beaucoup.

Si la terre de la Vigne eſt extrêmement légere & maigre, on peut, de tems en tems, y mettre du Fumier, outre la terre neuve. Mais il ne faut que peu de fumier : ſa trop grande quantité rendroit le vin mou, fade, & facile à graiſſer. On y emploiera du fumier de vache ; plûtôt que de celui de cheval, qui eſt trop chaud.

Si la terre de la Vigne étoit forte, plus froide que chaude, on pourroit la fumer, en mêlant moitié de fumier de vache, avec moitié de fumier de cheval & de brebis ; obſervant que le fumier de cheval ſoit bien pourri, ſans quoi il brûleroit les ſeps de la Vigne.

Le fumier de cheval eſt bon à employer ſeul dans de vieilles Vignes, dont la terre eſt froide & humide. Etant plus chaud & moins gras que celui de vache, il n'a pas tant de ſubſtance, & il ſe conſomme plus tôt ; ſurtout dans les terres chaudes & caillouteuſes, où les cailloux échauffés par le ſoleil, ne tardent pas à le brûler. D'ailleurs il produit toujours beaucoup d'herbes ; à moins qu'on ne l'enterre à une grande profondeur, d'où la houe ne puiſſe le tirer qu'à demi-conſommé.

Ce ſont-là les ſeuls fumiers dont on doive faire uſage. Pour ce qui eſt des autres, conſultez Boullay, *Maniere de bien cultiver la Vigne*, premiere part. art. 4.

Une bonne Maniere de Fumer eſt de faire une foſſe, y mettre un lit de fumier & un lit de terre neuve ; laiſſer pourrir le tout, pendant l'hiver ; & au mois de Février, en porter une demi-hottée, au pié de chaque ſep. On peut ne donner cet amendement aux Vignes faites, que tous les huit ou dix ans. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 352.

On amende ou fume les jeunes Vignes, à leur deuxieme année ; enſuite à la ſixieme ; puis à la huitieme, ou dixieme, comme les autres ſeps.

Il y a des fonds de terre ſi bons par eux-mêmes, qu'ils ont rarement beſoin d'être amendés. Lorſqu'une Vigne vigoureuſe, en rencontre un de cette qualité, elle pouſſe abondamment les cinq ou ſix premieres années : & les années ſuivantes, il ne

faut l'amender que quand ſon feu ſe rallentit. Si l'on faiſoit autrement, elle donneroit plus de bois que de fruit.

Tailler la Vigne.

La Vigne eſt dans le cas des plantes trop fertiles; qui à proportion de leur étendue, dépenſant beaucoup de ſuc nourricier, n'auroient qu'une durée aſſez courte ſi l'Art ne prévenoit leur dépériſſement.

On a deux objets en taillant la Vigne : l'un de lui faire pouſſer ſuffiſamment de bois; l'autre, d'empêcher qu'elle ne s'épuiſe en fruits, comme cela arrive à la ſeconde année des ſeps non taillés que l'on a oublié de coucher ou couder pour faire des provins. Quand on néglige pendant deux ou trois ans de tailler la Vigne, elle dépérit & s'épuiſe par l'emploi conſidérable qu'elle fait de ſon ſuc pour produire & nourrir tant de fruits. Auſſi les Vignerons-Fermiers ne manquent-ils gueres d'abuſer de la Vigne, dans les dernieres années de leurs baux, ſoit en négligeant de la tailler, ſoit en la taillant trop longue, ce qu'ils appellent *Tirer au Vin ;* afin d'avoir une récolte plus abondante. Mais par ce moyen ils ruinent la Vigne : inconvénient qui fait qu'il y a nombre de propriétaires qui ſe réſolvent à faire valoir leurs Vignes par eux-mêmes. On trouve dans le *Digeſte* une ancienne Loi qui défend expreſſément ſous des peines rigoureuſes, la manœuvre dont nous venons de parler, & qui eſt encore très-ordinaire quand on n'a pas l'œil ſur le Vigneron.

Au reſte, la taille courte regarde principalement les Vignes tenues baſſes; telles que la plupart de celles de Champagne, de Bourgogne, de l'Orléanois, & des rives de la Loire : dont la culture eſt différente de celles du Dauphiné, de l'Italie, &c. Celles-ci, de même que les treilles de nos jardins, exigent qu'en taillant on leur laiſſe toujours une longueur proportionnée à l'étendue où on veut voir parvenir leurs jeunes pouſſes.

On remarque que les fruits d'une Vigne qu'on n'a point taillée ſont ordinairement moins beaux & plus difficiles à mûrir; que leur ſuc même eſt beaucoup moins perfectionné, quand ils ont acquis leur degré de maturité.

On taille la Vigne depuis la chute de ſes feuilles juſqu'en Mars : & on tâche de ne pas différer juſqu'au mois d'Avril. Le mauvais tems retarde quelquefois beaucoup ce travail, ainſi que la pouſſe de la Vigne. En général, la taille doit être finie avant que la Vigne commence à bourgeonner. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 348-9 : Virgile, *Géorg.* II, v. 403 & ſuivans.

Ordinairement on laiſſe ſur les plus groſſes branches & les mieux placées, quatre bons yeux, en comptant depuis l'endroit où la branche a pris naiſſance. *Voyez* COURSON.

On leur laiſſe plus de longueur, quand on veut faire monter promptement une Vigne; ou lorſqu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir ſoin de couper à un grand pouce loin de l'œil qui doit ſe trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche qui eſt plus baſſe que la groſſe qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux ſeulement : on la deſtine à en fournir deux bonnes; que l'on taillera l'année ſuivante, afin de retrancher entiérement dans la ſuite la groſſe branche qui avoit été taillée à quatre yeux. *Voyez* BILLON.

Dans le cas où ce Billon ou *Courgeon* ne donnera qu'une ſeule branche, on la taillera à deux yeux; en laiſſant quatre à la plus baſſe branche de celles qui ſeront venues de la taille de l'année précédente; & retranchant toutes les autres.

Si même il arrive que le Courgeon ne produiſe aucune branche, on aura recours à la branche taillée l'année précédente. Comme elle peut en avoir pouſſé pluſieurs, on s'attachera aux deux plus baſſes; dont on taillera la plus haute à quatre yeux, & l'on fera de l'autre un courgeon.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & celle de la terre qui le nourrit. Si la terre eſt extrêmement maigre & le bois un peu foible, on ne laiſſe que deux yeux, ou trois tout au plus, ſur le jeune bois de l'année; afin que la ſeve en produiſe des jets un peu forts. Au contraire, quand la terre eſt ſubſtantieuſe & le ſep vigoureux, on laiſſe ſur le jeune bois trois ou quatre yeux. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 348.

Il faut retrancher tout le bois mort, & toutes les branches inutiles.

La taille doit être faite en talus, de l'autre côté de l'œil; pour qu'il ne ſoit pas endommagé, ou même inondé, par les pleurs qui découleront de la plaie.

Pour bien conduire une jeune Vigne on commence aſſez ſouvent par laiſſer pouſſer de la hauteur de ſix piés ou environ un maître jet, ou montant; que l'on lie à un échalas avec de la paille ou du jonc. Il eſt à-propos de l'arrêter à cette hauteur, pour ne pas faire avorter les bourgeons pour l'année ſuivante. Ainſi, vers la fin de Juillet, on le rogne à la hauteur d'un ou de trois bourgeons.

L'année d'après, & les ſuivantes, on taille en la ſaiſon, ces jets à dix ou douze yeux, laiſſant deux ou trois *crochets* au-deſſous, taillés à un, deux, trois, ou quatre yeux, ſelon la force du plant & de la terre. C'eſt de ces crochets que doivent ſortir les maîtres jets ou montans que l'on laiſſera pour l'année ſuivante.

Quand les feuilles & les grappes paroiſſent bien au printems, & que le bois eſt bien en ſeve, nombre de gens ploient ces maîtres jets, en rond, & les attachent premiérement à l'échalas, à l'endroit des crochets, puis en bas au vieux bois du ſep. Quand il y a pluſieurs maîtres, on les met d'un côté & d'autre de l'échalas : c'eſt ce qu'on appelle des *Lunettes* ou *Ployes ;* que l'on attache auſſi à quelques échalas communs, pour ſoutenir leur fruit.

Tous les ans on fait de même; taillant toujours en la ſaiſon, & retranchant entiérement de la ſouche ces lunettes & ployes; déchargeant le trop de bois, &c.

Conſultez les articles TAILLE : ESPALIER : COMPULVIATA *Vitis.*

M. Chomel prétendoit que le muſcat, le chaſſelas, le raiſin de Corinthe, & autres dont on ne ſe propoſe pas de faire du vin, ne réuſſiſſent jamais bien en treille fort élevée; que les grains y ſont trop ſerrés, menus, & mollaſſes. En conſéquence, il bornoit la hauteur de ces eſpaliers à environ cinq piés. L'expérience journaliere autoriſe à ſuivre une toute autre méthode : nous voyons par tout de ces ſeps tapiſſer de fort grands eſpaliers, ou courir très-loin autour des murs où on les conduit; & cependant donner de beaux & excellens raiſins à une grande diſtance du pié.

On peut ſe conformer à ce qu'il conſeille, de gouverner ces ſortes de Vignes enſorte que les grappes ne ſe trouvent gueres plus bas qu'à trois piés depuis le ſol. La raiſon qu'il en donne eſt que la pluie, ou l'eau qui dégoutte ſoit des toîts ſoit du chaperon des murs, fait jaillir du ſable ou de la

terre ſur les grappes trop baſſes ; ce qui fait qu'on ne peut préſenter ce raiſin ſali, ni le manger ſans le frotter & par conſéquent lui enlever ſa fleur.

Suppoſé que chaque taille de l'année précédente ait produit trois ou quatre branches ſur ces Treilles, on commence par ôter toutes celles qui ſont foibles. A l'égard des autres, (dit M. Chomel) on n'en conſerve que les deux plus fortes, à moins que la mere branche ne ſoit extrêmement vigoureuſe : autant que l'on peut, on choiſit les plus baſſes. On laiſſe quatre yeux à la plus haute ; & ſeulement deux, à celle d'au-deſſous. S'il arrive que les quatre branches de jeune bois ſoient groſſes, on les conſerve toutes, & on taille de même celles d'en-haut à quatre yeux, & les autres à deux ; afin de ſe ménager la commodité d'arranger ſans confuſion celles qui viendront enſuite.

Si quelque branche médiocre paroit devoir être conſervée pour la belle diſpoſition de la treille, on la taille ſoit à quatre yeux ſoit à deux ; puis on ne laiſſe qu'un œil ſur les plus groſſes branches qui l'avoiſinent : au moyen de quoi elles ne ſe nuiſent pas réciproquement.

Lorſque le pié n'eſt pas vigoureux, on ravale les plus hautes branches ſur les plus baſſes.

Quand une branche, qui a actuellement du fruit, n'eſt pas d'une groſſeur extraordinaire, comme on en voit quelques-unes, on la taille au mois de Juillet juſqu'auprès du fruit ; prenant garde, que quelques feuilles voiſines tiennent le fruit à couvert de la grande ardeur du ſoleil, juſqu'à ce qu'il ſoit au moins à demi-mûr. En approchant de la maturité il eſt bon que le raiſin ſoit un peu découvert, pour qu'il prenne le coloris foncé qui lui ſied ſi bien. Le ravalement dont on vient de parler, augmente la nourriture du muſcat, & contribue aſſez ſouvent à le rendre plus gros & plus croquant : mais cela n'eſt pas toujours ſûr ; auſſi ne faut-il point le pratiquer quand les branches ſont fort groſſes ; autrement, comme elles font ſans ceſſe autant de petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que celles-ci deviendroient groſſes, & par conſéquent feroient une grande confuſion. Car, quoique les branches n'aient point été raccourcies, elles ne laiſſent pas de pouſſer pendant l'Eté beaucoup de bourgeons ; qu'il faut ſoigneuſement arracher, comme inutiles.

Ebourgeonnement : ou *Rognure.*

Comme la taille n'eſt qu'un retranchement de branches ſuperflues, & qu'un raccourciſſement d'autres qu'on a jugées trop longues ; la méthode d'Ebourgeonner n'eſt auſſi qu'une deſtruction des jeunes branches de l'année, ſoit groſſes, ſoit menues, qui croiſſent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette Vigne.

C'eſt aſſez volontiers avant de lever la Vigne qu'on l'Ebourgeonne ; prenant bien garde d'offenſer les principaux brins que l'on verra en fleur, ſinon quand il y en aura trop à un ſep.

Le tems d'ébourgeonner, eſt en Mai & Juin. L'on ne ſauroit s'y prendre trop tôt : afin d'empêcher que les jets inutiles ne s'endurciſſent & n'abſorbent ainſi mal-à-propos une certaine quantité de ſeve qui pourroit ſervir à un meilleur uſage. Par cette même raiſon, lorſqu'on a négligé ce travail, il faut ſe hâter de le faire au plus tôt.

Il eſt facile de connoître préciſément quelles ſont les branches qu'il faut ébourgeonner. Quand on a une idée des endroits d'où ſortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il eſt aiſé de juger que toutes celles qui naiſſent au-deſſus de la tête du ſep, & qui pouſſent du tronc confuſément, ſont celles qu'il faut abattre. *Voyez* EPAMPRER.

Il arrive ſouvent qu'un ſep de Vigne pouſſe beaucoup du pié : & cette production irréguliere ne pouvant que lui nuire, on détruit abſolument toutes ces pouſſes ; ſurtout lorſqu'on voit que la tête n'a jetté que médiocrement. Bien des gens, ſans avoir égard à l'âge du ſep, penſent que ſans doute ce ſont ces nouvelles branches, venues en-bas, qui ayant conſommé la meilleure partie de la ſubſtance, ſont cauſe que celles d'en-haut n'ont point profité. Pour ne pas ſe tromper dans cette conjecture, en ébourgeonnant une Vigne, on doit d'abord examiner le ſep : s'il eſt jeune, & que néanmoins il ait pouſſé ſi peu par la tête, on peut eſpérer que l'année ſuivante il donnera en cet endroit du ſarment plus beau & mieux nourri ; c'eſt pourquoi on ne balancera point à en nettoyer tout le pié. Si, au contraire, c'eſt un vieux ſep, on ménagera ces nouvelles pouſſes ; & on ravalera les anciennes qui ſe montrent languiſſantes.

Façons qu'on donnera après que la Vigne aura été dreſſée, & quand on s'appercevra qu'elle commence à jetter du bois.

La premiere année, lorſque le plant a repris (ce qui ſe reconnoît vers la mi-Mai) ; & quand on préſume que le bourgeon peut endurer le labour ; il faut commencer à le tailler, & couper avec une ſerpette le peu qu'il y a de bois ſur le principal ſarment ; obſervant de faire la coupe le plus loin du tronc qu'il ſera poſſible. Il y a des gens qui la pratiquent entre deux terres ; ce qui fait que le pié ſe ſéche. Si on croit devoir conſerver tout le bois, au moins faut-il l'émonder des bourgeons ſuperflus, pour former une groſſe tige.

Après quoi il faut la Biner ; c'eſt-à-dire labourer le long des ſeps afin que l'herbe ne les gagne pas. En bêchant ou remuant autrement la terre, on doit prendre garde d'ébranler ou heurter la racine de la Vigne. C'eſt pourquoi, avant de biner, il faut bien regarder partout, pour connoître les endroits qui ſont à ménager.

La ſeconde année, on commence à donner à la jeune Vigne toutes les façons que reçoit la Vigne plantée depuis longtems ; excepté qu'on ne la provigne pas. Plus elle reçoit de labours, & de pluie douce ; mieux elle vaut.

La troiſieme année, ſi en binant on apperçoit un bourgeon à fleurs, il faut l'abattre de l'ongle. En cette même année, après avoir bien nettoyé & ſarclé les rayons, on y enterre quelque amendement. M. Chomel citoit un proverbe de Vigneron ; qui étoit, que » le bon vin de pierrotte ou de griotte » demande grand labour ; mais bien peu de fumier, » de peur qu'il ne faſſe avorter la plante. »

Si la plante eſt forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté de beau bois, on commence auſſi à la provigner, à la mi-Avril, ou à la mi-Mai : alors on conduit les provins aux endroits que l'on veut garnir, de côté & d'autre. Par ce moyen ſe fait l'Echiquier, dont fait mention Columelle. D'autres ne provignent, cette année, qu'à la mi-Octobre, mettant tout le vieux bois en terre, & laiſſant un ſeul jet de charge, que l'on taille alors, ou dans la ſaiſon ſuivante, ſelon ſa force & celle de la terre : cette taille ſe fait à deux, trois, ou quatre yeux.

L'année ſuivante on laiſſe pouſſer un beau jet, (quelques-uns diſent *Maître*, ou *Montant*) pour faire, l'année d'après, ce qu'ils nomment une *Ploye:* ces termes ont été expliqués ci-deſſus. Les deux bourgeons d'au-deſſous ayant pouſſé, on les arrête en *ailerons*, une feuille au-deſſus de leur fruit. *Voyez* BAISSER.

Après avoir taillé & amendé le ſep, on commence à l'Echalaſſer & Lier, pour ſoutenir le fort bourgeon, & empêcher qu'il ne tombe ou ne ſe couche. On bine, quand la Vigne eſt ainſi levée, & liée du premier lien. Le tems de cette liure eſt lorſque la fleur commence à paroître.

Voyez CANTHERIATÆ *vites :* ACCOLAGE.

Pour conduire une Vigne, & la tenir en état, il faut de forts échalas, de quatre piés, quatre piés & demi, ſept ou huit piés de haut & plus; ſuivant les cantons. *Voyez* ECHALAS.

La quatrieme année on abat avec la main, doucement, & ſans y toucher avec aucun fer, les plus foibles bourgeons; & on laiſſe les plus beaux pour voir s'ils tiendront de la qualité du plant dont ils viennent: ce qu'on doit faire vers le mois de Mai. *Voyez* COSSON.

En parlant en général des labours que demande la Vigne, ſoit nouvellement plantée, ſoit autre, on appelle en quelques endroits, *Fouir de premiere façon*, le premier labour que d'autres appellent *Sombrer*, ou *Marrer;* par lequel on rend la terre plus ſouple & plus meuble. En nombre d'endroits ce labour déchauſſe les principaux ſeps, au plus doux tems du mois de Mars, ſelon les endroits; mais dans les pays ſujets à la gelée & aux bruines, comme le haut des collines, on le fait après que l'hiver eſt entiérement paſſé. Dans l'Orléanois, cette façon conſiſte à rabattre les paillots dans les fillées, enſorte que la Vigne ſe trouve à plat.

La ſeconde façon ſe nomme *Biner*. Avant ce labour il faut ravaler la Vigne comme en la taillant, avec la houe ou la marre, ajuſter les ſarmens qui ont pouſſé, afin qu'ils ſe contiennent bien en place & que les grands vents ne les portent point de côté & d'autre. En binant, les Orléanois recommencent à former des paillots, en rejettant un peu de terre de la fillée ſur le côté pour faire une élévation.

En Languedoc on laboure les Vignes avec des bœufs. Et chaque rang eſt ordinairement à quatre piés de diſtance de ſes voiſins.

Tous les ans on ébourgeonne & lie, en Mai, Juin, Juillet, & Août, les Vignes faites; pour que le raiſin profite & mûriſſe.

Au mois d'Août, après avoir lié la Vigne, on lui donne un *Tierçage :* c'eſt-à-dire que l'on profite d'un tems doux, après la pluie, pour remuer la terre avec la houe, aſſez doucement; & renverſer les herbes: quelquefois même on ſarcle, ſi l'année eſt pluvieuſe. Mais il faut que ce ſoient des terres légeres. V. le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 353.

Après l'Août il faut encore redreſſer les Vignes, vieilles, & nouvelles; & les lier de nouveau. Alors on met deux liens à chacune.

Après la vendange, on ôte les échalas, & on Pare les Vignes ruellées; en creuſant les fillées, & élevant davantage les paillots: ainſi que l'on dit dans l'Orléanois.

Outre ces façons ordinaires on doit compter que la Vigne exige d'avoir toujours la bêche ou la houe à la main, ſi on veut la faire profiter. V. Virgile, *Géorg.* II, v. 397, &c.

En général, aux mois de Décembre & Janvier, l'on taille le nouveau provin; & on prend ſoin de celui de l'année précédente, en déchauſſant le pié ou ſouche-mere, façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'eſt la coutume, en Mars & Avril, de tailler, & de faire de nouveaux plants. En même tems, on déchauſſe les Vignes, & on fume celles qui en ont beſoin. Peu de tems après, il faut les rechauſſer & recouvrir: puis, avant qu'elles ſoient en fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on voit les drageons ſi tendres qu'il ne faut gueres les toucher du doigt pour les abattre. Bientôt après on les appuie avec des échalas & paiſſeaux; on les lie d'un lien doux & ſouple: &c.

En certains lieux où il y a de groſſes Vignes; au bout de douze ou quinze ans lorſqu'on voit que la terre s'effrite, ſe laſſe de porter toujours une même plante, & que les Vignes deviennent en quelque façon ſtériles; on en arrache ordinairement le quart; & on vend le plant qu'on peut en tirer, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans. Puis on brûle le reſte des ſouches: & ayant bien labouré & amendé le ſol on y ſeme du blé, ou on le laiſſe repoſer un ou deux ans. Après quoi on le plante de nouveau en Vignes: qui réuſſiſſent comme auparavant. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 350-1.

Quand ce nouveau plant commence à porter, on arrache encore un autre quart des vieilles Vignes: & ainſi des deux autres quarts reſtans, alternativement. De cette ſorte on a toujours de bonnes Vignes, & qui ſont de grand rapport.

Entre les ſeps de Vigne qui ſont ſuffiſamment eſpacés, on peut planter quelques chicorées, laitues, ou petits pois nains; que l'on laboure & arroſe ſoigneuſement: ce qui ne nuit pas à la Vigne.

Les groſſes Vignes ne ſont pas ſi ſujettes à la gelée que les petites Vignes qu'on appelle de Provins.

Comme les muſcats blancs ſont ſujets à former des grappes trop ſerrées, & dont les grains n'ont ni la groſſeur ni le croquant qui font partie de leur mérite, on ſouhaite que quand ils ſont en fleur il vienne de la pluie qui en faſſe couler une partie. M. Chomel dit que, dans les années où il n'avoit pas cet avantage, il y ſuppléoit en arroſant; & qu'aſſez ſouvent il s'en trouvoit bien. Véritablement, ajoûte-t-il, l'embarras en eſt grand & incommode lorſqu'on a beaucoup de piés de muſcat: mais au moins on peut l'eſſayer ſur quelques-uns.

L'année étoit-elle extraordinairement ſéche au tems de la maturité, & la terre naturellement fort ſéche; il arroſoit amplement le pié de ſes raiſins, ſurtout lorſque le fruit commençoit à tourner. Cet arroſement fait à-propos dans le mois d'Août, contribuoit à rendre le raiſin mieux nourri, & par conſéquent plus ferme.

Si une groſſe Vigne mûrit trop tard, taillez-la en automne; & labourez-la de bonne heure au printems: elle ne mûrira plus après les autres.

Cette taille d'automne pourra auſſi être pratiquée à l'égard des petites Vignes; tant pour les hâter de mûrir, que pour faire profiter leur bois, quand il ſera trop en retard. Cette taille met le bois en l'état de celui des Vignes qui ſont plus fortes & plus groſſes: il faut néanmoins obſerver de fumer ces Vignes quand elles en ont beſoin. Il y a des vignobles où on nomme *Parage* cette premiere façon que l'on donne aux Vignes après la vendange; en évitant de ſe laiſſer prévenir par les gelées.

Greffer ou Enter la Vigne.

On peut la greffer ſur elle-même ; ou ſur des arbres.

Pline (*Hiſt. Nat.* L. 17, Sect. 27 de l'Ed. *in-fol.* du P. Hardouin, T. II, p. 67) dit avoir vu un Tilleul ſur lequel on avoit greffé des noix, des figues, des olives, des poires, des grenades, pluſieurs eſpeces de pommes, & du raiſin ; enſorte que cet arbre en étoit chargé de tous côtés : mais qu'il mourut au bout de peu d'années.

On ente la Vigne ſur les cerifiers, pruniers, &c. En France on ne fait aucun état de ces pratiques : & on a raiſon.

On dit qu'en greffant la Vigne ſur le Cerifier, on a des raiſins mûrs dans le tems des ceriſes ; ſi on la greffe ſur un Laurier, on a du raiſin avec les baies de laurier ; que les raiſins provenus du cerifier ſont fort beaux, mais très-aqueux & fort acides ; & ceux qui viennent ſur le laurier ont une légere amertume, qui les fait rechercher de quelques perſonnes, * *Queſtions relatives à l'Agriculture*, page 14. On prétend qu'il ſuffit de faire avec une tarriere un trou au corps d'un Cerifier, y mettre une branche de Vigne, & l'y laiſſer croître juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez groſſe pour emplir le trou & qu'elle ſoit bien unie avec l'arbre : & alors on la ſépare du ſep, où elle tenoit toujours juſqu'à ce tems. Mais ces greffes par perforation ne forment pas d'union avec le ſujet, & ne ſont que des ſortes de preſtiges.

Quand on ente la Vigne ſur elle-même, on emploie ordinairement la greffe en fente ſur une ſouche couverte de terre. On le fait au mois d'Avril. Pour cela on choiſit une groſſe ſouche, ferme, pleine de ſuc, & qui ne ſoit pas trop vieille ; on la coupe à fleur de terre, ou même à un pié dans terre : on inſére à deux doigts de profondeur dans ſes fentes, des greffes bien rondes, fermes, qui aient pluſieurs yeux près l'un de l'autre, & priſes du tronc de la Vigne. Voyez De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, L. 3, c. 5.

En quelques endroits on coupe toutes les branches d'un ſarment vigoureux de l'année précédente, en le réduiſant à la longueur de deux piés ; on le fend en deux ou trois ; on vuide & pare bien cette fente par le haut & en-dedans : & obſervant ce qui ſe pratique pour toute greffe en fente, on emploie une ente qui ait du vieux & du nouveau bois. On l'aſſujettit ſans beaucoup ſerrer, avec un ozier fendu, enſorte qu'il n'y ait quaſi que ſon écorce, comme étant plus douce & plutôt pourrie. Cela fait, on couche la greffe environ un demi-pié en terre, & on la recouvre de terre douce. On émonde les brins qui viennent la même année, afin que la ſeve ne monte & ne donne point de nourriture à d'autres parties qu'à l'ente nouvellement faite ; qui dès la premiere année croît ſouvent à la hauteur de deux ou trois piés. Deux ans après, on provigne la ſouche avec l'ente : qui jette enſuite pluſieurs nouveaux rejettons. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 351.

Ce qui Endommage les Vignes : Remedes à ces inconvéniens.

I. M. Pluche dit que le fumier des bergeries, quand il eſt éteint, fait beaucoup de bien aux Vignes *Jauniſſantes*, pourvu qu'on l'emploie en moindre quantité que celui de cheval : *Spect. de la Nat.* T. II, p. 352.

II. Si la Vigne fait *trop de ſarmens*, il faut la couper court ; & ſi elle ne ceſſe point de pouſſer ainſi infructueuſement, on la déchauſſera, pour mettre autour de ſon tronc du ſablon de riviere, & un peu de cendre, ou bien des pierres.

III. Les bœufs & vaches, les chevreuils, les bêtes à laine, les chevres, cauſent beaucoup de dommage aux Vignes en les broutant : Voyez Virgile *Georg.* II, v. 374 & ſuivans. On répand de la chaux ſur les feuilles des ſeps qui bordent le terrein planté de Vignes. Quelques-uns répandent au pié des ſeps, l'eau où a trempé & eſt devenu mou du cuir de bœuf ou d'autres bêtes ; prétendant (ſans fondement) que ſon odeur très-infecte éloigne ces animaux dont la dent eſt ſi préjudiciable.

IV. Depuis environ quarante ans les Vignes d'Autriche ſont attaquées d'un mal épidémique, nommé dans le pays *Gabler* (ou *Fourchu*). Cette maladie attaque indifféremment, & ſans diſtinction de terroir, les vieux & les jeunes ſeps. Dans le tems que la Vigne commence à pouſſer, on s'apperçoit que les ſeps doivent devenir fourchus : ils font la fourche, les ſarmens ſemblent ſe raccourcir, & les feuilles ſe froncent & ſe rident. Ils portent ainſi pendant trois ou quatre ans : mais ils donnent moins que les autres ; & leur grappe eſt moins groſſe, & le grain plus petit. Tout va en dégénerant, d'année en année, juſqu'à ce que le feuillage ſe flétriſſe tout-à-fait & que les ſarmens viennent à rien & ſe deſſéchent. On n'a pas encore trouvé (que je ſache) de remede à ce mal. Nombre de propriétaires ont cru n'avoir d'autre reſſource que d'arracher ces Vignes, & y ſubſtituer du blé, qui eſt bien venu. Le froid, le chaud, le ſec, & l'humide, qualités accidentelles qui d'ailleurs influent ſi conſidérablement ſur les Vignes, paroiſſent n'avoir aucune part à ce vice. * V. Thierry, *Médec. Expér.*

V. Les *Gribouris* ſont de petits inſectes qui travaillent toute l'année à faire périr la Vigne. Ils ſe retirent dans la terre à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, pour ronger les plus tendres racines pendant l'hiver & une grande partie du printems. Ils ſortent de terre quand le bourgeon eſt déja un peu grand, pour en ronger la ſuperficie, & faire périr les fleurs. En Mai ils vivent du feuillage, & détruiſent une partie du nouveau bois. Enſuite ils s'attachent au raiſin même, & le fendent pour en tirer le ſuc, & y inſérer leurs œufs. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 354.

Le Gribouri a la tête petite, noire, & renfoncée en partie ſous ſon corcelet ; de longues antennes noires, ſiliformes, compoſées d'articles allongés & dont la groſſeur eſt égale partout ; le corcelet noir, luiſant, renflé & comme boſſu au milieu ; le ventre large & quarré : les étuis qui le recouvrent ſont d'un rouge ſanguin & couverts de pluſieurs petits poils, ainſi que le corcelet. Cet animal eſt noir en-deſſous. Il a ſix pattes aſſez allongées. La longueur de tout ſon corps eſt de deux lignes, ſur une ligne de largeur. Il eſt oval.

On connoît qu'une Vigne eſt attaquée de ces inſectes ; quand ſon bois eſt court & menu, ſes feuilles percées à-peu-près comme un crible, & qu'elle ne rapporte que très-peu de raiſin & encore mal conditionné malgré les ſoins qu'on ſe donne pour la bien cultiver. Les terres douces & légeres ſont ſujettes aux gribouris.

Pour les détruire il faut ouvrir les pouées ou ſillons, après la vendange, quand il commence à faire froid ; ou biner & rebiner la Vigne, dans le tems

que la pluie tombe, ou peu de tems après qu'elle eſt tombée; ou enfin ſecouer la Vigne en Eté, dans la plus grande chaleur du jour. Les pluies froides & fréquentes font mourir les gribouris.

Un des meilleurs moyens eſt de laiſſer la Vigne inculte pendant un an, ſans lui donner aucun labour; ſe contentant ſeulement de la ſarcler, & de lui donner les autres façons différentes du labour. Un autre excellent moyen, eſt de mettre plein les deux mains de ſuie de cheminée au pié de chaque ſep, avant le parage.

M. Pluche dit que l'on donne utilement le change aux gribouris, en ſemant des feves dans pluſieurs endroits de la Vigne, & en bonne quantité; ils quittent la Vigne pour ce nouveau feuillage, que l'on multiplie aiſément en peu de tems. On enleve à propos ce feuillage avec les inſectes, pour brûler le tout hors de la Vigne. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 344. Voyez encore ce qu'il y dit des cendres, & du fumier.

VI. Les *Urebecs*, dont nous avons parlé ſous le mot LISETTE, rongent & coupent le bourgeon de la Vigne, quand il eſt parvenu à la longueur d'un demi-pié, ou environ. L'urebec enveloppe ou *vrillonne* ſes œufs dans le pampre. Ces œufs produiſent des vers qui s'attachent au raiſin vers le tems de ſa fleur, & l'enveloppent d'une *eſpece de toile fort déliée, aſſez ſemblable à celle de l'araignée.* Enfin ces vers ſe changent en petits ſcarabés.

Quand les raiſins ſont chargés d'urebecs, il faut avancer de quelques jours les vendanges; pour donner au vin une pointe de verd, & l'empêcher de graiſſer: car la trop grande quantité de ces inſectes le rendroit mou, fade, gras, & de mauvais débit.

On peut diminuer la quantité des urebecs, en épluchant les Vignes; ce qui ſe doit faire avec beaucoup d'adreſſe. Car auſſitôt que ces petits animaux s'apperçoivent qu'on veut les prendre, ils ſe laiſſent tomber à terre, & s'y cachent. C'eſt pourquoi, il faut mettre la main ſous la feuille ou la branche de la Vigne, pour recevoir ceux qui veulent s'échapper; ou étendre un linge à terre; enſuite leur arracher la tête, & les mettre dans un pot, pour les écraſer, ou les brûler hors de la Vigne. Il faut avoir ſoin auſſi de ramaſſer toutes les feuilles où leurs œufs ſont enveloppés, tant celles qui tiennent encore à la Vigne, que celles qui ſont tombées par terre. Mais afin qu'un particulier ne travaille pas inutilement, en faiſant éplucher ſa Vigne; il faut que les autres qui en ont autour de lui, faſſent la même choſe, & dans le même tems; autrement ce ne ſeroit rien faire; puiſque ces animaux volant d'une Vigne dans l'autre, auroient bientôt repeuplé les endroits qu'on auroit dégarnis.

Pour empêcher les urebecs d'endommager les Vignes, il faut (dit-on) y ſemer, de loin à loin, du chanvre vers le mois de Mars, & couper enſuite les têtes des plantes qui en proviendront; ou les arracher tout-à-fait, ſans les laiſſer monter en graine.

Voyez PIERRE NOIRE, p. 21, col. 1.

VII. *Pour Détruire les Chenilles:* il faut, avant ou pendant l'hiver, ramaſſer les feuilles où ces inſectes ont enveloppé leurs œufs; & les brûler. Mais il ne faut pas ſe contenter d'éplucher ſeulement la Vigne; il faut faire la même choſe aux arbres, & aux haies qui ſont autour de la Vigne.

Les fourreaux ou nids dont on vient de parler, produiſent la chenille commune. Mais il faut tâcher de détruire auſſi les œufs qui forment des eſpeces d'anneaux mobiles, ſur les branches: il en ſort une multitude innombrable de chenilles, de l'eſpece qu'on domme *Livrée.* Voyez M. Geoffroy *Hiſt. Abr. des Inſectes des environs de Paris, in*-4°. Durand, 1762, T. II, p. 114-5.

Pour ce qui eſt d'une certaine eſpece de chenille qui (dit-on) ſe cache dans la terre pendant l'hiver, & ſort au printems pour ronger le bourgeon; il faut avoir ſoin alors de ramaſſer ces inſectes, pour les brûler; ou de les écraſer dans la Vigne.

Voyez CHENILLE.

VIII. *Pour détruire les Limaçons* qui gâtent la Vigne: il faut les amaſſer avec ſoin au printems, & en automne, auſſitôt qu'il eſt tombé quelque pluie, ou ſeulement de la roſée; & les écraſer enſuite.

Voyez LIMACE. Conſultez auſſi le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 355.

IX. *Pour détruire les Hannetons:* il faut les ramaſſer dans un pot; & les écraſer, ou plutôt les brûler, hors de la Vigne. Le tems le plus propre pour ramaſſer les hannetons, eſt le matin, dès la pointe du jour, juſqu'à ce que la chaleur commence à ſe faire ſentir; car alors ils prennent la volée.

Comme ces inſectes ſe conſervent en terre pendant l'hiver, & qu'ils cauſent un très-grand dommage à la Vigne en rongeant ſes racines, ſurtout celles qui ſont tendres: quelques-uns diſent qu'il faut, quand on la plante, mettre de la ſuie de cheminée ſur la taille en biais de chaque brin, & la couvrir de deux ou trois doigts de terre; afin que la pluie qui tombe par la ſuite pénetre cette ſuie, d'où il ſortira néceſſairement une eau amere qui ſe répandant à l'entour de la plante, en éloignera les hannetons. [Mais cela n'eſt gueres pratiquable.] *Voyez* HANNETON.

X. Pour garantir les treilles, contre le dégât qu'y feroient les *Oiſeaux;* on y étend des filets: ce qui devient une dépenſe quand on a beaucoup de mur à garnir ainſi. Les ſacs, dont nous avons parlé plus haut, en ſont encore un préſervatif.

XI. Ces mêmes ſacs empêchent les *Mouches* de piquer le raiſin: *Voyez* encore ce que nous avons dit des Phioles d'eau miellée, dans l'article FOURMI. Au lieu de miel on peut ſe ſervir de ſucre. On doit avoir ſoin de vuider ces phioles quand on y voit ſuffiſamment de mouches priſes: ſans quoi il en exhale une odeur qui en éloigne les autres.

Pour Faire bien Mûrir les Muſcats.

Il faut tenir la Vigne élevée à deux ou trois piés de terre; ôter la moitié des grains au commencement de la ſaiſon; couper une partie des feuilles dans l'arriere-ſaiſon, quand la ſeve eſt arrêtée; & arroſer ſouvent le pié pendant l'ardeur du ſoleil, pour attendrir le grain.

Terre à VIGNE: Sorte de Foſſile. Voyez PIERRE NOIRE.

VIGNE: *Plante Epineuſe.* On donne ce nom, en pluſieurs endroits de Normandie, aux Ajoncs qu'on laiſſe devenir grands.

VIGNE BLANCHE. *Voyez* COULEUVRÉE.

On donne auſſi quelquefois le nom de *Vigne Blanche*, à la Vigne qui produit des raiſins blancs. Et dans le même ſens on l'appelle auſſi *Vigne Noire* ou *Vigne Rouge*, lorſqu'elle donne du raiſin qui a l'une ou l'autre de ces couleurs.

VIGNE *de Judée.* Voyez MORELLE, *n.* 3.

VIGNE-*Porrette.* Voyez PORREAU, *n.* 1.

VIGNERON. Payſan qui a ſoin de cultiver les vignes ; ſoit qu'elles ſoient à lui, ſoit qu'on les lui ait données à loyer. *Voyez* l'article VIGNE.

On doit veiller ſur *celui à qui on loue les Vignes :* pour voir 1°. S'il ne couche point dans ſa vigne le plant de ſon voiſin : 2°. s'il n'arrache pas les bornes ou autres limites ; s'il n'anticipe pas au-delà, ou s'il ne laiſſe pas anticiper ſur lui : 3°. s'il donne aux vignes toutes les façons aux tems convenables : 4°. s'il les bêche bien ; s'il fait toutes les foſſes dont on eſt convenu avec lui, & à la profondeur qu'elles doivent avoir : 5°. s'il ne taille pas la vigne plus long qu'il ne faut ; ce qui la ruine, & fait qu'elle dure moins.

Celui qui travaille à la journée, eſt ſujet 1°. à perdre du tems ; 2°. à compter plus de journées qu'il n'en a faites ; 3°. à dérober les raiſins des jeunes plants, 4°. à abattre les bourgeons en travaillant à la hâte lorſqu'il lie ou qu'il bêche.

M. Boullay, Chanoine d'Orléans, a amplement traité des *friponneries des mauvais Vignerons*, dans ſon livre intitulé *Maniere de bien cultiver la Vigne, de faire la vendange & le vin dans le vignoble d'Orléans ; utile à tous les autres vignobles du Royaume.* Ce livre a été imprimé pour la troiſieme fois à Orléans chez Jacq. Rouzeau, en 1723, *in*-8° ; beaucoup augmenté. Mais comme l'Auteur convient que les Vignerons en avoient pris occaſion d'inventer de nouvelles ruſes dont il n'avoit point parlé ; nous croyons qu'il vaut mieux ſupprimer ici la connoiſſance de ces miſeres dont les méchans peuvent ne faire que trop d'uſage.

VIGNOBLE. Pays dont une partie conſidérable des terres eſt occupée en Vignes propres à faire du vin.

VIGNON. En pluſieurs endroits de Normandie, on appelle de la ſorte l'Ajonc qui, ayant été fréquemment coupé, reſte toujours bas & en broſſaille.

V I L

VILLAIN. *Terme de Juriſprudence ;* oppoſé à *Bourgeois.* Il eſt pris du Latin *Villa*, maiſon de campagne. Ainſi le Villain eſt proprement un homme qui cultive les terres & les vignes ; car *Villa* peut bien venir auſſi de *Vinea*, dont le diminutif eſt *villa ;* comme *vinum*, de bon vin, ſe change au diminutif *villum*, petit vin qui n'a pas de force. *Villain* n'eſt donc pas celui qui réſide dans les villes ; mais celui qui habite dans des villages & à la campagne, où il vit d'une maniere robuſte & laborieuſe : c'eſt la même choſe que *Villageois ; Payſan :* & le Citoyen eſt celui qui habite dans l'enceinte des murs d'une cité, qu'on appelle par un abus invétéré & autoriſé *Ville :* de ſorte que par un autre abus, aujourd'hui *Bourgeois* & *Citoyen* ont la même ſignification, quoique *Bourgeois* proprement ne ſignifie autre choſe que celui qui habite dans un bourg ou bourgade. Il faut écrire *Villain* avec deux *ll*, pour ſignifier villageois, & ce ſeroit mal que d'écrire *vilain :* ce ſeroit ignorer l'origine toute différente de ces deux mots, *Villain* venant de *villa*, comme nous venons de dire ; & *vilain*, de *vilis*, vil, mépriſable, ſale, malpropre.

VILLAIN ſignifie auſſi *Roturier ;* & eſt oppoſé à *Noble*, *Gentilhomme.* Dans ce ſens on dit : *Tous Villains ſont Roturiers ; mais tous Roturiers ne ſont pas Villains.* On dit encore : *Tous Roturiers ſont Bourgeois, ou Villains ;* c'eſt-à-dire, habitans des villes, ou de la campagne.

Dans le Droit Féodal, *Villain* ſignifie généralement un homme de main-morte, ou de ſerve condition, qui eſt ſujet à des corvées & ſervices pénibles & onéreux envers ſon Seigneur : & il eſt oppoſé à *l'homme franc & bourgeois.*

On a appellé VILLENAGE ; ou *Terre villaine*, & *Rente villaine ;* ce qui n'eſt pas tenu noblement & en fief.

On dit *Tenir en Villenage*, lorſqu'un Villain eſt obligé de rendre des ſervices onéreux & bas à ſon Seigneur ; comme de charrier ſes fumiers, ou faire d'autres corvées.

VILLUM. *Voyez* ſous le mot VILLAIN.

V I M

VIMEN. *Voyez* SAULE, *n.* 10.

Les Auteurs Latins nomment *Vimen*, une hart, un lien fait avec une branche de bois ſouple ou avec quelque plante non caſſante. On fait des liens de jonc, de paille, d'ozier, &c.

V I N

VIN. C'eſt une liqueur qu'on a exprimée des raiſins, & qu'on a laiſſée fermenter pour la rendre propre à boire. Avant que ce ſuc tiré par expreſſion ait fermenté, il eſt d'un goût doux & agréable : c'eſt ce qu'on appelle communément du *Moût.*

Le moût n'enivre point comme le Vin ; au contraire il lâche le ventre en ſe précipitant par le bas.

L'abus exceſſif du Vin étouffe peu-à-peu la chaleur naturelle : au lieu que ſon uſage modéré nous rend gais, hardis, vigoureux. Voyez le *Spect. de la Nature*, T. II, pp. 324-5-6-7-8-9 : Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 503-4. Le trop de chaleur & d'humidité qui ſe rencontrent dans cette liqueur, donnent lieu à des maladies chaudes ou froides lorſqu'on en fait excès : & ces maladies ont ordinairement des ſuites funeſtes, & ſont accompagnées de convulſions violentes. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1706, p. 510-1 ; & *an.* 1713, *p.* 53-4 : la *Chymie* de Lemery, avec les Notes de M. Baron, pp. 689, 690-1.

Le Vin, ainſi que la plupart des autres liqueurs artificielles, eſt utile ou nuiſible ſelon les circonſtances où l'on en uſe & la diverſité des tempéramens. C'eſt ce qui a donné lieu à quelques loix qui en ont abſolument interdit l'uſage : telles que celles des Suéves, des Locriens, de Zaleucus, de Mahomet. Les Manichéens l'appelloient le *Fiel du Diable.* Egnatius Metellus tua ſa femme parce qu'elle en avoit bû. Lycurgue vouloit que l'on arrachât toutes les vignes. Domitien défendit d'en planter, & fit arracher toutes celles qui ne l'étoient que depuis ſon avénement à l'Empire. Au reſte, Conſultez le *Spectacle de la Nat.* T. II, p. 328-9, 335-6-7-8 : Seguier, *Biblioth. Botan.* p. 322-3-4 : Virgile, *Géorg.* II, v. 459, &c.

Aſclepiades, Galien, & quantité d'autres Médecins très-habiles, conſeilloient le Vin dans beaucoup de maladies.

Il eſt vrai que cette liqueur répare promptement les forces, & que ſes effets ſe manifeſtent par la gaieté qu'elle inſpire.

Cependant les bilieux en reçoivent un préjudice notable : la bile en devient enflammée : il en naît des fievres ardentes, des tierces, & autres : le foie reçoit trop de chaleur : il s'éleve trop de vapeurs au cerveau : les ſens perdent de leur vivacité : & la raiſon eſt moins capable de conduire.

Il ſemble que le Vin ſoit ſurtout contraire aux enfans & aux jeunes gens. Platon ne permettoit pas que l'on en bût avant l'âge de dix-huit ans. Dans l'Iſle de Cos, en Grece, on ne pouvoit en boire que lorſqu'on étoit marié. Ariſtophane dit que le Vin eſt le *Lait de Venus*. Platon accordoit toute liberté d'en boire quand on avoit quarante ans; afin de ſe garantir des incommodités de la vieilleſſe.

Lorſque le Vin eſt fort, il eſt à-propos de le tempérer avec de l'eau. On voit dans Héſiode (*Opera & Dies*, v. 596, Ed. Oxon. in-4°, 1737; & v. 594, Ed. Patav. 1747, in-8°) que l'on prenoit trois fois autant d'eau que de Vin; deux fois ſeulement, dans Anacréon; Εἰς τὸ πίνειν, p. 146 de l'Edition de Baxter, Londres, 1710. Au reſte, l'un & l'autre parlent ainſi des Vins de Grece, beaucoup plus forts que les nôtres.

Les Vins d'Eſpagne, de Candie, des Canaries, de Malvoiſie, & autres ſemblables; bûs purs mais en très-petite quantité, peuvent convenir aux eſtomacs remplis d'humeurs aqueuſes & de phlegmes. Leur uſage ordinaire auroit des ſuites fâcheuſes.

ON DISTINGUE pluſieurs ſortes de Vins. Leur différence vient ou des diverſes eſpeces de raiſins; ou de leurs couleurs, odeurs & ſaveurs; ou enfin de différens degrés de fermentation qu'on a donnés au moût.

Les Vins ſont plus ou moins groſſiers, ſelon qu'ils abondent plus ou moins en tartre: qui eſt une ſubſtance compoſée des parties les plus groſſieres du Vin; que ſon ſel volatil a ſéparées & écartées pendant la fermentation; les changeant en une eſpece d'écume, dont une partie (le Tartre) s'attache & ſe durcit aux côtés du tonneau, & l'autre (nommée *Lie*) ſe précipite au fond.

Le Vin rouge eſt plus chargé de tartre que le blanc; & il paſſe moins aiſément quand on l'a bû. La raiſon en eſt que le rouge fermente ſur le marc de la grappe: au lieu que le moût du Vin blanc fermente ſeul.

Les Vins des pays chauds abondent ordinairement en tartre.

Principes du Vin.

Quand on diſtille du moût, on obtient d'abord une grande quantité de lymphe inſipide; enſuite une huile fétide, avec un peu d'eſprit foible, qui n'eſt proprement que du ſel eſſentiel réſout. Puis il reſte une maſſe terreſtre, dont on peut tirer une aſſez bonne quantité de ſel fixe, par lexiviation. On ne trouve point dans le moût, de cet eſprit inflammable qui fait l'eau-de-vie & l'eſprit de Vin.

Mais ſi le moût entre en fermentation, alors le ſel volatil ou eſſentiel dont il eſt abondamment pourvu, faiſant effort pour ſe détacher des parties huileuſes qui le tiennent comme lié, il les pénetre, les diviſe, & les raréfie en eſprits. Cet effort cauſe l'ébullition qui ſurvient dans la matiere du Vin, & en même tems il ſert à la purifier en ſéparant le tartre & la lie comme nous l'avons dit. Ainſi l'eſprit inflammable du Vin n'eſt qu'une huile exaltée par des ſels. L'analyſe du moût ne préſente pas d'autre principe, que de l'huile, qui ſoit ſuſceptible de s'enflammer. Ce ſont ces mêmes ſels qui étant un peu dégagés de leur enveloppe changent la fade douceur du moût en un picottement agréable.

Il faut une ſuffiſante quantité de phlegme, afin que les ſels puiſſent aſſez étendre leur fermentation & exalter l'huile. S'il y en avoit trop, le ſel volatil étant affoibli & comme noyé, n'auroit pas aſſez de force pour exalter les parties de l'huile; c'eſt ce qui fait que ces ſortes de Vins ſont ſujets à *graiſſer*. Si au contraire, il n'y en avoit pas aſſez, l'eſprit volatil n'ayant pas ſuffiſamment d'eſpace pour étendre ſon action, les parties de l'huile ne ſeroient exaltées qu'imparfaitement, & il leur reſteroit aſſez de force pour empêcher le picottement du ſel, qui eſt ce qu'on appelle la *pointe* du Vin. C'eſt pourquoi les Vins muſcats & les Vins d'Eſpagne ne piquent point, mais chatouillent ſeulement les pappiles nerveuſes de la langue, & conſervent toujours une douceur agréable: parce qu'on fait évaporer une partie du phlegme des raiſins, dont ils proviennent; en laiſſant à-demi ſécher au ſoleil le raiſin muſcat, avant de le cueillir; & faiſant évaporer au feu une partie de l'humidité du moût qui doit fermenter pour produire le Vin d'Eſpagne. De-là vient auſſi que l'on tire beaucoup moins d'eſprit des Vins muſcats & d'Eſpagne, que des Vins de France rouges ou blancs; & que la diſtillation de ces autres Vins à demi-fermentés, rend beaucoup plus d'huile groſſiere: l'eſprit de vin conſiſtant dans une huile raréfiée.

Dans la diſtillation du meilleur Vin, il ſort premiérement l'eſprit, puis beaucoup de phlegme inſipide; & au fond du vaiſſeau l'on trouve une matiere noire, onctueuſe, & gluante. Ce réſidu étant diſtillé dans une cornue, à un feu gradué, donne d'abord une eau acide, aſſez ſemblable au vinaigre: le feu devenant plus vif, il ſort une huile jaune: & ſi l'on donne un feu de chaſſe, on obtient une huile noire fétide, laquelle ne ſe mêle pas avec l'huile jaune; & au fond du vaiſſeau il reſte une chaux, dont on ſépare un ſel & des parties terreſtres. En un mot il réſulte, des procédés chymiques les plus exacts, que le Vin eſt compoſé d'eſprit inflammable, d'acide qui tient de l'acide vitriolique (Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1750, p. 410), de lymphe, d'une ſubſtance ſavoneuſe, & d'un peu de tartre.

Le moût ſemble n'être qu'une eau, dans laquelle ſont diſſoutes une partie ſucrée, une partie extractive, & quelquefois une partie colorante. Le premier degré de la fermentation n'attaque que la partie ſucrée. Les deux autres reſtent intactes; & dans la ſuite donnent au Vin la couleur, & ces goûts ſinguliers de terroir, dont quelques-uns ſont ſi flatteurs & d'autres ſi déſagréables. Cette partie ſucrée, que les Chymiſtes nomment *muqueuſe*, eſt principalement compoſée de lymphe onctueuſe, de terre, & d'un ſel acide.

Lorſque le tartre domine, & que le Vin eſt un peu rude, c'eſt que l'acide ſurabondoit dans la partie muqueuſe, & que l'huile n'y étoit pas en aſſez grande quantité.

Quand le Vin file & ſe graiſſe, la lymphe onctueuſe a dominé dans la partie muqueuſe; & il n'y avoit pas aſſez d'acides.

On croit qu'au moyen des engrais mis en cultivant la vigne, on peut fournir de l'huile au Vin qui en viendra. Dans le tems de la vendange, les rafles ou grappes auxquelles tenoient les grains de raiſins, étant gouvernées avec intelligence, donnent plus ou moins d'acides.

Choix du Vin.

Il faut choiſir un Vin qui ſoit franc, ſec, clair fin, ſans goût de terroir, ſans liqueur, d'une couleur nette & aſſurée; qu'il ait de la force ſans être fumeux, du corps ſans être âcre, & qu'il ſoit de garde

garde ſans être dur : ou comme dit M. Pluche (*Spect. de la Nat.* T. II, p. 342), les bonnes qualités du Vin ſont d'être ferme, & cependant aiſé; d'avoir du corps, & en même tems de la légereté; de réunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuſe, une ſaveur délicate.

M. De S. Evremond, dont le ſuffrage fait beaucoup en matiere de goût délicat, dit dans une lettre au Comte d'Olonne qui étoit exilé : » N'épargnez » aucune dépenſe pour avoir des Vins de Champa- » gne. Ceux de Bourgogne ont perdu leur crédit » avec les gens de bon goût : & à peine conſer- » vent-ils un reſte de vieille réputation chez les » Marchands. Il n'y a que la Champagne qui four- » niſſe d'excellens Vins pour toutes les ſaiſons : » elle nous fournit le Vin d'Aï, d'Avenet, d'Au- » villé, juſqu'au printems; Teſſy, Sillery, Ver- » ſenay (ou Verzené), pour le reſte de l'année. » Si vous me demandez lequel je préfere de tous » les Vins, ſans me laiſſer aller à des modes de goûts » qu'introduiſent de faux délicats, je vous dirai » que le Vin d'Aï eſt le plus naturel, le plus ſain, » le plus épuré de toute ſenteur de terroir; d'un » agrément le plus exquis par ſon goût de pêche » qui lui eſt particulier; & le premier (à mon avis) » de tous les goûts. Leon X, Charles Quint, Fran- » çois I, Henri VIII, avoient tous leur propre mai- » ſon dans Aï ou proche d'Aï; pour y faire plus » curieuſement leurs proviſions. Parmi les plus » grandes affaires du monde qu'eurent ces grands » Princes à démêler, avoir du Vin d'Aï ne fut pas » un des moindres de leurs ſoins. »

Malgré cette déciſion, les avis ſont très-partagés entre les perſonnes de goût, par rapport aux Vins de Bourgogne ou de Champagne. On imprima à Paris en 1712, *in*-8°, une petite brochure intitulée *Eloges des Vins de Bourgogne & de Champagne : ou deux Odes Latines, l'une pour le Vin de Bourgogne, l'autre pour le Vin de Champagne; avec la Traduction en vers François.* M. Grenan y chante les louanges du premier; & M. Coffin celles du ſecond. Les Traducteurs ne ſe ſont fait connoître que par des Lettres Initiales. M. Coffin avance que l'on a remarqué que la Gravelle & la Goute ſont preſque inconnues à Reims : le *preſque* étoit ici néceſſaire; car on ne peut conteſter qu'il y ait des goutteux & des gravelleux dans cette ville à-peu-près comme ailleurs. Voyez pareillement le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 378. Conſultez-le auſſi, quant au parallele des deux Vins, *pp.* 375-6-7-8-9, 380.

Comme je viens d'indiquer les bons cantons de Champagne, les Vins de Bourgogne exigent un pareil détail. Le Vin de *Beaune* a une ſaveur extrêmement délicate. Ceux de *Nuys* ont du corps, & ſe gardent très-longtems. La premiere cuvée eſt celle qu'on nomme les Saint-Georges : une partie de ces vignes appartient au Chapitre de Nuys : ce canton eſt peu étendu, & ne fournit pas beaucoup; mais ſon Vin eſt toujours fort au-deſſus du prix des autres Vins du même territoire. Ceux-ci ſont plus abondans; & de bonne qualité, ſoit pour ſervir en France ſur les bonnes tables, ſoit pour paſſer chez l'Etranger. *Voſnes*, village ſitué à une petite demi-lieue de Nuys, a dans ſon territoire moins de vignes que celui de Nuys & que la plupart des autres vignobles de la Côte de Bourgogne. Mais il a l'avantage de produire ſi peu de Vin commun, que l'on a toujours cru ne pouvoir faire pluſieurs taux, ſans porter préjudice aux propriétaires; quoique partout ailleurs il y ait deux taux, & ſouvent trois. Ces Vins ſont connus pour être la Tête des Vins de la Province. Il ne laiſſe pas d'y en avoir de pluſieurs qualités. On regarde celui de la *Romanée* comme ſupérieur à tous les autres : les Marconſors ou la Tâche, les Beaumont, les Réa, les Echéſeaux, la Grand-Rue, les Richebourg, tiennent le ſecond rang; avec le Clos de Saint-Vivant, appellé depuis peu par quelques-uns Romanée de Saint-Vivant, parce qu'il eſt ſitué au-deſſous de la véritable Romanée, dont il n'eſt ſéparé que par un chemin de charroi. Une preuve de ce que j'ai dit en faveur de la vraie Romanée, eſt que ce Vin eſt en grande partie hors du commerce, par l'acquiſition qu'a faite M^r. le Prince de Conti depuis quatre à cinq ans. Juſqu'alors on ſouhaitoit dans toutes les Cours de l'Europe, d'avoir de la Romanée. Ses vignes ſont à mi-côte du vignoble de Voſnes, dans une eſpece de clos fermé de murs par trois côtés ſeulement, & le quatrieme eſt bordé par un chemin au-delà duquel ſont les Richebourg & autres vignes : il n'y a que M. Gautier de Brevan, Maître des Comptes de Dijon, qui ſoit propriétaire de la petite portion que n'a pas acquiſe M^r. le Prince de Conti; & les deux vignes ne ſont qu'une même piece, dont les diviſions ſont enclavées & rentrent les unes dans les autres en pluſieurs endroits. Ce qui diſtingue particuliérement les Vins de Voſnes, eſt qu'ils participent à la délicateſſe de ceux de Beaune, en conſervant le corps qui eſt propre à ceux de Nuys. Ces Vins recueillis en bonne année, & gouvernés avec les ſoins convenables, ſe conſervent en bouteilles pendant dix ans. *Premeau*, entre Nuys & Beaune, a un territoire peu étendu; mais qui produit de bon Vin, très-délicat, peu nourriſſant, & lequel ne laiſſe pas d'être de garde. Il y a d'excellent Vin, & de fort médiocre, à *Vougeot*. Le village eſt à une lieue de Nuys, ſur la grande route de Dijon. L'Abbaye de Cîteaux y poſſede un clos d'environ deux cent cinquante journaux de vignes, dont le vin jouit d'une réputation bien fondée. *Gevrey*, à-peu-près à deux lieues & demie de Dijon & de Nuys, forme le plus grand territoire que l'on rencontre entre ces deux villes. Très-fertile par lui-même, il produit quantité de bons Vins d'ordinaire : dont ceux de la Chapelle, & de Chambertin, ſont particuliérement renommés. On recherche encore, à cauſe de leur délicateſſe & de leur agrément, les Vins de *Chambolle*, voiſins de Vougeot. La Bourgogne fournit abondamment d'autres Vins, plus ou moins eſtimés, ſelon le goût des connoiſſeurs : nous nous bornons au détail ci-deſſus; qui a paru devoir être placé ici pour mettre au fait les perſonnes dont les organes & la ſanté s'accommodent volontiers des vins de cette Province, & qui ſont diſpoſées à ſe procurer les meilleurs.

Les Vins d'Orléans ſont très-nourriſſans. Ils échauffent davantage que ceux de Bourgogne. *Voyez* AUVERNAT.

Les Vins des environs de Paris n'ont qu'une chaleur médiocre.

En général le Vin rouge contient plus de parties nutritives, que le blanc. Quand il eſt de conſiſtance groſſiere, il produit des obſtructions & la mélancolie. Le Vin blanc paſſe vîte, & fait uriner.

Le Vin n'eſt bon qu'autant qu'il a acquis toute ſa maturité, qu'il eſt bien pur, & qu'il a perdu ſa douceur. Tout Vin nouveau trouble l'eſtomac, & engendre des ventoſités. D'un autre côté, les Vins trop vieux ſont ſujets à attaquer les nerfs.

Nos meilleurs Vins ſe conſervent longtems, & ſupportent des voyages de long cours. Tavernier fit goûter du Vin de *Beaune* au Sophi de Perſe; qui

le trouva meilleur que le Vin de Schiras. Celui de Rheims ſe conſerve en bouteilles beaucoup plus de dix ans quand on a ſu le choiſir & le tirer à propos: dit M. Pluche, *Spect. de la Nat.* T. I, p. 494. J'en ai bu qui, mis en bouteilles depuis trente-un ans, étoit demeuré fort clair, agréable à l'odorat, encore plein de force, pétillant même un peu dans le verre; & néanmoins aſſez décompoſé pour avoir formé dans les bouteilles un tartre en feuillets très-légers & dont la ſuperficie paroiſſoit porter quelques globules brillans: ce Vin, en ſéjournant dans l'eſtomac, y occaſionnoit de la ſéchereſſe, de l'ardeur, & une contraction douloureuſe: & il ne paſſoit pas plus tôt par les urines que ſi c'eût été de bon Vin rouge.

Les Romains avoient leurs Vins de choix, comme il s'en trouve parmi nous. Leur hiſtoire ſeroit inutile ici. On peut conſulter le ſecond livre des *Georgiques* de Virgile, depuis le Vers 89: Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 504-5.

L'année du Conſulat d'Opimius à Rome (cent vingt ans avant J. C.) fut peut-être unique pour les Vins: qui, dans toutes les eſpeces, parvinrent au plus haut point de maturité. On ſait que les Romains gardoient leurs Vins très-longtems. Mais ceux du Conſulat d'Opimius durerent plus d'un ſiecle; il y en avoit encore du tems de Pline: ils avoient acquis la conſiſtance de miel, & on ne pouvoit les boire qu'avec une grande quantité d'eau. Voyez Garidel, *p.* 506-9. On les employoit à donner de la qualité aux autres Vins, avec leſquels il ſuffiſoit d'en mêler une doſe peu conſidérable. M. Fougeroux a vu du vin tiré des ruines d'Herculanum; lequel avoit conſervé la forme du vaſe; & étoit rouge, dur, & brillant, enſorte qu'il reſſembloit beaucoup à du tartre. On trouve des faits ſemblables dans Ariſtote & Galien, cités par Garidel, *p.* 506.

On peut preſque dire qu'il y a autant de différentes ſortes de Vins, que de terroirs. Mais en général on peut rappeller tous les Vins à deux eſpeces; les Vins de liqueur, & les Vins ſecs.

Les Vins de Liqueur ont une ſaveur douce, ſucrée, plus ou moins approchante de celle du miel. La perfection de ces Vins conſiſte à joindre à leur douceur une agréable amertume, accompagnée de parfum. Les Vins de liqueur, muſcats & autres, les plus eſtimés parmi nous, ſont ceux de la Ciotat & de Saint-Laurent en Provence; de Frontignan, en Languedoc; de Condrieux, en Lyonnois; d'Arbois, en Franche-Comté; de Riveſaltes, en Rouſſillon; & quelques autres. Les Vins de Liqueur Etrangers ſont le Tocai (ou Tocaï), qui vient en petite quantité, d'un côteau de Hongrie; la Verdé, la Moſcadelle, & le Monté-Fiaſconé, tous Vins de Toſcane; le Vin Grec du Mont Veſuve, qui eſt jaune comme de l'or; le Lacryma, Vin fort rouge qui ſe recueille ſur la même montagne; les Vins de Malaga, dans le voiſinage de Gibraltar; ceux d'Alicante, & pluſieurs autres d'Eſpagne; celui de Madere, les Vins des Canaries, dont le plus eſtimé vient de l'Iſle de Palma; la Malvoiſie, Vin fort épais que l'on fait dans l'Iſle de Candie; & les autres Vins Grecs du cru de Chio, de Ténédos, de Mételin, & d'autres iſles de l'Archipel. Les Vins du Cap de Bonne-Eſpérance, & de Schiras en Perſe, ſont de même nature. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 338-9. Garidel prétend qu'en pluſieurs endroits de Provence on fait de preſque auſſi bonne *Malvoiſie* que celle de Candie, dont nous venons de parler. Il ajoûte que c'eſt du ſuc de raiſins muſcats, ou de leur moût, dont on fait conſommer ſur le feu environ le tiers. Voyez ſon *Hiſt. des Plantes d'Aix*, p. 502-3.

Il y a d'autres Vins Cuits, pour leſquels on fait réduire même juſqu'à moitié le ſuc des raiſins.

En général, la plupart des Vins de liqueur ne parviennent que par une eſpece de cuiſſon, au juſte tempérament qui les rend doux en même tems que piquans. Nous avons déja dit que, pour mêlanger parfaitement leur huile avec leur ſel, enſorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laiſſe ces raiſins expoſés au ſoleil ſur le ſep juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe flétrir. On tord auſſi le péduncule qui attache le raiſin à la branche; pour empêcher ce fruit de tirer encore de la terre, des ſucs qui retarderoient la perfection de ce mêlange. Enſuite on en exprime la liqueur: qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme un ſirop.

D'autres, ayant exprimé le moût de raiſins bien mûrs, le font bouillir de maniere que l'écume s'en répande ſur les bords du vaſe. Cette ſeconde eſpece de cuiſſon, violente ou forcée, donne au Vin un goût de feu; mais elle le met en état de ſe conſerver. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 340.

Virgile attribue aux femmes le ſoin de faire cuire & réduire le moût par l'ébullition, dans les ſoirées d'hiver: il ajoûte qu'elles en enlevoient l'écume avec des feuilles; peut-être avec un rameau, ſuivant la traduction de l'Abbé Desfontaines: *Georgic.* L. I, v. 295-6.

Ces Vins cuits (dit encore M. Pluche, *Spect. de la Nat.* T. II, p. 341) ayant ſubi une ébullition non naturelle & dès-là imparfaite, ils ne peuvent être » légers, fins, & coulans. Peut-être même en con- » ſéquence ſont-ils plus convenables que les nôtres, » pour les pays chauds; où le ſang plus raréfié a » beſoin d'une liqueur plutôt ſubſtantieuſe que ſpi- » ritueuſe. Ainſi il eſt peu étonnant que les Italiens » & les autres peuples méridionaux, accoutumés à » la douceur de ce ſirop qui eſt proportionné à leurs » beſoins, ſe trouvent plutôt bleſſés que réjouis par « la vivacité de nos vins. »

Les Vins d'Italie, qui ſont cuits, ſont réputés donner des diſpoſitions à la gravelle & à la goute. Ces Vins cuits produiſent le même effet en Aſie: *Voyez* Chardin, T. III, p. 275.

Les Vins muſcats de Frontignan & de Languedoc ont beaucoup de chaleur.

On appelle *Vins Secs*, par oppoſition aux Vins de Liqueur, ceux dans leſquels le volatil & le ſel dominent; en conſéquence de l'ébullition parfaite qui les a débarraſſé de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & ſubtiliſé ce qui reſte de cette huile, que le ſel n'en eſt pas émouſſé ou affadi. Tels ſont les Vins de preſque toute la France; les Vins de Moſelle, & du Rhin; & pluſieurs de ceux de Hongrie.

L'uſage peut en être plus ſalutaire que celui des Vins de Liqueur, aux peuples ſeptentrionaux; dont il volatiliſe le ſang.

Tous cependant ne ſont pas également ſalubres.

Ceux qui ne paſſent pas aiſément (tels que ceux de Tirol, de Franconie, &c.) engendrent la goute. C'eſt pourquoi J. Manlius (*Locor. commun. collect.* an. 1568, *in*-8°, p. 749) obſerve que le long du Rhin la goute eſt moins commune qu'en Franconie, où le Vin eſt chargé de parties terreſtres.

D'un autre côté les Vins acides du Rhin, d'Autriche, &c, fomentent ou font naître des diſpoſitions au rhumatiſme.

La ſaveur ſucrée (ou la *Liqueur*) eſt un défaut conſidérable, pour les Vins ſecs. Elle affadit le cœur, & trouble l'eſtomac; au lieu d'y porter la joie & d'autres bonnes diſpoſitions. Ce défaut peut ſe rencontrer dans les plus excellens Vins. Le tems ſuffit preſque toujours pour le corriger.

Les Vins de Guyenne ſont fort chauds; & extrêmement vaporeux, ou *capiteux*. Ce défaut ſe corrige communément, ainſi que dans d'autres excellens Vins, par le laps de tems.

La *Verdeur* eſt moins un défaut propre à certaines ſortes de Vins, que l'effet des circonſtances déſavantageuſes qui ont empêché la maturation du raiſin; ou la faute du propriétaire qui a vendangé trop tôt.

Le Goût *dur* & *de Terroir* peut être regardé comme un vice eſſentiel. Il dépend du ſol même; ou de la mauvaiſe culture que la vigne a reçue.

Les Vins des jeunes vignes ſont inférieurs à ceux des vieilles: le ſuc des raiſins de celles-là eſt trop chargé de parties aqueuſes.

On regarde comme certain que, quand la ſouche fournit une ſeve ſurabondante, le ſuc du raiſin eſt incapable de ſe bien cuire & ſe perfectionner. Auſſi remarque-t-on que certains raiſins, fort déſagréables au goût, & nullement propres à faire de bon Vin, ſont de la même eſpece que d'autres qui, plantés dans un endroit maigre, éminent, & expoſé au ſoleil, étant cueillis ſur une ſouche âgée de trente ou quarante ans, donnent un ſuc doux, mielleux, agréable, & dont le Vin eſt bon. * Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 497-8.

S'IL arrive qu'on ait *bû trop de Vin*, il faut faire diete, & ſe mettre à un régime rafraîchiſſant. On ne conçoit pas comment certains Médecins ont pu dire que l'on remédioit à l'incommodité de cet excès fait le ſoir, en rebuvant du Vin le lendemain matin. Le mal de tête ſe diſſipe effectivement ainſi: mais la ſanté demeure altérée.

Manieres de faire le Vin.

Voyez VENDANGE.

L'on eſt auſſi partagé, à l'égard de la façon des Vins, que par rapport au gouvernement de la Vigne. A peine trouve-t-on quelques perſonnes bien d'accord ſur ces articles, ainſi que ſur la garde & le débit du Vin. Chacun ſouhaite ſeulement d'en avoir beaucoup & en abondance. Il ſeroit donc impoſſible de détailler les différentes pratiques. Nous nous en tiendrons à celles qui ſont les plus connues. La méthode de chaque pays paſſe pour être fondée ſur le beſoin: on croiroit tout perdre en s'y prenant autrement: & il eſt vrai qu'il faut ne s'en écarter qu'après des expériences ſuffiſantes qui aſſurent que l'on réuſſira mieux d'une autre façon. Mais il y a preſque partout bien de la routine. Les Vins de beaucoup d'endroits ſeroient meilleurs & plus de garde, ſi on apportoit plus d'attention à les façonner.

La délicateſſe du goût des raiſins n'eſt pas toujours un indice certain qu'ils ſoient propres à faire du Vin. Pour avoir du Vin exquis, on doit faire un choix entre les raiſins. C'eſt ſurquoi l'expérience eſt le ſeul bon maître. La Champagne, en faiſant continuellement des eſſais, & apportant beaucoup de ſoin dans le choix & le mêlange des raiſins, eſt parvenue à rendre ſes Vins bien ſupérieurs à ce qu'ils étoient anciennement. Mais ce mêlange ſeroit nuiſible, ſans les attentions que l'intelligence emprunte de l'expérience & des eſſais: voyez Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 498-9, 500.

Le Vin de Champagne, autrefois toujours fin & très-eſtimé, ſe ſoutenoit peu & ne pouvoit être tranſporté loin. On eſt parvenu depuis environ ſoixante ans, par une longue expérience, à le rendre ſuivant qu'on le deſire, ou couleur de ceriſe, ou œil de perdrix, ou de la plus grande blancheur, ou parfaitement rouge; & de l'affermir au point que ſans rien perdre de ſon agrément, il ſe ſoutient ſix ou ſept années, ſouvent beaucoup plus. Cette méthode exactement obſervée à Cuiſſi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du pays Laonois, y produit des Vins que la Flandre eſtime preſque autant que ceux de Bourgogne & de Champagne. La même méthode, portée en différens endroits de Bourgogne, y tire de tems en tems de l'obſcurité, & met en vogue, des Vins que l'on ne connoiſſoit pas auparavant. Il s'agit de la maniere de gouverner la Vigne, [la cuve], le preſſoir, & le cellier. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 344-5. *Voyez* VIGNE.

Vin Rouge.

Bien des gens s'imaginent que, pour faire du Vin qui ait cette couleur, il ne s'agit que de laiſſer plus ou moins le raiſin bouillir dans la cuve; ce que l'on appelle en bien des endroits, lui *donner de la ſeve*. Cette ébullition y contribue effectivement beaucoup. Mais l'art conſiſte à donner au Vin certain degré précis de rouge, ſans diminuer la ſaveur agréable que cette liqueur doit avoir. De-là vient que ſouvent des raiſins égaux en qualité, qui ont crû dans un même terroir, & à une même expoſition, mais qui appartiennent à différentes perſonnes, donnent des Vins qui ne ſe reſſemblent pas.

Il faut avoir égard aux circonſtances des ſaiſons. Selon que les années ſont plus ou moins chaudes, le Vin que l'on veut rendre rouge doit cuver plus ou moins longtems.

Un Vin fin, par conſéquent plus rempli d'eſprits qu'un autre qui a peu de corps, peut devenir ſuffiſamment rouge en cuvant quatre ou cinq heures. C'eſt ainſi que ſe font les bons Vins de Coulange, & ceux des environs. On prétend que s'ils reſtoient davantage dans la cuve, ils prendroient un goût de grappe qui eſt acerbe.

De gros Vin qui a peu d'eſprits & de ſeve, demande à cuver non-ſeulement un jour entier, mais même ſouvent bien davantage; ces ſortes de Vins ne prenant de corps que dans la cuve, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de qualité.

Voyez Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 500.

Tant pour les Vins délicats que pour les autres rouges, il faut être ſoigneux à tirer de la cuve avec un rateau le plus de rafles que l'on peut; ſi on n'a pas déja eu cette précaution avant d'y jetter le raiſin. Plus il reſte de rafles, moins le Vin eſt agréable.

Vin Clairet; ou *Œil de Perdrix.*

Pour que le Vin ait cette couleur, & qu'il ait une ſaveur exquiſe, ſuivant le canton; on le tire de la cuve au bout de deux ou trois heures, & on met tout de ſuite le raiſin au preſſoir.

Quelques-uns ne verſent pas même le raiſin dans la cuve; & le preſſurent au ſortir de la vigne. Mais cela ne s'obſerve gueres que quand on a un peu trop de raiſin noir, pour la quantité de blanc.

Vin Gris.

Les raiſins propres à faire cette eſpece de Vin ne croiſſent ordinairement que dans des terres pierreuſes ; c'eſt là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela, que dans d'autres : & quoiqu'il y ait des raiſins noirs parmi beaucoup plus de blancs, cependant le Vin, qui eſt bon quand il eſt bien fait, eſt toujours d'un gris de perle. La maniere de le façonner, eſt que les raiſins étant coupés, on ſe hâte de les mettre au preſſoir.

Vin Blanc.

Voyez BLANQUETTE.

Comme les Vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes, lorſqu'ils ſont mal façonnés ; on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent pas dans cet inconvénient, de ne les faire nullement cuver. Les raiſins blancs, pour rendre du Vin bien clair, doivent ne faire pour ainſi dire qu'entrer & ſortir de la cuve pour être mis ſur le preſſoir ; où le plus ſouvent, on les décharge ſimplement meurtris, venant directement de la vigne ; ou même on les y met ſans être écraſés.

M. Pluche prétend même (*Spect. de la Nat.* T. II, p. 361-2) que nombre de Vins blancs de Bourgogne ne tombent dès la troiſieme année, ſouvent dès la ſeconde, que faute d'obſerver de n'y employer que du raiſin noir ; comme nous le dirons bientôt du Vin de Champagne.

En effet on eſt maître de donner au Vin de raiſin noir, tant & ſi peu de couleur que l'on veut.

Pour faire le bon Vin de Bourgogne.

Vous choiſirez les meilleurs raiſins, c'eſt-à-dire, ceux qui ſeront d'excellente qualité, bien mûrs, & ſans pourri. Vous les égrainerez ; ce qui eſt très-facile, en vous ſervant d'une *Fourche* de bois, longue de trois piés, ou environ, qui ait à l'extrêmité d'en bas cinq ou ſix fourchons diſpoſés en rond, & non ſur une même ligne, longs chacun d'environ un demi-pié : Voyez la Figure ci-jointe.

D'autres emploient des fourches de bois, qui n'ont que trois dents.

On met une bonne panerée de raiſin dans une tine, ou petite cuve ; & avec cette fourche, dont le bout du manche eſt appuyé ſous le bras, on remue les raiſins, en les tournant, juſqu'à ce que les grains ſoient ſéparés de la grappe : qu'on ramaſſe & jette à meſure dans un autre vaiſſeau, pour retirer le jus qui en dégouttera ; ou bien pour y jetter de l'eau, & faire paſſer enſuite cette eau ſur le marc, pour la boiſſon des domeſtiques. Il reſte même toujours quelque portion de ſuc à l'extrêmité du pétiole de chaque grain. On continue d'égrainer de la même maniere autant de raiſins qu'il en faut pour la piece qu'on veut emplir. Enſuite on foule ce grain ſéparé de la grappe ; & on le jette à meſure dans la cuve.

Conſultez, ci-deſſous, l'article du *Vin rouge de Champagne.*

La cuve étant pleine, deux hommes avec chacun un *rabot* (inſtrument ſemblable à ceux dont on ſe ſert pour éteindre la chaux vive) remuent & agitent continuellement ce marc, juſqu'à ce qu'on tire le moût. Dans les années chaudes, & quand la vendange ſe fait par un beau tems, vingt-quatre heures ſuffiſent, pour faire le Vin : mais quand la vendange eſt pluvieuſe, il faut au moins deux ou trois jours.

Pour tirer le moût de la cuve, on y enfonce un manequin ; au travers duquel il paſſe ſéparé du marc : & le puiſant ainſi, on l'entonne dans la futaille qu'on a toute prête. Le Vin qui reſte au fond de la cuve, & qu'on eſt obligé de tirer par la cannelle, n'eſt pas ſi bon que le premier.

Pour faire d'excellent Vin Blanc de Champagne.

Le raiſin blanc ne donne qu'un Vin blanc qui n'a ni force ni qualité ; qui jaunit promptement, & tombe dès avant l'Eté. Ces petits Vins blancs ne ſont preſque plus d'uſage. La Médecine ſeule les conſeille quelquefois. Mais le Vin gris, qui a l'œil très-vif, & qui eſt d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cryſtal, provient des raiſins les plus noirs : & ſa blancheur ne ſe ſoutient jamais mieux que quand on a eu ſoin d'arracher tous les ſeps de raiſins blancs. Autrefois le Vin d'Aï duroit à peine un an ; la liqueur des raiſins blancs, dont la quantité étoit grande dans ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le deſſus, & altéroit toute la maſſe du vin. Depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le Vin de Champagne bien fait, celui de la côte de Reims ſe ſoutient huit à dix ans, & celui de la Marne va aiſément à ſix. * *Spect. de la Nat.* T. II, p. 361.

On n'emploie donc que des raiſins noirs : qu'il faut avoir ſoin de bien choiſir, ayant égard à leurs grains, à leur point de maturité, & au tems propre pour les cueillir. 1°. Il faut choiſir ceux dont les grains ne ſont pas trop gros ni trop ſerrés, mais un peu écartés les uns des autres ; parce qu'ils ont dû mûrir plus parfaitement. 2°. Il ne faut pas les prendre trop mûrs, parce que le Vin n'auroit pas aſſez de montant ; ni trop verds, parce qu'il ſeroit dur, plus difficile à ſe faire, & plus tardif à boire. [M. Pluche, *Spect. de la Nat.* T. II, p. 357, ſemble parler un peu différemment de M. Chomel : » La premiere » cueillette, ſera (dit-il) des raiſins les moins ſer» rés, *les plus fins, les plus mûrs ;* dont il faudra » exactement retrancher tous les grains pourris, » brûlés, verds, ou piqués des inſectes]. 3°. Il faut tâcher de ne vendanger que dans les jours où il y a bien de la roſée ; & dans les années chaudes, après une petite pluie, quand on eſt aſſez heureux pour l'avoir. Cette roſée ou cette pluie donne aux raiſins une fleur ſuperficielle, qu'on appelle *azur* en pluſieurs endroits ; & au-dedans une fraîcheur, qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le

Vin n'eſt pas coloré. On ſeroit encore plus heureux, ſi l'on pouvoit vendanger par un tems de brouillard, ſurtout dans les années ſéches : non-ſeulement le Vin en ſeroit plus blanc & plus délicat, mais la quantité en ſeroit plus grande, preſque d'un quart ; le brouillard attendriſſant beaucoup le raiſin, enſorte que preſque tout tourne en Vin ; & ce Vin n'étant pas échauffé dans ce moment, demeure bien plus blanc : au lieu que quand le ſoleil a échauffé la ſubſtance du raiſin, elle devient plus rouge. *Voyez* VENDANGE. La roſée produit à-peu-près le même effet ; mais d'une maniere moins parfaite.

Quand on a bien choiſi les raiſins, & ſaiſi le tems favorable pour les cueillir, on les coupe le plus proprement qu'il eſt poſſible, en ne leur laiſſant que très-peu de queue ; & on les met dans les hottes, & les paniers, avec beaucoup d'attention pour n'écraſer aucun grain. Il faut être bien attentif à ſéparer tous les grains pourris, ou écraſés, &c. Si le ſoleil eſt un peu vif, on étend des nappes mouillées ſur les grands panniers ; parce que le raiſin venant à s'y échauffer, la liqueur pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces panniers ſoit ſur ſes épaules, ſoit ſur des animaux naturellement paiſibles ; enſorte qu'ils parviennent lentement & ſans ſecouſſes juſqu'au cellier : où le raiſin demeure à couvert & fraîchement. Ailleurs, au lieu de panniers, on ſe ſert de futailles, ou d'eſpeces de cuviers oblongs. On ceſſe de vendanger auſſitôt que le ſoleil devient trop ardent ; ce qui arrive ordinairement ſur les neuf ou dix heures ; à moins que le ciel ne ſoit couvert de nuages : car alors on pourra vendanger, ſans riſque d'avoir un raiſin trop échauffé ni qui donnât une teinture de rouge au Vin. Si même le ſoleil eſt modérément chaud, on peut vendanger juſqu'à onze heures.

La premiere Cueilletre étant finie on en fait une *ſeconde* dans les mêmes vignes : elle conſiſte à cueillir les gros raiſins ſerrés, & un peu moins mûrs. Après quoi on en fait une *troiſieme*, des raiſins verds, pourris, deſſéchés ; en un mot, de rebut. Ces cueillettes fourniſſent trois cuvées, dont la différence eſt aiſée à appercevoir. * *Sp. de la Nat.* T. II, p. 358.

Ce premier travail, qui eſt important, peut ſe perfectionner par le mêlange des raiſins de différentes qualités. Par exemple une vigne ſituée dans un terrein extrêmement léger & pierreux, donne du vin qui a beaucoup de fineſſe & d'odeur : une autre, placée dans un ſol plus ſubſtantieux, donne du vin qui a plus de corps. Afin de réunir ces bonnes qualités en un même Vin, & perfectionner l'une par l'autre ; on réunit les raiſins parfaits des deux vignes. Du concours de ces fruits façonnés enſemble dès le premier inſtant, il ſe forme une liqueur exquiſe qui a la fermeté, la délicateſſe, l'odeur, la couleur vive, ſi recherchées ; & qui ſe ſoutient pendant pluſieurs années, ſans altération. C'eſt ainſi qu'une longue expérience ayant inſtruit du bon effet que produit un tel mêlange des raiſins de pluſieurs vignes de différentes qualités, on a réuſſi à perfectionner les fameux Vins de Sillery, d'Aï, de Hautvilliers ſur Marne, &c. Ce dernier a dû ſon état & ſa réputation à l'induſtrie du P. Perignon, Benedictin de Hautvilliers. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 359, 360.

Il y a une grande différence entre le mêlange dont nous parlons ; & celui qui ſe fait à la cave, par différens Vins déja exprimés. En coupant un Vin avec un autre, on riſque aſſez ſouvent de tout gâter : ces liqueurs faites ne s'uniſſent preſque jamais bien ; la plus foible change de couleur, & communique ſon défaut à l'autre, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de ſa compagne : & le moindre mal qui en réſulte, lequel eſt cependant conſidérable, c'eſt un œil louche, un rouge, une petite lie qui ternira toujours la belle couleur, & ôtera la perfection du goût en même tems que ce qu'on appelle le clair-fin.

On conçoit donc que le vigneron qui, n'ayant qu'un ou deux arpens, ne ſauroit faire ni triage ni mêlange, fera toujours un Vin inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoiqu'avec les vignes & les raiſins de ſemblables qualités : ce vigneron ne fait qu'une cuvée ; & il croit y façonner le mauvais en le mêlant avec le bon ; tandis qu'il affoiblit réellement celui-ci par l'autre.

Dès que tous les paniers de raiſin de la premiere cueillette ſont arrivés à la maiſon, on commence à les jetter ſur le preſſoir ; ſans les fouler dans la cuve.

Nous nommons *Preſſoir*, une machine où une grande & groſſe vis comprime avec force, ſoit médiatement ſoit immédiatement, le raiſin ou ſon marc poſés entre deux planchers ; dont celui de deſſus hauſſe & baiſſe à volonté, l'autre eſt fixe, un peu incliné pour l'écoulement de la liqueur exprimée, laquelle ſort précipitamment par une rigole & tombe dans une tine ou un grand cuvier. La conſtruction des preſſoirs n'eſt point uniforme. Mais toutes rentrent infailliblement dans l'idée générale que nous venons d'en donner. La vis ſerre plus ou moins, ou ſe deſſerre, par le moyen d'un cable qui fait des révolutions ſur un axe que l'on fait tourner. Le tas de raiſins étant ſur le plancher immobile, on en forme un monceau plat de forme quarrée : puis on y étend trois perches, une au milieu, & deux aux extrêmités ; moins pour tracer les places où il faudra faire les recoupes avec la pelle tranchante, aux différentes ſerres, que pour préſenter une aſſiette égale aux planches que l'on couche côte à côte par-deſſus, ou même qui étant aſſemblées forment un plancher. Par-deſſus ces planches on diſpoſe trois, quatre, ou cinq, pieces de bois, ſelon la grandeur du preſſoir ; enſuite un ſecond rang, qui croiſe le premier ; puis un troiſieme, qui croiſe le ſecond. Ces pieces de bois ſe nomment *Moyaux*, *Chantiers*, &c. Le plancher immobile eſt appellé *Maye*, ou *Moye*. On donne les noms de *Sac*, *Pain*, *Tas*, &c, à la quantité de raiſins amaſſée ſur la maye. Conſultez, pour différentes conſtructions de Preſſoirs, la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, 3e Partie, L. 6, ch. 5 : le *Traité* de M. Bidet *ſur la culture des vignes, ſur la façon du Vin, & ſur la maniere de le gouverner :* Pline *Hiſt. Nat.* L. 18, ch. 31.

Après avoir donné fort promptement une premiere ſerre aux raiſins dont on veut obtenir du Vin gris, on releve ceux qui ſe ſont écartés de la maſſe ; & on donne une ſeconde ſerre. Enſuite, avec une grande pelle tranchante, ou un grand couteau, l'on taille quarrément les extrêmités de la maſſe : on rejette par-deſſus, tout ce qui a été taillé des côtés ; & on donne la troiſieme ſerre, qu'on appelle pour cette raiſon la *premiere Taille*. On abaiſſe ainſi ſucceſſivement à diverſes repriſes ; qu'on nomme de même ſeconde, troiſieme, quatrieme, cinquieme *Tailles*, &c. Les deux premieres tailles doivent être faites avec beaucoup de dextérité & de viteſſe. Il n'y faut employer qu'une petite heure, y compris les deux ſerres, ſi l'on veut avoir un Vin bien blanc. Le moût qui coule du preſſoir dans une cuve ou

autre vaiſſeau préparé pour cela, paroît tirer un peu ſur le rouge; mais il perd cette couleur en ſe purifiant dans le tonneau par la fermentation, & il devient très-blanc; principalement quand on a eu toutes les précautions dont nous venons de parler. On ne laiſſe pas pourtant de l'appeller *Vin gris*, parce qu'il n'eſt fait qu'avec des raiſins noirs.

Pour faire une liqueur plus parfaite, le Vin qui ſort de la premiere ſerre ſe met à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude; parce qu'alors il coule très-abondamment, & que l'on courroit riſque de le rougir en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre. On l'appelle *Vin de Goutte :* c'eſt ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raiſin. Mais comme il eſt trop délicat, & qu'il n'a pas aſſez de corps, on regarde comme utile, quelquefois même néceſſaire, de le mêler avec le Vin de la ſerre ſuivante; lorſque l'année n'eſt pas chaude & que la premiere ſerre n'a pas rendu abondamment. Ce mêlange eſt appellé une *Cuvée de Vin fin.* Il y a des perſonnes qui mêlent encore le Vin de goutte, ou ce Vin fin, avec celui de la premiere taille. Mais il vaut mieux s'en abſtenir; attendu que le premier Vin court riſque d'être alors taché.

Le Vin de la *premiere Taille* eſt excellent pour faire ſeul une bonne boiſſon. On peut auſſi le joindre aux Vins rouges ſi l'on veut en faire à part.

Les Vins de Tailles vont toujours en rougiſſant, par degré; à cauſe que l'action du preſſoir (ſurtout quand on ne va pas bien vîte) ſe fait de plus en plus ſentir à la pellicule du raiſin. Les particules qui s'en détachent ſont ce qui donne la rougeur au Vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charrois, ſont quelquefois ſi grandes & agiſſent ſi fortement ſur les dehors du raiſin; que les liqueurs qui ſont dans le tiſſu de l'enveloppe éprouvent un aſſez grand mouvement pour ſe joindre dès la premiere ſerre au ſuc du raiſin : & alors le Vin ne peut être parfaitement blanc; il eſt *œil de perdrix*, ou même plus chargé. La qualité du Vin n'en reçoit probablement pas d'altération : mais la mode & le goût ſont d'avoir tout un ou tout autre; une parfaite blancheur, ou un rouge vermeil & foncé.

Le Vin de la *troiſieme Taille* ſe mêle aſſez ordinairement avec celui de la quatrieme; ſurtout quand les années ſont chaudes, & qu'il eſt chargé de couleur. Quand le Vin de la *quatrieme* taille eſt trop couvert, on le mêle avec ceux des cinquieme, ſixieme, & ſeptieme tailles. Ces tailles ne ſe font pas ſi promptement que les deux premieres : on emploie une bonne demi-heure, de la troiſieme à la quatrieme; autant de la quatrieme à la cinquieme; & une bonne heure & demie, de l'une à l'autre des ſuivantes. Le Vin qu'on tire de la troiſieme & quatrieme tailles, ſe nomme ſimplement *Vin de Taille;* celui qui provient des trois dernieres, s'appelle *Vin de Preſſoir.* Le premier eſt un peu plus coloré que le Vin qui eſt couleur d'œil de perdrix : dans les bonnes années il eſt très-paſſablement gracieux, coulant, fort de Vin, & bon pour l'uſage, principalement quand il a vieilli. Le Vin de preſſoir (auſſi nommé *Rebuts*) eſt très-rouge, dur, & propre ſeulement pour la boiſſon des domeſtiques & gens de journée.

Pour faire le bon Vin Rouge de Champagne.

On ſait par expérience que le Vin rougit en conſéquence du mêlange plus ou moins parfait des liqueurs qui ſont dans le tiſſu de la pellicule des grains de raiſins, avec le ſuc de la ſubſtance intérieure des grains. Pour donner au Vin une forte teinture on foule les raiſins, & on les fait cuver avant de les preſſurer. On eſt donc ſûr d'avoir un Vin parfaitement rouge, en laiſſant cuver longtems. Mais la liqueur amere & acide qui eſt dans la grappe ou raſſe, étant emportée par la même chaleur qui détache les ſucs internes & externes du raiſin; elle ſe mêle auſſi à toute la maſſe, & y répand une amertume ou une ſaveur âcre qui rend le Vin inſupportable, ſurtout dans les années froides.

Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un eſt de vendanger par la plus grande ardeur du ſoleil : dont l'action ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient pluſieurs jours de cuve. Le raiſin ſe cuvant alors très-vîte, & s'élevant juſqu'aux bords très-ſouvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court pas riſque de contracter le goût de grappe. L'autre moyen eſt d'égrainer les raiſins : il convient dans les années froides, ou lorſqu'on n'a pas un beau ſoleil pour vendanger.

Du reſte on obſerve les mêmes choſes que nous avons dites ci-deſſus en parlant du *Vin de Bourgogne.* Seulement M. Pluche obſerve que l'on ſe contente d'ôter la plupart des grappes; parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains; qui ſans ce ſecours s'échapperoient de tous côtés ſur le preſſoir où l'on acheve d'en exprimer le jus (*Spect. de la Nat.* T. II, p. 366). Je ne me rappelle pas d'avoir vu cet inconvénient dans des cantons où l'on ôtoit ſoigneuſement toutes les grappes, & où le raiſin ne paſſoit au preſſoir qu'après avoir été bien amorti dans la cuve.

Le Vin étant fait on le diſtribue dans des Tonneaux : que l'on marque ſuivant l'ordre de chaque cuvée ou preſſurage, ſoit de rouge ſoit de blanc.

Nous ſommes déja entrés dans quelques détails curieux & inſtructifs, par rapport aux vaiſſeaux dont on peut ſe ſervir pour le Vin : *Conſultez* l'article TONNEAU. Voyez encore Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, pp. 506-7 : Pline, *Hiſt. Nat.* avec les Notes de Hardouin, L. 8, c. 6; L. 14, c. 5 & 26; L. 18, c. 65; L. 35, c. 46 : l'*Art du Tonnelier*, publié par M. Fougeroux de Bondaroy en 1763 dans la collection des Arts de l'Acad. des Sciences, pp. 2 & ſuivantes. Cet Académicien y obſerve (*p.* 2) que pluſieurs de nos Provinces font uſage de Citernes en ciment ou pierres, pour conſerver les Vins; & renvoie à Scheuchzer, *Iter Alpin.* 2um, (p. 6. Ed. Lond. 1708 : il s'y agit de Herrliberg.) M. Fougeroux avoit déja fait mention des vaſes de terre autrefois employés au même uſage par les Romains. Il ajoûte que l'abondance des bois a introduit de bonne heure l'art de la Tonnellerie parmi nous; mais que leur diſette devenant tous les jours plus ſenſible, on pourroit ſe montrer ſage, en diminuant conſidérablement la conſommation des tonneaux, & réduiſant leur uſage au ſeul tranſport des Vins.

Comment on Gouverne les Vins après qu'on les a mis dans les tonneaux.

Il faut laiſſer bouillir découverts les Vins blancs pendant dix ou douze jours; plus ou moins, ſelon la maturité des raiſins & la température de l'année. Après qu'ils ſe ſont bien dégorgés & purifiés, on bondonne les tonneaux par le grand trou qui eſt au milieu; & on en laiſſe, à côté ſur le devant, un ouvert, grand comme un denier, pour pouvoir y entrer le doigt; on appelle en quelques endroits ce

petit trou, le *Broqueleur*. Son effet eſt de tenir le tonneau bouché foiblement, pour que le Vin exhale encore pendant quelque tems ſon plus grand feu. On le ferme, dix ou douze jours après, avec une cheville de bois; qui a de la hauteur par-deſſus le trou qu'elle bouche, afin de la pouvoir ſaiſir pour la tirer & remettre quand on le juge à propos.

Tant que les Vins bouillent, il faut avoir ſoin de remplir au moins tous les trois jours, les tonneaux à deux ou trois doigts près du bondon; & quelquefois davantage, ſi le Vin n'eſt pas aſſez fort pour jetter dehors tout ce qu'il a d'impur.

Quand les tonneaux ſont bondonnés, on les remplit tous les huit jours, par le broqueleur, pendant quinze jours ou trois ſemaines; enſuite tous les quinze jours, pendant tout le tems que le Vin reſte dans les celliers, ou dans la cave.

On conſerve les Vins fins dans un cellier, durant tout l'hiver: & on les deſcend à la cave, au retour des premieres chaleurs: puis on les reporte au cellier vers la fin de l'automne. Conſultez Garidel, *Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 505.

Voyez le mot GERBER.

Quand ces Vins ſont foibles, ou verds, on les roule dans les tonneaux, trois ſemaines après qu'ils ſont faits; cinq ou ſix tours faits de la ſorte avec vigueur ſervent à bien mêler ces Vins avec leur lie. Il faut réitérer la même choſe, de huit jours en huit jours, pendant un mois. Ce mêlange réitéré donne de la force, adoucit, & mûrit.

Pour bien faire travailler un Vin qui a du corps: quand on le met dans le tonneau on le remplit juſqu'à ce qu'on le touche avec le doigt; ayant ſoin pour cet effet de le remplir ſouvent. Lorſque le Vin a jetté ſa premiere fougue, & qu'on voit qu'après qu'on a rempli le tonneau, il ne s'agite plus, on commence à le couvrir de feuilles de vigne; ſur leſquelles on met de petites pierres plates ou des tuileaux, de crainte qu'il ne s'y diſſipe trop d'eſprits: & on le laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on veuille le bondonner; ce qu'il faut toujours faire le plus tôt qu'il eſt poſſible.

Toute cuvée de Vin, pour être bien conditionnée, doit avoir une parfaite égalité de couleur & de bonté; ce qu'elle acquiert, lorſqu'on a mêlé tout le Vin dans une même tine, avant de l'entonner; ou ſi l'on met également dans chaque tonneau autant de Vin ſortant de la cuve, que de celui qui ſort du preſſoir.

Très-ordinairement depuis qu'on a couvert & bouché les vaiſſeaux, juſqu'à l'équinoxe du printems, il ſuffit de remplir le Vin une fois en trente-ſix jours. Après ce tems-là, deux fois; & ſi le Vin commence à fleurir, plus ſouvent: afin que la fleur ne deſcende pas au fond, ce qui gâteroit tout. Plus grande ſera la chaleur, & plus ſouvent il faudra les viſiter.

Si l'année ayant été déſavantageuſe les raiſins n'ont mûri qu'imparfaitement & inégalement; on peut en trouver, au tems de la vendange, ſur un même ſep, de pourris, de mûrs, de rouges ou noirs, & d'autres qui n'ont pu tourner. Alors il eſt à propos de faire pluſieurs vendanges. Une premiere, dont les raiſins ſeront paſſablement mûrs, fournira du Vin qui aura un peu de qualité. Celui de la ſeconde vendange, qui ſera faite quelques jours après, ſera plus médiocre. La troiſieme, celle des raiſins ſimplement rouges ou tout-à-fait verds, ne donnera que de très-mauvais Vin. Dans les années fort humides & froides, inutilement retarderoit-on les vendanges, par l'eſpérance de voir mûrir les raiſins: on en trouve alors beaucoup de pourri; & l'on fait du Vin qui n'a ni qualité ni couleur, & qui ne peut éclaircir. Dans ces mêmes années, lorſqu'on a vendangé plus tôt, on ne laiſſe pas d'obſerver que le Vin eſt longtems à ſe faire dans les cuves & les tines; qu'il ne jette preſque point d'écume; qu'alors il eſt extrêmement verd; que cette verdeur ſe paſſe en partie, quelque tems après; mais que c'eſt toujours un Vin dépourvu de force.

Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sc. de Paris*, an. 1741, p. 167, 171.

Lorſque le raiſin mûrit pendant les ſéchereſſes des mois d'Août & Septembre, le Vin eſt d'une excellente qualité. Mais s'il ſurvient des pluies abondantes avant la vendange, ces raiſins groſſiſſent ſubitement. Dans ces cas les perſonnes attentives ſe hâtent de vendanger: & leur Vin ſe trouve meilleur que celui pour lequel on a attendu.

Garidel, (*Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 507) dit que les Romains, après avoir laiſſé fermenter le Vin pendant tout le tems néceſſaire pour la ſéparation des plus groſſieres impuretés, le tiroient de la cuve pour le mettre dans les tonneaux; & que pour aider à ſa dépuration, pendant qu'il continuoit d'y fermenter, on y méloit du plâtre, ou de la chaux, ou de l'argile, ou de la poudre de marbre, ou de la poix, ou du ſel, ou de la réſine, ou de la lie récente de Vin, ou du réſiné, ou de l'eau de la mer, ou de la myrrhe, ou enfin des herbes aromatiques: » chaque terroir avoit ſon mêlange particulier; c'eſt » ce que les Latins appelloient *Conditura Vino-* » *rum.* »

On nous a appris que dans l'Iſle de Minorque on ſaupoudre d'albâtre pulvériſé le raiſin qui a cuvé, avant de le porter au preſſoir; prétendant que le Vin en acquiert un rouge plus vif. Comme cette obſervation pourroit ſe trouver dans quelque autre livre, où l'on conſerveroit à l'albâtre le nom de *Parell*, qui eſt Minorcain: nous croyons devoir avertir de ne pas le confondre avec la plante appellée en François *Parelle*.

Preſque partout, le bon Vin de l'année ſe met communément dans des vaiſſeaux neufs: & en le tranſvaſant, on emploie un vaiſſeau où il y ait eu du Vin de la même eſpece. Cette attention eſt ſurtout eſſentielle pour les Vins blancs; qui pourroient ſe tacher dans un vaiſſeau qui auroit contenu du Vin d'une nature différente. Ces mêmes Vins, étant faits, pourroient contracter un goût de bois ſi on les faiſoit paſſer dans des vaiſſeaux qui n'euſſent point ſervi.

Les Romains ne changeoient de tonneaux leurs Vins qu'au printems qui ſuivoit l'année de la vendange; pluſieurs même n'y touchoient qu'au bout de deux ou trois ans, ſelon la qualité du Vin & du canton. Après quoi on le verſoit dans des vaſes de terre, que l'on enduiſoit intérieurement avec de la poix fondue. * Garidel, *p.* 507.

Nous regardons comme un préjugé dangereux pour nos Vins qui n'ont pas beaucoup de corps, de penſer qu'ils ſe conſervent mieux ſur leur lie qu'autrement. Une expérience certaine nous a convaincu que la lie fait gâter les Vins vieux; & qu'ils ne ſont jamais plus beaux, ni plus vifs, que quand ils en ſont ſéparés. En conſéquence on les *Soûtire* au moins deux ou trois fois: la premiere fois vers la mi-Décembre; la ſeconde, vers la mi-Février; & la troiſieme en Avril, qui eſt le tems propre pour les mettre en bouteilles. » La lie & l'air ſont les » deux peſtes du Vin: dit M. Pluche, *Spect. de la Nat.* T. II, p. 368. » Si les Champenois déplacent

» ou font relier douze fois leurs Vins en quatre ans, » douze fois ils le tranſvaſent dans des tonneaux parfaitement nets : & de crainte apparemment que » le Vin ne prenne l'évent, ils ſont dans l'uſage de » faire brûler dans le tonneau qu'on vuide, un bout » de *Méche Soufrée* d'un demi-pouce en quarré. L'huile » & l'odeur du ſoufre empêchent peut-être l'air de » s'inſinuer dans le Vin, en entrant dans le tonneau » à meſure qu'on le vuide ; & y répandent encore » des eſprits qui aident à ſoutenir le feu & le » brillant de la liqueur. »

Néanmoins cet Auteur ne déſapprouve pas que l'on introduiſe l'air par un ſoufflet, dans le tonneau où eſt du Vin que l'on veut Tirer au Clair. Voici ce procédé tel qu'il le décrit, T. II, p. 368-9. Comme la bonté & la longue durée des Vins dépendent particuliérement du ſoin qu'on prend de les décraſſer de leur lie, on s'eſt appliqué à trouver des moyens ſûrs pour les clarifier. Le premier moyen eſt de les tirer au clair ; le ſecond, de les coller. *Tirer au Clair*, c'eſt faire paſſer le Vin de deſſus ſa lie dans un autre vaiſſeau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un ſoufflet. Une des extrêmités du boyau tient par un tuyau de bois au haut du vaiſſeau qu'on veut emplir. L'autre tient par un ſemblable tuyau à la groſſe fontaine qui eſt attachée au bas du vaiſſeau qu'il faut vuider. La fontaine étant une fois ouverte, le Vin coule d'un vaiſſeau dans l'autre, juſqu'à ce qu'il ſe trouve à niveau dans tous les deux. On inſere alors dans l'ouverture du tonneau qu'on vuide, l'extrêmité d'un large ſoufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverſes repriſes à y entrer, & qui ne peut en ſortir, contraint le Vin, ſans le troubler le moins du monde, à gagner le haut de l'autre vaiſſeau. Conſultez encore, dans les *pp.* 456 & 457, l'endroit où M. Pluche donne l'explication de ſa Figure du *Preſſoir Ordinaire ;* qui eſt la même que celle qui ſe trouve dans la *N. Maiſon Ruſt.* T. II, p. 521. Le Boyau a quatre ou cinq piés de longueur, & environ ſix pouces de diametre. Chaque canon ou tuyau de bois ajuſté à ſes extrêmités, eſt à-peu-près long d'un pié ; gros d'environ ſix pouces par le côté du boyau, & de quatre à celui de la fontaine. On aſſemble le boyau avec un canon, par de gros fil, que l'on ſerre bien. Le Soufflet porte environ trois piés de longueur, & dix-huit pouces de largeur. A quatre pouces en-deça de ſon extrêmité il eſt encore large de trois à quatre pouces. Endedans de cet endroit eſt pratiquée une ouverture large d'un pouce ſeulement, par où paſſe l'air. Auprès de ce trou, vers le petit bout du ſoufflet, eſt attachée une piece de cuir, en forme de ſoûpape, qui ſe ſerre contre le trou, & le bouche quand on leve le ſoufflet pour prendre de l'air ; afin que celui qui eſt déja paſſé par le trou, & entré dans le tonneau, ne puiſſe pas en ſortir & revenir dans le ſoufflet. L'extrêmité du ſoufflet eſt fermée par un tuyau de bois, d'un pié de long ; poſé perpendiculairement, emboîté, collé, & attaché par de bonnes chevilles ; & arrondi par dehors : il excede de deux pouces le niveau du ſoufflet, par en-haut ; & cette partie eſt faite en demi-rond, pour pouvoir être frappée avec un maillet de bois quand on veut enfoncer dans le trou de la bonde l'autre partie qui eſt ronde & qui diminue inſenſiblement juſqu'au bout. A la partie ſupérieure de ce tuyau, il y a un anneau de fer ; auquel eſt attaché un crochet, auſſi de fer, pour tenir le ſoufflet attaché aux cercles, & empêcher que l'air n'en repouſſe le bout, & ne le faſſe ſortir du trou de la bonde. L'air qu'on fait entrer continuellement dans le tonneau, par le moyen du ſoufflet, preſſe fortement & également la ſuperficie du Vin, dans toute l'étendue de la piece, ſans cauſer la moindre agitation dans le Vin. Auſſitôt qu'on entend ſiffler le Vin à la fontaine, il faut ceſſer l'action du ſoufflet ; ôter le boyau ; boucher la piece qu'on a emplie ; & recevoir dans quelque vaiſſeau, qu'on met ſous la fontaine, le reſte du Vin qui eſt dans l'autre, & qui ſe peut monter à dix ou douze pintes.

Plus on ſoûtire le Vin, & plus il eſt beau, & délicat.

Coller le Vin, c'eſt verſer dans chaque tonneau certaine quantité de liqueur où on a délayé de la Colle de Poiſſon. Il y a pluſieurs manieres d'y procéder.

Ces bâtons de colle, qui nous viennent du Nord (Voyez COLLE *de Poiſſon*), doivent être clairs & tranſparens. On les frappe avec un maillet de bois, pour les effeuiller, & pour que leur ſubſtance ſe diſſolve plus aiſément dans un peu de Vin & d'eau de riviere ; cette eau eſt plus pénétrante que l'eau de puits ou de fontaine. De tems en tems on y ajoûte tant ſoit peu de Vin ; on manie ſouvent le tout ; puis on le paſſe par un linge médiocrement fin. Un morceau de cette colle, peſant ſoixante à ſoixante-dix grains, ſe fond en quatre jours dans une pinte de liqueur. Pour verſer cette pinte, ou la valeur de trois grands verres, dans le tonneau, l'on en tire deux ou trois bouteilles de Vin. On la brouille avec le reſte du Vin, en introduiſant dans le tonneau un bâton courbe : la colle ſe répand alors à la ſurface, comme un rézeau : enſuite, à l'aide d'un peu d'air que l'on y admet à diſcrétion par l'ouverture d'un fauſſet, elle ſe précipite ; & entraîne avec elle la graiſſe ou l'huile ſuperflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le Vin, ſurtout ſi c'eſt du Vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaiſe qualité.

D'autres font diſſoudre la même quantité de colle dans une ou deux pintes du Vin auquel on la deſtine ; &, pour accélérer la diſſolution qui eſt aſſez difficile, y mêlent moitié eau-de-vie, ou d'eſprit-de-Vin. Il y en a même qui font diſſoudre la colle dans de l'eau pure : quand elle y eſt ramollie, on la manie bien pour la diviſer ; & ſes parties commençant à ſe ſéparer, on jette dans le vaiſſeau où elle eſt, une pinte de Vin ; on manie bien encore la colle ; on la paſſe par un couloir dont les trous doivent être fort petits ; on y jette ſouvent du même Vin, pour achever de la délayer : & quand elle eſt toute paſſée par le couloir, on la paſſe encore une fois par un linge, avec forte expreſſion. Enſuite on en jette une bonne pinte dans un tonneau d'un muid ; & dans les moindres pieces, à proportion de ce qu'elles contiennent. Auſſitôt que l'on a collé une piece, on en remue le Vin avec un bâton fendu par le bout en trois ou quatre ; lequel on fait deſcendre juſqu'au milieu du tonneau ſeulement, pour ne pas brouiller le Vin avec la lie s'il en reſtoit encore un peu au fond.

Quelques-uns, pour diſſoudre la colle plus promptement, la font tremper dans de l'eau, l'eſpace d'un jour ; puis l'ayant fait fondre dans un poëlon, ils en font des boules, du poids que nous avons marqué ci-deſſus, pour la contenence de chaque piece ; & ils les jettent dans les tonneaux.

Au reſte, il faut obſerver de ne pas employer une trop grande quantité de Vin ; ou d'eau : mais ſeulement ce qu'il en faut pour diſſoudre la colle.

Auſſitôt que les Vins collés ſont clairs (ce qui arrive en plus ou moins de jours, ſelon que le tems eſt plus ou moins ſerein), on les ſoûtire.

On

On Tire le Vin au Clair, depuis les premiers jours de Janvier, ou lorſque les gelées ont commencé à l'éclaircir naturellement. Quinze jours après on le tire de même : & ſi c'eſt un vin gris, on le colle huit jours avant de le mettre en bouteilles. Au reſte, conſultez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 371-2.

Il y a des perſonnes qui, toutes les fois qu'elles ſoûtirent, collent auparavant le Vin, comme la premiere fois ; excepté néanmoins, qu'aux dernieres elles lui donnent ſeulement une *friſure*, c'eſt-à-dire, le tiers moins de colle qu'à la premiere fois.

Autres moyens de Clarifier le Vin.

1. On met dans un muid deux pintes de lait, que l'on a bien fait bouillir & écumer, pour en ôter toute la crême.

2. Le Vin trouble eſt bientôt clarifié avec des noyaux de pomme de pin ; ou de pêches ; ou encore avec du blanc-d'œuf, & un peu de ſel.

3. Prenez une demi-livre d'alun de roche, & autant de ſucre ; faites-en une poudre fort menue : & jettez-la dans le tonneau.

4. Prenez pluſieurs feuilles de gros papier gris. Faites-les entrer l'une après l'autre roulées, par la bonde du tonneau. N'y en mettez une nouvelle, que quand la précédente ſe ſera déployée. Mettez-y-en ainſi, juſqu'à ce qu'il ne puiſſe plus y en tenir. Bondonnez la piece : & ne la remuez point. Attendez enſuite à en tirer du Vin, que tout le papier ſe ſoit précipité. Le Vin ſera clair alors : & aura perdu de la verdeur, s'il en avoit. * *Eprouvé* avec ſuccès par M. Pluche, en 1759. [On préſume que ce moyen réuſſiroit encore pour *dégraiſſer le Vin.*]

5. Quand on veut clarifier le Vin qui eſt reſté trouble, à cauſe d'un reſte de parties tartareuſes qui y tiennent encore, on ſe ſert de pluſieurs matieres terreuſes & abſorbantes.

En général les *Vins fins ſe clarifient* principalement avec la colle de poiſſon ; & *ceux qui ſont couverts* ſe clarifient avec une omelette, qui ſe fait avec les blancs, jaunes, & coquilles, d'œufs, bien battus enſemble & délayés avec un peu d'eau ſi on veut : enſuite on jette le tout par le bondon.

C'eſt une erreur de croire que la colle de poiſſon, ou l'omelette puiſſent être préjudiciables à la ſanté : elles tombent l'une & l'autre dans la lie, où elles ne font aucun mauvais effet. Ce qui rend les Vins de cabaret ſi dangereux, ce ſont les drogues dont les Cabaretiers les frelattent pour les animer ; particuliérement l'eau-de-vie, les épices, la fiente de pigeon, &c.

Le Vin Muſcat & le Vin d'Eſpagne, ſe clarifient encore de cette ſorte : Ayant battu enſemble des blancs & des jaunes d'œufs frais, juſqu'à ce qu'ils ſoient en mouſſe ; on y ajoûte un peu d'eau ; & on jette le tout dans le tonneau. Il faut une vingtaine d'œufs pour chaque muid.

Dans pluſieurs vignobles, la premiere fois qu'on ſoûtire le Vin, on prend un *morceau de groſſe toile ſoufrée ;* & l'ayant allumé, on le paſſe ſous le bondon de la piece que l'on vuide, avant de ſe ſervir du ſouflet. Le Vin qui deſcend attire après lui cette petite exhalaiſon du ſoufre, & ſa couleur en devient plus claire & plus vive. On doit prendre garde que le ſoufre ne vienne à s'éteindre ; ſa fumée donneroit un mauvais goût à la piece. Plus le Vin eſt délicat, moins il faut de meche ; il y a tel Vin à qui l'on feroit tort en brûlant un morceau plus conſidérable que le quart d'un ſou marqué. S'il arrive que le Vin ait pris l'odeur du ſoufre, il faut le ſoûtirer une ſeconde fois, pour la lui faire perdre.

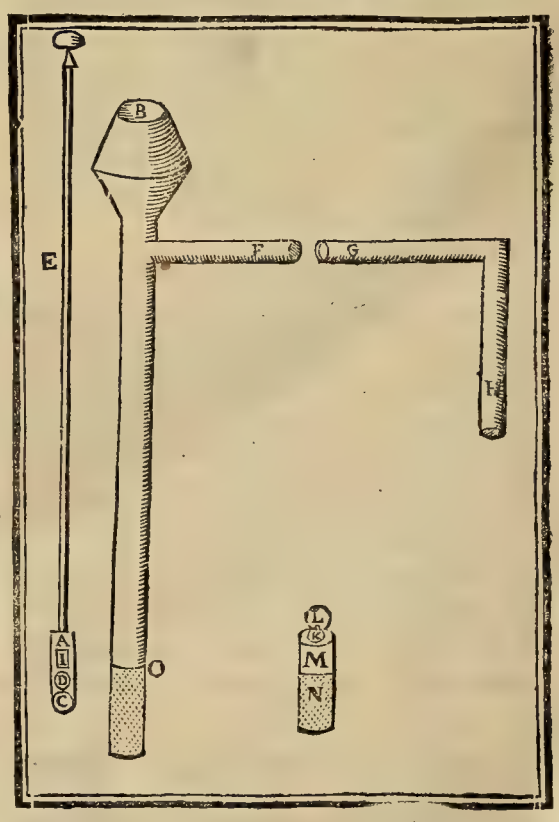
Nota. Nous avons déja parlé (*p.* 800) de la vapeur du Soufre que l'on répand dans les tonneaux de Vin de Champagne. Cette vapeur eſt bien capable de détruire une teinte rouge, ſi le Vin blanc en avoit. Auſſi ne ſouffre-t-on gueres nos Vins rouges, à moins qu'ils ne ſoient très-colorés.

En quelques provinces, on a une *autre Maniere de Soûtirer le Vin.* Quatre ou cinq jours avant de le ſoûtirer, on met infuſer une demi-livre de tartre de Montpellier dans une pinte du même Vin ; on bouche bien le vaiſſeau, & on le tient dans un lieu un peu chaud, pendant vingt-quatre heures ; ayant ſoin de remuer ſouvent la matiere. L'infuſion étant faite, on la jette dans le tonneau ; & quatre ou cinq jours après on ſoûtire. Après que le Vin eſt ſoûtiré, on met encore une demi-livre de tartre dans chacun des tonneaux qu'on a emplis en ſoûtirant : & ſi l'on s'apperçoit que le Vin ſe gâte, on y met juſqu'à une livre de tartre, ou même davantage. Pour le Vin blanc, on ſe ſert de tartre blanc : & on y emploie le rouge, pour le Vin rouge.

Pompe commode pour Soûtirer le Vin.

Cette ſorte de pompe ſe fait ordinairement de fer blanc ; de cuivre ; ou d'étain. La groſſeur du corps de la pompe doit être proportionnée à la largeur du trou du bondon ; & ſa hauteur, à la profondeur des tonneaux, enſorte que le tuyau F (*fig.* ci-jointe) qui ſert à conduire le Vin dans l'autre tonneau, ſoit élevé de quelques pouces au-deſſus du niveau de celui qu'on ſoûtire. Voici la deſcription de chaque partie de cet inſtrument.

A, eſt le Piſton qui entre dans la pompe par B : C, eſt la Soupape par où entre le Vin ; & I, l'Ouverture par où il ſort pour entrer dans le corps de la pompe, & couler enſuite par le tuyau F G :



E, eſt le Bâton, ou manche du piſton ; qui doit être beaucoup plus petit que le dedans de la pompe, enſorte qu'on puiſſe le faire monter & deſcendre aiſément : F & G ſont deux tuyaux qui s'enchaſſent l'un dans l'autre, & ſervent à conduire le Vin dans le tonneau qu'on veut remplir : H, eſt le bout qu'on met dans le trou du bondon : M, eſt le bas de la pompe, avec la ſoupape au-deſſus. Cette piece doit s'emboiter juſte par le bas en en O. K, eſt le trou de la Soupape : & L en eſt le Couvercle ; qui doit être attaché au bord du trou, par une petite charniere, enſorte qu'il puiſſe ſe détacher lorſqu'il eſt néceſſaire de remédier aux inconvéniens qui peuvent arriver au mouvement de la ſoupape : N, eſt le même Tuyau, percé d'un grand nombre de petits trous par leſquels le Vin peut paſſer ſans lie.

Conſultez encore le mot POMPE *à ſoûtirer.*

Maniere de Mettre le Vin en Bouteilles.

On met au tonneau une petite fontaine, ou robinet, de cuivre ; dont le bout eſt recourbé en en-bas, & de groſſeur convenable pour être inſéré dans le cou des bouteilles.

Si, en ſoûtirant, on tient la bouteille bien droite ſous la fontaine ; il ſe forme très-peu de mouſſe : & par-là on perd moins de liqueur, & de tems.

Auſſitôt qu'on a empli une bouteille, on la bouche exactement avec un bouchon de liége bien ſain & bien choiſi : &, ſi c'eſt un Vin fumeux, lorſqu'elles ſont toutes pleines, on lie d'une ficelle bien forte le bouchon avec le goulot. On peut ajoûter un cachet de cire d'Eſpagne par-deſſus ; afin de les reconnoître & qu'on ne les change pas.

Enſuite on les met dans la cave, à demi couchées, ſur deux ou trois doigts de ſable. Si on les plaçoit debout il ſe formeroit dans le petit vuide qu'on doit laiſſer entre le Vin & le bouchon, une fleur blanche qui ſe mêleroit dans les premiers verres de Vin, & les rendroit déſagréables. Voyez le *Spect. de la Nat.* T. II, p. 372-3.

Il faut avoir auſſi attention de n'employer que des *Bouteilles* bien nettes. On peut détacher les ordures qui s'attachent ſouvent au fond de ces vaiſſeaux, en les lavant avec une demi-poignée de gros plomb de chaſſe ; ou encore mieux, avec des *broquillons*, ou petits cloux.

Vin d'Eſpagne : & autres Vins de Liqueur.

Après avoir exprimé le ſuc des raiſins blancs, on le met dans des vaiſſeaux qui peuvent ſouffrir un feu lent ; où l'on fait évaporer doucement une portion du phlegme qui eſt contenu dans ce ſuc. Enſuite on verſe le moût dans les tonneaux : où on le laiſſe fermenter. La fermentation étant finie, on trouve une liqueur qui eſt fort agréable à boire. Ces vins de liqueur ne ſe font que dans les pays chauds.

On appelle *Vins de Liqueur*, la Malvoiſie, les Vins d'Eſpagne, le Vin muſcat, le Vin de Canarie, le Vin de S. Laurent. Nous avons déja eu occaſion de parler de pluſieurs.

Maniere de faire le Vin muſcat de S. Laurent, en Provence.

1. Préparez premiérement trois livres de beau miel blanc de montagne (ou, à ſon défaut, de caſſonade). Mettez-les dans une cruche verniſſée : verſez-y un demi-ſetier du meilleur eſprit de vin ; & laiſſez-les en cet état l'eſpace de quatre ou cinq heures, pour que le miel ou la caſſonade ſoit bien diſſout ; il faut cette doſe pour chaque charge de moût. Avant cela il faut bien laiſſer mûrir les raiſins ſur pié ; & quatre ou cinq jours avant de les vendanger, il faut tordre la queue ou même la branche. Quand on les a coupé, on les met ſur des caniſſes ou claies, pour les expoſer au ſoleil pendant trois ou quatre jours ; les couvrant le ſoir afin qu'ils ne prennent point la roſée. Après quoi il faut ſéparer les raiſins ſains de ceux qui ne le ſont point, & les mettre chacun à part.

Enſuite on dégrape ou égraine tout : on met les grains dans un tonneau ; on les y foule ; & on met le jus dans un autre tonneau pour cuver, enſorte qu'il ne ſoit pas tout-à-fait plein, & qu'il ne s'en manque que pour contenir le miel ou la caſſonade diſſoute, que l'on y ajoûtera : dont la doſe ſera de trois livres de caſſonade diſſoute dans l'eſprit de vin, comme il eſt marqué ci-deſſus ; pour chaque charge de vin qui ſera dans le tonneau. Il faut vuider cette diſſolution dans le tonneau par le moyen d'un roſeau percé, avec un entonnoir au-deſſus. Ayant laiſſé cuver le tout, l'eſpace de trois jours, on tire la liqueur, & on en emplit des bouteilles ; que l'on bouche avec de l'argile. Si l'on n'a pas aſſez de bouteilles on le met dans un autre tonneau, dans lequel il n'y ait jamais eu de vin rouge ; qui ſoit bien net, & ſans aucune mauvaiſe odeur. Il eſt à-propos de boucher les bouteilles avec de bons bouchons de liége fin, trempés dans un peu de cire fondue, avant d'y mettre l'argile ; les coëffer enſuite avec de la peau de gant, ou du parchemin, ou de la veſcie de cochon, mouillés ; & les bien attacher avec une ficelle, pour contenir le tout & empêcher l'évaporation.

On fait enſuite bien trier les raiſins que l'on a ſéparés ; on en ôte tout le pourri ; & on fait comme avec les premiers.

Mais ſi l'on a un preſſoir propre, & des couſſins ou chantiers neufs, il vaut beaucoup mieux preſſurer ces ſeconds raiſins, que de les fouler.

2. D'autres, après avoir cueilli les muſcats comme nous avons dit ci-deſſus, & ſéparé tout ce qu'il y a de verd ou de pourri, les portent tout entiers dans des corbeilles, ſur un plancher bien net ; où ils les étendent bien, & les y laiſſent juſqu'à ce que la peau s'ouvre : alors ils les égrainent, & les foulent ou preſſent comme nous avons dit ; puis mettent le moût dans des tonneaux, où ils le laiſſent durant un mois ou ſix ſemaines : après leſquelles ils mettent le Vin dans des bouteilles qu'ils bouchent bien, & qu'ils n'ouvrent qu'après Noël : ce qui donne un fort bon Vin muſcat.

Pour donner à du Vin ordinaire le goût de Muſcat.

1. On fait infuſer dans du Vin nouveau des feuilles de ſclarée, & des fleurs de ſureau.

2. D'autres verſent dans un muid de Vin une demi-once d'eſſence de muſcade ; & les laiſſent ſe bien mêler enſemble tranquillement.

Pour faire du Vin d'Eſpagne, artificiel.

Prenez huit livres de raiſins de paſſe, d'Eſpagne, & quatre livres de raiſins de Corinthe : pilez-les, & les mettez dans un barril contenant trente ou quarante pintes : verſez par-deſſus, quinze pintes de Vin blanc bien clair, autant d'eau de fontaine

ou de riviere, deux pintes de bonne eau-de-vie; & douze livres de bonne caſſonade : bondonnez enſuite; & placez le barril dans un lieu tempéré. Laiſſez fermenter un mois; le rempliſſant de tems en tems.

Pour faire du Vin Cuit clair & avec liqueur.

Choiſiſſez des raiſins blancs les plus mûrs que vous pourrez : &, ſans les écraſer, faites-les porter dans l'endroit où vous voulez faire votre Vin cuit. Alors faites-les bien égrainer : & preſſez-en la quantité que vous voudrez pour faire le Vin cuit, enſorte qu'il y en ait aſſez pour remplir la piece dans laquelle vous voudrez le conſerver. D'abord qu'ils ſeront preſſés, & paſſés au travers d'un pannier ou corbeille pour en ſéparer toutes les écorces & grappes, vous remplirez de moût ungrand chauderon, & le ferez bouillir à bon feu clair, & ſurtout ſans fumée; juſqu'à la diminution de la moitié, ſi les raiſins ne ſont pas bien mûrs; & un peu moins ſi vos raiſins ſont bien mûrs : il faut écumer continuellement avec une cuiller percée, pour ôter toute l'écume qui s'y forme.

Si vous voulez donner un goût agréable au Vin cuit, il faut mettre dans le chauderon & faire bouillir avec le moût, un coing bien ſain & bien net, piqué de quelques cloux de girofle; & l'y laiſſer pendant toute la cuite. Dans le tems que le moût eſt ſur le feu, il faut encore préparer moitié autant que ſa quantité, d'un nouveau moût tiré des mêmes raiſins blancs & préparé de la même maniere : car il faut obſerver de ne garder le moût que le moins que l'on peut; pour éviter qu'il ne prenne aucun mouvement de fermentation; ce qui gâteroit tout. Lorſque le moût qui eſt ſur le feu ſera diminué de moitié, ou un peu moins, vous verſerez dans le chauderon, ſans l'ôter du feu, autant de votre nouveau moût qu'il s'en ſera conſommé en bouillant; & brouillerez bien le tout avec un bâton ou avec l'écumoire, le laiſſerez bouillir environ un quart-d'heure, & l'écumerez. Après quoi vous le verſerez dans des cornues de bois, & le changerez de l'une à l'autre, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi & qu'il ne fume plus. Pour lors vous le mettrez dans la barrique que vous lui aurez deſtinée; qui doit être bien nettoyée, & ſans odeur. Il ne faut pas la remplir entiérement : il eſt à propos qu'il s'en manque au moins un pouce ou deux travers de doigt; parce qu'il n'eſt pas néceſſaire que l'écume que le Vin fait en bouillant, ſorte du bondon. Vous aurez ſoin d'y ajoûter de nouveau Vin cuit, pour remplacer celui qui ſe conſommera en bouillant : & pour cela, il faut avoir la précaution d'en faire plus qu'il n'en faut pour remplir votre barrique, & le conſerver dans des flacons pour cet uſage. Lorſqu'il ne bouillira plus, vous fermerez bien le bondon : & laiſſerez la barrique dans un endroit frais, juſqu'aux environs de Noël.

On nomme encore *Vin Cuit*, la préparation dont nous avons parlé ſous le nom de ROB *de Raiſins*.

Voyez auſſi le mot *Vin Brûlé*; dans l'article TOUX *des Femmes Groſſes*.

Sirop de Vin.

Conſultez le mot CARDIAQUE.

Potage au Vin.

Conſultez l'article RÉGIME.

Eſſence de Pain & de Vin.

Voyez ſous le mot ESSENCE.

Vin pour les Domeſtiques.

Le bon ménage veut qu'au tems des vendanges, on ait ſoin de faire certaine boiſſon qu'on appelle *Piquette*, ou *Demi-Vin*; voici comme on façonne cette liqueur.

Avant d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau, autant qu'on juge devoir faire de petit Vin; afin que ſitôt que le Vin ſera hors de la cuve, on y jette cette eau, de crainte que le marc reſtant à ſec ne prît quelque goût déſagréable, qui ne manqueroit pas de ſe communiquer à la liqueur dont on l'arroſeroit de nouveau. L'aigreur eſt un défaut principal, dans lequel il pourroit tomber ſi l'on n'uſoit de diligence. L'eau étant miſe ainſi, on la laiſſe dans la cuve pour y prendre couleur, ſuivant que les années plus ou moins chaudes le permettent : & lorſqu'on juge que la fermentation du Vin qui reſte, eſt ſuffiſamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve, dont on emplit une autre cuve; puis on porte le marc ſur le preſſoir, pour en exprimer la liqueur vineuſe qui reſte encore dans les grains. Enſuite le Vin preſſuré eſt verſé dans la cuve où l'on a jetté le moût; & quand le tout eſt ainſi mêlé enſemble on le retire pour le mettre dans des tonneaux.

Autre petit Vin.

Voici une autre maniere, qui n'eſt pas ſi bonne que la premiere, mais dont on ne laiſſe pas de tirer ſuffiſamment parti. Il s'agit de prendre un marc de raiſin bien rouge, & qui ait déja été mis ſur le preſſoir : mais qui, au lieu de trois coupes ou tailles, n'en aura eu que deux. L'ayant retiré encore de deſſus le preſſoir, on le porte auſſitôt dans une cuve, dans laquelle on le ſépare le mieux qu'on peut. Après quoi on l'abreuve d'eau, autant que la prudence le dicte. On le laiſſe ainſi cuver quatre ou cinq jours; pendant leſquels il ſe fait encore avec cette eau une fermentation du peu des eſprits du Vin qui reſtent, & qui communiquent à cette eau une qualité & de la couleur.

Autres Moyens de Multiplier le Vin, pour les années de diſette.

1. On fera égrainer une bonne quantité de raiſins, qui ſeront d'excellente qualité, tous très-ſains, bien mûrs, dont l'écorce ſoit ferme & bien entiere ſans crevaſſes. On en emplira à-peu-près, les tonneaux que l'on aura apprêtés; faiſant défoncer l'un des bouts; pour le refoncer après avoir mis les grains. Ces tonneaux étant reportés ſur les chantiers, on verſera par le bondon quatre ſetiers de bon Vin vieux & fort; c'eſt-à-dire trente-deux pintes meſure de Paris; dans chaque tonneau. Cela étant fait, on achevera de remplir avec de l'eau bouillante. On n'y touchera pas juſqu'à ce que le Vin ſoit fait; ce qui arrive quelquefois tard, ſelon que l'année eſt chaude ou froide. Toutes les fois qu'on en tirera, on emplira le tonneau d'autant d'eau, & on le tiendra toujours plein. Par ce moyen ce Vin fournira pendant une bonne partie de l'année, avec une force égale : & quand il commencera à s'affoiblir trop, on en tirera ſeize pots,

& on remettra en leur place autant de bon Vin vieux. Puis, à meſure qu'on en tirera pour boire; on pourra continuer à mettre de l'eau comme auparavant, juſqu'à ce que le trouvant trop foible; on y remette du Vin, comme nous venons de le dire.

2. *Maniere.* Supputez à quoi peut aller la dixieme partie du Vin que vous avez tirée en un jour: & jettez autant d'eau ſur le marc avant qu'il ait été taillé. Mêlez-y l'écume du Vin. Quand le tout aura bien travaillé durant la nuit dans la cuve, le jour ſuivant on le foulera avec les piés, & on le preſſera. Ce qui en ſortira, ſera mis dans des tonneaux: & lorſqu'il ne bouillira plus, on les bouchera.

3. *Voyez* RAPÉ.

4. Prenez ſoixante livres de ſon de froment, qui ſoit très-bien paſſé par le tamis: lavez-le pour lui ôter toute ſa farine, juſqu'à ce que l'eau ſorte claire: enſuite faites-le bouillir dans un baſſin pendant un quart-d'heure; paſſez-le à la chauſſe; & mettez cette liqueur dans une barrique bien lavée, qui tienne cent vingt pots meſure de Paris. Prenez auſſi quatre livres de raiſins de paſſe, légérement pilés; faites-les bouillir avec de l'eau, à diſcrétion pour remplir votre barrique; dans laquelle vous mettrez auſſi les raiſins. Puis faites fondre trois pintes de miel dans un chauderon avec de l'eau de vos raiſins bien chaude: ajoûtez pour deux ſols de gingembre pilé, cannelle une once & demie, girofle une once, deux muſcades, grains de paradis une once; le tout pilé, & enfermé dans un linge bien clair: jettez-le dans la barrique, que vous laiſſerez ouverte pendant huit jours: & au bout de ce tems vous y mettrez plein une coquille d'œuf, de teinture de tartre; & gros comme le poing ou environ, de levain de ſeigle bien détrempé avec de l'eau de raiſins que vous aurez réſervée; & plein la forme d'un chapeau, de genêt coupé de la longueur du petit doigt; enfin mettez le bondon: & dans quinze jours le Vin ſera fait.

5. Prenez trente livres de raiſins de paſſe; faites-les bouillir avec quarante pots d'eau, doucement pendant huit heures, juſqu'à ce que les raiſins ſoient enflés: alors vous les pilerez, & les paſſerez. Mettez-en le ſuc dans un tonneau qui ne ſoit pas plein; laiſſez-le ſans y toucher, juſqu'à ce qu'il ne fermente plus; pour lors vous le remplirez: il ſe conſerve comme d'autre vin. Chaque livre de cette eau donne un pot de Vin. Si on jette de l'eau ſur le marc, & qu'on le laiſſe fermenter, l'on a du petit Vin.

6. Mettez cinquante livres de raiſins de paſſe, dans un tonneau. Verſez-y une chaudiere d'eau bouillante, & une pinte de bon vinaigre: laiſſez repoſer pendant vingt-quatre heures; puis jettez-y encore trois chaudieres d'eau bouillante, & laiſſez repoſer huit jours. Le Vin ſera bon à boire au bout de ce tems. A meſure que vous en tirerez, vous pourrez y ajoûter autant d'eau bouillante; juſqu'à ce qu'il devienne foible. [Ces doſes de chaudieres ſont trop vagues.]

7. *Voyez* BOISSON: PRUNIER, *p.* 176, *col.* 1: GENIEVRE, *p.* 183: *Vin de Canne;* dans l'article SUCRE: HYDROMEL: SAPINETTE: BIERRE: CIDRE: CORNOUILLER: CERISIER.

8. On peut faire du Vin, de tous les fruits, & de pluſieurs autres choſes. On en fait même des feuilles & des fleurs, de pluſieurs plantes. Comme ces Vins ſe font par la fermentation, on eſt obligé d'humecter avec de l'eau pluſieurs de ces choſes qui ſont trop ſéches pour fermenter ſans le ſecours de ce grand diſſolvant. On peut y ajoûter de la levûre de bierre, ou quelques autres ſubſtances propres à augmenter la fermentation. Par ces moyens on obtient des liqueurs vineuſes; & même des eſprits inflammables, à-peu-pres ſemblables à ceux que l'on tire du Vin.

Pour faire du Vin ſemblable au Vin Grec.

Vous cueillerez dans les vignes hâtives, des raiſins bien mûrs; & pendant trois jours vous les laiſſerez au ſoleil. Le quatrieme vous les ferez fouler; & mettrez dans un vaiſſeau, le Vin qui en proviendra: ayant ſoin de le bien faire purger de ſes ordures & de la lie lorſqu'il bouillira. Quand le Vin ſera bien purgé, vous y mettrez deux livres de ſel recuit, & écraſé bien menu, (ou au moins une livre) pour quatre-vingt pintes de Vin.

Malvoiſie artificielle.

Prenez galanga, gingembre, & cloux de giroflé, une dragme de chaque. Ayant concaſſé le tout groſſiérement, faites-le infuſer pendant vingt-quatre heures dans de bonne eau-de-vie. Mettez-le enſuite dans un nouet, que vous ſuſpendrez par un fil dans le tonneau; qui doit ne tenir que cent vingt pots de Vin clairet. Retirez-le au bout de trois jours: vous aurez alors une malvoiſie auſſi bonne que la naturelle. Il faut ſe ſervir, pour l'infuſion, d'un vaiſſeau de bois; & le bien couvrir.

Pour Donner au Vin un Goût Agréable.

Mettez du moût (ou Vin doux) dans un chauderon; faites-le bouillir & évaporer juſqu'à conſiſtance de miel; alors ajoûtez-y un gros de coſtus, avec une once de cloux de girofle, & autant d'iris de Florence, le tout concaſſé ou coupé par morceaux. Enſuite mettez-le dans un linge; & ſuſpendez-le par le bondon, en-dedans du tonneau, enſorte pourtant qu'il ne touche pas au Vin: c'eſt pourquoi vous en tirerez auparavant, autant qu'il en faut pour laiſſer un vuide ſuffiſant. Arrêtez la corde qui tient le linge ſuſpendu, avec le bondon; & bouchez le tonneau à l'ordinaire. Les gouttes qui tomberont de ce nouet humecté par la vapeur du Vin, donneront au Vin un goût très-agréable.

Pour faire du Vin Odorant, & doux.

1. Prenez un peu de graine de mûres; faites-la ſécher; pilez-la; & la mettez dans un petit barril de Vin: où vous la laiſſerez dix jours. Après quoi vous pourrez en uſer.

2. Prenez de la fleur du raiſin, & la jettez dans un tonneau de Vin.

3. Les feuilles de pin, ou celles de cyprès, frottées contre les bords des tonneaux & miſes dans du Vin, le rendent fort odorant.

4. Prenez une orange ou un citron qui ne ſoit pas trop gros; piquez-le de cloux de girofles; ſuſpendez-le enſorte qu'il ne touche point au Vin; & bouchez bien le tonneau.

5. Faites tremper quelque tems dans de l'eau-de-vie la matiere dont vous voulez que le Vin ait l'odeur; paſſez & coulez cette eau-de-vie; puis jettez-la dans le tonneau de Vin.

6. Suſpendez au milieu du tonneau de Vin, un nouet dans lequel vous aurez enveloppé une douzaine & demie, ou deux douzaines, de baies de

myrthe bien mûres, séchées, & concassées : il faut ôter le nouet quinze jours après.

Pour Donner au Vin le Goût de Framboise.

1. Prenez un linge neuf écru, bien épais, & de lin ; dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange ou plus : empliſſez-le de framboises ; & ſuſpendez-le par le bondon au milieu du Vin. Vingt-quatre heures après votre Vin ayant le goût de framboise vous en ôterez le nouet.

2. Prenez du jus de framboises, bien épuré ; & jettez-le dans le tonneau, parmi le Vin.

On peut (dit-on) donner au Vin ordinaire, le *Goût de Cerises*, en le mettant dans des tonneaux de bois de cerisier. [Il ne faut compter que ſur un parfum assez agréable ; un goût approchant de celui du Maraſquin.]

Vin Aromatique.

Voyez HYPOCRAS.

Vin des Dieux.

Prenez des pommes de reinette & des citrons, autant des uns que des autres ; coupez-les par rouelles dans un baſſin ou un plat : faites un lit de pommes, & un de citrons, puis un lit de ſucre en poudre ; & continuez ſelon la quantité que vous en deſirerez faire : mettez de bon Vin par-deſſus, juſqu'à ce que toutes les rouelles trempent. Il faut enſuite les couvrir ; les laiſſer infuſer environ deux heures ; & paſſer la liqueur à la chauſſe, comme l'hypocras.

Pour donner au Vin blanc, ou autre, une Saveur Douce & Piquante.

Sur quatre-vingt pots de Vin, mettez dans le tonneau un nouet qui contienne une once de graine de moutarde, pilée, & l'y laiſſez pendant vingt-quatre heures.

Pour faire du Vin qui ſoit Doux pendant toute l'année : ce que l'on nomme *Vin Muet.*

Il faut prendre le moût qui diſtille par lui-même des raiſins avant qu'ils ſoient foulés ; le mettre le jour même dans un tonneau poiſſé dedans & dehors ; enſorte que ce vaiſſeau ſoit à demi-plein ; & le bien boucher de plâtre en-deſſus. Ainſi le moût demeurera longtems en ſa douceur.

2. Il ſe gardera encore plus longtems ſi vous mettez le tonneau dans l'eau, bien fermé, & enveloppé d'une petite peau ; & que vous l'y laiſſiez pendant un mois.

3. Si l'on froiſſe les raiſins doucement ſans les trop preſſer, le moût qui en ſortira ſera également durable.

4. D'autres mettent les tonneaux dans du ſablon humide.

5. Il y a encore des perſonnes qui mettent le moût dans un vieux tonneau, après que le Vin en eſt tiré ; ou dans un vaiſſeau poiſſé dedans & dehors, qu'elles deſcendent dans un puits, enſorte qu'il ne trempe pas entiérement dans l'eau : ou bien elles le couvrent du marc même du Vin, & y amoncelent du ſablon humide par-deſſus.

6. On dit qu'anciennement, ayant mis le moût dans un tonneau non poiſſé, on y jettoit du nitre d'Alexandrie pilé ; puis on le tenoit à l'ombre.

Nota. Nous n'avons pas cru devoir ſupprimer les moyens qui viennent d'être indiqués comme propres à conſerver au Vin ſa douceur. Mais nous n'avons garde de répondre du ſuccès ; ne les ayant pas éprouvé.]

7. Il faut cueillir du raiſin bien entier ; le laiſſer pendant trois jours étendu au ſoleil ; au quatrieme jour le fouler vers l'heure de midi. Le Vin doux, qui coulera de l'expreſſion du marc, doit être ôté & mis à part, pour le faire bouillir : & quand il aura bouilli, on mettra, pour environ ſoixante & quinze pintes de liqueur, une once de racine d'iris bien pilée ; & on coulera ce Vin ſans la lie : il ſera doux, aura du corps, & ſera ſalutaire. [C'eſt une eſpece de Malvoiſie.]

S'il arrive que le moût préparé ainſi que nous avons dit, après avoir duré aſſez longtems, commence à s'aigrir ; il faudra faire bouillir ſeize livres de raiſins, juſqu'à ce qu'ils ſoient renflés ; puis les preſſer & jetter le ſuc dans la huitieme partie du moût : ou bien encore couler le moût à travers du ſable fin de riviere.

☞ 8. Il s'agit d'arrêter la fermentation. Au moyen de quoi le Vin conſerve la douceur qu'il avoit en ſortant du preſſoir, quelquefois pendant un an, ou dix-huit mois. Pour cela on met dans une futaille neuve deux ou trois ſeaux de moût ſortant du preſſoir ; on brûle, au moyen d'un fil d'archal, une mêche de ſoufre dans l'intérieur de cette futaille, ayant ſoin de fermer la bonde avec un torchon pour que la vapeur ne ſe diſſipe pas. Quand cette vapeur y a bien pénétré, on bondonne la piece, on la roule, & on agite bien les deux ou trois ſeaux de moût que l'on y a mis précédemment. Enſuite on ôte le bondon : quelques-uns y brûlent encore une mêche de ſoufre : on emplit entiérement la futaille avec du Vin qui ſort tout nouvellement des raiſins ; & on la met en chantier. Après quoi il faut la piquer tous les jours une ou deux fois, pour voir ſi le Vin devient clair-fin. Auſſitôt qu'on reconnoît qu'il eſt clair, il faut le ſoûtirer dans des barrils, & les bondonner. Si on ne le tranſvaſoit pas dès qu'il eſt clair, il ſe troubleroit en fort peu de tems, fermenteroit, & perdroit ſa douceur.

Cette opération réuſſit foiblement dans les années où le raiſin ne parvient pas à une parfaite maturité.

Ceux qui aiment le ſucre mangent avec plaiſir des rôties trempées dans ce Vin. On aſſure que des Marchands de Vin ont fait faire du Vin muet, pour le mêler avec d'autre Vin, & ſe procurer ainſi du Vin de liqueur à-peu-près ſemblable au Vin de Condrieux.

A la longue le Vin muet, ci-deſſus, entre en fermentation, & fait de bon Vin ; excepté qu'il conſerve un goût de ſoufre.

Pour Connoître ſi le Vin ſera de Garde.

1. Quand le Vin ſera entonné, quelque tems après il faudra le changer de tonneau, & laiſſer la lie dans le premier ; que l'on bouchera bien. Enſuite on prendra bien garde ſi la lie change ; ſi elle prend quelque mauvaiſe odeur ou goût ; ou s'il s'y amaſſe des moucherons ou autres inſectes. Si l'on voit que rien de cela ne ſurvient, il ne faut pas craindre que le Vin ſe tourne. S'il arrive le contraire, on peut être preſque aſſuré de la corruption du Vin.

2. D'autres mettent juſqu'au fond du tonneau un canal ou tuyau de ſureau, ou autre ſemblable bois qui ſe peut caver ; par lequel ils attirent le Vin. Par ce moyen on eſt aſſuré de l'odeur & ſaveur de

la lie; & ſelon ſa qualité, on juge aiſément de la qualité du Vin.

3. Quelques-uns forment leur préſage par le couvercle des tonneaux : une ſaveur vineuſe fait conjecturer la bonté du Vin.

4. Quand on trouve que du Vin eſt âpre dans les commencemens, on augure favorablement de ſa bonté.

5. Quand on met le moût dans les tonneaux, s'il eſt gras & gluant, c'eſt ſigne de bonté : s'il eſt alors ſans aucune force, on préſume qu'il ſe tournera facilement.

Pour Conſerver du Vin pluſieurs années.

Mettez ſur chaque barrique un demi-ſetier d'eſprit de ſel. [Pratique uſitée dans les cantons où le Vin a trop de liqueur; mais qui lui donne un goût déſagréable.]

Pour donner de la Force au Vin.

Mettez une livre de ſel ſur chaque muid, lorſque le Vin bout. [Autre pratique qui donne du déboire au Vin.]

Pour Empêcher le Vin de s'Aigrir.

1. Quand le Vin commence à s'aigrir, il faut (dit-on) deſcendre au fond du tonneau une bouteille pleine d'eau, bien bouchée, & attachée avec une corde pour pouvoir l'en retirer : puis on bouchera auſſitôt le tonneau en y laiſſant un peu d'air. Le troiſieme jour on retirera le pot : l'eau duquel ſe trouvera puante; & le Vin, ſain & clair. [Cela paroît douteux.]

2. Il faut mettre le tonneau dans un lieu froid; & qu'il ſoit bien plein, & bien bouché, tellement qu'il n'ait point d'air.

3. S'il arrive que l'on n'ait point la commodité d'un lieu froid, & que le Vin ſoit au chaud, ou qu'il faille longtems tenir le tonneau en perce : pour le garantir d'aigreur, bien des gens conſeillent de prendre une groſſe piece de lard enveloppée d'une toile de lin; la deſcendre par le bondon juſqu'au milieu du Vin; & à meſure que le Vin s'abaiſſera, deſcendre la piece de lard, enſorte qu'elle ſoit toujours au milieu du Vin. Cependant le vaiſſeau doit être toujours couvert & bien bouché : plus la piece de lard ſera groſſe, mieux elle empêchera le Vin de s'aigrir.

4. Quelques-uns conſeillent de mettre dans le tonneau, de l'huile d'olives, enſorte qu'elle couvre ſeulement toute la ſuperficie du Vin; & quand le Vin ſera tiré on pourra recueillir l'huile. [L'avantage de ceci eſt que l'huile empêche l'air de s'introduire dans le Vin.]

5. Prenez (dit-on) du ſable de riviere, au mois de Mars; lavez-le bien; faites-le ſécher au ſoleil : puis jettez-en deux écuellées dans un tonneau de demi-muid de Vin, c'eſt-à-dire, ſur cent-quarante-quatre pintes; avec deux pintes d'eau : on ſuppoſe que le Vin n'eſt plus ſur ſa lie.

6. Prenez, à la S. Martin, un demi-muid de Vin; faites-le bouillir juſqu'à la conſomption de la troiſieme partie; & mettez quatre pintes de ce Vin bouilli, ou environ, dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens, gros comme une noix chacun : puis bouchez bien.

7. Prenez un picotin d'orge, & quatre pintes d'eau de fontaine; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que deux pintes : mettez ceci dans le tonneau; & laiſſez-le repoſer.

Pour empêcher le Vin de ſe Corrompre (ainſi que toute autre boiſſon) *ſoit ſur mer, ſoit ſur terre.*

1. Prenez deux onces de ſalſepareille; liez-les en paquet; & le ſuſpendez dans le vin par la bonde. [Il ſera un peu médicinal.]

2. Il faut prendre de l'écorce de vigne, & la mettre avec de l'alun, dans le Vin encore nouveau, & avant qu'il bouille.

3. Prenez de la poudre ſubtile d'alun; mêlez-la bien avec des blancs-d'œufs, enſorte qu'il ne reſte aucun grumeau. Enſuite jettez ce mêlange par la bonde dans le tonneau, & agitez fortement avec un bâton fendu en trois ou quatre : il n'y a point d'inconvénient de remuer la lie. On remet d'abord le bondon ſeulement ſur la bouche du tonneau; & trois jours après, on l'enfonce à l'ordinaire.

Il faut employer une demi-livre d'alun rouge ou de Rome, & ſix blancs-d'œufs, pour chaque centaine de pintes de Vin; battre le tout enſemble; le jetter dans une pinte de gros Vin rouge; bien battre encore le tout : puis faire tiédir cette compoſition ſur le feu, en la remuant toujours. Après quoi on la jette dans le tonneau, & l'on agite fortement le Vin. Quand on a ceſſé, on remplit entiérement le tonneau : & on tranſvaſe le Vin quinze jours après.

4. Mettez infuſer dans le tonneau, un nouet de groſſes racines de gentiane. [Sa ſaveur ne ſera pas agréable.]

5. Si le Vin eſt nouveau, & en moût, jettez dans le tonneau deux onces d'alun commun, pour chaque muid : & ſi le Vin eſt fait, jettez-y demi-livre de tartre.

Pour Oter l'Aigreur & Corruption du Vin.

1. Prenez une ſuffiſante quantité de pois chiches; frottez-les d'huile; & les faites rôtir : puis les pilez, pour en former une maſſe; dont vous jetterez une demi-livre dans le Vin qui commence à s'aigrir. Sa ſaveur ſe corrigera dans l'eſpace d'un jour.

2. Suivant la grandeur du tonneau, mettez plus ou moins de froment bien net dans un ſac; lequel vous ſuſpendrez dans le tonneau : & le retirerez bientôt après. Il en attirera tout le mauvais goût, & rendra le Vin clair & pur.

3. Prenez quelques blancs-d'œufs : & les ayant bien battu pour les réduire en écume, jettez-les dans le tonneau; & remuez bien.

4. Enfilez enſemble une douzaine de noix bien vieilles, que vous aurez fait cuire ſous les cendres; quand elles ſeront encore chaudes, vous les tremperez dans le Vin; & vous les y laiſſerez juſqu'à ce qu'il ait repris ſa couleur accoutumée, & qui vous plaiſe. Alors il faudra les retirer.

5. Jettez dans un muid de Vin, deux livres de craie de Briançon, en poudre. Remuez pendant une heure, avec une verge de fer : puis jettez dans le tonneau une orange piquée de cloux de girofle. Le Vin ſera bon à boire, quinze jours ou trois ſemaines après.

6. En Septembre 1761, j'ai oui ſoutenir en pleine audience à l'Hôtel de Ville de Paris, qu'en paſſant ſur des lies fraîches le Vin pouſſé, échauffé, amer, & tournant au béſaigre, on lui ôte ces défauts & lui rend ſa premiere qualité. Les défendeurs ſe ſou-

mettoient à cette épreuve comme déciſive en leur faveur.

7. On dit avoir vu du Vin, qui tournoit au béſaigre, ſe raccommoder parfaitement; au moyen d'un pain tout chaud, que l'on ouvrit pour appliquer le côté de la mie ſur la bonde.

On voit dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1705, p. 35, que » les meilleurs Vins d'Anjou » faits en 1704 eurent, quinze jours ou un mois » après la vendange, une Odeur de Corne brûlée; » qui ne fit qu'augmenter avec le tems: & qu'ils » en retenoient toujours beaucoup en 1705, quoi- » qu'on les changeât de tonneau. »

Pour rétablir le Vin Pouſſé & Moûté.

Vous jetterez d'abord dans le tonneau, une livre de plâtre calciné, & réduit en poudre: enſuite vous deſcendrez juſqu'au fond du tonneau, un gros morceau d'acier rougi au feu, & attaché par un de ſes bouts à un fil de fer. Vous réitérerez la même choſe, pendant cinq ou ſix jours, & cinq ou ſix fois chaque jour. Enſuite vous ſuſpendrez dans le tonneau un bâton de ſoufre, enfermé dans un nouet; & l'y laiſſerez pendant deux jours, au bout deſquels votre Vin ſera (dit-on) parfaitement rétabli.

Faire Perdre au Vin le Goût d'Event.

1. Faites faire deux ou trois tours au tonneau en le roulant, puis mettez-le ſur le chantier; & le rempliſſez.

2. Le Vin éventé ſe corrige en mettant dans le pot, avant de boire, une croûte brûlante.

3. Servez-vous de la recette indiquée, ci-deſſus *n.* 7, pour *Empêcher le Vin de s'Aigrir.*

Voyez auſſi le *n.* 5, de ce qui eſt dit pour *Dégraiſſer le Vin.*

Oter au Vin le Goût de Moiſi.

1. Prenez un carreau d'acier; que vous ferez rougir au feu, & que vous jetterez bien rouge dans le tonneau par la bonde. Votre Vin ſera remis en ſon premier état après vingt-quatre heures de repos; & vous pourrez en boire.

2. Il faut faire un bâton de pâte de froment; & le faire cuire à-demi au four: enſuite le piquer de cloux de girofle; le remettre au four juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit: puis le ſuſpendre dans le tonneau, enſorte qu'il ne touche pas au Vin.

3. Prenez des neffles bien mûries ſur la paille, & les ouvrez en quatre; liez-les avec un fil; attachez-les par la bonde du tonneau, enſorte qu'elles ſoient toutes couvertes de Vin: laiſſez-les-y un mois: & les ôtez enſuite.

4. Voyez l'article *Dégraiſſer le Vin*, n. 5.

Contre la Mauvaiſe Odeur du Vin.

Les Cuiſiniers ôtent la force du vinaigre qu'ils mettent dans les viandes en y ajoûtant du perſil. Les vendeurs de Vin ôtent auſſi la mauvaiſe odeur du Vin, en mettant de cette herbe dans des ſachets, qu'ils font tremper dans le Vin.

2. Faites chauffer un bon morceau de brique nette; & l'ayant lié avec une corde, mettez-le dans le tonneau: que vous boucherez enſuite. Deux jours après vous verrez s'il eſt amendé; s'il ne l'eſt pas, vous réitérerez tant qu'il faudra.

3. Pratiquez ce qui eſt conſeillé, ci-deſſus, *n.* 2, pour *Oter l'Aigreur & la Corruption du Vin.*

Oter toute Mauvaiſe Qualité au Vin.

Prenez trois livres de tartre en poudre: & lorſque le Vin bout, mettez cette quantité ſur chaque muid. Elle ôte toute mauvaiſe qualité du Vin; & même (dit-on) le *goût de Terroir.*

Dégraiſſer le Vin.

1. Mettez ſur une barrique un quarteron d'alun rouge en poudre ſubtile: puis roulez le tonneau; & débondonnez-le promptement. La graiſſe ſortira alors.

2. Comme les Vins ſont ſujets à s'engraiſſer à cauſe de la grande quantité de phlegme (ou d'huile), qui a gêné le parfait développement des ſels pendant la fermentation du moût; on peut corriger ce défaut du Vin en y mêlant de la lie: parce qu'elle contient beaucoup de ſel. * *Chymie* de Lemery, Ed. de Paris 1756, *in*-4°, p. 685-6.

3. Si le Vin ſe graiſſe *dans les bouteilles*; il faut les porter dans un lieu bien aëré, & les y tenir débouchées pendant quelque tems. Mais ſi l'on eſt preſſé de le boire, il faudra agiter fortement la bouteille pendant une bonne minute; enſuite déboucher promptement & pancher un peu la bouteille ſur le côté. Il en ſortira une eſpece de mouſſe, ou d'écume graſſe; & le reſte du Vin ſera potable.

4. On corrige le Vin gras, & qui eſt en danger de Tourner, en prenant de la cire vierge, une livre ou autant qu'il faut; la coupant menu, & la jettant dans le tonneau.

5. Pour rétablir le Vin qui eſt gras, moiſi, ou éventé; jettez dans le tonneau, du lait de vache un peu ſalé.

6. Voyez, ci-devant, le *n.* 4, de ce qui eſt indiqué entre les *Moyens de Clarifier le Vin.*

Pour Empêcher que le Vin ne Tourne.

1. Quand il bout, il faut (dit-on) y mettre du ſel rôti: ou de la graine de perſil, avec du ſon d'orge, & des feuilles de laurier: ou des cendres de ſarment de vigne, avec de la ſemence de fenouil pilée.

2. Jettez-y une pierre de chaux vive.

3. La vapeur du Soufre fait un puiſſant obſtacle à la fermentation, & empêche que le Vin ne tourne. Mais elle donne au Vin un goût qui déplaît à beaucoup de perſonnes. *Voyez* p. 801.

Les *Mémoires de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. 10, p. 633-4, rapportent cette expérience de M. Mariotte. » Lorſqu'on verſe deux ou trois gouttes » d'huile de tartre dans un demi-verre de tres-beau » Vin rouge, il devient opaque, & jaunâtre comme » le Vin pouſſé & corrompu. Mais ſi on verſe en- » ſuite deux ou trois gouttes d'eſprit de ſoufre, » qui eſt un fort acide; ce même Vin reprend en- » tiérement ſa belle couleur Rouge. D'où l'on voit » pourquoi on fait brûler du Soufre dans les ton- » neaux pour mieux conſerver le Vin; & que ce » n'eſt pas la partie inflammable du ſoufre qui pro- » duit cet effet, mais ſon eſprit acide qui entre dans » le bois du tonneau. » Au reſte, Conſultez l'*Hiſtoire* de la même Académie, an. 1705, p. 38.

Empêcher que le Tonnerre ne faſſe Tourner les Vins.

Il faut mettre les tonneaux dans des caves voûtées : ou bien mettre ſimplement (dit-on) une lame de fer, ou des cailloux, ou du levain de pâte de ſeigle, ſur le bondon.

Divers moyens pour faire que le Vin Tourné devienne bon.

Il faut vuider le tonneau par la cannule, juſqu'à ce que la lie commence à ſe montrer ; & le mettre dans un autre tonneau où il y ait de la lie de bon Vin, fraîche : puis prendre une livre de bonne eau-de-vie, & une demi-livre de cire jaune rapée, que l'on y fera fondre à feu très-doux. Puis on trempera un linge dans cette mixtion ; on l'allumera avec du ſoufre ; & on le fera brûler dans le tonneau par la bonde. Après quoi on bouchera bien le tonneau.

2. Prenez une poignée de vieilles noix avec leurs coquilles, ſi c'eſt pour un tonneau d'un quart de muid : deux poignées pour un demi-muid. Mettez-les au four tout chaud ; & faites-les tellement ſécher qu'elles deviennent entiérement rouſſes. Enſuite prenez autant de copeaux de ſaule du premier bois après l'écorce ; & mettez-les avec les noix encore toutes chaudes, dans le tonneau. Vous les y laiſſerez trois jours & trois nuits, ſans y toucher.

3. Agitez le Vin par la bonde avec un bâton, ſans toucher à la lie : puis verſez-y une livre de bonne eau-de-vie ; & laiſſez-le repoſer ſix jours.

4. Pratiquez ce qui eſt conſeillé, ci-deſſus, *nn.* 3 & 4 pour *Oter l'Aigreur & la Corruption du Vin.*

5. Un des meilleurs moyens d'y remédier, eſt de faire, dans le tems des vendanges, un bon rapé de muſcats bien mûrs ; & même rôtis au ſoleil, les y ayant laiſſé expoſés quelque tems ſur des ais : ou faire un bon rapé de raiſin muſcat, ſtratifié avec du ſarment ; y ajoûter de bon Vin nouveau ; & à meſure qu'on en prend quand il a bien bouilli, y mettre de ce Vin tourné, la même quantité que l'on en tire.

6. Mettez dans le tonneau un picotin d'aveine fricaſſée & rôtie dans une poële. Il eſt vrai qu'enſuite le Vin ſent le brûlé ; mais il n'a pas le goût de Vin tourné.

Clarifier le Vin Tourné.

Prenez alun de roche, & ſucre roſat, demi-livre de chacun ; huit livres de bon miel ; & une pinte du meilleur Vin. Réduiſez l'alun en poudre fine ; & ayant bien mêlé le tout enſemble, jettez cette compoſition dans le tonneau ; puis remuez bien avec un bâton fendu en quatre. Il faut laiſſer le tonneau débouché juſqu'au lendemain. Enſuite vous le bondonnerez : & au bout de quatre jours, il ſera très-clair.

Pour ôter au Vin la Verdeur & Dureté.

1. Lorſque la cuve commence à bouillir, jettez deſſus votre vendange environ dix livres de moſcouade.

2. Il faut faire bouillir du miel pour en faire ſortir la cire ; & le paſſer par un linge : après quoi en mettre deux pintes ſur un demi-muid : ce qui le rendra fort bon. *Voyez* Virgile, *Georg.* L. 4, v. 103.

3. Conſultez le *n.* 4 des *Moyens de Clarifier le Vin.*

4. En Languedoc on adoucit quelquefois le Vin, & on le rend plus délicat, en mettant dans les tonneaux, des amandes, des aliſes, & d'autres fruits ſemblables ; qui communiquent au Vin le principe huileux qu'ils contiennent. * *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1750, p. 404.

5. Une ſophiſtication ordinaire des Cabaretiers pour les Vins verds ou aigres, ſe fait avec de la litharge. Le PLOMB dont elle eſt une préparation, uni aux acides, fait un ſel très-doux : qui corrige au goût la verdeur du Vin ; mais que l'on peut regarder comme un poiſon pour ceux qui le boivent. Si on y verſe une liqueur alkaline, elle trouble le Vin, & précipite le plomb au fond du verre. S'il n'y a point de plomb ni aucun autre métal dans le Vin, l'alkali s'unit ſans effervescence avec l'acide ; & il ne ſe fait aucun trouble ni aucun précipité.

Les dangers de ce métal m'ont ſuffiſamment autoriſé à ſupprimer toutes les recettes où on ne le fait que trop ſouvent entrer.

Faire du Vin Bourru.

Dans le tems que le Vin boût dans le tonneau, il faut y jetter de l'eſprit de Vin. La quantité d'eſprit de Vin, eſt d'une chopine, pour un muid de Vin : ainſi à proportion des autres futailles.

[Voici quelque choſe de mieux. Dans les années où le raiſin blanc mûrit parfaitement, il arrive dans les bons terroirs que ces Vins conſervent de la liqueur mêlée de piquant, qui les rend aſſez agréables. On les nomme Vins Bourrus. Ils ne ſont point parfaitement clairs quand on les boit en cet état. Mais vers Pâques ou la Pentecôte ils éclairciſſent, perdent de leur piquant ; & ſont alors du Vin fait, pour l'ordinaire très-fort. On voit qu'il n'y a aucune préparation à ce Vin, & qu'il n'eſt ſi long-tems à ſe faire que parce que les raiſins en étoient fort mûrs, bien ſyrupeux, & qu'il y avoit peu de phlegme.]

Faire Mouſſer le Vin.

Il y a des gens qui ont une ſi grande paſſion pour les Vins mouſſeux, que beaucoup de Cabaretiers (pour faire mieux leurs affaires), ont employé l'alun, l'eſprit de Vin, la fiente de pigeons, & bien d'autres drogues, pour le faire mouſſer extraordinairement.

Mais on peut le faire mouſſer, enſorte qu'il blanchiſſe comme du lait juſqu'au fond du verre au moment qu'on le verſera ; ſi on le met en bouteilles depuis la fin de l'automne juſqu'au mois de Mai : ou, en général, avant qu'il ſoit entiérement fait ; obſervant que celui qui eſt mis en bouteilles durant les mois de Janvier, Février, ou Mars, peut mouſſer au point de rompre les bouteilles, s'il eſt alors encore bourru. Celui que l'on reconnoît être tel dans cette ſaiſon, doit donc n'être mis en bouteilles qu'au mois d'Août. D'un autre côté, ſi on attend qu'un Vin ſoit fait, avant de le mettre en bouteilles, il ne mouſſera pas. Mais en ſoûtirant à propos, il n'y a pas de petit Vin qui ne mouſſe.

Au reſte, il ne faut pas s'imaginer que le Vin mouſſe auſſitôt qu'il eſt mis en bouteilles ; il faut l'y laiſſer au moins ſix ſemaines, & quelquefois même deux mois. Lorſqu'il a été tranſporté, il faut lui donner près d'un mois de cave, ſurtout dans l'Eté, pour qu'il reprenne ſon mouvement.

Nota.

Nota. On fait mouſſer le Vin, la bierre, le cidre, le ratafia; ſi on les met dans des bouteilles rincées au ſoleil, & égouttées à ſon ardeur.

Empêcher le Vin de Mouſſer.

Il faut le tirer en bouteilles dans les mois d'Octobre, ou Novembre, un an après l'avoir mis dans le tonneau.

Pour Faire que du Vin Blanc devienne Rouge.

1. Il y a des Cabaretiers qui jettent dans le Vin blanc, des racines ſéches ou vertes de toutes ſortes d'ozeilles. Mais ces racines ne font rien ſur du Vin en bouteilles.

2. On colore le Vin blanc avec de gros Vin rouge; qu'on appelle communément *Teinturier*, ou *Vin de Teinte*, ou *de Teinſe*. Les Cabaretiers s'en ſervent pour rendre le Vin paillet, ou rouge, ſelon la quantité de teinturier qu'ils y emploient. (On dit qu'il y a des Teinturiers qui ſe ſervent auſſi de ce Vin, pour teindre les étoffes.)

De Serres (*Théâtre d'Agric.* Lieu 3, chap. 10) indique des moyens de donner au Vin différentes Nuances de Couleurs.

Rafraîchir le Vin.

1. Conſultez l'article SEL *Ammoniac*: GLACE: BOURRACHE, *p.* 385.

2. Un bâton de ſoufre, de la valeur d'environ deux ſols, rafraîchit le Vin en une demi-heure de tems, en le mettant tout entier dans le ſeau d'eau déja froide où eſt la bouteille de Vin. Ce ſoufre ne peut y ſervir qu'une fois: mais il n'eſt pas inutile à d'autres uſages.

3. Tous les puits en général, les eaux de ſources qui ſe renouvellent perpétuellement dans un baſſin, la plupart même des caves, ſuffiſent pour donner au Vin un degré de fraîcheur qui approche aſſez de celui de la glace. Voyez les *Mémoires de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1756, p. 84-5-6-7-8-9, 90.

4. M. Nollet y dit encore (*p.* 85-6) qu'au milieu d'un champ, on n'a qu'à creuſer une tranchée étroite, qui ait au moins trois ou quatre piés de profondeur. Des bouteilles remplies d'eau ou de Vin, bien bouchées, & recouvertes d'un pié de terre qui n'ait pas été tirée dehors, avec un peu d'eau, s'y rafraîchiſſent très-bien. Il faut fermer promptement l'ouverture avec quelques bottes de paille, ou encore mieux, avec une planche; & jetter par-deſſus, cinq ou ſix pouces de terre nouvellement fouillée. Si on peut faire ce puits à l'ombre, il ſera plus avantageux. On eſt obligé de le renouveller au bout de quelques jours: mais la façon n'en eſt ni chere ni bien pénible. Voyez-y encore les *pages* 88-9.

5. Avec le ſalpêtre pilé & tamiſé, que l'on jette à pluſieurs repriſes dans de l'eau juſqu'à ce qu'elle ne puiſſe plus en diſſoudre; on fait de bons bains froids. Il n'eſt pas néceſſaire que ce ſalpêtre ſoit bien raffiné. Voyez le *Mémoire* ci-deſſus, de M. Nollet, *pp.* 100-1-2-3-4-5.

6. La poudre à canon produit autant d'effet, à cet égard, que le ſalpêtre. * *Mém.* de M. Nollet, p. 101-2.

VINS MÉDICINAUX.

Nous avons déja parlé, dans l'article VIGNE, *Tome III.* *page* 781, de quelques moyens indiqués autrefois pour communiquer différentes propriétés médicinales aux Raiſins, & aux Vins qui en proviendroient.

Obſervations ſur les Vins médicinaux.

I. Les tonneaux où on met ces Vins doivent être tenus pleins: quand on ne les remplit pas, ces liqueurs s'aigriſſent aiſément & ſe gâtent bientôt. On y pourvoit cependant, en verſant un peu d'huile à la ſuperficie.

II. Les Vins médicinaux, ainſi que les médecines, ne ſont pas ſalutaires aux perſonnes qui ſe portent bien: & elles doivent n'en faire uſage que dans les cas où elles ont à craindre quelque maladie, & à la prévenir.

III. Il faut beaucoup de prudence quand on veut donner de ces Vins médicinaux à des malades qui ont la fievre: même ſi nous voulons croire Dioſcoride, il faut alors s'abſtenir de tous ces Vins; principalement quand ils n'ont rien de commun avec les choſes qui rafraîchiſſent. Car (dit-il) boire du Vin pendant la fievre, c'eſt comme mettre des charbons au feu.

IV. Les Vins médicinaux faits avec le moût ne ſont en état d'être employés aux uſages auxquels on les deſtine, que quarante jours après qu'ils ont bouilli; ou même deux mois.

V. On peut faire du Vin médicinal ſans grande peine ni dépenſe & ſans feu, ſans laiſſer bouillir la liqueur. Pour cela, on fait un petit fagot de ce que l'on a choiſi, & on le met tremper dans le Vin: pour le faire aller au fond, il y faut attacher une pierre.

On réuſſit de même en mettant les drogues dans un linge clair ou dans un ſachet; pour les faire tremper dans le Vin. Quand ces drogues auront trempé quelques jours, on pourra y goûter; & quelques jours après en goûter encore, juſqu'à ce que le Vin ait tiré le goût & l'odeur de toutes ces choſes. Alors il faudra retirer les ingrédiens; & ſe ſervir du Vin ſeul, comme ayant leurs facultés & vertus. Il faut le garder ſoigneuſement; & le bien boucher, de peur qu'il ne s'évente.

VI. Si les choſes qu'on veut mettre dans le Vin, ont beaucoup de force, de ſaveur, ou d'odeur, il faut en mettre peu dans une grande quantité de Vin. Si ces qualités ſont trop ſenſibles, & qu'à cauſe de celà elles ſoient déplaiſantes, on pourra les corriger avec des choſes douces & de bonne odeur.

VII. Au tems des vendanges, vous pourrez mettre les drogues dans du moût; qui, en fermentant, attirera bien leurs qualités médicinales. Il faudra mettre ce Vin dans un tonneau, ou dans une cruche ou bouteille bien nette & ſaine, avant qu'il commence à bouillir: mais il faudra y avoir mis premiérement les matieres médicinales dont vous voulez que le Vin tire la vertu; après les avoir bien lavé & mondé, herbes, racines, fleurs, ſemences, épices, fruits, grains, ou quelque autre choſe que ce ſoit. La proportion de ces ſubſtances médicinales doit être environ un douzieme de celle du Vin, plus ou moins ſelon qu'elles auront de ſaveur, d'odeur, & de qualité. Il faudra mettre une écuelle un peu ſoulevée d'un côté, ſur le trou de la bonde, ou ſur l'orifice de la cruche, afin que l'écume & la craſſe qui monte peu-à-peu puiſſe librement ſortir, & que le clair redeſcende en-bas quand le Vin ceſſera de bouillir & n'écumera plus.

Lorſqu'il ne bouillira plus, on le bouchera bien.

Au reſte, il eſt à craindre que ces matieres qu'on mêle avec le Vin, ne le faſſent aigrir & gâter bientôt, ſi on les y laiſſe après l'ébullition. C'eſt pourquoi il vaut mieux le changer de vaiſſeau, & ôter toutes les matieres qu'on y avoit miſes; à moins que l'on ne voulût verſer d'autre moût par-deſſus ce marc, & en faire d'autre marc médicinal pour donner aux pauvres malades; mais il n'auroit pas autant de vertu que le premier.

D'autres mettent les drogues qu'ils ont choiſies, avec une ſuffiſante quantité de moût, dans un vaiſſeau convenable; & les font bouillir à petit feu ſur des charbons bien allumés, écumant pendant l'ébullition, juſqu'à ce que la troiſieme partie ou à-peu-près ſoit conſumée, & que le moût ait entiérement attiré la ſaveur & l'odeur des choſes qu'on a fait bouillir avec lui. Alors on ôte le vaiſſeau de deſſus le feu, on le couvre bien, & on le laiſſe repoſer & raſſeoir toute la nuit: le lendemain on le paſſe dans un panier d'oſier; & on met le Vin qui en ſort, dans d'autre moût, qui eſt en moindre quantité, & dans un vaiſſeau propre pour le garder.

VIII. Pluſieurs drogues ſupporteront l'ébullition, ſans en être beaucoup altérées: mais il y en a d'autres dont la vertu active eſt ſi volatile, qu'elles perdroient alors toute leur propriété. C'eſt pourquoi en bien des cas il eſt à propos de ſuivre la méthode de la ſimple infuſion dans du Vin fait.

IX. Plus les Vins ſeront bons & agréables, plus ils ſeront pénétrans, & capables de porter leur effet dans toutes les parties du corps. J'ajoûte que, quand on met les drogues dans le moût lorſqu'il bout, on n'a pas à craindre que la vertu s'évapore, que les matieres ſe brûlent, ni qu'elles ſentent la fumée; comme il arrive quand on le fait bouillir ſur le feu.

X. S'il s'y trouve quelque odeur ou goût déſagréable, on peut les couvrir & corriger avec du ſucre, du miel, de la régliſſe, des raiſins ſecs, de la poudre de ſenteur ou autres choſes ſemblables, qui ne ſoient point malfaiſantes à l'eſtomac.

XI. On doit regarder comme aſſez certain, qu'en conſéquence de la ſubtilité de ces Vins, laquelle parvient bientôt dans tous les conduits du corps, non-ſeulement on eſt purgé de toutes matieres excrémentielles, mais auſſi délivré de toutes opilations.

Vin d'Aluine, ou *d'Abſinthe.*

1. Prenez huit dragmes d'abſinthe pontique; & les pilez: puis liez-les dans un linge clair; mettez-les dans une bouteille à large cou, avec un peu de bonne cannelle: & verſez par-deſſus, de bon moût; laiſſant une petite ouverture afin qu'il puiſſe bouillir. Quand il aura bouilli il faudra tirer le Vin à clair, en emplir des bouteilles, & les bien boucher.

2. On prend douze livres d'abſinthe pontique, pilées & liées dans un linge net & clair; on les met dans un barril de moût: & on les y laiſſe tremper, l'eſpace de deux mois entiers.

3. Faites ſécher à l'ombre des ſommités fleuries d'abſinthe, dans le tems que la plante eſt en ſa plus grande vigueur. Etant ſéches coupez-les par petits morceaux; dont vous ferez un faiſceau que vous mettrez dans une piece de ce Vin nouveau, ou moût, blanc. Vous y ajoûterez trois ou quatre dragmes de cannelle concaſſée; & laiſſerez fermenter la liqueur, à la cave. La fermentation étant faite, vous remplirez le tonneau: & l'ayant bondonné, vous conſerverez le Vin pour l'uſage.

Ce Vin ainſi préparé eſt fort utile pour les maladies de l'eſtomac. Il excite l'appétit; tue les vers; guérit la colique venteuſe; abat les vapeurs; provoque les regles; fait uriner; & aide la digeſtion. Il ſert de remede aux maladies du foie, à la jauniſſe, aux maladies des reins. Il eſt propre auſſi pour les enflures ou gonflemens des parties qui avoiſinent le cœur.

La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre pour les enfans. Les adultes en prennent ordinairement un bon demi-verre, à jeûn; & continuent pendant pluſieurs jours.

Voyez STOMACAL.

Conſultez auſſi l'article ABSINTHE.

Vin d'Ache.

On le fait en l'une des manieres ci-deſſus; obſervant d'y employer ſeulement la graine, & de la piler auparavant.

Ce Vin fait uriner, excite l'appétit, & ſoulage les douleurs de nerfs, celles de l'eſtomac & des autres viſceres. Il ſoulage auſſi la difficulté de reſpirer.

Neuf onces de ſemence d'ache ſuffiſent pour un tonneau plein de moût; dans lequel on les plonge, liées en nouet dans un linge clair. Elle doit être récente, bien mûre, & bien vannée.

Vin d'Aneth.

Liez dans un linge, neuf onces de graine d'aneth, bien mûre: que le linge ſoit clair; & le tonneau plein de moût: & la plongez dans le Vin.

Ce Vin ſera ſoporatif, diurétique; facilitera la digeſtion des alimens; fera venir l'appétit; ſoulagera le mal d'eſtomac & la difficulté de reſpirer.

Vin d'Anis.

Mettez dans un tonneau de Vin, neuf onces de graine d'anis enveloppée dans un nouet de linge clair. Que la graine ſoit récente & bien mûre.

Ce Vin guérit les obſtructions, diſſipe les ventoſités, appaiſe les rots aigres, corrige l'indigeſtion d'eſtomac, fait venir l'appétit, ſoulage le mal d'eſtomac & la difficulté de reſpirer, & guérit les coliques violentes: mais ſurtout il eſt bon pour augmenter le lait aux femmes, ſi elles en prennent pendant quelques jours en aſſez grande quantité avec du ſucre. Il appaiſe les douleurs & autres maladies des reins, leſquelles procedent de ventoſités; & fait ſortir le gravier, principalement ſi on prend d'abord des tablettes d'anis, que les Médecins nomment *Dianiſum*, & des tablettes compoſées avec de la gomme adraganth; appellées *Diatragacanthes:* ces douleurs ſont bientôt appaiſées, & les reins ſe nettoient du gravier, lequel ſort enſuite avec l'urine.

Vin Antiſcorbutique.

1. ☞ Broyez bien des racines de raifort ſauvage, & de bardane, quatre onces de chacune; feuilles de cochléaria, de fumeterre, & de creſſon aquatique, une poignée de chaque. Faites diſſoudre dans une demi-livre d'eau ſix gros de ſel ammoniac, pour un adulte; ou quatre gros pour un enfant. Mettez enſuite le tout dans un vaiſſeau de terre bien

verniſſé, avec huit livres de Vin rouge : bouchez exactement le pot, avec un parchemin double, ficellé, & une brique par-deſſus : la liqueur doit ſurnager de quatre doigts. Laiſſez infuſer ſans bouillir, ſur un feu modéré, pendant cinq heures. Ne paſſez la liqueur que quand elle ſera froide.

On boit un verre de cette infuſion, ſoir & matin.

Après en avoir uſé pendant quelque tems, on ſe *purge* avec quatre onces de diaphénic, deux onces de mercure doux, & demi-once de ſcammonée d'Alep ; le tout bien trituré, & mêlé avec ſuffiſante quantité de conſerve de roſes pâles : on en forme des pilules, dont la doſe eſt d'abord de quatre grains, & on augmente juſqu'à quarante grains, ſans aller au-delà.

2. On fait du Vin antiſcorbutique avec le Cochléaria, le Creſſon, le Treſle d'Eau, la Fumeterre, la graine de Moutarde, le Sel Ammoniac, &c. M. Duhamel (*Moyens de Conſerver la ſanté aux équipages de vaiſſeaux*, Paris, Delatour, 1759, *in*-12, *pag.* 172) ſouhaite que l'on en embarque toujours quelques barriques. Outre que le Chirurgien pourroit faire prendre de ces Vins aux ſcorbutiques ; on en donneroit auſſi quelques verres à ceux qui ſeroient menacés de le devenir.

Vin d'Aunée.

1. Le Vin dans lequel on a fait tremper de la racine d'aunée pendant trois jours, éclaircit la vue, & eſt fort propre à réſiſter aux maladies contagieuſes, & pour provoquer l'urine. Il remédie auſſi aux enflures, tranchées, morſures de ſerpens, à la toux, &c. *Voyez* AUNÉE.

2. Prenez une once de racine d'aunée : l'ayant coupé par petits morceaux, faites-la bouillir environ un quart-d'heure, dans une chopine de bon Vin blanc. Coulez la décoction : & quand elle ſera refroidie, mettez-la dans une bouteille ; pour vous en ſervir tous les matins à jeûn pendant une ſemaine. La doſe eſt de quatre onces, ou huit cuillerées. Avant l'uſage de ce remede, le malade ſe purgera avec le ſirop de nerprun ; ou quelque autre purgatif approprié à ſa maladie. Ce Vin eſt très-utile pour l'hydropiſie & la rétention d'urine.

Vin de Bétoine.

Conſultez l'article BÉTOINE.

Vin de la plante nommée *Cabaret.*

Voyez ASARUM.

Vin de Petite Centaurée.

Voyez le T. I, *p.* 490, col. 2.

Dans les *Mémoires de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1703, *p.* 151, M. du Verney le jeune indique de mettre deux poignées de cette plante, avec deux litrons de graine de genievre, dans un demi-quarteau de Vin blanc : dont on boira à ſa ſoif, pour la Jauniſſe, le Flux Hépatique, & l'Hydropiſie aſcite.

Vin de Chardon-Benit.

Voyez le Tome I, *p.* 530.

Vin de Chiendent.

On y emploie les racines de cette plante, bien mondées & lavées.

Ce Vin tue les vers des inteſtins ; fait évacuer le gravier des reins ; remédie à la ſuppreſſion d'urine ; aux obſtructions glaireuſes du foie & des reins ; appaiſe les douleurs des jointures, évacuant par les urines les matieres phlegmatiques qui les engendrent.

Vin de Conyze.

Il eſt ſtomachique ; utile dans la paralyſie, les ſtupeurs ou engourdiſſemens, les tranchées, la gravelle, les maladies contagieuſes.

Vin de Coquerelles.

Voyez ſous le mot ALKEKENGE.

Vin pour la Difficulté d'Uriner.

1. Pilez du genievre dans un mortier ; & le faites bouillir avec du Vin vieux. Lorſque ce Vin ſera refroidi, mettez-le dans une bouteille ; & faites-en boire un verre le matin à jeûn.

2. Voyez *Vin pour l'Indigeſtion : Vin de Chiendent : Vin de Coquerelles : Vin de Centaurée : Vin d'Ache.*

Vin Emétique.

1. Prenez une once de ſafran des métaux, ou foie d'antimoine ; enveloppez-la dans un linge, & faites-la infuſer pendant vingt-quatre heures dans deux livres de bon Vin blanc. La doſe eſt depuis une once juſqu'à trois ; ſelon les circonſtances. Ainſi conſultez ASTHME : où on le trouve employé ſeul, & en compoſition.

Nota. Si l'on verſe tout le Vin émétique par inclination, & qu'on remette autant d'autre Vin à la place, ſur la matiere qui reſte au fond du vaiſſeau ; laiſſant le tout en digeſtion, l'eſpace de trois jours ; on aura du Vin émétique, auſſi bon que le premier. On peut réitérer la même choſe juſqu'à huit ou neuf fois. Si l'on calcine enſuite à petit feu le réſidu de la matiere, dans une terrine verniſſée, l'eſpace d'un quart-d'heure, en remuant continuellement avec une ſpatule de fer ; on aura un foie d'antimoine abſolument renouvellé.

Quand on a fait une infuſion de ſafran des métaux dans le Vin, de la maniere que nous venons de marquer, il faut la laiſſer bien repoſer avant d'en faire uſage.

Après la priſe du Vin émétique, il faut s'humecter avec des bouillons gras ; & avaler quelques cuillerées d'huile d'amandes douces, pour faciliter le vomiſſement, & empêcher que l'émétique ne faſſe une trop forte impreſſion ſur les viſceres.

2. On peut faire du Vin émétique avec le verre d'antimoine, & même le régule d'antimoine ; en les mettant infuſer chaudement, pendant quelques jours, dans de bon Vin blanc. Mais le Vin émétique préparé avec le foie d'antimoine, eſt le plus en uſage.

Voyez EMÉTIQUE : & ANTIMOINE.

Vin pour prévenir ou guérir les foibleſſes d'Eſtomac.

Voyez STOMACAL.

Vin pour les femmes Enceintes.

Voyez, ci-deſſous, *Vin pour les Ventoſités.*

Vin de Fenouil.

Il faut prendre neuf onces de ſemences de fenouil, récentes, bien mûres & bien vannées; les lier dans un linge clair; puis les plonger dans un vaiſſeau plein de moût.

Ce Vin fait venir l'appétit; ſoulage les maux d'eſtomac, la difficulté d'uriner & de reſpirer.

Vin de Fenugrec.

On y emploie la graine de fenugrec, concaſſée.

Ce Vin eſt indiqué pour les maladies du foie.

Vin Ferré.

Voyez dans l'article FER, p. 28: & ci-deſſus p. 228.

Vin de Genievre.

Voyez GENIEVRE: & ci-deſſus, *Vin de Petite Centaurée.*

Vin de Groſeilles.

Conſultez l'article GROSEILLIER.

Vin d'Hyſope.

Il faut prendre une livre d'hyſope pilée; & la mettre dans un linge clair, avec de petites pierres afin que par leur peſanteur elles faſſent enfoncer l'herbe; puis la plonger dans un vaiſſeau plein de moût: quarante jours après on en tirera dans un autre vaiſſeau.

Ce Vin eſt utile pour les maladies de poitrine, de côté, & des poumons; la toux invétérée, la courte haleine, les tranchées, le friſſon des fievres intermittentes.

Ce Vin, adouci avec de la régliſſe ou du ſucre, eſt ſpécialement appellé *Vin des Vieilles gens:* comme ayant la vertu de digérer, ouvrir, attirer toutes les humeurs ſuperflues; & de provoquer l'urine. Il eſt ſurtout d'un grand ſecours pour la toux humide. On aſſure qu'il guérit le mal caduc dans les enfans. Il deſſéche les humidités de l'eſtomac, ſi on le boit, ou ſi on s'en fomente. Il ſoulage les hydropiques. Il deſſéche enfin & fortifie les parties relâchees par une trop grande humidité, ſi on les en fomente chaudement.

Vin pour l'Indigeſtion, la Difficulté d'Uriner, & les Vers.

Mettez trois pintes de fleurs de grenadier dans un vaiſſeau qui tienne environ la huitieme partie d'un muid: puis y ajoûtez une bonne quantité de Vin vieux, avec une livre de racines de fenouil bien mondées & pilées: bouchez bien le vaiſſeau. Trente jours après vous pourrez le déboucher, & vous en ſervir.

On peut preſque en boire telle quantité qu'on voudra, ſans aucun danger. Ce Vin chaſſe les vers du ventre, pourvu qu'on ſe prépare comme il s'enſuit: Celui qui doit le prendre ne ſoupe point: le lendemain on pile une dragme d'encens, & on le mêle avec une dragme de miel cuit, & environ dix onces de ce Vin: on les boit à jeûn. Si c'eſt un jeune enfant, on lui en donne ſeulement la moitié; ayant égard à ſon âge.

Vin Laxatif.

Voyez *Purgatif*, p. 186.

Vin de bayes de Laurier.

Ce Vin ſoulage la toux, les maux de poitrine, les tranchées, la difficulté d'uriner, les douleurs d'oreilles, les ſuffocations de matrice.

Vin de Marrube.

Voyez MARRUBE *Blanc.*

Vin de Menthe.

Voyez MENTHE.

Vin Ophthalmique.

Conſultez l'article ŒIL, p. 685, col. 2.

Vin d'Origan.

Conſultez l'article ORIGAN.

On attribue au Vin de cette plante les mêmes effets que ceux du Vin de Thim.

Vin de Paſtenailles ſauvages.

Il ſert aux maladies de la poitrine, des viſceres d'autour du cœur, & de la matrice. Il fait venir les mois, chaſſe les rots & ventoſités, & fait ſortir l'urine arrêtée. Il eſt bon auſſi pour la toux, & pour les vaiſſeaux rompus.

Vin de Perſil.

On y emploie la graine de cette plante.

Ce Vin fortifie l'eſtomac; diſſipe les ventoſités qui s'y engendrent, & qui ſouvent font ſoulever le cœur. Il réveille l'appétit, facilite la reſpiration, provoque l'urine, & fait dormir.

Il faut mettre neuf onces de graine de perſil, récente, bien mûre & bien criblée, dans un linge clair; dont on fait un nouet, qu'on plonge dans un tonneau plein de moût.

Vin pour les Pulmoniques.

Faites bouillir deux bonnes poignées d'orties piquantes, dans deux pintes de bon Vin, juſqu'à diminution de moitié. Enſuite paſſez la décoction par un linge; & prenez-en un verre tous les matins à jeûn. Ce remede rafraîchit le ſang, & tempere l'âcreté de la pituite qui tombe ſur les poumons.

Vin de Renouée.

On le fait comme celui d'Abſinthe.

C'eſt un très-bon remede pour toutes les maladies des reins & de la veſſie; principalement la gravelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'urine, & les douleurs violentes qui en proviennent.

Vin de Roſes.

1. Mettez dans du moût, ou autre Vin, des roſes rouges, mondées du blanc qui eſt au bas de chaque pétale, cueillies dans des lieux montueux, & ſéchées; mêlez-les avec une partie d'anis & de miel, & un peu de ſafran.

Ce Vin eſt bon pour l'eſtomac, & pour la pleuréſie.

2. On peut en faire beaucoup plus promptement, mais qui n'aura pas une ſi grande vertu; ſi on met dans une certaine quantité de Vin aſſez d'eau-roſe pour que le goût & l'odeur de l'un & de l'autre ſoient conſervés.

En général le Vin de roſes eſt utile pour éteindre les véhémentes chaleurs internes; entretenir les forces du corps qui diminuent, reſſerrer le ventre, réparer les eſtomacs affoiblis & même conſidérablement viciés, arrêter les trop grandes ſueurs, réſiſter à toutes putréfactions & à toutes contagions. Il eſt ſalutaire aux tempéramens bilieux & chauds. On en fait uſage pour le flux de ventre, la dyſenterie, les nauſées, le vomiſſement, la défaillance: & ſouvent on y mêle un peu d'eau de pluie qui ſoit ferrée. Si on s'en lave la bouche, outre qu'il raffermit les dents qui branlent & les gencives, il rend l'haleine agréable. Si on ſe lave les yeux avec une petite goutte, ce topique éclaircit la vue.

Vin de Sauge.

De quelque maniere que l'on faſſe le Vin de ſauge, ſoit en faiſant bouillir la ſauge dans le Vin, ſoit en la ſuſpendant ſeulement dans le barril: il eſt très-utile dans les cas de gencives relâchées, douleurs de dents qui branlent, maladies des nerfs & des parties nerveuſes, comme paralyſie, convulſion, tremblement, &c. Il fortifie les nerfs, ſoit qu'on le boive, ſoit qu'on s'en baſſine chaudement après avoir un peu frotté. On l'indique auſſi contre le haut-mal procédant du vice de l'eſtomac; les douleurs des reins & de la veſſie, le crachement de ſang, la toux, les ruptures, les convulſions, la ſuppreſſion des mois.

Conſultez l'article SAUGE.

Vin propre à ceux qui ont la Sciatique.

Prenez du bois de genievre, la longueur d'un demi-pié; coupez-le bien menu: puis le faites bouillir dans du Vin vieux. Quand il ſera refroidi, verſez-le dans une bouteille: & buvez un verre de ce Vin, à jeun.

Vin de Scolopendre.

Conſultez l'article *Obſtructions de la* RATE.

Vin de Senné.

Prenez ſenné mondé, ſix dragmes; épithyme, deux dragmes; thim, quatre dragmes. Faites infuſer le tout, l'eſpace de quarante heures, dans trois verres du meilleur Vin blanc. Le vaiſſeau de l'infuſion doit être de verre ou de fayance, couvert, & placé dans un endroit modérément chaud enſorte que le Vin ne bouille pas. L'infuſion étant faite, vous la paſſerez par un linge; & la conſerverez dans une petite bouteille bien bouchée, pour l'uſage.

Il faut prendre de ce Vin à jeûn, trois jours de ſuite, un tiers chaque jour. Deux heures après la priſe, on boit un bouillon: quatre heures après, on dîne ſobrement: & on garde la chambre.

Ce remede eſt utile contre toutes les maladies des viſceres & de la tête; l'épilepſie, les vertiges, les troubles d'eſprit, la gale, les dartres, la ſciatique, la trop grande abondance de pituite. On en uſe encore pour diſſiper la bile noire, qui affecte la rate & les hypocondres.

Vin Sudorifique, pour les fluxions froides.

Prenez des quatre ſemences chaudes, de chaque deux pincées: faites-les infuſer à froid & au ſerein, pendant une nuit, dans un demi-ſetier de Vin blanc. Le lendemain matin, mettez l'infuſion dans un petit pot de terre verniſſé, & laiſſez-la jetter deux ou trois bouillons ſeulement. Enſuite paſſez-la par un linge; faites-la prendre au malade à jeûn, le plus chaudement qu'il pourra: & qu'il ſe tienne bien couvert dans ſon lit.

Vin de Sureau.

1. Ce Vin eſt compoſé de grains de ſureau ou de ceux d'hyeble, mûrs; leſquels étant un peu foulés au tems des vendanges, on les fait bouillir dans du moût; on les écume; & les ayant paſſé par un pannier d'oſier, on garde le Vin raſſis & clair pour s'en ſervir au beſoin.

2. On fait bouillir ces grains avec le moût, à petit feu, juſqu'à ce que la troiſieme partie ſoit conſumée: après cela on les laiſſe raſſeoir toute une nuit à l'air; & le lendemain on les coule, comme ci-deſſus.

3. Quelques-uns prennent les racines, au lieu des grains; & du reſte font de même que nous avons dit.

Ce Vin purge les flegmes & l'humeur bilieuſe; ſert de remede à l'hydropiſie; leve les obſtructions de la matrice; mondifie les ulceres, tant internes qu'externes. Il eſt ſurtout très-utile à la ſciatique, & aux maladies vénériennes: par ſa vertu laxative il appaiſe les grandes douleurs qui accompagnent ces ſortes de maladies; évacuant & détournant les matieres morbifiques. Il eſt vrai qu'il eſt un peu nuiſible à l'eſtomac: c'eſt pourquoi il ſera bon de mettre parmi ce Vin quelque choſe d'odorant, afin de fortifier & ranimer l'eſtomac.

Conſultez l'article SUREAU.

Vin de Thim.

Il faut cueillir le Thim quand il eſt en fleur; le faire ſécher; & le piler: puis le mettre dans un tonneau, jetter du Vin blanc par-deſſus, & le laiſſer bien bouché l'eſpace de quarante jours.

Ce Vin augmente la faculté digeſtive; eſt utile contre les dégoûts, la dyſenterie, la douleur des nerfs & des viſceres d'autour du cœur, les froidures qu'occaſionne l'hiver, & contre la morſure des animaux venimeux.

Vin contre les Tranchées & les Vers.

Il faut prendre trente grenades aigres; les piler; & les mettre dans une cruche; puis verſer par-deſſus trente pintes de gros Vin noir & rude. Après cela il faut bien boucher le vaiſſeau: & au bout de

trente jours on pourra ſe ſervir du Vin. Il faut en prendre dix onces à jeûn.

Vin pour les Ventoſités : & pour les femmes enceintes, qu'il empêche d'avorter.

Prenez des ſemences d'ache, de menthe, d'ammi, trois dragmes de chaque ; maſtic, girofle, grande cardamome, roſes rouges, de chaque une dragme ; cannelle, écorce de racines de caprier, caſtoreum, zédoaire, de chacun deux ſcrupules ; ſucre blanc, deux livres. Faites de tout ceci du vin à la maniere qu'on fait l'hypocras. La façon d'en uſer, eſt d'en prendre un peu, ſoir & matin.

Ce vin fortifie les ligamens de la matrice. Il rend habiles à concevoir, les femmes ſtériles, ſi la ſtérilité procede de diſpoſition venteuſe & froide de la matrice, ou pour ſa trop grande humidité, ou pour être viſqueuſe.

Vins contre les Vers.

Voyez, ci-deſſus, *Vins contre les Tranchées ;* & *Vin pour l'Indigeſtion.*

Vin Médicinal pour les Vieillards.

Voyez, ci-devant, *Vin d'Hyſope.*

Vins d'Yeux d'Ecreviſſes.

Faites infuſer l'eſpace de vingt-quatre heures, une once d'yeux d'écreviſſes réduits en poudre fine, dans trois pintes de vin, meſure de Paris. Il faut remuer & ſecouer fortement & ſouvent la bouteille, pendant l'infuſion.

On boit de ce vin à tous les repas ; en y mêlant de l'eau, à ſon ordinaire : mais il faut le verſer doucement, pour ne pas ôter la poudre qui reſte au fond. Quand le vin eſt bu, on en remet d'autre ; qu'on fait infuſer, & dont on uſe comme auparavant.

Ce vin eſt propre pour rétablir la foibleſſe & tempérer la trop grande avidité de l'eſtomac. Il eſt fort utile auſſi pour purifier le ſang, en émouſſant les ſels corroſifs des humeurs ; c'eſt pour cela qu'on l'emploie à étuver les plaies qui ſont chargées d'une humeur trop âcre.

VINAGE : *Terme de Coutume.* Droit ſeigneurial qui eſt dû en pluſieurs lieux ſur les vignes, au lieu des Cenſives ; & qui doit ſe payer *à bord de cuve*, c'eſt-à-dire avant qu'on puiſſe tirer le vin de la cuve : comme le *Champart* ſe paye avant d'enlever les gerbes.

VINAIGRE. Liqueur qui ayant paſſé la fermentation vineuſe, parvient à la fermentation acide.

Le Vinaigre ſe fait naturellement, lorſque le vin commence à vieillir ; ou qu'on l'a laiſſé éventer. Cela arrive par la diſſolution de ſes parties, principalement ſi le vin a été expoſé dans un lieu chaud. Le vin tiré au clair, s'aigrit auſſi bien que celui qui eſt dans le tonneau, quoique plus difficilement. Le tartre qui ſe trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui eſt au fond, aident beaucoup le vin à ſe changer en Vinaigre : plus le vin étoit excellent, meilleur eſt le Vinaigre.

Il y a deux ſortes de Vinaigre : le *rouge*, qui eſt fait avec du vin rouge ; & le *blanc*, qui eſt fait de vin blanc.

Uſages.

Le Vinaigre ſert ſouvent à aſſaiſonner les mets. *Voyez* SALADE : VINAIGRETTE : CONFITURE : SAUSSE, &c.

C'eſt un ſouverain remede, tant interne qu'externe, pour des cas preſſans & mortels ; comme la ſuffocation produite par les vapeurs du charbon de bois. Voyez auſſi les articles PARFUMS *liquides ;* PESTE : & ci-deſſous, *Vinaigre des quatre Voleurs.*

Le Vinaigre ſemble être plus chaud que froid ; quoiqu'il puiſſe rafraîchir des tempéramens ſanguins & bilieux.

Boerhaave le regarde comme un très-bon fondant ; qui, bien loin de coaguler le ſang & les humeurs, les diviſe & atténue de plus en plus par la propriété qu'il a de ſe diſtribuer par-tout & de pénétrer les plus fines extrêmités des vaiſſeaux même les plus reculés. Il appuie ſon ſentiment ſur une expérience inconteſtable : qui eſt que, ſi l'on verſe du vinaigre chaud ſur du ſang, non ſeulement il l'empêche de ſe figer, mais encore il le rend plus fluide. En conſéquence Boerhaave recommande le Vinaigre dans toutes les maladies aiguës & inflammatoires, pour détruire les coagulations ; que l'ouverture des cadavres a montré être la cauſe ordinaire de ces maladies. Il aſſure auſſi que le Vinaigre eſt un remede ſouverain dont il a vu d'excellens effets dans les maladies convulſives, hypocondriaques, & hyſtériques. Il ajoûte que le Vinaigre, bû pur ou affoibli par de l'eau, eſt le plus ſûr de tous les ſudorifiques connus. Voyez la Note (*a*) de M. Baron ſur la *Chymie* de Lemery, p. 703 : & les *Obſerv. ſur les maladies des armées*, trad. de M. Pringle par M. Larcher, Paris, Ganeau, 1755, T. II, p. 87.

Différens Vinaigres.

On nomme Vinaigres *Simples*, ceux qui proviennent de la ſimple fermentation acide de vin, de bierre, de cidre, ou d'eau même, avec des ſubſtances propres à y donner lieu.

Quand, le Vinaigre étant fait, on y met fermenter d'autres ſubſtances ; on le nomme Vinaigre *Compoſé*. Tels ſont ceux de fleur de ſouci ſauvage, d'œillet, de romarin, de ſauge, de roſes, de ſureau ; & des feuilles, graines, &c, de diverſes plantes, comme la rhue, le ſcordium, l'aſclépias, la zédoaire, les racines d'angélique, de tormentille, de carline, d'impératoire, &c.

Procédés pour faire du Vinaigre de Vin.

1. Garidel (*Hiſt. des Pl. d'Aix*, p. 516) prétend que le vin qui reſte dans les tonneaux dont on en a tiré de tourné, ne peut jamais acquérir la qualité de Vinaigre ; & qu'en général on ne ſauroit faire de bon Vinaigre d'un *Vin Tourné*. On aſſure cependant qu'il y a pluſieurs moyens de changer le plus mauvais vin, en Vinaigre très-fort. Ainſi, par exemple, on conſeille de faire bouillir ce vin, ôter toute l'écume qu'il jette en bouillant, & le laiſſer ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit aux deux tiers ; puis le mettre dans un vaiſſeau où il y ait de bon Vinaigre ; & y ajoûter du cerfeuil : après quoi l'on couvre bien le vaiſſeau, enſorte qu'il n'ait point d'air. D'autres propoſent de ſuſpendre dans un tonneau de vin gâté, un nouet contenant cinq livres de tartre crud en poudre ſubtile, l'arroſer d'une

livre d'huile de vitriol ; & agiter de tems en tems le nouet. Au reſte, une odeur de baiſſiere eſt la marque preſque aſſurée à laquelle on reconnoît toujours du vinaigre fait avec un vin foible qui commençoit à ſe gâter.

2. *Pour faire du Vinaigre très-Fort :* Faites ſécher du marc de raiſins, l'eſpace de deux jours ; puis mettez-le dans du moût, y ajoûtant un peu de verjus de grain. Vous pourrez en uſer ſept jours après. Si vous y ajoûtez du pyrethre, il ſera encore plus fort.

3. Faites réduire, en bouillant ſur le feu, la quatrieme ou cinquieme partie du Vinaigre ; puis le mettez avec d'autre ; expoſez-les au ſoleil, l'eſpace de huit jours. Il ſera très-fort.

4. Les vieilles racines de chiendent, les raiſins de cabats, les feuilles de poirier ſauvage, la racine de ronce, les noix brûlées, la braiſe de feu allumée, la décoction de pois chiches, & les briques ardentes ; miſes dans du Vinaigre, en augmentent beaucoup la force.

5. *Secret des Vinaigriers :* Faites bouillir trois ou quatre pintes du plus fort Vinaigre ; & verſez-les toutes bouillantes dans un grand barril de bois neuf, ou accommodé & dolé en-dedans comme à neuf. Bondonnez-le auſſitôt ; puis roulez-le & l'agitez l'eſpace de ſix heures, ou au moins juſqu'à ce que le Vinaigre bouillant que vous y avez verſé ſoit entiérement refroidi. Alors ayant ôté le bondon, vuidé & bien égoutté le barril, vous le mettrez en chantier dans un lieu chaud ; & l'ayant bondonné légérement, pour empêcher ſeulement les ordures d'y entrer, vous ferez au haut du fond, à trois ou quatre doigts du jable, un ou deux trous, (qu'on appelle communément des *yeux*) : puis vous y entonnerez, avec un entonnoir fait exprès, huit pintes du plus excellent Vinaigre, que vous laiſſerez repoſer pendant huit jours ; au bout deſquels vous y ajoûterez avec le même entonnoir deux pintes de vin pouſſé, ou aigri, ou tiré de la lie : celui qui a de la fleur n'y eſt pas propre, à moins qu'il n'ait été paſſé auparavant. Huit jours après, goûtez le Vinaigre : & s'il eſt auſſi fort que celui qui a été mis dans le barril la premiere fois, ajoûtez deux autres pintes de ſemblable vin ; & continuez ainſi, de huit en huit jours, à recharger le Vinaigre, juſqu'à ce que le tonneau ſoit plus qu'à-demi-plein. Alors vous pourrez ne le recharger que de cinq en cinq jours. Quand le barril ſera preſque plein, vous ne riſquerez rien en en tirant pour votre ménage ſeulement ; continuant de recharger encore juſqu'à ce que le barril ſoit entiérement plein. Alors ſi le Vinaigre eſt bon, vous pourrez en tirer les deux tiers, pour en emplir quelque autre vaiſſeau ; puis continuer comme auparavant, à recharger le Vinaigre du premier barril. Il eſt à propos que la fontaine ſoit au milieu de la hauteur du fond ; afin de pouvoir tirer ſans affoiblir la liqueur qui eſt plus bas, & que l'on nomme la *Mere*.

On ne fixe point ici la grandeur du vaiſſeau ; on peut le prendre plus ou moins grand, ſelon la quantité que l'on veut faire de Vinaigre.

Il y en a qui éteignent un fer rougi au feu, dans le vin, avant de le jetter ſur le Vinaigre.

Voyez AISSIL.

Il eſt difficile de trouver de bon Vinaigre à Paris : où on y emploie des vins de différens crus ; & d'ailleurs les Vinaigriers y ajoûtent des ſubſtances âcres, quand les ſaiſons n'ont pas été favorables à la vigne. Les Vinaigres de Bordeaux & d'Orléans ſont ordinairement de meilleure qualité ; parce que du moins le vin dont on les fait eſt toujours d'un même cru. En général on doit préférer le Vinaigre qu'on tire des cantons de vignobles dont les vins ont le plus de corps : il eſt plus fort, plus actif ; & moins ſujet à être altéré par des matieres étrangeres, dont la plupart des Vinaigriers ſe ſervent pour le rendre plus piquant ou pour lui donner de la couleur. Tout ce qu'ils y ajoûtent n'augmente ſa vertu que pour un tems ; enſorte que cette force empruntée diſparoit lors de la diſtillation. Il faut auſſi préférer le Vinaigre qui eſt pénétrant & volatil. Le bon Vinaigre doit être acide à l'odorat & au goût ; &, par la volatilité de cet acide, affecter le palais agréablement & ſans âcreté. Au reſte, nos Vinaigres les mieux choiſis varient preſque toujours dans les degrés reſpectifs de leur force. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1729, pages 68, 69, 70.

6. Quoique nous venions de dire que la méthode ordinaire des Vinaigriers, pour avancer la fabrication de leur Vinaigre, eſt de laiſſer à la liqueur des tonneaux une communication avec l'air chaud ; on peut cependant faire d'excellent Vinaigre dans un vaiſſeau qu'on a fermé avant de le retirer de la cave pour le mettre dans un lieu un peu plus chaud ; afin que, par une eſpece de digeſtion, ſes principes acides puiſſent ſe développer en s'évaporant moins. Conſultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* an. 1729, p. 70 : & les Notes (*a*) & (*b*) de M. Baron ſur la *Chymie* de Lemery, ch. 21.

7. On expoſe du Vinaigre dans des bouteilles, au ſoleil, pour le faire aigrir davantage. [Mais j'ai vû du vin, ſimplement devenu acide, perdre toute aigreur, en demeurant expoſé au ſoleil dans un matras où on avoit intention de le convertir en vrai Vinaigre.]

8. Si on fait bouillir du Vin ſur le feu ; & qu'enſuite on l'expoſe au ſoleil, en y mêlant du Vinaigre ; le tout s'aigrit aiſément.

9. Ayant pris des mûres ſauvages (ou fruits de ronces) qui ſoient ſimplement aſſez avancées pour être bien rouges, mettez-les dans du vin ; & le faites chauffer juſqu'à ce que ſa ſuperficie blanchiſſe. Ce Vinaigre ſera fait alors.

On prétend que les meriſes produiſent le même effet.

10. *Voyez* SUMAC, p. 481.

Vinaigre fait avec la Lie de Moût de raiſins.

Mettez du moût dans un tonneau ; & laiſſez-le bouillir à l'ordinaire : ſur la fin de la fermentation, tirez tout le vin ; & ne laiſſez que la lie dans le tonneau. Elle s'aigrira d'elle-même : & la chargeant de vin, peu-à-peu, vous aurez un Vinaigre très-bon, & très-naturel.

Pour faire Promptement du Vinaigre.

1. Il faut mettre du marc frais de raiſin non preſſuré, plein une futaille ; la couvrir avec des planches ; &, quand ce marc eſt échauffé, l'arroſer de quelques ſeaux de vin, à différens intervalles. Au bout de quelques jours le vin eſt converti en fort bon Vinaigre. * *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* de M. Duhamel, T. II, p. 362 : & *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1754, p. 411.

2. Mettez du vin dans un barril : & l'ayant placé dans un lieu chaud, mêlez-y de tems en tems, de la lie de vin.

3. *Pour faire du Vinaigre, en une heure de tems :*

Détrempez de la farine de ſeigle avec de fort Vinaigre ; faites-en une eſpece de galette ; & la faites cuire au four. Etant cuite réduiſez-la en poudre ; paitriſſez-la encore avec du Vinaigre ; & formez-en une pâte ; que vous mettrez cuire au four comme auparavant. Faites la même choſe une troiſieme fois : & quand votre galette ſera cuite, mettez-la dans un barril de vin qui commence déja à s'aigrir.

Pour faire du Vinaigre Doux.

1. Prenez autant de Vinaigre fort, que de bon moût, quand les raiſins ſeront foulés : ajoûtez-y de la poix ; & mettez le tout enſemble dans un tonneau, que vous boucherez ſoigneuſement. Après qu'il aura repoſé pendant trente jours, vous pourrez en uſer.

2. Prenez un muid de moût ; mêlez-le avec deux muids de Vinaigre : faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que la troiſieme partie en ſoit conſumée.

3. Quelques-uns ajoûtent aux deux muids de moût, & au muid de Vinaigre, trois muids d'eau douce ; puis font bouillir le tout enſemble juſqu'à ce que la troiſieme partie ſoit conſumée.

Pour Rendre le Vinaigre Alkali.

1. Mettez dans du Vinaigre diſtillé, autant de tartre qu'il en peut diſſoudre.

2. Diſtillez de fort Vinaigre ; rejettant le flegme : & le rectifiez ſur du tartre calciné à blancheur.

Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc. de Paris*, T. II, p. 335 ; & les *Mémoires*, an. 1699, p. 50 & 51.

NOTA. Il eſt bien prouvé que l'eſprit ardent du vin exiſte dans le Bon Vinaigre. Nous devons donc avertir de ne pas choiſir par préférence les recettes qui preſcrivent de faire bouillir le Vin : parce que cette préparation diſſipe la partie inflammable. Si ce que nous diſons n'étoit pas fondé, on auroit du Vinaigre avec le réſidu du vin que l'on brûle : ce qui eſt impoſſible. On doit ſurtout avoir confiance au *n.* 5 des *Procédés pour faire du Vinaigre de Vin ;* & au *n.* 1 des recettes *Pour faire Promptement du Vinaigre.*

Sirop de Vinaigre.

Voyez l'article SIROP.

Eſprit de Vinaigre ; ou Vinaigre Diſtillé.

Voyez DISTILLATION, p. 820.

Le Vinaigre diſtillé eſt diſſolvant & précipitant. Il entre dans la compoſition de quelques cardiaques ; & de quelques topiques, pour réſiſter au venin & à la putréfaction. La doſe eſt d'une demi-cuillerée. On le mêle avec de l'eau, pour faire un oxycrat qu'on prend intérieurement pour arrêter les pertes de ſang : & qu'on emploie extérieurement pour diminuer les inflammations.

Comme le Vinaigre diſtillé contient beaucoup de ſel volatil, qui s'évapore aiſément ; il ne conſerve pas ſi longtems ſa vertu, que le Vinaigre commun. C'eſt pourquoi il faut ſe ſervir du premier, ſeulement quand il eſt nouveau.

Vinaigre Bénit : pour les affections catarrheuſes, ſoporeuſes, & hyſtériques.

Calcinez lentement du vitriol d'Angleterre dans un creuſet, juſqu'à ce que le phlegme ſoit épuiſé. Alors mettez un couvercle ſur le creuſet ; & par-deſſus, des charbons ardens, enſorte que le vitriol devienne bien rouge en un quart-d'heure. Pilez-le, & le paſſez par un tamis. Prenez des charbons de hêtre pulvériſés & tamiſés, & de votre colcothar ſuſdit ; de chacun deux onces : mêlez-les enſemble, & les mettez dans un plat de terre qui puiſſe aller au feu : puis le placez ſur un fourneau à vent, & calcinez en remuant avec une verge de fer juſqu'à ce qu'il ne paroiſſe plus d'étincelles de feu dans la mixtion. Le vitriol étant ainſi préparé, verſez-y de très-fort Vinaigre : mettez le tout en digeſtion dans un lieu chaud, ou au grand ſoleil, pendant quatre jours. Après quoi lorſque vous voudrez en uſer, vous en inſtillerez dix ou douze gouttes dans de l'eau de romarin ou de rhue.

Vinaigre du Connétable.

Prenez une livre de raiſins de Damas, des plus nouveaux ; & en ôtez les pepins : puis mettez les grains dans un pot de terre verniſſé, avec deux pintes de bon Vinaigre roſat, & le laiſſez infuſer toute une nuit ſur les cendres chaudes. Le lendemain matin faites-le un peu bouillir. Après l'avoir tiré du feu, & laiſſé refroidir ; il faudra le couler ; & le garder dans une bouteille bien bouchée.

Vinaigre d'Erneſt.

Voyez *Préſervatifs* de la PESTE, n. 8.

Vinaigre de Litharge.

Prenez quatre onces de litharge d'or, en poudre. Faites-la infuſer pendant trois jours dans huit onces de bon Vinaigre. Remuez ſouvent : & filtrez enſuite.

Ce Vinaigre eſt bon pour diſſiper les rougeurs du viſage, & les puſtules qui s'y élevent.

Vinaigre de Mûres.

Exprimez telle quantité qu'il vous plaira de jus de mûres de mûrier blanc ou rouge ; mettez ce jus dans une bouteille, ou dans une phiole ; & l'expoſez au ſoleil pendant quinze jours ou trois ſemaines ſans la boucher. Vous aurez un Vinaigre propre à l'aſthme, & à toutes les maladies de l'eſtomac. Il faut en prendre, de tems en tems, à jeûn, quelques cuillerées, ou pur ou mêlé dans quelque liqueur appropriée.

Vinaigre Roſat.

1. Prenez de bon Vinaigre blanc ; mettez-y des roſes rouges, nouvelles ou ſéches : quelques jours après, ôtez les roſes ; tranſvaſez & filtrez le Vinaigre, puis gardez-le en un lieu frais.

2. *Pour faire du Vinaigre Roſat, à l'inſtant :* Prenez des roſes communes, & des mûres vertes de ronces, quatre onces de chaque : ajoûtez-y des fruits d'épine-vinette, une once. Le tout étant ſéché à l'ombre, vous le réduirez en poudre ſubtile : & quand vous voudrez faire du Vinaigre ſur le champ, vous mettrez environ deux gros de cette poudre dans un demi-verre de vin chaud.

Vinaigre Scillitique.

1. Prenez de bons oignons de ſcille : ſéparez-en les

les feuillets ou écailles avec un couteau d'ivoire ou de bois ; & les coupez par petits morceaux, que vous ferez sécher au soleil. Etant presque tout-à-fait secs, vous en peserez une demi-livre ; & la mettrez dans une grande bouteille de verre, avec quatre livres de bon Vinaigre blanc. Ensuite ayant bien bouché la bouteille, vous l'exposerez au grand soleil, pendant quarante jours, au plus fort de l'Eté. Puis vous coulerez la liqueur par un linge bien net ; avec expression : & vous la garderez dans une bouteille bien bouchée.

2. Il faut mettre dix scilles salées & confites, dans environ deux cent pintes de moût doux, & quatre pintes & demie de fort Vinaigre ; & s'il n'est pas bien aigre, deux fois autant : faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il s'éleve d'un demi-pié. Si le vin est doux, on le peut faire bouillir jusqu'au déchet du tiers : mais il faut que le vin soit de la mere goutte, & clair.

3. Mettez dans un tonneau quinze pintes de bon & fort Vinaigre : faites-y tremper l'espace de douze jours, le dedans d'une scille blanche, qui aura été au soleil trente jours. Après quoi ôtez la scille, & laissez reposer le Vinaigre où il vous plaira ; pour en user ensuite.

Ce Vinaigre tient le gozier & l'orifice de l'estomac toujours en bon état ; l'haleine & la voix fortes & aisées. Il aiguise la vue & l'ouïe ; chasse les vents ; détruit les humeurs visqueuses ; donne une couleur vive, & bonne odeur au corps ; tient le ventre libre, & provoque l'urine. Ce remede a guéri des étiques desesperés. Il soulage les épilepsies invétérées, & guérit les récentes. Il guérit aussi les maladies du foie, & de la rate ; soulage les gouteux ; & est d'un grand secours dans les maladies contagieuses.

Voyez OBÉSITÉ.

Vinaigre de Sureau ; ou *Vinaigre Surat.*

Prenez des fleurs de sureau, lorsqu'elles sont dans leur plus grande force : & les ayant fait sécher à-demi, à l'ombre, mettez-les dans une bouteille : puis versez par-dessus, du meilleur Vinaigre. Bouchez bien la bouteille ; & l'exposez au soleil, l'espace de vingt jours. Ensuite passez la liqueur par un linge bien net, avec forte expression : mettez de nouvelles fleurs de sureau dans la bouteille ; versez la colature par-dessus ; faites infuser au soleil, pendant vingt jours comme auparavant : cette seconde infusion étant faite, passez encore votre Vinaigre par un linge ; & gardez la liqueur pour l'usage.

Il faut employer un quarteron de fleur de sureau, pour chaque pinte de Vinaigre.

Ce Vinaigre est pénétrant, incisif, & déterssif. Il excite l'appétit ; résiste au venin ; détache les phlegmes. On en use en salade, & dans quelques sausses. Il est agréable, & fort sain.

Vinaigre de Turbit.

Voyez sous le mot TURBIT.

Vinaigre des quatre Voleurs.

Prenez des sommités récentes de Grande & Petite Absinthes, Romarin, Sauge, Menthe, Rhue, une once & demie de chaque ; deux onces de fleurs de Lavande séche ; Ail ; Roseau Aromatique, Cannelle, Gérofle, Noix Muscade, deux gros de chaque ; & huit livres de bon Vinaigre. Faites macérer le tout au soleil, ou au bain de sable, pendant douze jours, dans un matras : ensuite coulez la liqueur, avec forte expression : puis filtrez-la ; & y ajoûtez demi-once d'esprit de vin camphré.

Maniere de faire du Vinaigre avec le Cidre.

Prenez du cidre, ou du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres : mettez-le dans un vaisseau où vous suspendrez dans un nouet, de la lie de vin. Ces sucs se changeront en un Vinaigre fort âcre. Il est bon d'y ajoûter du poivre, du gingembre, & d'autres aromates âcres ; pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre.

DANS le Vinaigre qui a demeuré exposé à l'air, pendant plusieurs jours par un tems doux ; on voit des insectes qui par leur figure ressemblent beaucoup à de petites *Anguilles* très-vives. On les trouve fort rarement mêlés avec des animaux qu'on puisse juger être d'une autre espece. * *Leçons de Physique Expérimentales*, de M. Nollet, T. I, p. 58. Voyez aussi Andry, *De la Génerat. des Vers dans le corps de l'Homme*, p. 162-3-4, 361-2, 387-8-9.

IL Y A une espece de *Mouche* que l'on trouve souvent morte dans le Vinaigre, dans le vin, & dans toutes les liqueurs qui s'aigrissent. Elle y dépose ses œufs. Elle marche très-lentement. On la voit quelquefois sauter. Sa couleur est d'un fauve brun : & elle est tant soit peu velue. Elle a environ cinq quarts de ligne, en longueur ; & un tiers de ligne, en largeur. Ses yeux sont d'un brun foncé. Son ventre est court ; composé de six anneaux ; dont la base est plus noire que le reste.

VINAIGRETTE. Consultez l'article *Piés de* MOUTON.

VINAIGRIER : Plante. Voyez SUMAC, *n.* 2.

VINASSE. *Consultez* ce mot, dans l'article VERD-DE-GRIS.

VINCA. *Voyez* PERVENCHE.

VINCE-TOXICUM. *Voyez* DOMPTE-VENIN.

VINDAS : ou *Cabestan.* Machine composée de deux tables de bois, & d'un treuil posé à plomb (appellée *Futée*) ; qu'on tourne avec des bras. Il sert à traîner les fardeaux d'un lieu à un autre. C'est ce que Vitruve appelle *Ergata.* Voyez les *Mém. de l'Ac. des Sc. de Paris*, T. IX, p. 138.

VINE : Terme Anglois. *Voyez* VIGNE.

VINETTE. *Voyez* OZEILLE, *n.* 5.

V I O

VIOLA. *Voyez* VIOLETTE.

VIOLA *Matronalis.* Voyez JULIENNE.

VIOLA *Pentagonia.* Voyez CAMPANULA, *n.* 2.

VIOLET. Couleur violette. *Voyez* les articles PAILLE : MÉDAILLES : MIGNATURE.

Beau Violet pour Ecrire.

Prenez un quarteron de Fernambouc, ou Bois d'Inde : l'ayant coupé par petits morceaux, faites-le bouillir dans une chopine d'eau, avec une once d'alun réduit en poudre. Quand l'eau aura pris assez de teinture, vous la laisserez refroidir ; & la verserez par inclination dans une phiole.

VIOLET (*Dame's*). Voyez JULIENNE.

VIOLETTE : en Latin *Viola ;* & *Ium :* VIOLET, en Anglois. Dans la fleur de ce genre de Plantes, le calyce eſt court, & compoſé de cinq pieces dont la diſpoſition varie. Il y a cinq pétales : celui d'en haut eſt large, terminé en pointe mouſſe, & échancré en cet endroit : à ſa baſe eſt un nectaire en forme de cône, que l'on nomme Eperon. Deux autres pétales, ſitués ſur les côtés, ſont oppoſés entr'eux. Plus bas ſont encore deux larges pétales relevés en arc. Tous enſemble forment une eſpece d'éventail. Au milieu ſont cinq étamines implantées à l'origine du nectaire, & ſurmontées de ſommets obtus qui ſont quelquefois raſſemblés. L'embryon ou ovaire eſt arrondi : ſon ſtyle excede beaucoup les étamines, eſt menu, & terminé par un ſtigmate oblique. Il y ſuccede une capſule à-peu-près ovale, marquée de trois angles ; dont l'intérieur eſt une ſeule cavité, formée par trois valvules, où ſont quantité de ſemences mitoyennes entre la forme ronde & l'ovale.

Eſpeces.

1. *Viola Martia purpurea, flore ſimplici odore* C. B. La Violette Commune, qui fleurit de bonne heure au printems, & qui a de l'odeur. C'eſt une plante baſſe, que l'on trouve à l'ombre au pié des haies & des arbres. Sa racine eſt fibreuſe, paſſablement groſſe. Elle produit des pouſſes qui s'étendent à la ſuperficie de la terre, & qui traçant ainſi prennent racine en différens endroits. Les feuilles ont de longs pédicules ; ſont échancrées à leur baſe, arrondies, dentelées ſur les bords, un peu velues. De leur touffe s'élevent de longs & menus pédunculés, qui ſervent de ſupport à d'aſſez petites fleurs purpurines, ou plus pâles, tirant ſur le bleu, quelquefois même blanches, mais très-parfumées d'une odeur gracieuſe.

Il y en a une variété qui donne des fleurs *Doubles*, les unes bleues, les autres blanches.

2. *Viola Martia major, hirſuta, inodora* Moriſ. Ses feuilles ſont velues, rudes, & communément plus longues que rondes. Les fleurs, qui paroiſſent auſſi en Mars, ſont un peu plus grandes que celles du *n.* 1, & ſont privées d'odeur.

3. On nomme *Violette Admirable*, une eſpece qui porte ſur le même individu, des fleurs qui ne ſont que mâles, & d'autres ſimplement femelles.

4. *Viola Martia arboreſcens purpurea* C. B. On attribue cette dénomination à une plante que l'on trouve ſur de hautes montagnes, & quelquefois parmi les blés aux environs de Paris. Sa racine eſt vivace. Le reſte de la plante périt en automne. Elle pouſſe des tiges droites, hautes d'environ un pié, garnies de feuilles oblongues & dont la baſe eſt échancrée. De leurs aiſſelles naiſſent de longs pédunculés, qui ſupportent des fleurs bleu-pâles, ou purpurines, vers la fin de Mai. Conſultez la 3e. *Herboriſ.* de M. Tournefort.

5. *Viola tricolor hortenſis repens* C. B. La *Penſée*, ou *Menue Penſée ;* la *Clavelée ;* l'*Herbe de la Trinité :* appellée en Anglois *Heart's Eaſe ;* & *Panſies.* Cette plante ſemble ſe plaire particuliérement dans les cantons ſeptentrionaux. Mais elle réuſſit fort bien dans nos Jardins. On la trouve auſſi dans les champs, en toute ſorte de terre, & juſques entre les joints des pierres au bas des murs. Elle eſt annuelle. Sa racine eſt blanche, menue, & peu prolongée. Les premieres feuilles ſont longuettes, dentelées, & arrondies. D'entr'elles s'éleve une tige noueuſe, foible, ſtriée, velue, anguleuſe, intérieurement creuſe, purpurine à ſa baſe ; dont chaque nœud produit une feuille dentelée, pointue, étroite : circonſtances qui deviennent de plus en plus ſenſibles, à meſure que ces feuilles approchent du ſommet de la tige. De leurs aiſſelles naiſſent d'autres feuilles ; & de longs pédoncules qui ſervent de ſupport à des fleurs plus ou moins larges, qui ont une odeur douce : & où l'on remarque, tantôt deux pétales fort jaunes, tachés de pourpre ; deux autres, jaune pâles, avec une tache jaune foncée ; & le cinquiéme pétale, violet & velouté : tantôt les pétales, blancs, panachés de jaune & de purpurin : d'autres, dont le jaune ou le pourpre ſont les couleurs dominantes. Ces fleurs ſubſiſtent par une ſucceſſion continuelle depuis le mois d'Avril, pendant tout l'Eté. Il y a même des Penſées qui, ſemées au mois d'Août, donnent des fleurs en Octobre. M. Von Linné obſerve que la pouſſiere des étamines, de cette eſpece, eſt anguleuſe : *Amœn. Acad.* T. I, p. 87.

A Rouen, on en cultive une, *Vivace ;* dont les tiges rampent à terre ; & dont les feuilles ſont très-velues & reſſemblent à celles de la germandrée. Elle eſt preſque toute l'année, en fleur.

6. *Viola bicolor arvenſis* C. B. On trouve celle-ci dans les blés. Sa fleur eſt ordinairement de deux couleurs ; tantôt jaune & blanche, tantôt bleue & jaune ; & d'autres fois toute blanche. Conſultez la 2e. *Herboriſ.* de M. Tournefort.

Uſages.

Les Violettes ſont des fleurs qui ont une jolie apparence, & qui décorent bien un jardin ſur-tout au printems, lorſqu'il y a en général très-peu de fleurs. Celles dont l'odeur répand un agréable parfum, ont en cela un ſurcroît de mérite.

En Médecine on fait grand uſage de ces plantes.

On diſtille, du *n.* 6, une eau pour les yeux.

La racine du *n.* 4, purge comme l'Ipécacuanha. D'ailleurs la forme de cette racine imite beaucoup celle de cette autre plante, qui eſt étrangere. L'infuſion de deux onces de la racine de cette Violette purge par haut & par bas : on en met quelquefois juſqu'à trois onces ; & on y ajoûte vingt grains de ſel d'abſinthe, pour en tirer une forte teinture.

On ſe ſert intérieurement & extérieurement des feuilles & fleurs du *n.* 5, pour conſolider les plaies. On fait boire la décoction des fleurs aux enfans épileptiques. La décoction de toutes les parties de cette plante eſt utile à prendre intérieurement pour la difficulté de reſpirer, & les maladies inflammatoires des poumons & de la poitrine. Elle eſt déterſive, ſurtout pour les maladies de la peau ; vulnéraire, fébrifuge, ſudorifique, utile pour les obſtructions de la matrice. Son eau diſtillée calme les tranchées des petits enfans. Toute la plante, ſoit mangée, ſoit appliquée en cataplaſme ſur la gorge, guérit la ſquinancie des pourceaux. Pour les relâchemens ou les deſcentes d'inteſtins, on boit dans du vin une demi-cuillerée ou une cuillerée entiere de ſes feuilles deſſéchées à l'ombre & réduites en poudre.

La racine du *n.* 1 a une ſaveur un peu ſalée ; & elle eſt gluante & déterſive. Les feuilles ſont fades, & encore plus viſqueuſes. Les ſemences fraîches ſont plus ſalées que les racines. En général il y a dans cette plante une ſeve glaireuſe. Ses effets ſont

d'adoucir, faire uriner, & relâcher. La Médecine l'emploie ſous les formes de ſirop, julep, conſerve, vinaigre, & huile.

On ſe ſert des feuilles de cette Violette dans les décoctions émollientes & laxatives; dans les lavemens ordinaires, les cataplaſmes, & les fomentations adouciſſantes. Il y a des perſonnes qui ſe purgent avec la décoction d'un pié de Violette; réduite à la valeur d'un bouillon.

Les ſemences de cette plante purgent en adouciſſant; c'eſt pour cela qu'elles ſont propres dans la rétention d'urine, & dans la colique néphrétique, où l'on ne peut employer que des purgatifs adouciſſans. On en pile une once, ou une once & demie; & l'ayant délayé peu-à-peu avec ſix onces d'eau de chiendent, on paſſe la liqueur: puis on y mêle bien une once de ſirop violat.

La fleur de Violette eſt utile dans tous les cas d'inflammation, ſurtout pour les enfans qui ont des fievres ardentes: elle fait dormir, appaiſe les douleurs chaudes, purge & corrige la bile, & adoucit bien l'âpreté de la poitrine & du goſier. Le ſeul ſirop violat laxatif, en en prenant trois ou quatre cuillerées, appaiſe l'ardeur des fievres, lâche le ventre, fortifie le cœur, modere les douleurs de côté, & ſert à tous les maux qui procedent de trop grande chaleur. On dit que la décoction des ſommets des étamines, dans de l'eau, étant bue eſt un ſouverain remede pour l'épilepſie des enfans, & pour la ſquinancie. Deux dragmes de la poudre des fleurs de Violette lâchent doucement le ventre: Poterius dit même, qu'un gros purge aſſez bien.

Les fleurs de Violette de Mars appliquées ſur la tête, en appaiſent la douleur, & font dormir. Si l'on a reçu quelque coup ſur la tête, que l'on n'en ſoit qu'étourdi, & qu'il n'arrive pas d'autre inconvénient plus grand; auſſitôt après avoir été frappé, on boira du ſuc de fleurs de Violettes pilées, & on continuera ce breuvage pendant quelque tems. L'Ecole de Salerne aſſure que la Violette diſſipe l'ivreſſe, & les douleurs & peſanteurs de tête; & qu'elle guérit l'épilepſie.

Conſerve de Violette.

Voyez ſous le mot CONSERVE.

Sirop de Violette.

On prépare trois ſortes de ſirops avec les fleurs de Violettes: le ſimple; & les deux compoſés. On peut voir la préparation du ſimple au mot SIROP.

Dans le premier ſirop de Violettes *Compoſé*, qui eſt le *Sirop de Violette de Meſué*, on fait entrer les ſebeſtes, les jujubes, & les ſemences de mauves & de coings.

Ces deux premiers ſirops ſont rafraîchiſſans, incraſſans, propres pour les maladies de la poitrine cauſées par une pituite âcre & ſalée.

L'*autre Sirop Compoſé* que l'on ſurnomme *Purgatif* ou *Laxatif*, ou *Solutif*, ſe fait avec les calyces des fleurs, & les ſemences, de cette plante: deux parties qui purgent conſidérablement. Il convient aux mêmes maladies, lorſqu'il eſt néceſſaire de purger. On pourroit y ajoûter les racines, pour le rendre encore plus purgatif; parce que l'infuſion de ces racines, à deux ou trois onces, purge aſſez bien, ſelon M. Tournefort.

Ratafia de Violette.

Prenez ſix livres de fleurs de Violettes, avec leurs calyces. Exprimez-en le ſuc: & délayez-y une livre & demie de manne, ſur un feu doux & clair. Enſuite paſſez ce mêlange par un linge, ſans expreſſion; & ajoûtez-y environ une pinte de bon eſprit de vin.

Ce ratafia convient aux perſonnes qui ſont ordinairement conſtipées. La doſe eſt de une ou deux cuillerées, le matin à jeûn: on peut réitérer la même priſe, le ſoir, deux heures après le repas.

Salade de Violette.

Voyez ſous le mot SALADE.

Poudre de Violette; pour des couſſins, & même pour le linge.

Voyez SENTEUR.

Verd de Violette de Mars.

Conſultez le mot VERD.

Verd de Penſée.

Conſultez le mot VERD.

CULTURE DES VIOLETTES.

Il y a deux ſortes de Violettes de Mars; la ſimple, & la double. Les Jardiniers & les Curieux ne s'attachent qu'à cultiver la Double. Elle ne demande pas un grand ſoin pour ſa culture. Elle ſe multiplie par le moyen de ſes racines, qu'on éclate. Elle vient dans toute ſorte de terre; & aime l'ombre. Il faut avoir ſoin d'ôter toutes les mauvaiſes herbes, qui croiſſent à l'entour.

C'eſt ordinairement vers la fin de Septembre que l'on tranſplante les Violettes, & que l'on éclate les racines pour multiplier les piés; quand on les tient en bordure dans de grandes allées de bois ou boſquets. Mais, dans les jardins, on fait cette opération auſſitôt après que les fleurs ſont paſſées: cependant il faut alors être ſoigneux d'arroſer le nouveau plant, tant que les chaleurs durent, juſqu'à ce qu'il ait bien repris.

M. Miller prétend que, pour avoir beaucoup de fleurs, il faut laiſſer les piés de Violette trois ou quatre ans en place. Il n'eſt pas ſeul de ce ſentiment. D'autres trouvent qu'elle donne de plus belles fleurs, & qu'elle réuſſit mieux à tous égards, quand on la tranſplante tous les ans. Cela dépend du ſol; de l'ombre; des arroſemens ménagés à-propos; & de la groſſeur ſuffiſante que l'on laiſſe à chaque touffe.

Si on veut ſemer de la graine de Violette, il faut le faire dès qu'elle eſt mûre. Semée ainſi vers le commencement de Septembre, elle leve de fort bonne heure au printems. Quand le jeune plant eſt un peu fort, on le met en planches, à l'ombre: puis en automne on le tranſplante à demeure.

On peut ſe procurer pendant toute l'année une ſucceſſion de fleurs, en les étêtant à meſure qu'elles ſe diſpoſent à former leur graine.

Les Penſées ſe multiplient très-abondamment d'elles-mêmes par leurs graines, qui ſe répandent aſſez loin par l'élaſticité avec laquelle leurs capſules s'ouvrent quand elles ſont bien échauffées. Quand on veut en recueillir la graine, il faut ne pas attendre qu'elle ſoit parfaitement mûre. Elles veulent peu de ſoleil. On peut même en mettre dans des

planches où il y aura des oignons de fleurs, ou autre choſe : elles ne nuiſent pas aux plantes qui ſont de leur force. En les plantant au printems dans une terre ſéche & ſabloneuſe, on en obtient promptement des fleurs : que les arroſemens donnés à-propos entretiennent, toujours renouvellées, quelquefois juſqu'en hiver quand cette ſaiſon eſt douce.

VIOLETTE *Jaune, de Mars.* Voyez NARCISSE nommé *Campanula*, T. II, p. 625, col. 2.

VIOLETTE *de Mer.* Voyez GANTELÉ.

Couleur VIOLETTE. *Voyez* VIOLET.

VIOLIER; *Giroflier;* ou *Giroflée :* en Latin *Leucoium ;* & *Cheiranthus*, ſelon M. Von Linné. Genre de Plantes, nommé en Anglois *Stock Gilliflower*, & *Wall Flower :* la premiere de ces dénominations Angloiſes eſt appliquée aux eſpeces dont les feuilles ſont très-velues. Le calyce de la fleur, compoſé de quatre pieces, eſt applati ; & les deux pieces qui ſont extérieures par rapport aux autres, ont une baſe renflée. Les pétales, au nombre de quatre, diſpoſés en croix, ſont arrondis. Dans l'intérieur ſont ſix étamines paralleles ; dont deux, un peu plus courtes, ſont engagées dans les renflemens du calyce : toutes ont des ſommets droits, fendus en deux par le bas, & terminés en pointe courbe. L'embryon ou ovaire eſt une eſpece de priſme à quatre pans, ordinairement auſſi haut que les étamines ; & qui ſert de ſupport à un ſtyle applati & fourchu. Il y ſuccede une longue ſilique applatie, dont les deux panneaux renferment une cloiſon membraneuſe, qui ne paroît nullement arrêtée quand ils ſe ſéparent. Les ſemences ſont rangées ſur une ſeule ligne, en-dedans de chaque panneau : elles ſont applaties, nombreuſes, & un peu de forme ovale.

Eſpeces.

1. *Leucoium incanum majus* C. B. La Giroflée *des Jardins.* Elle s'éleve en forme d'arbuſte, à la hauteur de quinze à dix-huit pouces ; & eſt biſannuelle. Au reſte, quand on l'a ſemée de bonne heure au printems, elle fleurit ſouvent dès l'automne ſuivante ; mais comme on a forcé ſa nature, l'hiver fait ordinairement qu'on n'en jouit plus. Si on ſe contente de ſemer cette giroflée au mois de Mai, pour ne la voir fleurir qu'au bout d'un an, elle réſiſte bien à l'hiver, & décore enſuite nos jardins par de beaux épis de fleurs. Ses feuilles ſont oblongues, toutes couvertes d'un duvet blanc, ſouvent friſées par les bords, recourbées en-deſſous à leur extrêmité. Au bout des branches naiſſent des épis aſſez lâches, de fleurs tantôt blanchâtres, tantôt purpurines, ou violettes, ou d'un rouge pâle, d'autres d'un rouge vif, quelques-unes très-joliment panachées. Leurs pétales ſont grands, & dentelés par le bout. Ces fleurs commencent ordinairement à paroître vers le mois de Mai, & ſont remplacées par de nouvelles ſur le même pié, juſques fort avant dans l'Eté. Quand on a eu ſoin de bien choiſir la graine, il en vient beaucoup de fleurs naturellement *Doubles :* ce qui forme de très-beaux bouquets. Les Anglois font un cas particulier de celles de ces fleurs qui ſont d'un rouge vif. Ils nomment cette eſpece de Violier, *Queen's Stock-flower.*

2. *Leucoium incanum minus* C. B. Le *Quarantain ;* ou *Nain :* que les Anglois appellent *Ten Weeks-Stock.* M. Miller aſſure que, pendant une culture de quarante années il n'a jamais vu la graine de l'une de ces deux eſpéces produire l'autre. Cette ſeconde eſpece eſt annuelle. On la ſeme au premier printems : & elle meurt quelquefois avant que l'Eté ſoit bien avancé. Elle forme une tige liſſe, branchue, haute d'environ un pié ; dont les feuilles, oblongues, velues, ſont arrondies par le bout, d'inégales grandeurs, & diſpoſées ſans aucun ordre. L'extrêmité des rameaux eſt terminée par des épis de fleurs auſſi variées que les précédentes ; y en ayant pareillement de *Doubles*, de ſimples, de panachées, de rouges, de purpurines, de blanches. Leur calyce eſt large ; & chacune de ſes pieces, finement découpée par en haut. Les pétales ſont grands, & échancrés. Les ſiliques ſont un peu arrondies ſur leur longueur, & marquées d'une rainure par les côtés. Les ſemences ſont bordées d'un feuillet mince ; elles mûriſſent au mois d'Octobre. Le nom de *Quarantain* vient de ce que ces plantes fleuriſſent ſouvent au bout de quarante jours depuis la levée de leur graine.

3. *Leucoium album odoratiſſimum, folio viridi* C. B. La Giroflée *Grecque.* Tantôt elle eſt annuelle, & tantôt biſannuelle : mais elle dure ſouvent juſqu'à quatre ans ; & forme un arbuſte branchu, haut d'environ trois piés. Ses feuilles ſont ou d'un très-beau verd, ou d'un verd pâle, mais ſans velu. Les fleurs ſont preſque toujours fort blanches, & elles ont une odeur de violette. Rarement en voit-on au milieu de la plante : preſque toutes viennent au pourtour, ſur des branches qui ſe ramifient encore. La bonne graine fournit abondamment des fleurs doubles. Il y a quelquefois des fleurs lavées de rouge plus ou moins clair.

4. *Leucoium luteum vulgare* C. B. On trouve ſouvent dans des Diſpenſaires & autres livres cette plante, nommée *Cheiri*, ou *Keiri.* Elle eſt vivace, & vient d'elle-même ſur de vieux murs. On la cultive auſſi dans les jardins, à cauſe de ſon odeur. Sur les murs, elle n'a gueres que ſix à dix pouces de hauteur ; ſes pouſſes ſont fermes ; & ſes racines très-rudes : les feuilles ſont aſſez courtes, aiguës à leur extrêmité : & on n'y trouve que des fleurs jaunes peu conſidérables. Dans les jardins au contraire, elle s'éleve à deux piés de hauteur ; s'étale beaucoup en branches ; produit des feuilles plus larges, & de bien plus grandes fleurs. Mais les hivers rigoureux font ſouvent périr ces belles plantes ſucculentes : tandis que celles des murs, quoique très-expoſées aux vents & à la gelée, ſe ſoutiennent avec vigueur.

On cultive des plantes de cette eſpece, qui donnent des fleurs très-*doubles.*

Il y en a auſſi dont les *feuilles* ſont *panachées.*

On voit des piés qui fourniſſent des épis de belles fleurs mêlées de jaune & de rouge foncé. D'autres, de même couleur, mais doubles, ont leurs pétales courts & en grand nombre. Il y a auſſi des fleurs de nuances intermédiaires : Variétés que la graine multiplie à l'infini.

Uſages.

L'idée que nous venons de donner de ces plantes ſuffit pour annoncer combien d'agrément elles procurent par leurs fleurs dans les jardins & dans les appartemens.

En Médecine on ſe ſert des fleurs de Violiers Blancs ; comme déterſives, apéritives, emménagogues, & propres à fortifier le cerveau.

Pour ce qui eſt du *n.* 4 : la Décoction de ſes fleurs eſt utile, en fomentation, contre les inflammations de la matrice, & pour procurer les mois. Les mêmes fleurs, appliquées avec du miel, guériſſent les ulceres de la bouche ; & avec du cerat, elles guériſ-

ſent les crevaſſes du fondement. Ses racines, enduites avec du vinaigre, répercutent les duretés de la rate; & ſoulagent la goute. On prend intérieurement l'infuſion des fleurs pour le vertige, l'épilepſie, & autres maladies qui affectent le cerveau, & où il eſt beſoin de fortifier le cœur. On en fait une Conſerve laquelle ſert d'antidote contre la peſte, & chaſſe les vers du corps. L'eau diſtillée de toute la plante, & ſurtout des feuilles, paſſe pour avoir les mêmes propriétés. Si on en prend à jeûn, elle empêche (dit-on) de s'enivrer; & préſerve des effets du grand froid, lorſqu'on eſt en voyage. On fait encore un Sirop de cette plante.

Culture.

La plupart des Violiers doubles ne portent point de graine: mais ils viennent de la graine des ſimples. Pour cela il faut choiſir les plus forts piés, & n'y laiſſer que la tige du milieu, retranchant toutes les branches, & ôtant toutes celles qui repouſſeront enſuite. Il y en a qui, ſans rien retrancher, conſervent les tiges les mieux nourries, & les plus beaux brins, particuliérement quand dans une même tige il ſe rencontre deux ſiliques qui ſe touchent. L'on choiſit même les plus groſſes graines, les plus rondes, & les plus peſantes.

La qualité de la terre contribue auſſi à les faire doubler. Il faut les bien cultiver dès le commencement, mettre les plantes à un pié les unes des autres; & les ſapiner ſouvent après la pluie.

On ſeme les Violiers ſur une couche bien préparée; aſſez clair pour que les jeunes plantes ſe trouvent à un doigt les unes des autres. Si elles étoient plus près, elles croîtroient en hauteur, ſeroient foibles, & ſe ſuffoqueroient mutuellement.

Pour avoir de belles Giroflées jaunes, il faut en ſemer tous les ans: car quand elles ont porté un an ou deux, la fleur dégénere. Elles ne portent pas la premiere année; c'eſt pourquoi il eſt à propos d'en ſemer de bonne heure pendant l'automne pour gagner une année; attendu que ces giroflées portent infailliblement au printems, ſi elles ſont un peu grandes avant l'hiver. Il faut en recueillir la graine avant qu'elle ſoit entiérement mûre.

Quoique les Violiers doubles, tant blancs que jaunes, & de quelque couleur qu'ils ſoient, donnent de la graine; cependant on les multiplie très-ſouvent des rejettons qu'ils font; chaque pié venant inſenſiblement à faire une groſſe touffe, qui ſe partage en pluſieurs petites; leſquelles étant enſuite replantées, deviennent aſſez groſſes avec le tems pour être à leur tour ſéparées en pluſieurs autres.

Les Violiers jaunes doubles ſont faciles à conſerver, & à multiplier. Ils craignent plus la ſéchereſſe que le froid. On peut les multiplier de boutures, que l'on plante dans une terre humide, ou que l'on arroſe ſouvent ſi le terrein eſt chaud. Elles s'enracinent promptement. Il eſt bon de tordre un peu le bout qui entre en terre, & bien preſſer la terre contre elles. Dans cinq ou ſix ſemaines l'on en a autant de piés que l'on a planté de branches. C'eſt au mois de Septembre, ou de Février, qu'on les plante de cette maniere.

Mais on peut en planter en tout tems; particuliérement à la fin de l'été & de l'hiver: celles qui ſe replantent au printems ſont plus aſſurées, & ſe conſervent mieux. Il faut remplir une caiſſe profonde, d'un demi-pié de terre la plus douce & la plus légere que l'on peut trouver; & y planter de petites branches des grands Violiers, à trois ou quatre doigts l'une de l'autre, ne laiſſant ſortir dehors que la feuille; & pour cet effet il faut prendre garde, en les coupant, de choiſir celles que l'on voit aux extrêmités des branches, jetter un petit bouquet ſeul. Car ſi dans la longueur du petit doigt la même branche porte divers rejettons, il ne faut pas la replanter: ou en la replantant il faut les abattre, parce qu'ils ne feroient que ſe nuire mutuellement. Etant ainſi replantées, il faut tenir la caiſſe à l'air, & à la pluie; ne l'expoſer qu'au ſoleil levant & au couchant, une heure au plus; tenant la terre fraîche, ſans toutefois trop les mouiller, parce qu'elles ſe pourriroient.

Quand ces Violiers commencent à repouſſer, on peut leur donner un peu davantage de ſoleil; il ne faut cependant pas les expoſer tout-à-fait juſqu'à ce qu'ils aient développé de nouvelles feuilles.

On ſupprime toujours les boutons, dans le tems qu'on plante les boutures.

Il eſt à propos de laiſſer les jeunes pouſſes donner très-peu, la premiere année; & pour cela de détruire preſque tous leurs boutons à fleur, pour que le reſte ſe fortifie convenablement.

Les Violiers à fleurs doubles, multipliés de boutures, ne donnent pas d'auſſi beaux bouquets, que ceux qui viennent de graine.

Si l'on en ſeme en deux ou trois différens tems, on ſe procure la jouiſſance de ces fleurs, pendant un quart de l'année. On peut commencer au mois de Février à en ſemer ſur une couche qui n'ait de chaleur qu'autant qu'il faut pour faire lever la graine; & que l'on abritera de la gelée. Les jeunes plantes étant en état d'être déplacées, on les met en pépiniere, eſpacées à trois ou quatre pouces; les abritant & mouillant juſqu'à ce qu'elles aient bien repris. Au bout de ſix ou ſept ſemaines, on les replante à demeure. Il eſt à propos de tâcher de le faire par un tems pluvieux, comme une circonſtance favorable à leur repriſe. Ces plantes hâtives ſont ordinairement les meilleures pour graine.

Quand on voit les ſiliques à-peu-près mûres, on coupe les branches avant que la gelée les attaque; & on les ſuſpend en paquet dans une chambre ſéche. Les ſiliques ayant achevé de mûrir parfaitement, on peut les froiſſer entre les mains, pour retirer la graine.

Quand on a replanté des Violiers avant l'hiver, il faut leur donner de l'air, les tenant pour cet effet durant toute la ſaiſon ſur une fenêtre ou dans une chambre en bel air; les arroſant & les mettant quelquefois à la pluie: mais quand il fait de fortes gelées on doit les renfermer. Jamais il ne les faut mettre dans la cave; ni dans un lieu trop chaud.

Ceux qui ont pris racine, & qui ont été tranſplantés avant l'hiver, ſe conſervent de même façon que ceux qui ſont venus de graine, & que l'on a mis de bonne heure dans les caiſſes; continuant toujours de leur donner de l'eau, & du frais.

VIORNE: en Latin, *Viburnum*. Genre de plantes nommé en Anglois *Wayfaring*. Les fleurs en ſont en fauſſe Ombelle. Chaque bouquet ſort d'une enveloppe colorée, qui tombe avant la formation du fruit. Chaque fleur a un petit calyce d'une ſeule piece, diviſé en cinq, & qui accompagne le fruit juſqu'à ſa maturité. Elle n'a qu'un pétale: lequel eſt en forme de cloche, dont les bords ſe diviſent en cinq parties arrondies & renverſées. Dans l'intérieur ſont cinq étamines aſſez longues, ſurmontées de ſommets arrondis. L'embryon ou ovaire eſt arrondi, & fait partie du calyce: au lieu

de ſtyle, il y a une eſpece de glande formée en poire, terminée par trois petits ſtigmates. Cet embryon devient une baie charnue, arrondie, applatie, couronnée par les échancrures du calyce; & qui renferme un noyau applati, dur, & ſtrié.

Eſpeces.

1. *Viburnum* Matthioli. La Viorne ordinaire, de nos haies & bois : la *Coudre Moinſienne*, ou *Manſienne :* que les Anglois nomment *Pliant Meally Tree of Italy*. Cet Arbriſſeau a ſes racines à fleur de terre. Il jette des tiges hautes de douze à quatorze piés. Ses feuilles ſont oppoſées ſur les branches, finement dentelées, échancrées à leur baſe, entieres, ovales, aſſez grandes, épaiſſes, relevées de groſſes nervures en-deſſous, creuſées & ſillonées en-deſſus, velues des deux côtés mais davantage à leur face inférieure, enſorte qu'elle eſt blanchâtre, tandis que la face ſupérieure eſt plutôt d'un verd terne. Les fleurs ſont blanches, en bouquets conſidérables : les fruits, d'abord de couleur verte, deviennent rouges puis noirs, en mûriſſant; ils ont cependant toujours une ſaveur ſtyptique.

Il y en a une variété dont les feuilles ſont *Panachées.*

2. *Viburnum* Parkins. Cette eſpece, que M. Miller ſoutient être conſtamment différente de la premiere, quoiqu'elle paroiſſe n'en être qu'une dégradation; cette eſpece, dis-je, ſe trouve en Angleterre dans des terreins ſecs & crétacés. Elle produit auſſi une variété *Panachée.*

3. On trouve en Canada pluſieurs Viornes dont les feuilles ſont liſſes. Quelques-uns fleuriſſent de bonne heure.

4. *Voyez* CASSINE, p. 474-5 : & OBIER.

Culture.

Ces plantes ſe multiplient aiſément de ſemences, de marcottes, & même par boutures.

Elles ſupportent très-bien les hivers de nos climats.

Uſages.

Le *n.* 1 fait un aſſez joli arbriſſeau, lorſque vers le mois de Juin il eſt en fleur. On peut en mettre dans les boſquets de la fin du printems, & du commencement de l'Eté. Comme ſes fruits attirent les oiſeaux, on fera bien d'en planter dans les remiſes.

On peut ſe ſervir de ſes branches pour lier des fagots. Lorſqu'elles ont deux ou trois ans, on en tire de la glu qui a la même propriété que celle du houx : on en fait auſſi avec ſes racines macérées en terre & pilées.

Les feuilles, ainſi que les baies, ſont aſtringentes & rafraîchiſſantes. On fait cuire les baies dans de l'eau & du vinaigre, avec ou ſans des feuilles d'olivier; & on ſe ſert de leur décoction, en gargariſme, pour raffermir les dents; pour les maux des gencives, du goſier, & de la luette. On boit la décoction de ces baies ſeules, pour arrêter le dévoiement. Appliquées ſur les hémorrhoïdes, en forme de topique, elles en amortiſſent le feu. La poudre de ces mêmes fruits, cueillis avant leur maturité, & ſéchés, ſe prend intérieurement pour la diarrhée.

Une lotion faite avec les feuilles, teint les cheveux en noir, & empêche qu'ils ne tombent.

LE nom de VIORNE eſt encore aſſez ſouvent attribué à une eſpece de *Clematitis*, auſſi appellée *Herbe aux Gueux*, & qui eſt la *Clematitis ſylveſtris latifolia* C. B. Nous avons donné le Caractere Générique de cette plante, ſous le mot FLAMMULE. La plante dont il s'agit, vient naturellement dans les haies, où elle ſarmente beaucoup. Les bouquets barbus de ſes graines font un aſſez joli effet. On peut l'employer à garnir des terraſſes, des murailles, &c. Quelques Jardiniers s'en ſervent, au lieu d'ozier, pour faire des liûres. En écorçant ſon bois, on en fait de jolis paniers. Toute la plante eſt eſcarotique : les gueux de profeſſion s'en frottent pour ſe procurer des ulceres artificiels; qu'ils guériſſent quand il leur plaît, avec des feuilles de poirée.

V I P

VIPERARIA. *Voyez* SALSIFI.

VIPERE. Petit reptile dont la morſure eſt très-venimeuſe. La Vipere a la tête plus plate & plus large que ne l'ont les autres ſerpens; & le bout du muſeau relevé & retrouſſé preſque comme celui du cochon : elle eſt longue environ de demi-aune ou même d'un peu plus de deux piés : & ſa groſſeur eſt d'un pouce. Elle a à chaque mâchoire un nombre aſſez incertain de petites dents; & deux grandes, canines, crochues, creuſes, tranſparentes, fort pointues, mobiles dans leur articulation, ſituées aux deux côtés de la mâchoire ſupérieure, qui ſont couchées, & qui ne ſe dreſſent que quand la Vipere veut mordre. La baſe de ces dents eſt entourée d'une véſicule contenant la quantité d'une bonne goutte, d'un ſuc ſaliveux, jaune, fade, & diaphane. Conſultez ce qu'en a dit Charas, dans les 1^r^, 5e, 6e, & 9e chapitres de la 2e Section de ſon Anatomie de la Vipere. Elle rampe aſſez lentement; & ne bondit pas comme les autres reptiles : elle eſt prompte & agile à mordre, lorſqu'elle eſt irritée. Le mâle a les parties naturelles doubles, couvertes de pointes dures & aiguës; & la femelle a une double matrice, mais un ſeul orifice externe pour toutes deux : voyez Charas, Anat. de la Vipere, Sect. 4, ch. 1 & 2; & Sect. 1, ch. 1 & 2.

La peau de la Vipere eſt toujours marquetée. Mais le fond de couleur eſt tantôt blanchâtre, tantôt rougeâtre, tantôt gris, tantôt jaune, tantôt tanné. Ce fond eſt toujours ſemé de taches régulieres beaucoup plus obſcures que le reſte. Toute la peau eſt couverte d'écailles : dont les plus grandes & les plus fortes garniſſent tout le deſſous de l'animal, & ſont de couleur d'acier bien poli. Voyez Charas, Sect. 1, ch. 3.

Les Vipéreaux ſortent vivans, de la matrice de leur mere, par l'orifice dont nous avons parlé. Ils ne déchirent point ſon ventre pour naître; ainſi qu'on l'a dit autrefois. La mere les délivre même d'une eſpece d'arrierefaix dont ils ſont en partie enveloppés; & elle les léche pour les nettoyer, après leur naiſſance. Conſultez Charas, Sect. 4, ch. 3.

Ce reptile ne ſe trouve communément que dans des endroits où le terrein eſt pierreux.

Les Viperes mangent les grenouilles, les ſouris, les taupes, les lézards, les cantharides, les ſcorpions. Pluſieurs diſent que les Indiens mangent des Viperes comme on fait ici des anguilles.

Divers obſervateurs ont fait des expériences de la Vipere, fort oppoſées. Les uns prétendent que tout ſon Venin eſt dans les véſicules qui couvrent les groſſes dents; d'où il ſort une liqueur jaunâtre, quand elles mordent. Les autres diſent au contraire, que cette liqueur n'eſt point venimeuſe; qu'ils en ont fait

manger à des poulets & à des pigeons ſans qu'ils en aient été incommodés ; & concluent que ce venin conſiſte dans les eſprits irrités de la Vipere qu'elle pouſſe dans la morſure, qui ſont ſi froids qu'ils coagulent le ſang & empêchent la circulation ; ſuivant Charas : ce dont ne convient pas M. Geoffroy.

Nota. Juſqu'ici nous avons cité l'Anatomie de la Vipere, faite par Charas, inſérée dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, de Paris, T. III, part. 2 ; & dans le livre publié par Charas ſous le titre de *Nouvelles Expériences ſur la Vipere*, ſeconde Edition, Paris, d'Houry, 1694, *in*-8°. Conſultez encore, par rapport au ſuc jaune, aux eſprits vénéneux de ce reptile, & à l'état du ſang après la morſure, le même livre, Sect. 2, ch. 9 ; Sect. 3, ch. 1, 2, 4 : puis, les Expériences, ch. 2, 5, 6, 7 ; la Suite des Nouvelles Expériences, p. 209 & ſuivantes ; puis le Supplément d'Expériences, dont une partie ſe trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, de Paris, T. X, p. 244, &c, avec quelques additions. Voyez auſſi ces *Mémoires*, an. 1737, p. 200-2.

Il faut demeurer d'accord qu'il n'y a dans la Vipere, ni humeur, ni excrément, ni aucune partie, non pas même le fiel, qui étant avalé puiſſe faire mourir. Au contraire le ſel & la chair de Vipere ſont de puiſſans remedes ; & on fait avec la chair de Vipere, ſéchée, coupée, pilée, & paſſée par un tamis, une poudre qui eſt ſouveraine pour pluſieurs maladies.

C'eſt une erreur populaire de croire que la ſalive d'un homme à jeûn faſſe mourir les Viperes. * Charas, *Expér.* p. 123.

La morſure de Vipere eſt fort dangereuſe, parce que ſon venin agit très-promptement. Ceux qui en ont été mordus pâliſſent, deviennent inquiets & foibles. Leur pouls eſt petit, profond, inégal. Ils ont des friſſons, des nauſées, des mouvemens convulſifs, &c. Enfin, ſi on ne leur donne au plus tôt des remedes efficaces, ils meurent.

On ne ſauroit prendre des précautions trop promptes pour arrêter la ſubtilité du venin. Les remedes intérieurs ſont d'un bien plus grand ſecours que les topiques externes.

Voyez *Morſure*, entre les Maladies du CHEVAL.

Remedes Extérieurs.

I. Auſſitôt qu'on a été mordu, il faut lier, ſi l'on peut, la partie bleſſée, au-deſſus de la morſure ; & ſerrer bien fort la ligature. V. Charas, *Expériences ſur la Vip.* p. 100, 107-8-9, &c, 292, 296-7-8.

II. Si on ne peut point lier la partie mordue, on doit y appliquer la tête de la Vipere, après l'avoir écraſée ; ou, à ſon défaut, celle d'une autre. Voyez Charas, *Expér.* p. 115-6-7-8.

III. On fait rougir un couteau ou un autre morceau de fer plat ; on l'approche fort près de la plaie, & on en ſouffre la chaleur le plus qu'on peut. Voyez Charas, *Expér.* p. 71, 127 : les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, T. X, p. 248, 249.

IV. On fait brûler ſur la plaie un peu de poudre à canon. V. les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, T. X, p. 249, 250.

V. On ſcarifie la plaie, & l'on y applique de la thériaque ; ou de l'ail & du ſel ammoniac pilés enſemble.

On fera très-bien, ſi cela eſt poſſible, d'appliquer une Ventouſe ſur la ſcarification ; ou de pomper le ſang de la plaie, avec une ſeringue dont la cannule ſe termine en pavillon.

Remedes Internes.

I. On peut faire prendre à celui qui a été mordu, des ſels volatils des animaux.

Le ſel volatil de Vipere eſt meilleur que les autres ; à cauſe de la ſubtilité de ſes parties, qui pénetrent plus promptement. [Ce ſel eſt encore utile pour la piquûre des autres bêtes venimeuſes, pour la petite vérole, l'apoplexie, la paralyſie, l'épilepſie ; & dans les fievres malignes & intermittentes. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à ſeize, dans quelque liqueur appropriée.] Pour le cas préſent on peut diſſoudre une dragme de ſel volatil de Vipere, dans de l'eau thériacale & de l'eau de chardon bénit ; & donner de ce mêlange, à diverſes repriſes, environ le quart à chaque fois : ou en une ſeule doſe, une demi-dragme de ce ſel, dans quatre onces d'eau de chardon-bénit ; puis bien couvrir le malade, pour provoquer la ſueur ; & réitérer ainſi, toutes les vingt-quatre heures, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſymptôme inquiétant. * Charas, *Expér.* p. 73, 78. Une autre maniere d'adminiſtrer ce remede eſt d'en donner vingt-quatre grains dans un petit verre de vin ; & ſi la ſueur tarde à ſe déclarer, faire prendre bien chaud un bouillon de jaunes-d'œufs avec de la muſcade ; puis une pareille doſe de ſel volatil de Vipere, deux heures après. * Charas, *Expér.* p. 291-2-8.

II. Si on n'a point de ſel volatil de Vipere, on peut ſe ſervir préférablement aux autres, de celui de corne de cerf ; de celui d'urine ; ou de celui de crâne humain.

III. M. De Bomare a exactement rendu, dans ſon *Dict. raiſ. d'Hiſt. Nat.* un fait rapporté dans l'*Hiſt. de l'Acad des Sc. de Paris*, an. 1747, p. 54-5-6. En voici la ſubſtance. Un de ceux qui ſuivoient M. B. De Juſſieu dans ſes Herboriſations, ayant été mordu aux deux mains par une Vipere, l'engourdiſſement & l'enflure ſe déclarerent preſque auſſitôt. M. De Juſſieu, qui s'étoit aſſuré par ſes réflexions & par un grand nombre d'expériences ſur divers animaux, que l'Alkali Volatil étoit un remede certain dans ces occaſions, pourvu qu'on l'employât dès les premiers inſtans, le guérit par ce moyen. N'ayant point d'alkali volatil pur, ce grand Naturaliſte ſe ſervit d'*Eau de Luſſe ;* qui eſt une préparation d'alkali volatil uni à l'huile de ſuccin (& dont le procédé varie : Conſultez la Note (*a*) de M. Baron ſur la 595ᵉ page de la *Chymie* de Lemery ; la *Chymie Médicin.* de M. Malouin, Ed. de 1755, T. I, p. 202-3, & T. II, p. 431-2). Le malade en prit d'abord ſix gouttes dans un verre d'eau ; & en même tems on en verſa ſur chaque bleſſure aſſez pour ſervir à les baſſiner & frotter. Une heure après il eut des nauſées, & tomba en défaillance. Il revint, au moyen d'une ſeconde doſe d'eau de luſſe dans du vin. De nouveaux accès de foibleſſe, un peu de délire, & des vomiſſemens, furent diſſipés par quelques autres doſes réitérées du même remede. Le malade tranſpira beaucoup. Il fut tranquille pendant toute la nuit. Le lendemain, l'enflure ſubſiſtant encore, on fit une embrocation avec de l'huile d'olives dans laquelle on mit un peu d'eau de luſſe. L'effet de ce remede fut très-prompt. Pendant les huit jours ſuivans, le bleſſé prit deux gouttes de cette eau dans un verre de ſa boiſſon, trois fois par jour : & réuſſit de la ſorte à faire entiérement diſparoître les reſtes d'engourdiſſement

& d'enflure, & une jauniſſe qui étoit ſurvenue aux deux avant-bras.

Un ſemblable traitement a réuſſi en 1766 à Malesherbes, ſur un domeſtique de Mr. le Chancelier.

Voyez les *Mém. de l'Acad. dee Sc.* an 1712, p. 270.

IV. La thériaque peut être utile dans ce cas; pourvu qu'elle ſoit vieille; & qu'elle ait eu le tems de ſe dépouiller par la fermentation, des parties incraſſantes de l'opium, qui entre dans ſa compoſition. Au reſte voyez Charas, *Exper.* p. 72-3, 91-2.

V. Le ſuc des feuilles, ou de la ſeconde écorce du frêne, eſt un remede dont on dit avoir fait pluſieurs fois l'expérience. On en fait avaler quatre onces au malade; & on applique en même tems ſur la morſure, un cataplaſme d'ail & d'oignon, pilés & incorporés avec de bonne thériaque. Voyez Charas, *Exper.* p. 123.

VI. On aſſure que c'eſt un remede preſque certain, que de faire manger des tranches de citron, & en faire beaucoup flairer l'écorce.

VII. Charas approuve, comme un remede utile, de faire légérement griller pour les manger, la tête avec le cou, le cœur, & le foie, de la Vipere qui a mordu.

VIII. Voyez-le encore, *p.* 299: & les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, année 1737, p. 183, &c. Mais juſqu'à préſent, le traitement de M. De Juſſieu paroît mériter une confiance particuliere.

Préparation de la Poudre de Vipere.

1. A la fin d'Avril ou au commencement de Mai, prenez des Viperes vigoureuſes, & nouvellement trouvées: coupez-leur la tête & la queue avec des ciſeaux; écorchez le corps; ſéparez-en toutes les parties internes, & réſervez le cœur & le foie. Le corps étant vuidé, lavez-le dans de l'eau claire & enſuite dans du vin blanc, avec le foie & le cœur. Puis les eſſuyez; faites-les ſécher doucement au four ſur des claies, après que le pain ſera tiré. Enfin réduiſez-les en poudre: mettez quatre onces de cette poudre dans une cornue de verre, & l'arroſez d'une livre de teinture de myrrhe; puis ſéchez, & arroſez avec de l'eſprit de ſel dans lequel vous aurez mis quelques grains de muſc; ſéchez encore vos poudres à une chaleur douce, comme dans un lit ou une étuve; puis ajoûtez une demi-once de baume du Pérou.

2. Charas, dans ſa *Pharmacopée Galénique*, au lieu de mettre les Viperes au four, veut qu'on les ſuſpende à l'ombre pour les faire ſécher, après les avoir lavé, &c, comme nous avons dit. Enſuite il les fait couper bien menu avec des cizeaux; puis piler dans un grand mortier de bronze; & paſſer la poudre par un tamis de ſoie bien fin.

Cette poudre eſt fort chargée de ſel volatil. Elle anime beaucoup le ſang. On peut l'employer comme diaphorétique; & en plus forte doſe, comme ſudorifique. Charas paroît en faire grand cas pour toutes les maladies de la peau. Conſultez ſa Pharmacopée, Ed. de 1753, p. 197-8; & ſes *Nouv. Expér. ſur la Vipere*, p. 151-2-3-4-5-6-7-8.

Bouillon de Vipere.

Voyez ſous le mot BOUILLON.

Gelée de Vipere.

Conſultez l'article GELÉE.

VIPÉRINE. *Voyez* SALSIFI.

VIPER'S *Graſs.* Voyez SALSIFI.

V I R

VIRGA *Aurea.* Voyez VERGE *d'or*: CONYSE, *n.* 3.

VIRGINAL (*Lait*). Voyez LAIT, *p.* 387.

VIRGINEA. *Voyez* CAMOMILLE.

VIRIDARIUS. *Voyez* le mot VERDERIE.

VIRUS. Conſultez l'article *Douleurs de* TÊTE: & *Maladie* VÉNÉRIENNE.

V I S

VIS. Cylindre évuidé en ſpirale, pour s'appliquer à une autre ſpirale formée de même dans quelque corps. Celle-ci eſt appellée *Ecrou.* En tournant la Vis on fait avancer l'écrou, ſi la Vis eſt arrêtée par une de ſes extrêmités de maniere qu'elle ne puiſſe ſe mouvoir que circulairement. Si l'écrou eſt arrêté ferme, ou ſi on le fait mouvoir, on fait avancer la Vis. *Voyez* PAS.

La Vis eſt d'un grand ſecours dans les Méchaniques, pour élever & retenir les fardeaux. C'eſt la ſeule machine qui ſoutienne d'elle-même ſon poids.

On nomme *Vis Sans Fin*, celle dont le cylindre tourne entre deux pivots fixes; & dont un ou deux pas ſeulement entrent ſucceſſivement dans les dents d'une roue, & la font tourner continuellement. Elle eſt compoſée d'une roue perpendiculaire dont les dents, taillées de biais, engrainent dans la Vis poſée horizontalement. Son mouvement va à l'infini, n'étant jamais arrêté par le bout de la Vis. Le poids eſt attaché à un cable, qui eſt roulé ſur le tour; lequel demeure même ſuſpendu, encore qu'on ne tienne plus la roue arrêtée. On s'en ſert pour élever de gros fardeaux.

La *Vis d'Archimede* ſert dans les machines hydrauliques, étant poſée obliquement; pour vuider l'eau d'un vaiſſeau dans un autre, en l'élevant. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1736, p. 110; & les *Mémoires*, de la même année, p. 173 & ſuivantes.

On trouve encore une ſolide Théorie des différentes ſortes de Vis, dans les *Mémoires* de cette Académie, T. IX, pp. 217-8-9, 220-1; dans ſon *Hiſtoire*, an. 1699, p. 112, & les *Mémoires*, p. 91 & ſuivantes; dans ceux de 1704, p. 190, &c; & ceux de 1724, p. 112-3. Voyez auſſi l'*Hiſtoire* de cette illuſtre Compagnie, an. 1726, p. 71.

VIS eſt auſſi un *Terme d'Architecture.* Voyez l'article QUARTIER.

On nomme *Vis de Colomne*, le contour en ligne ſpirale du fût d'une colomne torſe. C'eſt auſſi l'eſcalier d'une colomne creuſe.

On appelle *Vis Potoyere* l'eſcalier d'une cave, qui tourne autour d'un noyau, & porte de fond ſous l'eſcalier d'une maiſon.

VISAGE. La face; toute la partie antérieure de notre tête.

[En pluſieurs endroits de ce livre nous avons déja prévenu ſur les inconvéniens qui peuvent réſulter de l'uſage des préparations de céruſe & autres où il entre des ſubſtances métalliques. On retrouvera ici, en petit nombre quelques-unes de ces préparations; parce que bien des gens en font encore uſage, & qu'elles ſont dans nombre de livres. Mais, nous le répétons: il ne faut pas employer, ſans de grandes précautions, le *ſucre de Saturne*, (ainſi que la *Litharge*,

Litharge, la *Céruſe*, & le *Sublimé corroſif*) qu'on met ordinairement dans les pommades pour les dartres, la couperoſe, & les inflammations de la peau. Ces remedes procurent, il eſt vrai, une prompte guériſon: mais il eſt dangereux de repouſſer en-dedans une humeur que la nature cherche à expulſer hors de la maſſe du ſang pour la purifier. Cette humeur une fois rentrée, produit les plus grands troubles dans toutes les liqueurs; s'attache à quelque viſcere dont les fonctions ſont indiſpenſablement néceſſaires pour la vie; enfante les plus grands maux & les plus difficiles à guérir, parce qu'il n'eſt pas aiſé de la rappeller dans l'endroit d'où on l'avoit chaſſée. Il ne faut donc pas négliger les remedes intérieurs, lorſqu'on attaque de pareilles maladies avec des topiques. Sans cette attention on court riſque ſouvent de perdre la ſanté, & la vie même.]

Pour ôter les Rides du Viſage.

I. Le ſoir en ſe mettant au lit, on ſe frotte d'huile de myrrhe; & tout de ſuite on couvre le Viſage avec une toile cirée.

II. Prenez une once d'huile de tartre; une demi-once de mucilage de ſemence de pſyllium, ou de coings; ſix gros de céruſe; une demi-dragme de borax; autant de ſel gemme; & demi-once d'huile d'olives. Remuez le tout enſemble pendant quelque tems dans un petit plat de terre, avec une ſpatule de bois: puis frottez de cette liqueur.

III. Prenez deux œufs frais du jour même; caſſez-les & les vuidez dans un plat de fayance; & les laiſſez en cet état vingt-quatre heures. Prenez auſſi un quarteron des quatre ſemences froides, trois onces d'amandes ameres, & deux onces d'amandes douces; battez-les enſemble dans un mortier de marbre, les arroſant peu-à-peu d'environ un demi-ſetier d'eau de riviere; paſſez-les au travers d'un linge; remettez le marc d'amandes & de ſemences froides dans le mortier; pilez-les avec autant d'eau qu'auparavant, & les repaſſez; mettez cette ſeconde liqueur avec la premiere; puis prenez une demi-once de ſucre candit, & une dragme d'alun brûlé; mettez-les avec les œufs, & pilez le tout enſemble, l'arroſant peu-à-peu de la liqueur ſuſdite. Après quoi paſſez tout par une étamine, & verſez-le dans des phioles. Toutes les fois que l'on voudra s'en ſervir, il faudra le bien agiter.

IV. On prétend que l'eau diſtillée des pommes de pin toutes vertes, ôte les rides, & rajeunit en apparence.

V. On croit que l'eau diſtillée de ſuc de limons; de blancs-d'œufs; de limaçons; de lait d'âneſſe diſtillé avec les coquilles d'œufs; peut produire le même effet.

VI. *Voyez* RIDES.

VII. Jettez (dit-on) de la poudre de myrrhe ſur une pelle rouge: & recevez-en la fumée ſur le Viſage, en vous couvrant la tête avec une ſerviette pour raſſembler la fumée & empêcher qu'elle ne ſe diſſipe. Réitérez par trois fois ce procédé. Faites enſuite chauffer de nouveau la pelle. Etant bien chaude, vous l'arroſerez de vin blanc, dont vous aurez auparavant empli votre bouche. Vous en recevrez de même la vapeur: & réitérerez trois fois. Il faut continuer ce remede matin & ſoir, juſqu'à ce que l'on ſoit content du ſuccès.

VIII. Il faut, le ſoir en ſe couchant, s'appliquer ſur le Viſage quelques tranches de rouelle de veau. Ce ſimple topique eſt excellent pour empêcher les rides, entretenir la peau ſouple, & conſerver le teint.

Pour Embellir le Viſage.

1. Prenez deux onces d'étain de glace en poudre, & quatre onces d'eau-forte; mettez-les dans un grand vaiſſeau de terre ſous une cheminée, ou au milieu d'une cour; laiſſez-les enſemble l'eſpace de vingt-quatre heures: alors prenez l'eau qui paroîtra claire; mettez-la dans une autre terrine; & jettez par-deſſus autant peſant d'eau ſalée: laiſſez l'un & l'autre repoſer encore vingt-quatre heures: le lendemain l'étain de glace ſera précipité au fond. Jettez doucement l'eau qui ſera deſſus; & après l'avoir lavé ſept ou huit fois avec de l'eau ſimple, mettez-le ſécher au ſoleil. On peut ſe ſervir de cette poudre avec de la pommade de jaſmin, ou celle de piés de mouton ou d'os de veau. Sinon, pour plus d'effet, l'on préparera celle-ci: Prenez des racines de *ſigillum Salomonis*, & d'oignons de lis, de chacune deux onces; lavez-les bien, & laiſſez-les tremper ſix jours dans l'eau fraîche: en les retirant, vous les eſſuierez, & les couperez bien menu. Après quoi vous les mettrez avec de la graiſſe de rognon d'agneau mâle, & de la panne de porc, environ quatre onces de chacun; jettant de l'eau par-deſſus. Vous les laiſſerez tremper pendant ſix jours; changeant d'eau deux fois par jour: au bout de ce tems vous ferez fondre les graiſſes avec l'eau même; puis vous les coulerez, & les mettrez dans des pots de fayance; les changeant d'eau fraîche tous les jours. Sur chaque once de cette *Pommade*, vous pourrez mêler une dragme de la poudre ſuſdite (que l'on peut appeller, à cauſe de ſa blancheur, *Blanc de Perles*). Cette pommade n'embellit pas ſeulement: elle eſt encore propre pour les rougeurs, dartres, boutons, & autres accidens de la peau. [Nous avertiſſons que cela n'eſt pas ſans danger.]

2. Mettez de la raclure de corne de bœuf avec de l'huile d'amandes douces. Quand le tout aura trempé quelque tems, lavez-vous-en le Viſage.

3. *Voyez* TEINT: POMMADE.

4. On peut ſe ſervir des eaux diſtillées de melon, de fleurs de feves, d'orge verd (c'eſt-à-dire d'orge dont le grain n'eſt pas entiérement formé, & n'eſt encore que laiteux); & de l'eau qui ſe trouve dans les veſſies qui ſe forment ſur les feuilles d'ormes en Eté.

5. M. Senac penſe qu'il s'agit d'empêcher la tranſpiration du Viſage. Moyennant quoi il s'y fera dans les petits vaiſſeaux (dit-il) une heureuſe obſtruction de lymphe & de ſang; la peau ſe tiendra plus tendue, ſera agréablement mêlangée de rouge & de blanc, & ſans rides. L'huile empêchant la tranſpiration, il conſeille donc de s'en frotter le Viſage; ou d'y appliquer des drogues dont l'huile ſoit la baſe: & non des plâtres, qui en ſe ſéchant rident encore plus la peau qu'elle ne le ſeroit naturellement. * *Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1725, p. 15.

6.

Eau diſtillée, propre à faire une belle carnation.

Prenez deux pintes de vinaigre, trois onces de colle de poiſſon, deux onces de noix muſcades, ſix onces de miel commun: & faites diſtiller à feu lent. Ajoûtez dans la liqueur diſtillée un peu de ſantal rouge, afin de lui donner un peu de couleur. Avant de s'en ſervir, il faut avoir ſoin de ſe laver avec une eau de ſavon. On n'eſſuie point ſon Viſage après s'être lavé avec l'eau diſtillée; de ſorte que le teint reſte vermeil, & annonce la meilleure ſanté. Ce

ſecret vient d'une dame qui ne manquoit jamais de s'en ſervir, ſoit après avoir paſſé la nuit au jeu, ſoit après s'être fatiguée au bal, ou dans les petits ſoupers qui ne finiſſent qu'aux approches de l'aurore. * *Abdeker.*

7.

Luſtre admirable pour la peau.

Il faut prendre égales parties de ſuc de limons, & de blancs-d'œufs; bien battre le tout enſemble dans un pot de terre verniſſé, que vous mettrez ſur un feu doux. Remuez toujours avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que le tout ait pris une conſiſtence à-peu-près comme celle du beurre. Avant de vous en ſervir, vous pourrez y ajoûter l'eſſence odoriférante que vous aimerez le mieux. Il ſera encore utile, avant d'en oindre le Viſage, de le nettoyer avec une eau de ris. C'eſt un des meilleurs moyens pour ſe rendre la peau brillante & unie. * *Abdeker.*

8. Prenez une poignée de chacune des fleurs ſuivantes, féves, ſureau, & bugloſe; un petit pigeon bien vuidé; le ſuc de deux limons; quatre onces de ſel; & cinq onces de camphre. Faites-les diſtiller au bain-marie. Après la diſtillation, ajoûtez à la liqueur quelques grains de bon muſc: & l'expoſez pendant un mois au ſoleil; ayant ſoin de retirer le ſoir dans la chambre la phiole dans laquelle ſera contenue la liqueur. Pour s'en ſervir on en mouille un petit linge; dont on frotte légerement le Viſage. * *Abdeker.*

9.

Eau de Talc.

Tous ceux qui ont travaillé aux coſmétiques, ont beaucoup regretté la perte du ſecret de l'eau de talc, & l'ont regardé comme la découverte la plus importante pour les graces: la deſcription qu'on en trouve ici, paroît approcher beaucoup de la compoſition de cette eau ſi vantée.

Prenez la quantité de talc que vous ſouhaiterez: diviſez-le par feuillets; & calcinez-le avec du ſoufre jaune. Lorſqu'il ſera calciné, pilez-le; paſſez-le au travers d'un tamis; & lavez-le dans une grande quantité d'eau chaude. Quand vous ſerez ſûr d'en avoir enlevé tous les ſels par cette lotion, verſez l'eau par inclination, & laiſſez ſécher la bouillie qui eſt au fond du vaſe. Eſt-elle ſéche; calcinez-la de rechef dans la fournaiſe pendant deux heures à grand feu. Enſuite prenez une livre de ce talc calciné; & réduiſez-le en poudre avec deux onces de ſel ammoniac. Mettez le tout dans une bouteille de verre; que vous expoſerez à l'humidité: alors tout le talc ſe diſſoudra par lui-même, & il ne s'agira plus que de verſer doucement la liqueur par inclination, en prenant bien garde de la troubler. Cette liqueur eſt très-blanche. * *Abdeker*, T. I.

10.

Huile de Talc, par défaillance.

Mettez dans un creuſet pluſieurs lits de talc en poudre, entre leſquels ſeront d'autres lits de ſel de tartre calciné avec le nitre. Expoſez le creuſet à un grand feu, pendant ſix heures. Retirez-le enſuite: & jettez ſur la matiere calcinée, de bon vinaigre diſtillé. Paſſez la liqueur: & laiſſez-la ſe coaguler. Edulcorez: & mettez-la à la cave, pour qu'elle ſe liquéfie.

Ce coſmétique eſt auſſi recommandable que l'eau de talc. D'ailleurs il efface les lentilles, & autres taches du Viſage.

Voyez TALC.

11.

Eau Balſamique.

Prenez une livre de térébenthine de Veniſe; huile de laurier, galbanum, gomme arabique, gomme de lierre, encens, myrrhe, aloës hépatique, bois d'aloës, galanga, gérofle, petite conſoude, cannelle, noix muſcade, zédoaire, gingembre, dictamne blanc, trois onces de chaque; borax, quatre onces; muſc, un gros; ambre gris, un ſcrupule. Jettez le tout dans ſix pintes d'eau-de-vie, après avoir pilé ce qui peut être réduit en poudre: enſuite diſtillez. L'eau balſamique qui en réſultera eſt propre à fortifier les parties, & à leur donner cette beauté & cette vigueur dont la vue eſt ſi flattée. * *Abdeker.*

12.

Eau Blanche Coſmétique.

Prenez huit onces d'amandes douces, & quatre onces d'amandes ameres: broyez-les dans deux livres d'eau de plantain, ou d'eau-roſe; enſuite diſſolvez-y ſix grains de ſublimé corroſif, & deux blancs-d'œufs. * *Abdeker.*

13.

Eau pour Luſtrer le teint.

Prenez deux onces de borax, une once d'alun de roche, deux gros de camphre, une once d'alun de plume. Pulvériſez le tout; & mettez-le bouillir dans une grande quantité d'eau de fontaine; puis délayez deux blancs-d'œufs frais dans un peu de verjus; & les jettez dans votre eau lorſqu'elle ſera retirée du feu: puis la laiſſez expoſée au ſoleil, l'eſpace de vingt jours. Cette eau produit des effets merveilleux, & ſemble rajeunir des Viſages décrépits. * *Abdeker.*

14. Quelques Dames ſe lavent ſeulement le Viſage avec de l'eau dans laquelle elles ont fait fondre de l'alun. Il eſt vrai que cette eau rend la peau luiſante; mais il eſt à craindre qu'elle ne ſe ride: car l'alun eſt un aſtringent aſſez puiſſant. * *Abdeker.*

15.

Recette particuliere pour Blanchir la peau.

Prenez égales parties de litharge, de maſtic, d'oliban, de colophone. Broyez-les ſur le marbre; & les mettez dans un alembic avec ſuffiſante quantité de bon vin blanc, & d'odeur gracieuſe. L'eau qui ſortira de la diſtillation blanchira tellement la peau, qu'on pourra la laver après, ſans que cette blancheur ſe diſſipe. * *Abdeker.* [Mais cela peut nuire à la ſanté.]

16. D'autres ſe ſervent, pour le même uſage, de l'eau faite avec les graines de melon, les racines de pié-de-veau, le jus de limons, le lait de chevre; le tout diſtillé au bain-marie, dans un alembic de verre. * *Abdeker.*

17.

Pommade Adouciſſante pour la peau.

Prenez du lard d'un porc mâle; coupez-le par

tranches minces ; & le lavez. Faites-le tremper pendant neuf jours dans de l'eau pure ; changeant tous les jours d'eau : puis faites-le fondre sur une pelle rouge ; & recevez les gouttes qui en découleront, dans de l'eau fraîche. Lavez-le ensuite dans diverses eaux, puis avec de l'eau-rose, ou de plantain, ou de morelle. Frottez-en votre peau ; elle deviendra douce comme du satin. * *Abdeker.*

18. Prenez huiles de graine de pavot blanc, & des quatre semences froides, quatre onces de chaque : blanc de baleine, six gros : cire blanche, une once. Faites du tout une pommade, suivant l'art. * *Abdek.*

19.

Huile pour Nettoyer le Visage.

Prenez une pinte de crême douce. Jettez-y des fleurs de *nymphæa*, de lys, de feves, de roses. Faites bouillir le tout au bain-marie : il en sortira une huile que vous conserverez dans une phiole ; & que vous exposerez au serein pendant quelque tems. * *Abdeker.*

20. Prenez telle quantité que vous voudrez de piés de moutons. Les ayant pelé, désossez-les ; & cassez les os longs, pour en retirer la moëlle. Pour y réussir, il est bon de faire tremper ces os pendant un ou deux jours à la cave, dans de l'eau que vous changerez trois ou quatre fois par jour : alors vous les casserez facilement. Il faut, sur deux douzaines de piés de moutons, ajoûter au moins une demi-douzaine de piés-de-veaux. Lorsque vous en aurez retiré la moëlle, lavez-la en plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche. D'un autre côté lavez bien les os, après en avoir ôté la moëlle ; & faites-les bouillir dans de l'eau claire pendant une ou deux heures. Passez le tout à travers un linge, & laissez reposer pendant douze heures la colature. Retirez avec une cuiller d'argent l'huile qui surnage, & la mêlez avec la moëlle que vous avez réservée. Faites fondre le tout sur un feu modéré : & sur le poids d'environ quatre onces, ajoûtez un gros de borax, & autant d'alun de roche calciné. Le tout étant bien chaud, mêlez-y deux onces d'huile des quatre semences froides, tirée sans feu ; avec un peu de panne de chevreau. Passez-les à travers un linge bien propre ; & réservez cette pommade pour l'usage. Il y a des personnes qui, au lieu de la panne de chevreau, mettent un peu de cire, ou de suif de mouton : mais la cire dessèche & gerse la peau ; & le suif de mouton rouffit lui-même, & jaunit le Visage. * *Abdeker.*

21.

Mouchoir de Vénus.

On nomme ainsi un mouchoir dont la toile est apprêtée avec une composition cosmétique. On se sert souvent pour cela, de blanc de baleine.

Voici une autre composition, qui entr'autres avantages a celui d'entretenir le mouchoir longtems propre. Prenez un demi-quarteron de craie de Briançon : faites-la calciner dans un fourneau de verrerie, ou autrement ; puis vous la détremperez avec de bonne eau-de-vie ou de bon esprit de vin, & les laisserez s'incorporer ensemble pendant vingt-quatre heures. Après quoi vous tremperez la toile dans ce mêlange, & la mettrez sécher à l'ombre hors de la poussiere, du soleil, & du feu : ce que vous recommencerez trois fois. On doit se servir de ces mouchoirs, sans les humecter.

Autre façon plus composée.

Prenez alun de roche, deux livres ; borax une livre ; gommes adraganth & arabique, de chaque quatre livres. Faites infuser le tout dans deux livres de malvoisie, & deux pintes de lait de chevre. Ensuite prenez deux livres de céruse : que vous mettrez dans un linge, & que vous ferez bouillir dans suffisante quantité d'eau commune. Jettez cette eau sur l'infusion précédente ; puis prenez deux livres de miel blanc, trois livres de térébenthine, & autant de sucre fin, & faites bouillir dans du vinaigre blanc distillé. Lorsqu'il sera réduit à la moitié, vous le verserez dans le mêlange précédent ; après quoi vous y ajoûterez trois onces de myrrhe bien pulvérisée, & plusieurs limaçons sans coquilles, & bien lavés dans de l'eau commune. Agitez bien le tout pendant une demi-heure, afin que le mêlange se fasse bien. Mettez le tout dans une cucurbite avec une poule grasse, bien nette & coupée par morceaux ; une once de camphre, le blanc de dix œufs frais, l'écorce de cinq oranges : & distillez. La premiere eau qui sortira sera très-claire : il faut la mettre à part. La seconde sera fort blanche ; & c'est celle qui est nécessaire pour faire le mouchoir en la maniere suivante.

Prenez une toile bien fine, lavez-la dans de l'eau-rose, & la laissez sécher ; ensuite laissez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau blanche que nous venons de décrire, & faites sécher à l'ombre. Quand vous voudrez vous servir du mouchoir, ayez soin d'avoir le Visage bien net, & alors passez le mouchoir dessus. Il vous rendra la peau claire, luisante, & douce comme du satin. On peut porter ce mouchoir dans sa poche ; & quand on essuie son Visage lorsqu'il est en sueur, c'est alors qu'il fait plus d'effet. * *Abdeker.* [Au reste la céruse, qui entre dans cette préparation, peut en rendre l'usage dangereux.]

22.

Vernis pour le teint.

Mettez dans une bouteille douze onces de bonne eau-de-vie, une once de sandarac, & une demi-once de benjoin. Remuez souvent la bouteille, & laissez ensuite reposer. Après s'être lavé le Visage, on y appliquera de cette espece de Vernis ; qui lui donnera un très-beau lustre. * *Abdeker.*

23.

Sel Hépatique : dont l'usage conserve le beau coloris, ou procure de belles couleurs.

Prenez racines d'aigremoine deux livres, racines de chicorée & de scorzonere, une livre de chaque ; *costus* amer, *eringium*, *curcuma*, une demi-livre de chaque ; *calamus aromaticus*, rhapontic, de chacun quatre onces ; absinthe pontique, aurone, eupatoire, scolopendre, véronique, hépatique des fontaines, fumeterre, cuscute, de chaque trois onces. Calcinez le tout dans un fourneau de reverbere ; ensuite ajoûtez cendres de rhubarbe & de casse ligneuse, une once & demie de chaque. Lessivez le tout dans une décoction de fleurs d'hépatique ; & tirez le sel suivant l'art.

Ce sel fait couler la bile, leve les obstructions, guérit la jauniſſe, dissipe la couleur livide du teint,

& donne à la peau une couleur vermeille & agréable. La dose de ce sel est depuis vingt-quatre grains jusqu'à trente-six, dans un véhicule convenable. * *Abdeker.*

24. Faites un trou à un limon. Empliſſez-le de ſucre candit, & le bouchez de feuilles d'or; puis appliquez artiſtement par-deſſus, la peau que vous aurez enlevée; enſuite faites cuire votre limon ſous les cendres chaudes. Lorſque vous voudrez vous en ſervir, faites ſortir un peu de jus par l'ouverture déja faite; & vous en frottez le Viſage avec un linge. Ce jus décraſſe merveilleuſement la peau, & donne un teint éclatant. * *Abdeker.*

25.

Huile de Tartre compoſée, pour Blanchir le teint.

Prenez trois livres de tartre de vin blanc, quatre onces de nitre, trois onces d'étaim calciné, & une once d'alun de roche. Pilez toutes ces drogues enſemble; mettez-les dans un plat de terre, & les expoſez à un feu de reverbere juſqu'à ce qu'elles ſoient calcinées: enſuite mettez une once de cette matiere, qui aura été calcinée juſqu'au blanc, dans une chopine d'eau-de-vie. Cette eau eſt alors un des meilleurs coſmétiques dont on puiſſe ſe ſervir pour blanchir le teint, & l'entretenir dans l'état de fraîcheur naturelle. * *Abdeker.* [Mais nous croyons devoir avertir que ce topique eſt dangereux.]

Pour guérir les Puſtules du Viſage & du front.

I. Prenez une once de camphre, autant de ſoufre vif, une demi-once de litharge, & autant de myrrhe. Battez toutes ces drogues enſemble; & mettez-les infuſer pendant ſept ou huit jours dans une livre d'eau-de-vie ou d'eau de plantain. Puis baſſinez-vous-en le Viſage avec un petit linge. [Nous avons déja averti que la litharge eſt dangereuſe.]

II. Dans une chopine de jus de ſcabieuſe purifié au feu, & paſſé par un linge, jettez une demi-once de borax avec un gros de camphre. Après une infuſion de deux ou trois jours, ſervez-vous-en.

III. Faites bouillir deux poignées de fleurs de petite centaurée dans trois chopines d'eau, juſqu'à réduction de la moitié. Etuvez-en ſoir & matin les puſtules.

IV. Prenez une once de camphre, autant de ſoufre, une demi-once de myrrhe, autant d'encens. Réduiſez le tout en poudre, & mettez-le infuſer dans une chopine d'eau-roſe, ou d'eau de plantain, ou de celle de ſcabieuſe, l'eſpace de ſept ou huit jours: & vous en ſervez.

Rougeurs: Rubis: Saphirs: &c.

Les Saphirs ſont des boutons rouges & durs, qui blanchiſſent à leur pointe. Ils ſont à-peu-près gros comme un grain de chenevi; & viennent ordinairement au Viſage & au col. Les jeunes gens des deux ſexes, en parvenant à l'âge de puberté, y ſont plus ſujets que d'autres.

Les puſtules qui ſont fort rouges, ſe guériſſent difficilement: & la rougeur reſte très-longtems quoique ces puſtules diſparoiſſent à la fin.

1. Prenez une once d'alun de roche, autant de ſoufre vif en poudre, une once d'eau-roſe, ou d'eau d'argentine: mêlez le tout enſemble dans une phiole: & au bout de vingt-quatre heures ſervez-vous-en.

2. Le vitriol de Chypre avec l'eau de plantain eſt encore utile dans ces cas: ainſi que le jus de mouron. Il faut continuer l'uſage pendant quelques jours, ſoir & matin.

3. *Voyez* ſous le mot ODORANT: & ci-deſſus, la *Pommade* pour *Embellir.*

4. *Pour les Rougeurs & la Couperoſe du Viſage.* Prenez de la fleur de ſoufre, avec un peu de céruſe: mettez-les dans un nouet: & les ayant laiſſé tremper pendant quelque tems, dans un peu de verjus tiede; ſervez-vous de cette liqueur pour vous en baſſiner le Viſage, le ſoir avant de vous coucher. [Mais la céruſe eſt dangereuſe.]

5. *Pour les Rubis, & le Feu Volage.* Prenez poids égal de ſuif de porc, & de fleur de ſoufre; incorporez-les enſemble, en y mêlant ſuffiſante quantité d'eau diſtillée de fougere, & de fleurs de pêcher. Formez-en une eſpece d'onguent ou de pommade; & vous en frottez le Viſage, tous les ſoirs avant de vous coucher, juſqu'à parfaite guériſon.

6. Pour éteindre & diſſiper le Feu Volage, on peut y appliquer de la chélidoine pilée, récemment cueillie.

7. En général les remedes où entrent le camphre, l'eſſence de benjoin, le cérat, & le lait virginal; ſont fort eſtimés pour remédier aux Rougeurs.

8. *Voyez* GOUTTE-ROSE.

9. Prenez alun de glace en poudre, une livre; jus de pourpier, de plantain, & de verjus, une chopine de chaque; environ vingt jaunes d'œufs. Battez bien le tout enſemble; & faites-le diſtiller. Cette eau eſt encore très-bonne contre toutes ſortes de Démangeaiſons & d'Ebullitions de ſang. * *Abdeker.*

10. L'eau de nénufar, dans laquelle on a mis un peu de camphre diſſout auparavant avec un peu d'eau-de-vie, eſt encore recommandable dans ce cas-là. * *Abdeker.*

11. *Eau pour les Boutons du Viſage.* Enveloppez du ſalpêtre dans un nouet de linge bien fin. Laiſſez-le tremper pendant quelque tems dans de l'eau claire: enſuite touchez les boutons avec cette eau. * *Abdeker.*

Eaux pour ler Rougeurs: indiquées dans Abdeker.

1. Faites bouillir enſemble une poignée de patience & de mouron: & vous lavez de cette eau.

2. Sur une livre de rouelle de veau, mettez ſix œufs frais; ajoûtez un demi-ſetier de vinaigre blanc, & une poignée d'argentine. Diſtillez le tout au bain-marie: & vous lavez le Viſage avec la liqueur qui proviendra de la diſtillation.

3. Prenez de l'eau de plantain avec de l'eſſence de ſoufre: mêlez le tout enſemble: & en appliquez ſoir & matin ſur le Viſage.

4. Faites un pain de fleur de farine de froment détrempée avec du lait de chevre blanche. Vous le mettrez au four: & l'en tirerez, avant qu'il ſoit entiérement cuit. Vous en ôterez la mie, que vous briſerez le plus menu que vous pourrez, & la mettrez tremper dans de nouveau lait de chevre: auquel vous ajoûterez une demi-douzaine de blancs d'œufs paſſés par une éponge. Cela étant fait, prenez une once de chaux de coques d'œufs, & mettez le tout enſemble, bien mêlé dans un alembic de verre; & diſtillez à feu lent. Il en ſortira une eau excellente pour ôter les taches de la peau, en enlever les rougeurs, blanchir & luſtrer le teint.

5. D'autres prennent ſeulement du lait de vache, qu'ils font diſtiller avec du pain blanc; enſuite ils ajoûtent dans la liqueur diſtillée un peu de borax.

6. Vous vous ſervirez encore avec avantage des eaux diſtillées de plantain, de romarin, de guimauve, de mercuriale, de cerfeuil, &c.

Pour la Lepre du Viſage.

Exprimez du jus de raiſins blancs encore tout verds; paſſez-le par un linge, & le mettez dans une grande phiole qui tienne environ chopine; ajoûtez-y camphre & borax, de chacun une dragme; alun de plume, deux dragmes; verd-de-gris, un demi-grain; ſucre candit, une once & demie; le tout réduit en poudre: bouchez bien la phiole; & enterrez-la dans un jardin. Un mois après, retirez-la, & paſſez la liqueur par un linge. Il faut s'en laver le Viſage, ſoir & matin: & après l'avoir lavé, il faut l'adoucir & rafraîchir, avec une décoction de mauves & de ſon de froment.

Emplâtre pour ôter les Rougeurs, & toutes les Taches du Viſage.

Faites bouillir deux livres d'huile d'olives, pendant un quart-d'heure. Ajoûtez-y une livre de cire neuve jaune, coupée par morceaux: & faites bouillir pendant un autre quart-d'heure. Ajoûtez à ce mêlange une livre de poix réſine: & après que le tout aura bouilli encore un quart-d'heure, vous y jetterez quatre onces de litharge d'or bien lavée & bien pulvériſée. Il faudra remuer alors continuellement avec une ſpatule; retirer enſuite la baſſine, ou le chauderon, du feu; & ajoûter une livre de céruſe réduite en poudre fine: ayant ſoin de remuer toujours, juſqu'à ce que la matiere ait pris conſiſtence d'onguent. Alors vous en couvrirez des morceaux de toile, en forme d'emplâtre, pour les appliquer ſur le Viſage pendant la nuit. [Mais ce remede peut devenir dangereux.]

Huile admirable qui ôte les Taches de la peau, & qui la rend Luiſante.

Prenez alun & ſel commun, de chacun une demi-livre. Mettez ces drogues dans un pot de terre, qui ne ſoit pas cuit; adaptez-y un autre pot de même eſpece; & liez-les enſemble, avec du fil de fer ou de laiton, ayant ſoin auſſi de luter exactement la jointure. Faites calciner la matiere, dans un fourneau de chaux ou de brique. Enſuite l'ayant broyé bien fin ſur le marbre, vous la mettrez dans un petit ſac; que vous ſuſpendrez en quelque endroit bien humide; & l'y laiſſerez pendant quinze jours ou trois ſemaines, ou juſqu'à ce que l'huile qui en dégouttera ſoit toute tombée dans le vaiſſeau que vous aurez mis deſſous pour la recevoir. Il faut avoir ſoin de la ramaſſer tous les jours; & de la conſerver. On s'en frotte le Viſage avec une petite éponge fine, ou avec un linge bien blanc. Il faut auparavant ſe laver le Viſage avec de l'eau de fontaine ou de puits.

Eaux pour Blanchir le Viſage.

1. Prenez égales parties de racines de couleuvrée, & d'oignons de narciſſe, une chopine de lait de vache, & une mie de pain blanc. Diſtillez le tout dans un alembic de verre. Pour vous ſervir de l'eau qui en réſultera, mêlez-la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie.

2. L'eau de fenouil diſtillée, & celle de lys blanc, avec un peu de maſtic, produiſent le même effet. On peut les rendre odoriférantes, en mettant quelques grains de muſc au bec de l'alembic.

3. Prenez pois chiches, haricots, & féves communes, de chacun quatre onces. Mondez-les de leur peau; & les réduiſez en poudre dans une pinte de vin blanc, un fiel de bœuf, & quinze blancs-d'œufs frais. Le tout étant bien brouillé enſemble, mettez-le dans un alembic de verre; & ſervez-vous de la diſtillation, pour vous laver le Viſage.

Pour ôter les Taches du Viſage.

1. Prenez deux livres de racine de parelle & de chair de melon; dix œufs d'hirondelles; demi-once de nitre; deux onces de tartre blanc. Battez & mêlez le tout. Diſtillez-le dans un alembic de verre: & vous lavez de cette eau. * *Abdeker.*

Eau qui produit le même effet, & qui rend le Teint beau & luiſant.

2. Prenez un pigeon: vuidez-le; rempliſſez ſon corps avec deux poignées de fraxinelle: mettez-le dans un alembic avec une pinte de lait, trois onces de crême, ſix onces d'huile d'amandes douces: & diſtillez. Lavez tous les jours, de cette eau, votre Viſage & vos mains: la peau reſtera blanche, ſouple & ſans aucune tache. * *Abdeker.*

3. Faites diſtiller dans un vaiſſeau de verre, douze jaunes d'œufs frais, & deux livres de bonne térébenthine. La diſtillation étant faite, diſtillez une ſeconde fois. Enfin ajoûtez à cette ſeconde diſtillation dix ſcrupules de camphre pilé; diſtillez une troiſieme fois. Mêlez cette eau, avec poids égal d'eau diſtillée de tortue, & lavez-vous ſouvent le Viſage avec ce mêlange.

4. Faites cuire une once de ris dans une livre d'eau commune: & gardez cette eau pour vous en laver le Viſage en vous couchant.

Pour Déhâler le teint.

1. Prenez un demi-ſetier de lait: exprimez-y un jus de citron: ajoûtez une cuillerée d'eau-de-vie: faites bouillir le tout; écrêmez bien; puis retirez du feu: & réſervez pour l'uſage. Quelques perſonnes ajoûtent dans ce lait un peu de ſucre blanc, & un peu d'alun de roche. * *Abdeker.*

2. C'eſt un bon remede que de laver, le ſoir, le viſage avec de l'eau de pimprenelle. * *Abdeker.*

3. On peut, le ſoir en ſe couchant, écraſer quelques fraiſes ſur ſon viſage; les laiſſer ſécher pendant la nuit; & le lendemain matin ſe laver avec de l'eau de cerfeuil; alors la peau devient fraîche, belle & luiſante. * *Abdeker.*

4. *Voyez* HÂLE.

5. Jettez dans de l'eau, de la fleur de farine de froment; laiſſez-la repoſer. Prenez quelques onces de ce qui ſera dépoſé au fond: mêlez bien avec quelques blancs d'œufs; enduiſez votre viſage avec cette pâte; paſſez ainſi la nuit; lavez-vous le lendemain matin avec de l'eau tiede.

6. Frottez-vous la peau avec le mucilage de graine de lin, de ſemence de *pſyllium*, de gomme adraganth, & du ſuc de pourpier; auxquels vous aurez ajoûté du blanc d'œuf.

Pour ſe Préſerver du Hâle.

1. Prenez telle quantité de fiel de bœuf que vous ſouhaiterez. Sur chaque livre mettez un gros d'alun de roche, demi-once de ſel gemme, une once de ſucre candit, deux gros de borax, & un gros de

camphre. Mêlez le tout enſemble, & l'agitez pendant un quart-d'heure : enſuite laiſſez repoſer. Faites la même choſe trois ou quatre fois par jour. Continuez ce procédé pendant quinze jours ; ou juſqu'à ce que le fiel devienne clair comme de l'eau. Enſuite paſſez à travers le papier brouillard cette liqueur ; & la conſervez pour l'uſage. On s'en ſert lorſqu'on eſt obligé d'aller au ſoleil ou à la campagne. Il faut avoir ſoin de ſe laver le ſoir avec de l'eau commune. * *Abdeker.*

2. Faites tremper dans de l'eau fraîche une livre de lupins pendant trois jours. Puis retirez-les de cette eau, & les faites bouillir dans un vaſe de cuivre où vous mettrez cinq livres de nouvelle eau. Lorſque les lupins ſeront cuits, & que l'eau ſera un peu épaiſſie ; exprimez le tout ; & conſervez cette liqueur : avec laquelle vous vous frotterez le Viſage & le col, lorſque vous ſerez obligé de vous expoſer au ſoleil.

Quelques-uns ajoûtent à cette eau un peu de fiel de chevre, de l'alun de roche, & du jus de limon ; & ſoutiennent que cette eau enleve infailliblement les taches, en les en frottant le ſoir avant de ſe coucher. * *Abdeker.*

3. On conſeille de ſe frotter avec de l'huile d'olives vertes, dans laquelle on aura mis un peu de maſtic en larmes. * *Abdeker.*

4. Quelques Dames ſe ſervent avec ſuccès de la moëlle de cerf. * *Abdeker.*

Pour les Rouſſeurs.

1. Prenez des os longs de piés de mouton : que vous ferez brûler au feu, juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent facilement en poudre ; laquelle vous ferez infuſer pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc. Puis vous le coulerez ; & vous vous en ſervirez. Il faut pour les os de quatre piés, un verre de vin blanc.

2. Voyez TACHES *de Rouſſeur.*

3. *Poudre pour les Rouſſeurs, & le Feu Volage.* Prenez du ſel de nitre, & du tartre de vin blanc, de chacun une livre ; réduiſez-les en poudre fine, ſéparément. Enſuite les ayant mêlés enſemble, paſſez-les par un linge fin & clair. Les poudres étant mêlées & paſſées, mettez-les dans une petite terrine, enſorte qu'elles ſoient élevées en pointe, & qu'elles forment une eſpece de cône. Alors mettez un charbon allumé au-deſſus, pour brûler le nitre ; lequel étant allumé calcinera le tartre : que vous trouverez au fond de la terrine, en forme de tablette ou gâteau. Vous prendrez ce tartre calciné ; & l'ayant rompu bien menu, vous le mettrez dans une écuelle ; & le ferez diſſoudre, en y verſant une ſuffiſante quantité d'eau chaude. Enſuite vous mettrez la diſſolution dans un pot neuf, & la ferez évaporer ſur les cendres chaudes, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'une poudre au fond du vaiſſeau. Vous prendrez cette poudre ; & l'ayant miſe dans une phiole, vous verſerez par-deſſus, quatre onces de vinaigre nouvellement diſtillé, & une once de bonne eau-de-vie. Vous agiterez la phiole, pour bien mêler le tout enſemble ; & vous l'expoſerez au ſoleil, pendant trois jours. Il faut ſe laver le Viſage, de cette eau, ſoir & matin.

Pour le Feu Volage.

I. Prenez des oignons de narciſſe, avec la moitié autant de graines d'orties nouvelles. Pilez-les enſemble avec un demi-ſetier de vinaigre : & frottez vous-en le ſoir.

II. On ſe baſſine avec le jus du creſſon alenois.

III. On pratique les mêmes recettes que pour les lentilles du Viſage, & les puſtules.

IV. *Voyez* ERÉSIPELE : &, ci-deſſus, *Rouſſeurs*, n. 3.

Eaux pour enlever les Taches de Rouſſeur, & les Signes qui viennent ſur le Viſage.

1. Prenez égales parties de racine de concombre ſauvage & d'oignons de narciſſe : faites-les ſécher à l'ombre ; puis les réduiſez en poudre très-fine ; que vous mettrez dans de bonne eau-de-vie. Il faut s'en laver le Viſage juſqu'à ce que l'on ſente un peu de démangeaiſon : alors on ſe lave avec de l'eau fraîche. Il faut recommencer tous les jours juſqu'à parfaite guériſon ; qui ne tardera pas, parce que cette eau eſt légerement cauſtique, & doit par conſéquent enlever toutes les taches du Viſage. * *Abdeker.*

2. Prenez une poignée de cendres de bois neuf : faites-la bouillir dans une chopine d'eau claire, que vous ferez réduire à moitié : enſuite tirez à clair ; faites bouillir encore un peu ; & paſſez par le papier gris. * *Abdeker.*

3. Tous les ſels lixiviels diſſouts dans l'eau ſimple, procurent le même effet. * *Abdeker.*

4. Prenez le ſang d'un lievre mâle : délayez-le dans égale partie de l'urine de la perſonne pour laquelle vous compoſez le remede. Filtrez le tout à travers un linge, & réſervez la liqueur dans un vaſe.

La perſonne qui veut faire paſſer ſes taches de rouſſeur, gardera la chambre pendant trois jours. Le ſoir en ſe couchant elle humectera les taches avec un petit linge trempé dans l'eau ci-deſſus décrite. Elle ſe couchera ſans eſſuyer ſon Viſage. Le lendemain elle continuera cette opération pluſieurs fois dans la journée ; ainſi de ſuite pendant trois jours. Le quatrieme elle ſe lavera avec de l'eau de mouron ; & ſera alors libre de ſortir & de vaquer à ſes affaires. L'uſage de l'eau de mouron ſera continué tous les matins pendant quatre ou cinq jours. Pendant ce tems les taches de rouſſeur tomberont par écailles & en pouſſiere farineuſe ; la peau reſtera blanche, unie, claire & fraîche autant qu'on peut le deſirer. * *Abdeker.*

Pour les Taches du Viſage qui viennent de Naiſſance.

Voyez MARQUE.

Eau pour ôter les Lentilles.

1. Prenez égales parties de joubarbe & d'éclaire : diſtillez au bain de ſable ; & vous lavez de cette eau. * *Abdeker.*

2. Prenez une once d'alun calciné, & autant de vitriol de Chypre : nourriſſez l'un & l'autre avec du jus de citron. Appliquez ce mêlange ſur le Viſage, le ſoir en vous couchant, à l'endroit où il y a des lentilles ; & ne le défaites que le matin, avec un peu d'eau pure. En continuant un mois de ſuite, vous changerez de peau ; & celle qui reviendra ſera très-belle.

3. Prenez du jus d'oignon ; & appliquez-le à l'endroit des lentilles.

4. Vous pouvez encore vous ſervir d'huile d'œufs ;

ou de lait de truie ; ou de jus de petite centaurée.

5. Prenez de la racine de patience, & de la chair d'un melon bien mûr, de chacun deux livres ; salpêtre, une demi-once ; tartre calciné, deux onces. Faites-les distiller ensemble. L'eau qui en distillera sera bonne pour vous en laver, les soirs en vous mettant au lit.

6. Faites bouillir des feuilles de lierre dans du vin ; & vous étuvez de cette décoction.

7. On s'applique sur le Visage, du sang de lievre.

8. Prenez deux onces de jus de cresson d'eau, & une once de miel : mêlez-les ensemble ; passez-les au travers d'un linge. Et le soir bassinez-en les lentilles.

9. Si on prétend les emporter par les caustiques, il faut ne se servir que des plus doux : & encore user de grandes précautions ; de peur de laisser sur la peau une cicatrice plus difforme que la tache qu'on veut effacer.

10. De bons remedes dans ce cas-là sont l'eau distillée de la racine de grande scrophulaire ; qui est légerement rongeante : & l'huile de tartre par défaillance, qui a encore plus de force ; mais qu'on peut tempérer avec un peu d'eau-rose ou de plantain.

11. Voyez VINAIGRE *de Litharge.*

Erésipele du Visage.

Voyez l'article ERÉSIPELE.

Meurtrissure.

Consultez ce mot.

Fluxions qui font enfler le Visage & les joues.

Consultez le mot FLUXION.

VISCUM. *Voyez* GUI.

VISNAGA. Voyez GINGIDIUM *umbellâ oblongâ.*

VISSOLLE. *Voyez* VICHOLLE.

VIT

VITEX. *Voyez* AGNUS-CASTUS.

VITIS. *Voyez* VIGNE.

VITIS-IDÆA. *Voyez* AIRELLE.

VITRE. *Voyez* VERRE : PEINTURE SUR VERRE.

VITRE (*Bornes de*). Voyez sous le mot BORNE.

VITRÉE (*Humeur*). } Voyez l'article ŒIL Organe de la vue.
VITRÉE (*Membrane* ou *Tunique*). }

VITRERIE. *Voyez* MATÉRIAUX.

VITRIOL : ou *Couperose.* C'est un minéral qu'on trouve près des mines de cuivre ou de fer ; & quelquefois sous des terres glaises. Il y est quelquefois en cristaux naturels ; mais le plus souvent mêlé avec des terres ou des marcassites, d'où on le retire par lixiviation. On tire souvent encore du Vitriol, de certaines pyrites nommées *Mâchefer* ou *Pierres d'Arquebusade*, que l'on trouve parmi l'argille des Potiers, & qui faisant feu par leur choc contre l'acier étoient autrefois employées dans les arquebuses à rouet. Cette argille ou terre grasse contient elle-même presque toujours du Vitriol martial ; qui la rend propre à la distillation des esprits acides de nitre & de sel marin.

On a longtems présumé que le Vitriol étoit composé d'un sel acide, & d'une terre sulfureuse. L'expérience a depuis appris que tous les Vitriols naturels connus sont seulement composés d'un acide particulier, unique de son espece, le même qui se trouve dans l'alun & dans le soufre commun ; & auquel est uni dans le Vitriol, tantôt de pur fer, tantôt du cuivre, tantôt du zinc ; & quelquefois un mêlange de deux ou même de toutes ces trois matieres, qui servent de base à l'acide. Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sc.* de Paris, T. X, p. 184 : l'*Histoire* de la même Académie, *an.* 1703, p. 47-8 ; & *an.* 1706, p. 33-4 : les *Mém.* an. 1728, p. 301 ; *an.* 1735, p. 390 & suivantes ; *an.* 1736, p. 263, &c ; *an.* 1738, p. 288.

On distingue en général quatre especes de Vitriol : le blanc ; le verd ; le bleu ; & le rouge.

Le Vitriol *Bleu* (ou Vitriol *de Venus*) se tire, dans le voisinage des mines de cuivre, en Hongrie, & dans l'Isle de Cypre ; d'où on nous l'apporte en assez beaux cristaux, qui conservent le nom de *Vitriol d'Hongrie* ou *Vitriol de Cypre.* Il paroît ne contenir que du cuivre : ce qui le rend caustique. Voyez Lémery, *Traité Univ. des Drogues :* & les *Mém. de l'Académie des Sc.* de Paris, an. 1707, p. 541. On ne se sert en Médecine de ce Vitriol qu'extérieurement ; comme pour les collyres, & pour consumer des chairs baveuses, pour guérir les petits ulceres de la bouche, &c. Il ne convient pas pour faire l'eau-forte : Voyez la *Note* (*b*) de M. Baron sur la Chymie de Lémery, p. 518.

Il y a trois sortes de Vitriol *Verd :* celui *d'Allemagne* est d'un verd bleuâtre, & contient un peu de cuivre. Il a une saveur styptique & âcre. Celui *d'Angleterre* est d'un verd brun ; il a une saveur styptique, assez douce, à-peu-près comme celle du Vitriol blanc : il participe du fer ; & est propre pour faire l'esprit de Vitriol. Le *Romain* a les mêmes propriétés que celui d'Angleterre, excepté qu'il est moins facile à fondre.

Voyez l'*Art des Forges*, publié par MM. De Courtivron & Bouchu, sous le nom de l'Acad. des Sc. de Paris, *I. Sect.* p. 23.

M. Baron [*Note* (*b*) citée ci-dessus] avertit que Lémery a eu tort de dire que le Vitriol d'Allemagne soit préférable aux autres especes de Vitriol verd, pour faire l'eau forte : le cuivre qu'il contient, & dont l'esprit de nitre entraîne une portion, doit au contraire l'exclure.

Ces trois Vitriols verds sont employés extérieurement pour arrêter les hémorrhagies. On en fait de l'encre, &c. Voyez *Poudre de* SYMPATHIE : ENCRE : TEINTURE. Consultez aussi la *Note* (*h*) de M. Baron sur la Chymie de Lémery, p. 520 : Lémery même, en cet endroit : l'*Hist. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1707, p. 40-1-2 ; *Mémoires*, p. 541, &c : Remedes pour la PIERRE, *n.* 13 : l'*Art des Forges*, I. Sect. p. 23, 25.

Jusqu'ici on n'a gueres rencontré de Vitriol *Blanc Naturel*, que dans les mines de Goslar. C'est un sel neutre, dans lequel l'acide vitriolique a pour base principale & dominante, soit la pierre calaminaire, soit du zinc uni à une petite quantité de fer ou de cuivre ; mais qui n'y existent pas essentiellement, & que l'on peut en séparer au moyen de solutions & évaporations répétées, pour avoir ce Vitriol plus pur. Voyez la *Note* (*c*) de M. Baron sur la Chymie de Lémery, p. 518 : les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1713,

p. 171 ; *an.* 1728, p. 302-3 ; *an.* 1735, p. 28-9, 385, &c ; *an.* 1736, p. 299, 300 ; *an.* 1741, p. 54.

On nomme auſſi Vitriol *Blanc*, ou *Couperoſe Blanche*, une préparation de l'Art ; un ſel tiré par évaporation, de l'eau des puits ou fontaines vitrioliques ; ou du Vitriol verd, calciné en blanc, puis diſſout dans l'eau, filtré, & deſſéché ſur le feu : il reprend ſa couleur verte auſſitôt qu'on lui reſtitue l'eau de ſa cryſtalliſation, que la violence du feu en avoit ſéparée. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1735, p. 274.

La Maniere de Calciner le Vitriol, conſiſte à mettre du Vitriol verd dans un pot de terre non verniſſé, & le faire fondre, en plaçant le pot ſur les charbons. Le Vitriol étant fondu & réſout en liqueur, on le fait bouillir, pour en évaporer toute l'humidité. Il reſte au fond du pot, une maſſe griſe tirant ſur le blanc. C'eſt ce qu'on appelle *Vitriol Calciné en Blanc.*

Selon Lémery, le Vitriol Blanc eſt le plus épuré de ſubſtance métallique ; on peut le prendre intérieurement pour exciter à vomir ; & on en emploie dans les collyres. Ces deux derniers uſages ne ſont pas conteſtés. Mais M. Baron penſe que l'un & l'autre Vitriols Blancs contiennent tout autant de matiere métallique, qu'aucun autre Vitriol ; *comme cela eſt en effet de l'eſſence de tous les Vitriols.* Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, année 1707, p. 540 ; *an.* 1735, p. 28, 262, &c.

Les Naturaliſtes ne ſavent pas encore préciſément s'il y a du Vitriol *Rouge* Naturel. Conſultez la *Note* (*d*) de M. Baron ſur la Chymie de Lémery, p. 518 : & les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1735, p. 269. Nous avons parlé du Vitriol Rouge Artificiel, ſous le mot COLCOTHAR.

Il y a des Vitriols qui donnent une teinte rouge au fer que l'on en a frotté. Tel eſt le Vitriol verd d'Allemagne. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1707, p. 539, 540. Celui d'Angleterre ne fait point changer la couleur de ce métal : au contraire, lorſque les ouvriers veulent donner à ce Vitriol une aſſez belle couleur, ils mettent tremper pluſieurs morceaux de fer dans l'eau qui doit produire les cryſtaux ; une partie du métal s'y diſſout ; puis ils ſéparent le reſte, & mettent cryſtalliſer leur ſel, qui ſans cette circonſtance ſeroit pâle. * Lémery, *Tr. Univ. des Drogues.* Voyez auſſi les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1713, page 171, &c ; *an.* 1738, p. 288.

En Angleterre on fait de très-bonne couperoſe avec des ſubſtances végétales qui ont ſéjourné dans l'eau d'un puits ſitué au bas de Beacon-Hill, près de Harwich. Voyez la *Bibliothéque Raiſonnée*, Tome XXXIV, p. 209 : l'*Hiſt. de l'Académie des Sc.* de Paris, an. 1707, p. 43-4-5 ; l'*Art des Forges*, I. Sect. p. 26.

Vitriol Vomitif : ou *Gilla Vitrioli.*

Faites diſſoudre du Vitriol blanc dans une ſuffiſante quantité de flegme de Vitriol. Filtrez la ſolution : faites évaporer les deux tiers de l'humidité, dans une terrine de grais : mettez le réſidu, dans un lieu frais. Il s'y formera des cryſtaux, que vous ſéparerez au bout de trois jours. Faites enſuite évaporer le tiers de ce qui reſtera d'humidité ; & remettez le vaiſſeau à la cave : il ſe fera de nouveaux cryſtaux. Continuez cette alternative de procédés juſqu'à ce que vous ayez tout retiré. Faites ſécher ces cryſtaux au ſoleil ; & les gardez.

C'eſt un vomitif doux. Il purge auſſi par les ſelles. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules, ou même une dragme, dans un bouillon ou dans d'autre liqueur.

Huit ou neuf grains, diſſouts dans deux livres d'eau commune, font une eau minérale apéritive, qui excite les urines. * *Chymie* de Lémery. Ce même Auteur compoſe cette eau minérale, de quatre livres d'eau commune & douze grains de Gilla ; dans ſon *Tr. Univ. des Drogues.*

Conſultez ſa Chymie, *p.* 521 ; avec les Notes de M. Baron.

Eſprit de Vitriol.

Cet eſprit eſt un ſel acide du Vitriol réduit en liqueur par un grand feu.

Prenez du Vitriol d'Angleterre calciné en blanc. En ayant empli juſqu'aux deux tiers une grande cornue de verre ou de grès, lutez-la ; puis la placez dans un fourneau de réverbere clos ; & y adaptez un grand ballon ou récipient. Faites un très-petit feu, ſeulement pour échauffer la cornue, & pour obliger de ſortir goutte-à-goutte ce qui peut être reſté de phlegme dans le Vitriol. Quand il ne diſtillera plus rien, verſez dans une bouteille ce que le récipient contiendra. (On ſe ſert de ce *Phlegme*, pour laver les yeux, dans les ophthalmies ; & pour arrêter les hémorrhagies internes). Adaptez enſuite de nouveau le ballon au cou de la cornue ; lutez exactement les jointures ; augmentez le feu par degrés : quand vous verrez paſſer des nuages dans le récipient, entretenez le feu au même degré, juſqu'à ce que le récipient ſe refroidiſſe. Alors vous pouſſerez très-violemment le feu, avec du bois, pendant trois fois vingt-quatre heures ſans diſcontinuer : le ballon ſe remplira de nuages. Après quoi, vous ceſſerez le feu : & les vaiſſeaux étant refroidis, vous les déluterez ; vous verſerez l'eſprit dans une cucurbite de verre, que vous placerez ſur un bain de ſable ; & adapterez promptement un chapiteau & un récipient ; que vous luterez ſeulement avec de la veſſie mouillée : & ferez diſtiller à un feu très-lent environ quatre onces de la liqueur. Ce ſera l'*Eſprit Sulfureux* (ou *Volatil*) *de Vitriol ;* dont l'odeur eſt des plus vives, des plus pénétrantes, à-peu-près comme celle du ſoufre allumé ; & qu'il faut conſerver dans un flacon de cryſtal garni d'un bouchon de même matiere. Voyez la Chymie de Lémery, avec les *Notes* de M. Baron. (Cet eſprit eſt un bon remede pour l'aſthme, les maladies du poumon, & la paralyſie : on en prend depuis quatre gouttes juſqu'à dix, dans quelque liqueur convenable à la maladie. *Voyez* T. I, p. 139, col. 1.)

Après avoir obtenu l'Eſprit Volatil, changez de récipient ; augmentez le feu ; & faites diſtiller environ la moitié de l'humidité qui eſt reſtée dans l'alembic. C'eſt ce qu'on appelle *Eſprit Acide de Vitriol :* qui, étant pris par la bouche, eſt diurétique, un peu diaphorétique, inciſif, atténuant. Il réſiſte à la pourriture des humeurs : il réveille l'appétit ; ouvre les obſtructions du foie, de la rate & du méſentere : il tempere les ardeurs des fievres. Pour tous ces effets on le mêle dans des juleps ou autres boiſſons, depuis quatre ou cinq gouttes juſqu'à douze ou quinze, ou juſqu'à ce que la liqueur ſoit agréablement acide. On s'en ſert pour toucher les ulceres de la langue, & ceux du dedans de la bouche. Il eſt auſſi utile pour guérir toutes les maladies de la peau, qui viennent de pituite ſalée.

Glaſer

Glaſer le ſubſtitue, en toutes occaſions, à l'Eſprit d'alun : *Conſultez* l'article ALUN. Voyez *Cure de l'*APOPLEXIE *ſéreuſe*, p. 138, col. 2.

Tous les eſprits de Vitriol ſont utiles contre les vers, & pour fortifier l'eſtomac & les inteſtins.

L'eſprit acide, en ſe mêlant avec l'eau, y excite une forte chaleur. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sciences* de Paris, T. 10, p. 183-4.

Huile de Vitriol.

On nomme ainſi la partie la plus acide du Vitriol, laquelle ſe trouve dans la cucurbite, après l'obtention des Eſprits ci-deſſus. Elle eſt ainſi appellée de ce qu'elle eſt principalement extraite du Vitriol, & qu'elle reſſemble un peu à l'huile; dont elle n'a cependant aucune des propriétés. C'eſt le plus fort acide qu'il y ait dans la nature : elle ſépare les autres acides d'avec tous les corps; & diſſout un prodigieux nombre de ſubſtances, étant employée comme il faut, relativement à ſes degrés d'affinité qui ſont marqués dans la quatrieme colonne de la table de Geoffroy; & que voici. 1°. La ſolution de cuivre dans l'huile de Vitriol, eſt précipitée par le fer : & en même tems le cuivre ſe dépoſe ſur la ſurface du fer; ce qui a fait croire que le fer pouvoit être converti en cuivre : il y a même eu des Lettres Patentes obtenues en France à ce ſujet : mais la petite quantité de cuivre, & les obſervations chymiques ont bientôt découvert l'erreur. 2°. Le fer diſſout dans l'huile de Vitriol, eſt précipité par une terre abſorbante, par un alkali volatil, ou par un alkali fixe. 3°. Une terre abſorbante eſt précipitée par un alkali volatil; & celui-ci eſt ſéparé de l'huile de Vitriol par le ſel de tartre ou par un alkali fixe. Conſultez l'*Art des Forges*, 4e. Section, p. 171, &c; dans la Collection d'Arts publiée par l'Académie des Sciences, de Paris : la Chymie de Lémery, avec les *Notes* de M. Baron, p. 529, 530, 532 : les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, année 1700, p. 120-1; *an.* 1707, p. 7 & 8; *an.* 1713, p. 172 & ſuivantes; *an.* 1735, p. 276-7.

On prétend qu'il y a fort peu de maladies que cette huile coagulée ne ſurmonte; ſurtout ſi on l'a dulcifiée. Mais on la recommande principalement pour les maladies des poumons. *Voyez* FER, p. 28.

Panacée Vitriolique du F. Coſme, Chartreux.

Rempliſſez à-demi une cornue de verre bien lutée, de vitriol calciné à blanc, ſur un feu doux; puis pulvériſé : placez-la au fourneau de reverbere, à feu gradué & modéré pendant vingt-quatre heures, avec un récipient aſſez grand pour faire circuler les vapeurs que le flegme entraîne avec ſoi. Lorſque le phlegme ſera ſorti, changez de récipient; lutez bien les jointures; & pouſſez à feu gradué, & très-fort ſur la fin juſqu'à ce que la diſtillation ſoit finie. Laiſſez enſuite refroidir le tout : délutez le récipient; & remettez l'eſprit ſur le *caput mortuum* (dans une nouvelle retorte ſi la premiere étoit fêlée), l'y verſant peu-à-peu, à cauſe de la grande effervéſcence qui ſe fait alors. Diſtillez comme ci-devant; & faites les mêmes cohobations dix ou douze fois, juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien, & que le *caput mortuum* ait bu tout ſon eſprit.

Enſuite caſſez la retorte quand elle ſera refroidie; & retirez-en la maſſe : que vous garderez dans une boîte bien fermée.

On en met une ou deux dragmes dans trois livres d'eau commune; ou plus ſi on a une grande maladie à combattre, comme gangrene, inflammation éréſipelateuſe; en donnant un peu de jour avec la lancette, pour faire pénétrer le remede. C'eſt un bon remede pour déterger toute ſorte d'ulceres; & pour conſolider une plaie récente, de quelque nature qu'elle ſoit. On s'en ſert auſſi pour compoſer des bains médicamenteux, pour les douleurs rhumatiſmales en quelque partie qu'elles ſoient : & en fomentation, pour toutes les inflammations des yeux, & les douleurs d'hémorrhoïdes; appliquée chaudement.

Safran, ou *Crocus*, *de Vitriol.*

Pulvériſez de l'*Æs Uſtum*; & le tenez au feu de reverbere, pendant trois fois vingt-quatre heures. Vous aurez alors une poudre rouge; qui ſera bonne à incorporer dans des onguens deſſiccatifs.

Narcotique, ou *Anodyn*, *tiré du Vitriol.*

Calcinez le Vitriol juſqu'à blancheur, à feu doux : pulvériſez-en une demi-livre : verſez-y trente onces d'eſprit de vin : laiſſez digérer le tout dans du fumier, pendant un mois. Enſuite verſez la liqueur par inclination. Diſtillez au bain-marie le réſidu, juſqu'à ce qu'il ſe précipite une huile jaune : que vous tirerez, pour la garder. On en prend dix à douze gouttes dans une liqueur convenable.

La Liqueur Anodyne de Hoffmann, l'Ether Vitriolique, l'Huile de Vitriol Dulcifiée, l'Huile Douce de Vitriol, ſont des préparations décrites dans preſque tous les ouvrages didactiques que nous avons ſur la Chymie.

VITRIOL *de Mars.* Voyez ce titre, dans l'article FER, p. 30.

VITRIOL *des Alchymiſtes*, ou *Philoſophes.* Voyez NOSTOC.

V I V

VIVACES (*Plantes*). Voyez ſous le mot HERBE.

En général on nomme Vivaces toutes les plantes qui ſubſiſtent plus de deux ou trois ans. Il y en a qui ne ſont vivaces que par leurs racines.

VIVE *Pâture :* Terme de Forêt. On nomme ainſi la ſaiſon de la Glandée, qui dure depuis la S. Michel juſqu'à la S. André.

VIVIER. Large foſſé, ou autre lieu commode, où l'on jette du poiſſon qui doit être repêché journellement pour la proviſion de la maiſon.

On n'y met pas de poiſſon pour peupler, ni pour le laiſſer groſſir. Le brochet y eſt très-dommageable.

S'il n'y a pas de ſources qui en renouvellent l'eau, la carpe & la tanche y prennent un goût de bourbe; qu'au reſte elles perdent quand on les a laiſſé dégorger quelques heures dans d'autre eau vive.

Il faut curer les Viviers, environ tous les dix ans.

Conſultez l'article ETANG.

U L C

ULCERE. Solution de continuité, faite par éroſion aux parties molles; qui eſt invétérée & n'eſt pas ſanglante, mais qui jette un pus & une ſanie qui en retardent la conſolidation.

Il y a des Ulceres *benins*; & de *malins*. Les uns

ſont la ſuite d'une inflammation, d'un bubon, d'un skirrhe. D'autres ſont produits par des contuſions, des plaies, une brûlure, des cauſtiques, la gangrene.

Ulceres Scorbutiques.

Voici les ſignes qui les caractériſent. Au lieu d'un pus bien digéré, ils ne fourniſſent qu'une matiere ſanieuſe, ténue, fétide, mêlée avec du ſang. Cette matiere, dans la ſuite, reſſemble parfaitement à un ſang corrompu, coagulé & collé à la ſurface de l'Ulcere, de façon qu'on ne peut que très-difficilement l'en ſéparer. Les chairs qui ſont ſous cette eſpece de croûte, ſont molles, ſpongieuſes & très-putrides. Les déterſifs ou les eſcarotiques ne ſont ici d'aucune utilité : quoiqu'on ait enlevé les croûtes avec beaucoup de peine, on en trouve autant au premier panſement ; & la même apparence putride & ſanguinolente ſe préſente toujours. Les bords de ces Ulceres ſont ordinairement livides, & gonflés par des chairs baveuſes qui s'élevent de deſſous la peau. Si l'on fait une trop forte compreſſion afin d'empêcher l'accroiſſement des chairs fongueuſes, l'Ulcere eſt ſujet à prendre une diſpoſition gangréneuſe ; la partie devient toujours œdémateuſe, douloureuſe, & ſe couvre de taches preſque entiérement. A meſure que la maladie augmente, il s'éleve du fond de ces Ulceres un fungus mollaſſe & ſanguinolent qui a beaucoup de reſſemblance avec du foie de bœuf, bouilli. Ce fungus devient ſouvent monſtrueux en une ſeule nuit : on a beau le détruire avec le cautere ſoit actuel ſoit potentiel, ou l'emporter avec le biſtouri ; on le trouve au panſement ſuivant, auſſi gros qu'auparavant. Quand on l'emporte avec le biſtouri, il ſurvient ordinairement une hémorrhagie conſidérable. Ces Ulceres demeurent longtems en cet état ſans affecter l'os.

Les plaies & les contuſions les plus légéres des ſcorbutiques dégénérent en ces ſortes d'Ulceres. Leur apparence, en quelque partie du corps que ce ſoit, eſt ſi ſinguliere & ſi uniforme, & ils ſont ſi faciles à diſtinguer de tous les autres par leur état putride, ſanguinolent, & fongueux, que c'eſt très-improprement qu'on a rapporté à ce genre la plupart des *Ulceres invétérés & rebelles des Jambes*. Les remedes mercuriaux ſont ordinairement les meilleurs pour guérir ces derniers : au lieu que ce ſont les remedes les plus nuiſibles & les plus dangereux qu'on puiſſe adminiſtrer dans les véritables Ulceres ſcorbutiques.

Baume pour les Ulceres, &c.

Calcinez à ſec de l'alun de roche, du vitriol & du verdet, en égales quantités ; pilés & broyés enſemble. Pilez enſuite la calcination : mettez dans un matras deux livres d'huile de lin ; jettez-y un quart-d'once de cette calcination réduite en poudre impalpable ; bouchez bien le matras, puis expoſez-le au ſoleil, ou au bain de ſable, ou dans du fumier, juſqu'à ce qu'il ſoit rouge comme du ſang. Ce baume eſt ſouverainement bon & très-prompt pour les Ulceres, chancres, dartres, gales, & plaies.

Remedes généraux pour les Ulceres.

1. Il faut prendre une platine de plomb ; la percer en pluſieurs endroits : puis tremper une petite éponge dans de l'eau céleſte, mêlée avec un peu d'eau de la forge d'un Maréchal : appliquer premiérement la platine ſur l'Ulcere ; & paſſer enſuite l'éponge par-deſſus.

2. *Voyez* LAIT : CERFEUIL : PLAIE : POUDRE *Impériale de la Chartreuſe* : CHANCRE : CANCER : ABSCÈS : BAUME *de Mars* : DYSENTERIE : EMPLÂTRE *Minime* : EMPLÂTRE *admirable pour les plaies*, &c : EMPLÂTRE *de ſoufre* : ÉCROUELLES : NERFS : ONGUENT *pour toutes Plaies*, &c.

Ulceres de la Bouche.

Conſultez l'article BOUCHE.

Ulceres Fiſtuleux.

Voyez GANGRENE, *nn.* IV & VI.

Ulceres des Gencives.

Conſultez le mot GENCIVE.

Ulceres du Goſier.

Voyez dans l'article GORGE.

Ulceres Humides.

Voyez GANGRENE, *n.* VI.

Pour les Ulceres & plaies des Jambes.

1. Prenez une platine de plomb bien mince ; ou une balle de mouſquet, que vous battrez : imbibez-la de vif argent ; & l'appliquez. Il faut qu'elle couvre tout le mal.

2. *Voyez* ſous le mot JAMBE.

3. Faites une eſpece de leſſive avec les ſcories de regule d'antimoine ſimple : & tenez-y la jambe pendant deux heures. Ce remede guérit tous vieux Ulceres.

Pour les Ulceres des Jambes ; & les Bleſſures de la rate & de la matrice.

4. Prenez quarante ou cinquante limaces rouges ; mettez-les dans un ſac de toile, avec un peu de ſel : & ſuſpendez-le afin de recevoir l'eau qui en diſtillera : que vous garderez pour en frotter le mal. Prenez enſuite ces limaces ; & les mettez dans un petit pot de terre avec deux verres d'eau-de-vie, la graiſſe d'un demi-quarteron de lard fondu, & pour environ un ſol de cire neuve. Faites bouillir le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent.

Voyez, ci-deſſous, Ulceres *de la Veſſie.*

Pour les Ulceres Invétérés & Malins.

1. Prenez de la chaux vive, à diſcrétion : jettez deſſus, aſſez de vinaigre & d'eau commune, pour qu'ils la ſurpaſſent de quatre doigts. Faites-les bouillir juſqu'à ſiccité dans un pot verniſſé ; mettez par-deſſus, la hauteur de ſix doigts d'eſprit de vin ; retirez cet eſprit par inclination : & ſur une livre vous ajoûterez une demi-once de mercure doux ; puis y tremperez des linges pour les appliquer ſur ces Ulceres.

2. Voyez *Onguent pour la* GANGRENE, p. 164 : GANGRENE, *n.* VI : *Eau d'*ACHE, Tome I, p. 17, col. 1.

3. Les feuilles d'eupatoire, ou d'aigremoine,

appliquées soir & matin sur les Ulceres, sont un excellent remede pour les guérir. Il est bon de les bassiner avec le suc des mêmes plantes.

Ulceres des Intestins.

Voyez *Lavement pour le flux de* VENTRE, ci-dessus, p. 690.

Ulceres des Mammelles.

Voyez ce titre, dans l'article EMPLÂTRE: ONGUENT *Divin*: MAMMELLE.

Ulceres des Narines.

Consultez l'article NEZ.

Ulceres des Oreilles.

Consultez l'article OREILLE.

Ulceres Putrides.

Voyez au mot PARFUM.

Ulceres des Reins.

Voyez sous le mot REIN.

Ulceres Vénériens.

Consultez l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE.

Ulceres de la Vessie & de la Matrice.

On y emploie les Remedes suivans:

1. Esprit de térébenthine: la dose est depuis quatre gouttes, jusqu'à douze.
2. Sel volatil de succin; depuis quatre grains jusqu'à quinze.
3. Esprit de succin; depuis huit gouttes jusqu'à vingt-quatre.
4. Huile de succin claire; depuis une goutte jusqu'à six.
5. Huile de cire; depuis deux gouttes jusqu'à dix.
6. Sel de soufre; depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules.
7. Esprit de nitre dulcifié; depuis quatre gouttes jusqu'à huit.
8. *Consultez* l'article VESSIE.

Hémorrhoïdes Ulcerées.

Voyez l'article HÉMORRHOÏDES.

ULCERES *des Arbres.* Voyez T. I, p. 161.

ULE

ULEX. *Voyez* JONC-MARIN.

ULI

ULIGINOSA *Loca.* Expression Latine, usitée en Botanique pour désigner les endroits ou terreins Humides.

ULM

ULMUS. *Voyez* ORME.

UMB

UMBELLA. *Voyez* OMBELLE.

UMBILICUS *Terræ.* Voyez PAIN-DE-POURCEAU.

UMBILICUS *Veneris.* Voyez JOUBARBE, *n.* 2.

UMBRACULUM *Frondium.* Voyez BERCEAU *de Verdure.*

UMBRELLA. Voyez *Laurier* TULIPIER, *n.* 3.

UNI

UNICORNU *Minerale.* Consultez l'article TERRE *Sigillée.*

VOI

VOIE ou *Voye.* Consultez les mots CHEMIN; & ROUTE.

VOIE *en fait de Scie.* C'est une distance raisonnable entre les dents d'une scie; qui doivent être disposées de maniere qu'étant bien pointues, l'une sorte en-dehors d'un côté, & l'autre en-dehors de l'autre côté. Ces dents ainsi écartées font que la scie passe aisément, & par conséquent qu'elle a autant de Voie qu'il lui en faut pour avancer le travail.

VOIE: *Terme de Vénerie.* Consultez les mots FOULÉES: RAYER: PIÉ, p. 9.

Quand on dit *Le Cerf va la Voie:* cela signifie qu'il suit le grand chemin.

VOIE *de Bois.* Voyez DEMI-CORDE: BUCHE.

VOIE *de Charbon.* Consultez l'article MESURE.

VOIE *de Pierre.* Consultez le mot QUARTIER.

VOILE: *Terme de Botanique.* Sorte de Calyce, nommé en Latin *Spatha.* Voyez le T. I, p. 437.

VOILE. Toile que l'on présente au vent, dans la Navigation. On en fait ordinairement de chanvre; d'autres fois, de lin. *Voyez* aussi BOULEAU.

VOILER (*Se*): Terme d'Art. Se dit de pieces de fer, de porcelaine, de verre, d'émail, de leton, &c; qui, portant à faux dans l'endroit où on les laisse refroidir au sortir du feu, lequel les a rendu plus ou moins molles & souples, se ploient vers le côté où elles ne sont pas soutenues. Consultez le *Nouvel Art d'Adoucir le Fer fondu, &c*, par M. De Reaumur; publié en 1762, comme *Suite de la 3e. Section sur le Fer:* entre les Arts dont l'Académie des Sciences a entrepris la Description. Le quatrieme *Mémoire* (pp. 60 & suivantes) détaille les Attentions convenables pour empêcher que les ouvrages de fer fondu ne se Voilent dans le recuit; & les manieres de Redresser ceux qui sont Voilés.

VOIR *le Cerf:* Terme de Venerie. Consultez l'article VENEUR.

VOIRIE. *Consultez* l'article CHEMIN.

VOISEU. *Voyez* LOIR.

VOIX. Son produit par l'air, qui sort avec quelque violence, du gosier des animaux. La Voix sert à faire connoître nos sentimens, & nos pensées: les hommes par le secours de la langue, des dents & des levres, articulent les mots, & expriment leurs pensées. Il y a quelques oiseaux à qui l'on apprend à articuler les mots; mais on n'a point encore trouvé l'art de leur faire exprimer leurs sentimens différens. Les cris qui les expriment sont naturels.

Il arrive quelquefois que l'on a une extinction de

Voix. On perd la Voix ou à force de crier & de parler trop haut, ou par quelque accident.

Il eſt aſſez ordinaire aux perſonnes qui mangent beaucoup de fruits acides (comme citrons, oranges, bigarades) d'avoir des extinctions de Voix. Celles qui ſont plus délicates en ont de même pour avoir uſé ſeulement de fruits aigrelets; comme le verjus, la groſeille, la grenade. Quelques taſſes de thé, d'infuſion de capillaire, ou d'autre ſemblable boiſſon, priſes le matin en ſe levant ou le ſoir en ſe couchant, font bientôt diſparoître cette indiſpoſition.

La Voix eſt caſſée dans les vieillards; entrecoupée, chez les aſthmatiques; eſſoufflée dans la phthiſie; éteinte dans les perſonnes vaporeuſes; & quelquefois enrouée lorſqu'on eſt ſujet aux vers.

Les noix irritent la langue & la gorge, & reſſerrent tellement les organes de la Voix, que le goſier ne ſe dilate plus que difficilement. Les amandes font touſſer beaucoup; & cauſent une irritation qui empêche de parler avec facilité.

De ces obſervations, on peut conclure qu'il faut éviter les alimens âcres & les liqueurs fortes, lorſqu'on veut conſerver ſa Voix.

Voix Rauque.

Voyez ENROUEMENT.

Remedes à la Perte, ou *Extinction de la Voix.*

I. Prenez, trois jours de ſuite, un gros d'yeux d'écreviſſes.

II. La décoction de véronique, priſe de tems en tems, fait revenir la Voix.

III. Un excellent remede eſt la décoction d'*eryſimum* avec des raiſins de paſſe.

IV. Mêlez bien du clou de gérofle en poudre, avec du jus de mûres; & le buvez avec un peu de vin.

V. Voyez ACHE.

VI. Faites bouillir une poignée d'orge mondé, dans une pinte d'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à trois demi-ſetiers. Faites prendre chaudement à la perſonne indiſpoſée, un demi-ſetier de cette décoction; avec une cuillerée de vin, & trois ou quatre gouttes d'huile de ſoufre, le tout mêlé enſemble.

Pour rendre la Voix Nette.

1. Réduiſez en poudre des feuilles de ſureau, ſéchées au ſoleil: & prenez-en tous les matins une dragme, dans du vin blanc.

2. On recommande les œufs frais, pour procurer cet effet.

3. Le miel blanc commun, de Narbonne; l'eau miellée; le miel roſat; peuvent y contribuer.

4. La décoction d'hyſope, ſimple, ou avec le miel; ainſi que le ſirop d'hyſope; ſont recommandés pour cela.

5. La racine, les feuilles, les fleurs, la pâte, les tablettes, de guimauve; & le ſirop de guimauve, ſimple ou compoſé: y ſont encore utiles.

6. Les fleurs d'aubépin; & leur ſiróp; y ont pluſieurs fois réuſſi.

7. Le ſirop d'*eryſimum*, eſt une des meilleures choſes qu'on puiſſe y employer.

8. Les conſerves de bourrache, de bugloſe, de roſes, de violettes, d'ache; la décoction de figues graſſes, dans de l'eau, ou dans du lait; la décoction de jujubes, de ſebeſtes, de dattes, de raiſins ſecs (ſoit de paſſes, ſoit de Corinthe); l'infuſion des feuilles de pulmonaire, & de ſcolopendre; le ſucre blanc; le ſucre candit; le ſucre tors; les laits de vache, de chevre, d'âneſſe: ſont autant de moyens convenables pour rendre la Voix nette.

9. On conſeille pareillement le cacao; le beurre de cacao; le chocolat; la réglisſe; le ſuc de réglisſe, blanc, ou noir, ou préparé avec de doux aromates: l'infuſion des fleurs de bouillon blanc, mauve, guimauve, pié-de-chat, pas-d'âne; les ſirops faits avec ces mêmes fleurs, ou avec les piſtaches, la graine de pavot blanc, ou la ſemence de *pſyllium.*

10. Les bouillons faits avec le mou de veau, les choux rouges, les navets, la pulmonaire, les capillaires; y ſont encore utiles.

11. On ſe trouve bien de prendre pendant quelque tems les tiſannes d'orge, d'aveine, de ris mondé, de graine de lin.

12. Le gruau au lait, à l'eau, ou au bouillon; y convient encore.

13. La véronique, le coquelico, la ſcorſonere, la pariétaire, la pimprenelle, le ſafran, le thé, la petite ſauge: le ſirop violat, & ceux de choux rouges, de jujubes, de tortue, ne peuvent qu'y bien faire. *Voyez* ROS-SOLIS.

14. Les baumes de la Mecque, du Pérou, du Canada, de Tolu; la térébenthine, l'huile d'amandes douces; l'infuſion de capillaires, priſe avec un peu de ſucre, ou le ſirop de capillaires, ſont fort utiles en ce cas.

Pour Fortifier & Conſerver la Voix.

1. Pline (*l.* 34, *c.* 18, *p.* 670, Ed. Hard. 1723, *in-fol.*) rapporte que Néron fut l'auteur d'une nouvelle méthode pour augmenter le volume de la voix. Elle conſiſtoit à chanter de toute ſa force, en portant une lame de plomb ſur ſa poitrine.

2. Suetone dit que les Muſiciens, pour conſerver ou augmenter leur Voix, ſe tenoient couchés ſur le dos, ayant une feuille de plomb ſur la poitrine; qu'ils prenoient auſſi des clyſteres, & des vomitifs; &c. (*in Nerone*, n. 20.)

VOL

VOL: *Terme de Juriſprudence Féodale.* On nomme, en Pays Coutumier, le *Vol du Chapon*, une étendue de terre telle que celle où pourroit parvenir un chapon, en volant. Cette étendue appartient à un Aîné qui partage noblement avec ſes freres, quand il n'y a pas de Manoir principal dans une Seigneurie. On l'évalue à un trait d'arc, ou à la diſtance d'un arpent de terre.

VOL: *Terme de Fauconnerie.* On dit Vol pour le Canard, &c. Voyez l'article OISEAU *de Proie.*

VOLAILLE; ou *Poulaille.* Ce ſont les oiſeaux domeſtiques, qu'on éleve dans la baſſe-cour; comme poules, coqs, chapons, canards, & dindons. *Conſultez* ces divers articles.

Nous avons parlé de l'uſage auquel peuvent ſervir les excrémens de la Volaille; dans le premier Volume, p. 94, & ailleurs.

La chair de Volaille eſt communément plus agréable, plus délicate, & plus facile à digérer, que celle des autres animaux qui vivent ſur terre. *Voyez* AILE: AILERON.

Lorſque le mois d'Avril eſt venu, on ne fait plus cas des groſſes Volailles; parce que c'eſt le tems où elles entrent en amour: ce qui fait que leur chair n'a plus de goût. Ainſi il faut prévenir ce tems,

& vendre promptement auparavant tout ce qu'on a de ſuperflu en canards, dindons & poules.

Quant à la *Maniere d'Apprêter la Volaille pour la table :* Voyez l'article particulier de chaque Volaille.

La chair de Volaille entre dans des farces, non-ſeulement pour la viande, mais même pour du poiſſon. *Voyez*, par exemple, ANCHOIS *en Allumettes.*

Il y a des *oiſeaux que l'on ne vuide point :* tels ſont la Beccaſſe, la Beccaſſine, l'Alouette. En certains cas on les vuide en partie. Voyez ALOUETTES *à la Sauge.*

En dépeçant la Volaille, l'uſage preſque général eſt de lever d'abord les quatre membres, en commençant toujours par la cuiſſe. Dans les poulardes, les chapons du Mans, les oyes, les canards, on ſert de préférence le blanc de la poitrine.

Pour Attendrir promptement la Volaille.

1. Faites-lui avaler une cuillerée de bon vinaigre, un quart-d'heure ou une demi-heure avant de la tuer; & faites-la marcher. Puis la tuez; & la mettez dans la cheminée, le ſoir pour l'accommoder le lendemain matin.

2. Quelques-uns vuident la Volaille, lui mettent dans le corps un caillou chaud, puis l'expoſent comme ci-deſſus à la fumée dans la cheminée.

Pour que la fumée ne la noirciſſe pas, on l'enveloppe dans une feuille de papier; comme on fait pour les andouilles, &c.

3. Les Noirs & les Indiens, d'Afrique & d'Amérique, ne plument point la Volaille : ils l'enveloppent de feuilles, l'enterrent, & font un grand feu deſſus. La chair ainſi apprêtée eſt fort tendre.

[Les Bédas de l'Iſle de Ceylan font cuire de même d'autre viande.]

4. *Voyez* ſous le mot CHAIR.

5. On attendrit la Volaille en la mettant dans la terre pendant une heure, auſſitôt qu'on l'a tuée.

VOLANT, ou *Fauchon.* Voyez dans l'article RAFLE, Planche 5.

VOLANTE (*Corniche*). Voyez ſous le mot CORNICHE.

VOLANTE (*Ligne*). Conſultez l'article BROCHET.

VOLANTE (*Pantiere*). Voyez au mot PANTIERE.

VOLATIL : *Terme de Chymie.* C'eſt ce qu'il y a de plus ſubtil, & de plus léger dans les corps; ce qui s'évapore en l'air; ce qui ſe diſſipe.

VOLATILISER : *Terme de Chymie.* C'eſt ſubtiliſer un corps; le rendre capable d'être élevé par le moyen de la chaleur. *Voyez* SEL.

VOLÉE (*Semer à la*). Voyez CHAMP : SEMER.

VOLÉE : *Terme de Méchanique.* Signifie l'avance de quelque choſe. Ainſi l'on dit que *le Gruau a plus de Volée que l'Engin; & la Grue, plus que le Gruau :* à cauſe de la plus grande longueur de leur bec.

On nomme auſſi VOLÉE, le *Travail* de pluſieurs hommes rangés de front; qui battent une Allée de jardin ſur ſa largeur en même tems : parce que leurs battes ou inſtrumens ſe trouvent être en l'air en même tems. C'eſt pourquoi lorſqu'on dit qu'*une allée a été battue à deux, trois, quatre, Volées;* c'eſt-à-dire, autant de fois dans toute ſon étendue.

VOLER : *Terme de Chaſſe.* C'eſt prendre ou pourſuivre le gibier avec des oiſeaux de proie. Un des plaiſir des Grands eſt de *Voler;* de faire *Voler* l'oiſeau, le lâcher ſur le gibier; *Voler* le héron, la corneille, &c.

VOLER *d'Amour.* C'eſt laiſſer voler les oiſeaux en liberté, afin qu'ils ſoutiennent les chiens.

VOLER *Haut & Gras :* Voler *Bas & Maigre :* Voler *de Bon Trait.* Ces expreſſions, rélatives à différentes allures, ſignifient également que l'oiſeau vole de bon gré.

VOLER *en Long.* L'oiſeau vole ainſi quand il vole en droite ligne : ce qui dénote qu'il veut dérober ſes ſonnettes.

VOLER *de Poing en fort :* ſe dit quand on jette les oiſeaux de poing après le gibier.

VOLER *en Pointe.* C'eſt quand un oiſeau de proie va d'un vol rapide, en s'élevant ou en s'abaiſſant.

VOLER *à Repriſes.* C'eſt lorſqu'un oiſeau ſe reprend à pluſieurs fois à voler.

VOLER *en Rond.* C'eſt lorſqu'un oiſeau vole en tournant, au-deſſus de la proie.

VOLER *comme un Trait.* C'eſt voler ſans diſcontinuer.

VOLER *en Troupe;* ſe dit de pluſieurs oiſeaux jettés à la fois.

VOLERIE. *Chaſſe* qui ſe fait avec les oiſeaux de proie.

La *Haute Volerie* eſt celle du faucon ſur le héron, les canards, les grues; & du gerfaut ſur le ſacre, & le milan.

La *Baſſe Volerie*, ou de bas vol, eſt celle du lanier, & du laneret. Le tiercelet du faucon exerce auſſi la baſſe volerie, ou celle *des champs;* ſur les faiſans, les perdrix, les cailles, &c.

VOLET. Petit endroit où, dans la maiſon d'un particulier, on nourrit des pigeons; & qui n'a qu'un jour, fermé avec un ais ou une jalouſie. *Voyez* VOLIERE.

VOLETS; ou *Guichets;* de fenêtres. Fermeture de bois qui ſe rabat ſur les chaſſis. On les appelle *Volets Briſés*, quand ils ſe briſent ſur l'écoinſon, ou qu'ils ſe doublent dans l'embraſure; & *Volets à deux Paremens*, quand ils ont des moulures devant & derriere.

VOLETS *de Moulin.* Voyez AILERON.

VOLETS : *Terme de Péche.* Voyez ce mot, dans l'article BROCHET, p. 400.

VOLEUR : *Terme de Fauconnerie.* On dit qu'un oiſeau eſt *Bon Voleur*, ou *Beau Voleur*, quand il vole bien & ſûrement.

VOLICE. *Voyez* LATTE.

VOLICHE. *Voyez* VOLIGE.

VOLIERE. Eſpece de grande cage, formée de planches & d'un treillage de fil de fer : où l'on tient des oiſeaux de chant, & autres : tels que ſont le roſſignol, le ſerin de canarie, la fauvette, le bouvereil, le chardonneret, la linote, l'alouette, le pinſon, la méſange, le roitelet, le moineau, le bruant ou bréand, &c.

Ce mot ſe dit auſſi quelquefois du *Volet* où l'on nourrit des pigeons domeſtiques.

VOLIGE : ou *Voliche.* Planche ſciée fort mince.

VOLVA. *Voyez* BOURSE; Terme de Botanique.

VOLUBILIS. Terme Latin, adopté dans le Jardinage. Il ſignifie ce qui s'entortille. Les tiges de l'Evonymoïdes, du Smilax, de la Couleuvrée, des Liſerons, s'entortillent les unes ſur les autres, ou ſur les corps ſolides qui ſont à leur portée. *Voyez* encore VANILLE, *n.* 1.

VOLUTE. Enroulement en ligne ſpirale, qui fait le principal ornement des chapiteaux Ionique & Compoſite. Il y a auſſi huit Volutes angulaires dans le chapiteau Corinthien ; accompagnées de huit autres plus petites appellées *Helices*.

La *Volute Araſée* eſt celle dont le liſtel, dans ſes trois contours, eſt ſur une même ligne : comme les Volutes Ioniques antiques.

La *Volute Saillante* eſt celle dont les enroulemens ſe jettent en-dehors : comme aux Ordres Ioniques du Portail des Feuillents, & de celui de S. Gervais, à Paris.

On nomme *Volute Rentrante*, celle dont les circonvolutions rentrent en-dedans ; comme les Ioniques de Michel-Ange, au Capitole de Rome.

La *Volute Ovale* eſt celle qui a ſes circonvolutions plus hautes que larges : c'eſt-à-dire, dont les circonvolutions ont leur diametre perpendiculaire plus grand que leur diametre horizontal.

On appelle *Volute Evuidée*, celle dont le canal d'une circonvolution eſt détaché du liſtel d'une autre par un vuide à jour : c'eſt-à-dire, où les trois parties de chaque Volute ne ſont point contiguës. Cette ſorte de Volute eſt la plus légere : il s'en voit aux pilaſtres Ioniques de l'Egliſe des Barnabites, à Paris.

La *Volute Angulaire* eſt celle qui eſt pareille dans les quatre faces du chapiteau ; comme au Temple de la Concorde à Rome.

La *Volute à Tige Droite* eſt celle dont la tige, pareille au tailloir, ſort de derriere la fleur de l'abaque : comme aux chapiteaux Compoſites de la grande ſalle des Thermes de Dioclétien à Rome.

On nomme *Volute Naiſſante*, celle qui ſemble ſortir du vaſe par derriere l'ove, & qui monte dans le tailloir ; elle ſe pratique aux plus beaux chapiteaux Compoſites.

La *Volute Fleuronnée* eſt celle dont le canal eſt enrichi d'un rinceau d'ornement ; comme aux chapiteaux Compoſites des Arcs antiques à Rome.

La *Volute à l'Envers* eſt celle qui, au ſortir de la tigette, ſe contourne en-dedans : comme il s'en voit du Cavalier Boromini à S. Jean de Latran, & à la Sapience, à Rome.

Les *Volutes de Modillon* ſont les deux enroulemens inégaux des côtés du modillon Corinthien.

Des *Volutes de Conſole* ſont auſſi les enroulemens des côtés d'une conſole, preſque ſemblables à ceux du modillon Corinthien.

On nomme *Volutes de Parterre* l'enroulement de buis ou de gazon ; les diverſes figures faites dans les compartimens des jardins & parterres, qui imitent & ſuivent des traces de circonvolutions ſpirales.

VOM

VOMISSEMENT. C'eſt un mouvement, ſouvent violent, du ventricule ; par lequel il rejette ce qui l'incommode. M. Chirac eſt regardé comme le premier qui ait fait voir que le Vomiſſement étoit cauſé par les mouvemens extraordinaires du diaphragme & des muſcles du bas-ventre, plutôt que par les contractions de l'eſtomac. On peut regarder le diaphragme & les muſcles du bas-ventre comme faiſant alors la fonction d'un preſſoir, qui applatiſſant en même tems les inteſtins & l'eſtomac, fait tout regorger par l'œſophage. Auſſi éprouve-t-on toujours des mouvemens extrordinaires dans ces muſcles & dans le diaphragme, lorſque l'on vomit : avec effort & dans les chiens ou chats qui vomiſſent, on voit ſenſiblement le ventre s'applatir, & le diaphragme aller de l'eſtomac vers le bas-ventre comme une porte qui ſeroit pouſſée violemment. L'eſtomac étant ainſi preſſé de tous côtés, les matieres contenues dans ſa cavité doivent naturellement ſe porter où elles trouvent moins de réſiſtance. C'eſt pourquoi elles remontent vers l'œſophage. C'ar l'eſtomac ne peut être applati par la violence du diaphragme & des muſcles de l'abdomen, ſans qu'en même tems il ſe faſſe une contraction dans les fibres charnues dont ce viſcere eſt garni ; ce qui y cauſe du rétréciſſement. Et ces fibres, qui ſont aſſemblées en plus grand nombre autour du pylore, ne peuvent ſe reſſerrer ſans fermer l'entrée du *duodenum*. Les matieres preſſées de ſortir trouvant alors plus de réſiſtance vers le pylore, elles ſe portent du côté de l'orifice ſupérieur de l'eſtomac. L'obſtacle que ces matieres rencontrent à l'entrée du *duodenum*, eſt encore ſoutenu par la compreſſion du canal inteſtinal.

M. Littre a oppoſé au ſyſtême de M. Chirac, le fait de Vomiſſemens ſans effort ; la facilité avec laquelle certains animaux ruminent, &c. Conſultez l'*Hiſtoire de l'Académie des Sciences* de Paris, année 1700, p. 27-8-9.

Les muſcles du bas-ventre, & les muſcles inſpirateurs, ſont antagoniſtes dans le Vomiſſement : ils ſe contractent en même tems. Cet état eſt donc violent & convulſif ; & doit dépendre d'une plus ou moins forte irritation du genre nerveux. Les fibres nerveuſes de l'eſtomac, irritées par la préſence des matieres qui y ſéjournent ou par l'action d'un vomitif, communiquent bientôt leur impreſſion aux différens muſcles qui agiſſent dans le Vomiſſement. La ſympathie & le commerce des nerfs les uns avec les autres, fourniſſent l'explication de ce phénomene. Il en eſt de même de l'irritation produite artificiellement au fond de la gorge par la barbe d'une plume ; des coups de la tête ; des embarras & inflammations qui ſurviennent aux différens viſceres du bas-ventre ; de l'impreſſion que font ſur nous les objets dégoûtans & déſagréables : accidens qui pour l'ordinaire ſont ſuivis de nauſées & de Vomiſſement. On ne peut vraiſemblablement attribuer ces effets qu'à l'ébranlement des nerfs. Les efforts & la tenſion de preſque toutes les parties du corps, qui ſe roidiſſent dans le Vomiſſement, prouvent d'une maniere ſenſible combien le genre nerveux eſt alors embarraſſé.

Le Vomiſſement peut avoir une cauſe interne ; ou une externe. Dans le premier cas, il vient ou d'inflammation ou de quelque étranglement conſidérable, dans les premieres voies, ou d'un tampon de matiere qui bouche le paſſage inférieur ; où il eſt produit par l'indigeſtion, ou par un apoſtume, ou quelque humeur corrompue, ou la criſe d'une fievre ; ou la ſympathie du cerveau, de la rate, du foie, de la veſſie du fiel, de la matrice, des inteſtins, ou des reins ; ou par quelque veine rompue. Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1722 ; p. 21 & 22 ; & *an.* 1737, p. 48.

La cauſe externe eſt ou la qualité ou quantité des alimens, quelque poiſon, un remede corroſif, une fracture ou bleſſure, un coup, une plaie à la tête, ou quelque mouvement extraordinaire ; comme d'aller ſur mer, en caroſſe, ou ſe balancer.

Les avantcoureurs du Vomiſſement ſont les nauſées, le tremblement de la levre inférieure, la tenſion des hypocondres, & la vue trouble. Si ce que l'on vomit eſt acide, ſans que l'on ſoit altéré, c'eſt marque d'une humeur froide : s'il eſt de couleur jaune, ou verte ; que l'on ait ſoif ; que la bouche ſoit amere ; qu'on reſſente un picotement à l'eſ-

tomac ; que la langue & le palais ſoient écorchés & ſecs ; la bile en eſt cauſe Si, par le Vomiſſement, il ſort une matiere ſanieuſe ; que le goût en ſoit horrible & de mauvaiſe odeur : il procede d'une humeur bien corrompue. Si ce qu'on rejette eſt ſemblable à du ſuc de laitue, ou couleur de verre ; ce qu'on nomme humeur vitrée : il vient de pituite. Si le Vomiſſement eſt occaſionné par une veine rompue dans l'eſtomac, on y ſent ſeulement de la chaleur. S'il dérive de l'œſophage, on ſent du mal en avalant, & de la douleur au dos : ſi ce qu'on vomit paroît dur & épais, en maniere de petits lopins de chair ; c'eſt une marque qu'il y a ulcere au ventricule.

Le Vomiſſement, pour être Critique, doit être précédé de nauſées.

Le Vomiſſement Symptomatique, qui ſe fait dans le commencement des maladies hors des jours de criſe, ſans être précédé par des ſignes de coction, eſt toujours pernicieux ; ainſi que dans les fievres peſtilentielles.

Le fréquent Vomiſſement eſt ſouvent avantcoureur de fâcheuſes maladies.

Le Vomiſſement qui eſt ſimplement de bile, ou de pituite, ou de mélancolie, eſt mauvais.

Le Vomiſſement verd, ou érugineux, ou puant, au commencement des maladies ; eſt ſouvent mortel.

Quand le Vomiſſement cauſe, dans l'épilepſie, le retirement des nerfs, ou la ſyncope : s'il ne s'arrête pas dans l'eſpace de trois heures, on peut le regarder comme un ſigne certain de mort.

Les yeux rouges & le hoquet, après le Vomiſſement, ſont des ſignes funeſtes.

Ceux qui vomiſſent le ſang, n'ayant point de fievre, n'ont encore rien à craindre.

Le Vomiſſement qui eſt mêlé de bile & de pituite, ſoulage & purge l'eſtomac.

Ceux qui ſont fatigués d'un long cours de ventre, en ſont guéris s'ils viennent à vomir. Et ſi les femmes qui ſont ſujettes aux pertes, vomiſſent le ſang, elles en ſont délivrées.

Voyez, dans la ſuite de cet article, ce qui regarde les perſonnes ſujettes au Vomiſſement ; & les Remedes de cette indiſpoſition.

Le Vomiſſement convient aux maladies chroniques ; comme à la plénitude de tout le corps, à la jauniſſe, à la paralyſie, la goute, la ſciatique, aux varices, à la lepre, à la palpitation de cœur, aux ulceres des reins, à la fievre quarte, & à la mélancolie.

Les Anciens étoient ſi prévenus en faveur du Vomiſſement, qu'Hippocrate conſeilloit aux perſonnes médiocrement graſſes, quoique ſe portant bien, de vomir trois fois le mois ; & réduiſoit à deux fois, celles qui étoient d'une conſtitution plus ſéche. Mais ſi le Vomiſſement eſt avantageux quand les premieres voies ſont remplies d'humeurs corrompues ; il eſt dangereux lorſque l'on a des skirrhes ou des abſcès internes : les parties skirrheuſes en ſont meurtries ; & les abſcès crêvent ſouvent. Il eſt vrai que les malades ſont quelquefois ſoulagés par-là, ſi ces abſcès ſont dans le bas-ventre : mais auſſi quand ce ſont des abſcès de la poitrine, les malades ſont ſouvent ſuffoqués par le Vomiſſement. Il convient rarement aux hydropiques : Voyez cependant l'article des REMEDES PASTORAUX ; &, ci-deſſous, ce qui concerne le *Kermès*.

Le Vomiſſement peut nuire à la poitrine, aux dents, aux yeux, aux vieilles douleurs de tête, à moins qu'elles ne viennent de l'eſtomac ; au foie ; & aux perſonnes extrêmement graſſes & repletes. Le reflux des eſprits vers le cerveau eſt comme une ſuite néceſſaire de la preſſion des fibres de l'eſtomac.

Voyez, ci-après, *Obſervations ſur l'uſage des Vomitifs*.

Les principaux VOMITIFS que fournit le regne végétal ſont les feuilles de cabaret, la gratiole, les pignons d'Inde, le ricin (ou *Palma Chriſti*), le médecinier d'Eſpagne, les tithymales, le *thymelæa* (ou garou), la digitale, les ſemences de violette, l'ellébore blanc, les baies de lierre & de houx, la graine d'épurge (ou *Cataputia*), celles d'arroche & de genêt ; &c.

Il y a trois ſortes de *Vomitifs* : des doux ; des médiocres ; & des forts.

Les VOMITIFS DOUX ſont les ſemences d'aneth, d'arroche, de porreau, de nielle, de rave, de baguenaudier, d'oignon ; l'huile ; le bouillon gras ; la graiſſe ; le beurre, avec l'oxymel ou le vin.

L'*Ipecacuanha* eſt un des plus doux vomitifs. On l'emploie dans les maladies cauſées par une abondance de pituite, ou de bile glaireuſe contenue dans l'eſtomac. Il eſt contraire aux malades qui ſont naturellement conſtipés ; mais très-ſalutaire aux autres. La doſe eſt ordinairement d'une dragme.

Le *Gilla Vitrioli* eſt aſſez doux dans ſon opération ; pourvu que le malade boive beaucoup d'eau chaude par-deſſus. La doſe eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à un gros.

Conſultez l'article ASTHME.

La *Poudre des Chartreux*, ou *Kermès Minéral préparé*, eſt du nombre des émétiques doux. Il eſt très-utile dans pluſieurs maladies ; particuliérement dans la pleuréſie, les fluxions & inflammations de poitrine accompagnées de crachemens de ſang & de douleurs de côté. La doſe eſt depuis un grain, juſqu'à trois grains, dans un véhicule convenable dont un des meilleurs, ſuivant l'ancien uſage, eſt le vin d'Alicante ; ou, à ſon défaut, le vin ordinaire, auquel on ajoûte autant de ſucre que de kermès. Après la priſe, on avale ſur le champ, deux ou trois cuillerées du même vin ; &, deux heures après, un bouillon.

Ce remede tient de l'univerſel par ſes parties alkalines, ſulphureuſes & balſamiques ; & par ſa vertu anodyne qui s'inſinuant par les digeſtions & par la circulation du ſang dans l'habitude du corps, corrige tous les vices & impuretés ; pouſſant par une ſenſible ou inſenſible tranſpiration, du centre à la circonférence, tout ce qui peut empêcher la fluidité de cette liqueur.

Si les matieres ſont dans les premieres voies, le kermès agit par un doux & léger Vomiſſement. Si elles ſont dans les inteſtins, elles ſe trouvent précipitées ſans aucune violence par bas. Si les reins ſont ſurchargés, ou le genre nerveux embarraſſé de quelque humeur âcre ; ce remede les précipite par les urines : enſorte que, aidant la nature, & n'opérant que de concert avec elle, il lui rend le calme qu'elle avoit perdu.

Pour les Fievres intermittentes & continues ; le lendemain de la ſaignée ; ou, ſi la maladie preſſe, ſix heures après la ſaignée ; on en donne deux ou trois grains, deux heures avant le friſſon, ou ſur la fin de l'accès. On peut même partager cette doſe, & en donner un grain & demi au commencement du friſſon, dans trois cuillerées de jus ou d'eau diſtillée de bourrache, & autant ſur la fin de l'accès, & le ſur-lendemain de même. Dans les fievres Continues avec des redoublemens marqués, on le prend avant le redoublement.

On le prend de même dans les Fievres Malignes ; ſurtout celles qui dépendent d'embarras dans les premieres voies, & d'obſtructions dans les viſceres. Il guérit alors preſque infailliblement, & ſans retour. Si deux grains ne ſont pas aſſez, on en prend trois à une ſeconde priſe.

Pour l'Hydropiſie, on en donne deux ou trois grains, de deux jours l'un ; dans trois onces d'eau de pariétaire, demi-once d'huile d'amandes douces, & un gros de ſucre ; juſqu'à guériſon.

Pour les Vapeurs ou Vertiges, on en prend deux priſes de trois grains chacune, à deux jours d'intervalle ; enſuite un grain, pendant huit jours ; puis deux fois la ſemaine, pendant un mois ; & après cela, une fois tous les quinze jours, deux grains pour prévenir le retour du mal.

Pour l'Apoplexie, on en donne trois grains dans trois cuillerées de vin ; ou dans une once des eaux diſtillées de méliſſe, muguet, betoine, ou ſauge : ſi cela ne fait rien on réitere la même doſe trois ou quatre heures après ; tenant bien chaudement le malade dans ſon lit, ou le faiſant promener. S'il y a diſpoſition à vomir, on donne de l'eau tiede ou du bouillon gras, pour faciliter l'évacuation.

Pour la Dyſenterie & autres flux de ventre, on en donne deux à trois grains pour la premiere fois ; & on continue d'en donner un grain, pendant trois ou quatre jours, dans trois cuillerées ſoit de décoction de ſumac, ſoit de bon vin vieux ; ou dans trois onces d'eau de plantain diſtillée.

Pour la Gravelle & Difficulté d'Urine ; après une ſaignée ſi on craint l'inflammation ; quelques lavemens faits avec le ſon & la graine de lin ; & pluſieurs verres d'émulſion qu'on aura fait prendre ; on donne deux ou trois grains de cette poudre dans trois cuillerées de vin blanc ; ou dans trois onces d'eau d'ortie blanche, avec un peu de ſucre : & on continue d'en prendre un grain, de deux jours l'un, pendant douze ou quinze jours.

Au commencement d'une Fluxion ſur la Poitrine ; ſix heures après avoir ſaigné, on donne trois grains de cette poudre dans trois cuillerées de vin. Si le malade n'eſt pas ſoulagé, ſix heures après on réitere la ſaignée & le même remede. Si la fievre continue avec le mal de côté, on peut ſaigner le malade le matin ; & à midi, lui donner le même remede, c'eſt-à-dire trois grains dans deux onces d'eau de chardon benit, deux onces d'eau de coquelico, demi-once de ſirop d'œillet, & demi-gros de confection de hyacinthe. Il ſe tient chaudement ; & s'il n'eſt pas ſoulagé ſur les huit heures du ſoir, on réitere la ſaignée. On obſerve le même traitement, les trois ou quatre premiers jours de la maladie lorſqu'elle eſt conſidérable ; mais vers le ſeptieme ou le neuvieme, ſi le malade n'eſt pas ſoulagé, on ſe contente de mettre trois ou quatre grains de la poudre dans une potion cordiale de trois onces d'eau de ſcabieuſe, autant d'eau de coquelico & d'ulmaria, une once de ſirop d'œillet, & un gros de confection de hyacinthe ; on donne de ce mêlange, d'heure en heure, une cuillerée, après avoir remué la bouteille.

Pour la Petite Vérole ; on en donne d'abord deux grains dans trois cuillerées de vin d'Alicante, & un demi-grain, matin & ſoir, pendant neuf jours.

Ceux dont la Santé paroît ſe Déranger & qui ont beſoin de ſe Purger, peuvent en prendre trois grains dans trois cuillerées de vin d'Alicante, ou d'autre bon vin, avec autant de ſucre que de poudre. Deux heures après, il faut prendre un bouillon. Si l'on a envie de vomir, on prend quelques verres d'eau chaude.

La doſe d'un ou deux grains guérit le Vomiſſement, & le Mal d'Eſtomac ; dans deux onces d'eau diſtillée de menthe, ou bien en forme de thé dans une décoction de menthe ou de pouliot, dont on prend trois cuillerées à chaque fois.

Nota. ☞ Le Kermès n'eſt *point Vomitif* ſi on en mêle trois grains, avec un gros de ſucre candit, pulvériſé ; & qu'on en faſſe neuf doſes, que l'on prend à deux ou trois heures de diſtance les unes des autres ; délayées dans un peu de ſirop violat, ou dans une cuillerée de tiſanne. Il faut boire par-deſſus, un verre d'apozeme apéritif. Ce remede précipite beaucoup d'humeurs : que l'on évacue par des lavemens d'eau toute ſeule, environ toutes les ſix ou ſept heures. Il eſt à-propos de ſe tenir au lit, pendant l'uſage de ce remede ; qui occaſionne une douce tranſpiration, à laquelle la chaleur du lit eſt favorable.

Préparation de la Poudre des Chartreux.

Prenez du nitre bien purifié, ou ſalpêtre de deux eaux : pilez-le ; & faites-le fondre dans un creuſet d'Allemagne, en le mettant dans un fourneau ſur un tuileau, & l'entourant de charbons. Etant fondu, jettez-y, par projection, du charbon groſſiérement pilé, juſqu'à parfaite ſaturation. La matiere étant bien fondue, jettez-la dans un cône chaud & bien net. Lorſqu'elle ſera refroidie, vous la mettrez dans un vaiſſeau de verre, que vous expoſerez à l'air juſqu'à ce qu'elle ſoit convertie en liqueur ; que vous filtrerez par le papier gris.

Enſuite prenez quatre livres de bon antimoine, caſſé par petits morceaux : leſquels il faut ſéparer de la poudre fine, par le moyen d'un tamis de crin. Vous le ferez bouillir dans un coquemar, ou grande caffetiere tenant environ cinq pintes, avec une livre de la *liqueur de nitre fixé*, dont on vient de donner la préparation ; & quatre pintes d'eau de pluie. Il doit bouillir toujours également, pendant deux heures. Etant bouilli, vous filtrerez les deux tiers de la liqueur, par un entonnoir garni de papier gris, auſſitôt que vous l'aurez retirée du feu, toute bouillante.

Après cela vous remplirez encore d'eau de pluie bouillante, votre coquemar ; puis vous y ajoûterez douze onces de la même liqueur de nitre fixé : & ayant fait bouillir le tout, pendant deux heures, à feu égal, vous filtrerez les deux tiers de la liqueur par le papier gris, comme auparavant.

Enfin ayant rempli, pour la troiſieme fois, la caffetiere avec de l'eau de pluie, bouillante ; y ajoûtant huit onces de la liqueur de nitre fixé ; vous ferez bouillir pendant deux heures, à feu égal ; & paſſerez toute la liqueur bouillante par l'entonnoir garni de papier gris. Enſuite ayant mis les trois décoctions enſemble dans une grande terrine de grais, vous les y laiſſerez repoſer pendant vingt-quatre heures : & après ce tems, vous verſerez la liqueur par inclination pour la ſéparer d'un ſédiment ou poudre rouge qui reſte au fond du vaiſſeau. Vous mettrez cette poudre ſur un entonnoir garni de papier gris : & quand elle ſera bien égouttée, vous verſerez de tems en tems, de l'eau par-deſſus, juſqu'à ce que les gouttes d'eau qui paſſent à travers le papier gris, ne ſoient point ſalées.

Puis ayant fait ſécher cette poudre à l'air, vous la détacherez exactement du papier ; & vous la mettrez dans une petite écuelle de terre verniſſée : pour la deſſécher vous verſerez deſſus, environ quatre onces de la meilleure eau-de-vie ; à laquelle

vous

vous mettrez le feu & laiſſerez brûler juſqu'à ſiccité. Enſuite vous remuerez la poudre avec une ſpatule de bois; & vous y verſerez de l'eau-de-vie en même quantité, que vous enflammerez comme auparavant, pour deſſécher entiérement la poudre.

C'eſt ainſi qu'on prépare le kermès, ou *Minéral Aurifique*, autrement poudre des Chartreux, & *Poudre Aurifique*; ſelon la Maniere de Glauber.

Nota. Quand on réitere l'opération, il faut encore caſſer les morceaux de nitre qui ont déja ſervi, enſorte qu'ils découvrent leurs filets, ou leur ſuperficie. Pour les rendre plus efficaces, il faudroit les expoſer à l'air, au ſoleil, pendant douze ou quinze jours.

On peut ſe purger encore *doucement*, par haut & par bas, avec les émétiques ſuivans.

Potion Emétique.

Délayez un gros de confection d'alkerme, ou de celle d'hyacinthe, dans trois onces de vin émétique; & faites prendre au malade le tiers de ce mêlange. Si cette premiere doſe n'opere pas dans l'eſpace d'une demi-heure, il faut la réitérer: ſi cette ſeconde priſe n'opere pas encore dans le même eſpace de tems, vous en donnerez au malade une troiſieme; ayant ſoin de lui faire avaler un petit verre d'eau tiede, après chaque priſe. Les perſonnes délicates ne prendront que le tiers, ou la moitié des doſes.

Tartre Emétique: ou *Cryſtal de Tartre, Emétique.*

Cet émétique, qui eſt doux & mitigé, eſt propre à une infinité de maladies. La doſe eſt depuis deux ou quatre, juſqu'à huit (ou au plus, dix) grains, dans un véhicule convenable, comme pour la poudre des Chartreux; tel que du bouillon ou un peu de vin. Il eſt particuliérement utile aux obſtructions du foie, ou de la rate, & aux fievres qui en dépendent.

Préparation de ce Tartre.

Réduiſez en poudre ſubtile, nitre purifié & antimoine crud, une livre de chacun. Paſſez cette poudre par le tamis de ſoie: & la jettant par petites cuillerées, dans un creuſet que vous aurez fait rougir auparavant entre les charbons ardens, vous la ferez détonner; & la laiſſerez en fuſion, pendant une demi-heure. Enſuite vous laiſſerez éteindre le feu, & refroidir le creuſet; après quoi vous le caſſerez, pour en détacher la matiere: que vous réduirez en poudre. Vous ajoûterez à cette poudre le double de ſon poids, de crême de tartre bien pulvériſée ſur le marbre; puis les ayant mêlé enſemble, vous paſſerez le mêlange par le tamis de ſoie, & le jetterez enſuite par petites cuillerées, dans une ſuffiſante quantité d'eau bouillante; que vous laiſſerez bouillir encore pendant une demi-heure, ou juſqu'à ce que vous jugiez que tout le ſel ſoit entiérement diſſout. Alors vous paſſerez cette eau toute bouillante, par un entonnoir garni de papier gris; & vous la ferez cryſtalliſer dans quelque endroit frais. Enſuite vous la ferez évaporer de nouveau, & juſqu'à ſiccité.

Potion Emétique Cordiale, pour les malades d'une complexion foible & délicate.

Mêlez enſemble, tartre émétique, douze grains; confection d'alkerme, ou d'hyacinthe, un gros; ſirop d'œillet, une once; eſſence de vipere, ou lilium, trente gouttes; eaux de lavande, de bétoine, & de cannelle orgée, de chacune deux onces. La doſe de ce mêlange eſt de deux cuillerées. On la réitere de demi-heure en demi-heure, ou d'heure en heure; autant qu'il eſt néceſſaire pour l'évacuation. Après chaque Vomiſſement, on fait avaler au malade, un petit verre d'eau tiede.

Voyez, ci-deſſous, à la ſuite des *Obſervations ſur l'uſage des Vomitifs.*

Eſſence Emétique, pour les enfans & les perſonnes foibles.

Réduiſez en poudre ſubtile deux gros de tartre de Montpellier; ambre & myrrhe en larmes, de chacun trente grains; verre d'antimoine, une once. Vous mettrez ces poudres dans un matras qui contienne environ chopine; & verſerez par-deſſus, douze onces de bon eſprit de vin. Enſuite, ayant fermé le matras avec une veſſie mouillée, vous ferez digérer la matiere au bain de ſable, pendant deux ou trois fois vingt-quatre heures. Quand elle ſera refroidie, vous paſſerez la liqueur, par le filtre de cotton, ou à travers d'un peu de ſable bien net. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée.

On la donne aux enfans, depuis ſix gouttes juſqu'à douze, ſelon leur âge; aux adultes depuis douze gouttes juſqu'à vingt, ſelon la force ou la délicateſſe de leur tempérament. Cette eſſence doit être mêlée dans trois cuillerées de bon vin d'Eſpagne, ou de Bourgogne; & priſe à jeûn, deux heures au moins avant le repas.

Le *Tartre Stibié Soluble* ſe donne dans du vin chaud, ou dans du bouillon, le matin à jeûn. La doſe eſt depuis trois grains, juſqu'à ſix, ſelon les forces du malade.

Autre Vomitif Doux.

Faites bouillir enſemble ſix onces d'eau, une once de miel, & une dragme de racine de cabaret ou *Aſarum.* Puis paſſez le tout: & prenez-le tiede. Cette potion nettoie doucement l'eſtomac, & n'y laiſſe aucune crudité ni humeur corrompue.

Voyez Emétique.

Les *Vomitifs Médiocres* ſont le ſel gemme, l'oignon de narciſſe, la fleur de genêt, le ſuc de la racine d'hieble, ou celui de la ſeconde écorce de ſureau; au poids de deux dragmes, dans une décoction d'aneth, ou de feuilles de laurier, ou d'agaric, ou avec le ſirop acéteux. Ceux-ci dégagent les veines méſaraïques, & pénétrent juſqu'au foie.

Les *Forts* ou *Puiſſans Vomitifs* ſont le *palma chriſti*, l'ellebore blanc, le concombre ſauvage, le *crocus metallorum*, le vitriol calciné, les œufs de barbeau, le regule d'antimoine, les paſtilles de verre & de fleurs d'antimoine, & le turbith minéral. Ceux-ci ſe portent aux parties les plus éloignées. *Voyez* Paralysie, *n.* 5.

La doſe du *crocus metallorum*, infuſé, ou en ſubſtance, eſt depuis quinze juſqu'à trente grains.

Quand on ſe ſert de *Gobelet de regule d'antimoine*, on y fait infuſer pendant la nuit, trois ou quatre onces de vin blanc.

Les *Paſtilles* de verre & de fleurs *d'antimoine*, ou de poudre d'algaroth, ne conviennent qu'aux perſonnes d'un tempérament extrêmement fort & robuſte.

Le *Turbith Minéral* ne convient guéres que dans les maladies ſecrettes. La doſe eſt de quatre ou cinq grains, incorporés avec un peu de conſerve de roſes.

Il y a des *Vomitifs, que l'on peut appliquer sur l'Estomac :* comme le cyclamen réduit sous la forme d'onguent ; le fiel de quelque animal que ce soit ; la scammonée ; le lait de tithymale ; l'ellebore noir, en poudre & fixé avec du miel.

Il y en a encore d'autres, dont on frotte le dedans des mains, ou la plante des piés.

Observations sur l'Usage des Vomitifs.

Voyez EMÉTIQUE.

Les vomitifs donnés à-propos, & dès le commencement des maladies, en abrégent le cours plus promptement & plus efficacement que les purgatifs ; parce que, comme ils agitent plus vivement les viscères, ils entraînent plus rapidement les humeurs impures qui les embarrassent. Dans cette grande fougue des humeurs, que l'on appelle *Orgasme*, les émétiques donnés à-propos dérobent par la voie la plus courte & la plus assurée, la matiere des plus grandes maladies.

Ces remedes conviennent principalement aux personnes qui sont d'un tempérament fort & vigoureux ; ou qui ont bonne poitrine, & bon estomac. Mais les vomitifs forts sont contraires aux personnes foibles & délicates ; de même qu'à celles qui vomissent difficilement, ou qui (comme nous l'avons dit) sont trop grasses & trop repletes. Ils sont nuisibles aussi aux mélancholiques, & à ceux qui n'ont pas été purgés depuis longtems ; à ceux qui ont la poitrine foible & étroite ; aux pulmoniques, ou à ceux qui sont menacés de le devenir ; à ceux qui ont des hémorrhagies ; qui crachent, mouchent, ou vomissent beaucoup de sang ; aux asthmatiques, ou à ceux qui ont de la disposition à l'asthme sec ; à ceux qui sont incommodés de descentes ; ou qui ont des cours de ventre séreux, lienteriques, & porracés ; de même qu'à ceux qui ont fait des chutes considérables ; qui sont malades de squinancie, ou qui ont des inflammations dans les parties membraneuses, des inflammations aux yeux, des douleurs d'oreilles : & encore à ceux qui sont tombés en apoplexie sanguine causée par quelque effort violent, ou quelque coup à la tête ; aux femmes qui sont au commencement ou sur la fin de leur grossesse, ou qui sont nouvellement accouchées ; à celles qui ont actuellement leurs regles, ainsi qu'à celles qui ont de fréquentes pertes de sang. Enfin ces remedes sont pernicieux aux personnes bossues, ou dont le corps est mal constitué ; à celles qui ont quelque anevrisme dans les vaisseaux, & aux malades qui sont dans une sueur critique. Il ne convient pas de faire vomir lorsque les forces sont extrêmement abattues, & presque éteintes : car il seroit à craindre que les cardialgies ou défaillances qui précédent le Vomissement, ne fissent périr le malade. Le Vomissement seroit encore nuisible dans les inflammations considérables des viscères, & dans la dissolution du sang.

Il est utile dans les maladies subites & aiguës, telles que la léthargie, les vapeurs & étourdissemens, les embarras ou obstructions, les pesanteurs & douleurs de tête insupportables, les attaques de paralysie, les apoplexies séreuses, les fluxions de poitrine & toux opiniâtres, la peste, les fievres pestilentielles ; les fievres malignes, celles qui sont continues, de même que les intermittentes, les fievres ardentes avec transport au cerveau ; la jaunisse & les pâles couleurs, la bouffissure, l'hydropisie, la pleurésie, la rougeole, la petite vérole ; & généralement dans presque toutes les maladies qui demandent un prompt secours, ou qui ont résisté aux purgatifs & autres remedes ordinaires. Les secousses & les contractions vives, que le Vomissement occasionne, aident l'expulsion du fétus & de l'arriere-faix, & procurent & soutiennent les vidanges. Elles font crever & vuider les abscès intérieurs. Les vomitifs sont d'un très-grand secours dans le commencement des maladies où la pourriture des premieres voies est sensible ; dans l'inappétence ou dégoût ; dans les indigestions causées par des matieres qui ôtent l'énergie aux sucs digestifs, ou en empêchent la sécrétion, & qui énervent les fibres de l'estomac. Par ces remedes on guérit les diarrhées & les dysenteries, causées & entretenues par des indigestions. En général ils sont utiles dans les maladies du cerveau ; les attaques d'épilepsie, & le délire ; & dans tous les cas d'engorgement. Comme il est à-propos de secouer vivement alors & de réveiller le jeu & le ressort des parties, & de faire une révulsion ; l'évacuation que les vomitifs procurent, diminue la masse des humeurs, rétablit la liberté de la circulation du sang dans le bas ventre ; il s'y en détermine un plus grand abord. Ainsi le cerveau s'en dégage à proportion.

Puisque les vomitifs agitent beaucoup la masse du sang, & causent un ébranlement considérable dans les solides ; il est de la prudence de faire précéder la saignée, pour peu que l'on craigne un dépôt sur quelque viscere ; & donner quelques lavemens, pour dégager le bas ventre.

Les plaintes des personnes qui se sentent fatiguées par le Vomissement (ou comme elles disent quelquefois, la poitrine cassée) indiquent suffisamment que les organes de la respiration souffrent dans ce mouvement violent. C'est pourquoi de très-habiles Médecins mêlent en plusieurs rencontres les purgatifs avec les émétiques ; tant pour diminuer les secousses, que pour déterminer la sortie des matieres par le bas en même tems que par le haut.

Il est souvent à-propos, dans les maladies peu compliquées, de ne donner d'abord que la moitié des doses ; sauf à réitérer quelques heures après la premiere prise, si la nécessité y oblige. Une dose trop forte cause une agitation trop violente, & une évacuation excessive, qui peuvent produire des *Crampes* insupportables. S'il arrivoit un pareil accident, il faudroit y remédier par des narcotiques mêlés de cordiaux spiritueux.

Voyez, ci-dessous, *Vomissement causé par l'Antimoine.*

Les maladies subites qui causent des assoupissemens, & un engourdissement général, telles que sont la léthargie & l'apoplexie, doivent être exceptées de cette régle. Après avoir fait précéder la saignée & les lavemens purgatifs, on doit donner une forte dose d'émétique au malade ; & réitérer autant qu'il est nécessaire, pour procurer une abondante évacuation. Si l'on ne donnoit qu'une dose ordinaire, elle ne causeroit qu'une irritation foible ; qui laissant l'estomac dans son insensibilité, ne produiroit aucun effet. Si la premiere dose ne produit pas son effet, il faut la réitérer deux ou trois fois de suite, selon la nécessité ; ne laissant qu'un quart-d'heure, une demi-heure, ou une heure, de distance entre chaque prise.

Les véhicules ordinaires dont on se sert pour les vomitifs sont le vin, la tisanne, ou le bouillon chaud. On délaye la dose dans une cuillerée, ou autre quantité suffisante, de ces véhicules ; & l'on en fait boire un petit verre, ou gobelet chaud, im-

médiatement après la prise, afin que tout le vomitif soit entraîné dans l'estomac.

Aussitôt que le malade aura commencé de vomir, on lui donnera de tems en tems, quelques verres d'eau tiede, pour faciliter les évacuations. Si, une demi-heure après avoir pris le remede, il n'a que de foibles envies de vomir; il se chatouillera le gosier avec le bout du doigt, ou avec les barbes d'une plume trempées dans de l'huile ou de l'oxycrat; & si ses forces le lui permettent, il fera quelques tours dans sa chambre, pour s'exciter à vomir.

Les évacuations étant finies, on pourra donner au malade quelques cuillerées de vin pur, pour le fortifier. Mais si malgré ce secours il se sent extrêmement foible, on pourra lui permettre de dormir; pourvu néanmoins qu'il ne lui prenne plus que de fausses envies de vomir.

Trois heures après qu'il aura pris le vomitif, on lui donnera un bouillon; & le reste du jour, on lui fera garder un régime de vivre convenable à sa maladie.

Si l'émétique a fait toute son opération par haut; il faudra donner au malade, sept ou huit heures depuis qu'il l'a pris, quelques pilules purgatives, ou plutôt quelques lavemens purgatifs. S'il se sent beaucoup *échauffé*, il usera de gargarisme; ou avalera quelques verres d'une boisson rafraîchissante.

Consultez l'article des REMEDES PASTORAUX.

Il est bon d'observer que, dans les maladies subites, telles que sont la léthargie, l'apoplexie séreuse, la paralysie; & quelquefois aussi dans les vapeurs, & étourdissemens extraordinaires; dans les obstructions, engourdissemens & douleurs de tête insupportables; de même que dans plusieurs autres maladies; on doit saigner le malade, soit du bras, soit du pié, ou de la gorge, selon les indications de la maladie; ou avant l'usage des vomitifs, ou au moins après. Il est à-propos de lui appliquer des véficatoires & les ventouses scarifiées, & de l'exciter par des cordiaux spiritueux. Dans quelques occasions, on fait avaler au malade quelques verres d'une tisanne laxative: enfin on ne néglige aucun des secours que la prudence suggere.

Dans les catarrhes suffoquans, les fluxions de poitrine, les oppressions & hydropisies de poitrine naissantes, les toux & coqueluches opiniâtres, les pleurésies bilieuses & pituiteuses accompagnées d'oppressions violentes & de crachemens sanguinolens; on doit ne mettre le malade à l'usage des vomitifs, que le second ou le troisieme jour après la saignée. On ne lui en donnera d'abord que deux ou trois grains, selon ses forces; on continuera de demi-heure en demi-heure; & sur la fin on ne comptera plus les grains: sans pourtant lui en donner une trop forte dose. On ne cessera point de lui en donner, que la poitrine ne soit dégagée, ou les douleurs appaisées par de suffisantes évacuations. Au reste, il faut faire attention à la qualité des émétiques; & en proportionner les doses selon leur force, & la disposition du malade.

La poitrine étant dégagée, il faudra faciliter l'expectoration par les béchiques; & l'écoulement des humeurs âcres par les diurétiques.

Potion émétique Cordiale pour les Maladies de la Poitrine, dont on vient de parler.

Délayez la dose du vomitif dans huit onces de tisanne; ajoûtez-y vingt-cinq ou trente gouttes d'élixir thériacal, & deux onces de sirop de vin. Faites prendre cette potion par cuillerées, de demi-heure en demi-heure; ayant soin de bien remuer la bouteille à chaque fois. Ce remede purge ordinairement par le bas, sans aucune violence. Dans les intervalles des évacuations, on donnera au malade les bouillons, la gelée, les cordiaux, & les boissons convenables.

Usage des Vomitifs dans les Fievres continues, simples, & intermittentes.

Mêlez la dose du vomitif dans une pinte d'eau; & faites-en boire un demi-setier, ou un verre, à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, ou de demi-heure en demi-heure. Il faut avoir soin de bien remuer la bouteille, avant de verser la liqueur dans le verre, ou dans le gobelet. Si les évacuations sont assez abondantes, après la seconde ou la troisieme prise, on s'arrêtera; mais si l'opération ne se fait pas à la troisieme, on donnera le reste de la pinte. Si l'on n'a pas été assez purgé la premiere fois, on laissera un jour d'intervalle; & le lendemain, on réitérera le même remede: ce que l'on peut faire jusqu'à ce que le levain qui causoit la fievre, ait été entiérement enlevé.

Dans les fievres *tierces* & *quartes*, on prend le vomitif, la veille de l'accès. Mais dans les fievres *tierces quotidiennes*, *doubles tierces*, & *triples quartes*, on le donne au déclin du redoublement; ou six ou huit heures avant le redoublement. Dans les *doubles quartes*, & autres *fievres rebelles* & opiniâtres, on réitere ce remede quatre ou cinq fois de suite.

Dans l'*Incontinence d'Urine*, on donne une dose de vomitif, proportionnée à l'âge & aux forces de la personne. On réitere, tous les huit jours pendant un mois; tous les quinze jours, pendant le mois suivant; & ensuite, de mois en mois, jusqu'à parfaite guérison. On en use de la même maniere dans les fortes *vapeurs*, & dans l'*épilepsie*, hors de l'accès; sans négliger les autres remedes ordinaires, tels que sont la saignée & les bains.

Si l'on veut *purger* le malade *abondamment par bas*, & *exciter seulement un léger Vomissement*; on lui fera prendre d'abord une premiere prise d'une médecine légere composée avec le fenné, la rhubarbe, la manne, & le sel végétal; & deux heures après, on lui donnera une seconde prise de la médecine, avec la moitié de la dose ordinaire du vomitif. Trois heures après on lui fera prendre un bouillon: & il observera le reste du jour le régime que nous avons indiqué ci-devant. *Voyez* encore l'article ÉMÉTIQUE.

A L'ÉGARD *des personnes qui seront Sujettes au Vomissement*: on en examinera à-peu-près la cause. Si l'on vomit des humeurs grasses & visqueuses attachées au ventricule, ou à ses tuniques; on employera la décoction de rave, mêlée d'un peu de miel & de vinaigre. Sinon on s'excitera à l'attirer de l'estomac, en se fourrant une plume dans le gosier. L'on se purgera avec le catholicon double, délayé dans l'eau d'aigremoine, ou de plantain, ou de renouée, ou de roses; réitérant cette purgation, jusqu'à ce que l'on se trouve soulagé.

Si c'est une humeur bilieuse, on usera d'eau tiede, avec trois à quatre cuillerées de jus d'oseille. Sinon on prendra deux onces de vin émétique.

Si le Vomissement dérive de la sympathie du cerveau, du foie, de la rate, de la matrice, des nerfs, ou d'autres endroits, les remedes en sont indiqués à chacun des articles où on traite de ces parties.

Pour le Vomissement qui procede de la matrice,

il faut piler de l'abſinthe & du pouliot, avec de l'huile & du vinaigre; & en frotter ſouvent le dedans du nez. La ſemence d'ache produit le même effet : outre qu'elle empêche le Vomiſſement, ſi on ſe remue, elle fait ſuer.

Remedes généraux pour le Vomiſſement.

I. Prenez un œuf frais : faites-le médiocrement cuire avec la coque dans de l'eau bouillante. Ouvrez-le alors & y délayez la groſſeur d'une feve, de bonne thériaque; & l'avalez.

II. Prenez une dragme de ſel d'abſinthe, une cuillerée du ſuc de limon ou de grenade : mêlez-les enſemble; & l'avalez. [Quinze grains de ſel fixe d'abſinthe, avalés dans une cuillerée de bouillon, arrêtent de rebelles Vomiſſemens de choſes aigres.]

III. Prenez quatre onces d'eau-roſe; & trois onces de ſucre : faites-les cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit diſſout : puis prenez une demi-once de térébenthine de Veniſe; lavez-la avec ſoin & pluſieurs fois avec cette eau; formez-en de petites pilules groſſes comme des pois; deſquelles le malade prendra trois, quatre, cinq, ſix, juſqu'à douze, ſelon que le mal ſe rendra opiniâtre.

Ce remede eſt encore bon contre le Vomiſſement cauſé par la *Colique Néphrétique :* il la ſoulage; ainſi que la *Difficulté d'Uriner.*

IV. Faites une décoction avec le fruit d'épine-vinette; dont vous prendrez un verre.

V. Prenez une cuillerée d'eſprit de ceriſe : & réitérez ſelon le beſoin.

VI. Si le malade ne retient aucunement les remedes liquides (comme il arrive ſouvent), vous lui donnerez une dragme d'aloës lavé ou même nourri d'eau-roſe, ou de ſuc de roſes pâles.

VII. Vous ferez bouillir de la chair de coing dans du vinaigre juſqu'à conſiſtance de bouillie. Puis vous ajoûterez ſur chaque livre, une once de poudre ſoit de racine de ſouchet, ſoit d'écorce d'orange : dont vous prendrez ſoir & matin, la groſſeur d'une noiſette.

VIII. Mettez en poudre très-fine, une dragme de ſemence d'ozeille & de pourpier, deux dragmes de poudre de menthe ſéche, deux dragmes de raclure de corne de cerf, & un ſcrupule de roſes.

Vous vous ſervirez de cette poudre pour prendre avec le bouillon. Ou vous la mêlerez avec un peu de ſirop ou de chair de coing cuite; pour en faire une Opiate.

IX. Vous préparerez un apozeme avec une décoction de racine d'ozeille, de feuilles d'alleluia, & de fruit de berberis : à quatre onces de laquelle potion vous ajoûterez un peu de ſuc d'alleluia; attendu qu'il a une vertu pareille au ſuc de limon. Vous y pourrez mêler un peu de ſucre.

Si vous ajoûtez deux gouttes d'eſprit de vitriol à l'apozeme ſuſdit, vous augmenterez ſa vertu.

X. Une once de ſuc de coings cruds eſt un bon remede pour arrêter le Vomiſſement; ſi vous la donnez à boire, & qu'en même tems vous appliquiez la pomme de coing, cuite & pilée, ſur la région de l'eſtomac.

XI. Si le Vomiſſement ne cede point aux remedes précédens, vous donnerez trois grains de laudanum; que vous mêlerez avec une dragme d'aloës préparé comme ci-deſſus, *n.* VI.

XII. Prenez de l'eau de méliſſe diſtillée.

XIII. Voyez ELIXIR *de Santé . . .* du Frere Capucin : OISEAU *qui ne tient ni par haut ni par bas :* ALOËS : BOUILLON *Amer :* ANIS : BAUME *excellent*, p. 269 : BAUME *de Paracelſe :* DIARRHÉE, *n.* 3 : BISTORTE : ABSINTHE : GELÉE *de Corne de Cerf :* ci-devant, *Obſervations ſur l'uſage des Vomitifs.*

Pour le Vomiſſement Fréquent.

1. Faites cuire dans du vinaigre, des feuilles tendres de frêne : puis les ayant pilé, faites-en un cataplaſme, que vous appliquerez ſur l'eſtomac, ou ſur le ventre.

2. Vuidez un œuf frais, de tout ſon blanc, par le moyen d'un petit trou que vous ferez à la coquille : rempliſſez le vuide, de bonne eau-de-vie; & laiſſez cuire le jaune par l'eau-de-vie; ſans l'approcher du feu. Le malade avalera ce jaune-d'œuf : & ſon Vomiſſement ceſſera.

3. Il y a des perſonnes qui arrêtent le Vomiſſement, en faiſant prendre au malade, du ſuc de baume de jardin; ou de méliſſe; ou l'eau diſtillée de ces plantes.

4. D'autres le guériſſent avec le cataplaſme ſuivant : Faites rôtir une grande croûte de pain, aſſez épaiſſe : trempez-la dans de bon vin rouge; & l'ayant broyée dans un mortier de marbre, ou de bois, pour lui donner la conſiſtance de bouillie épaiſſe, étendez-la ſur un linge; ſaupoudrez-la de cannelle, muſcade & cloux de géroſle; & l'appliquez bien chaudement, ſur l'eſtomac & le ventre du malade. Au défaut des ſuſdites drogues, on peut ſe ſervir de ſarriette, marjolaine, thym, romarin, & autres plantes aromatiques, réduites en poudre.

Pour le Vomiſſement de Sang.

Faites prendre au malade vingt-quatre grains de camphre, mêlés dans quatre onces d'eau diſtillée de plantain. Voyez *Crachement de* SANG.

Il y a quelques filles & femmes à qui il arrive de vomir le ſang à cauſe de la ſuppreſſion de leurs ordinaires. La ſeule ſaignée du pié l'arrêtera; mais voici comment il faudra la pratiquer. A ſix heures du matin, on tirera neuf onces de ſang; à une heure après midi, deux; & à neuf heures du ſoir une & demie; tout du même pié, & par la même ouverture : l'expérience en eſt certaine. Voyez *Pertes de* SANG *des femmes.*

Vomiſſement cauſé par l'Antimoine.

1. Pluſieurs conſeillent de faire prendre au malade, une demi-once de crême de tartre dans un bouillon; ou de faire avaler du vinaigre. Cependant les acides minéraux ſont en général meilleurs dans cette occaſion, que les acides végétaux; qui développent la qualité émétique de l'antimoine.

2. On a l'expérience qu'un bon verre de vin tiede, avec un peu de ſucre & deux gouttes d'eſſence de cannelle, eſt très-propre à arrêter la trop grande action de l'*Emétique.*

Vomiſſement ſur Mer.

Voyez ABSINTHE, *p.* 10, *col.* 2.

VOMITIFS. Voyez VITRIOL *Vomitif :* ÉMÉTIQUE : VOMISSEMENT.

VOMITOIRES. C'eſt la même choſe que VOMITIFS.

V O U

VOUEDE. *Voyez* GUEDE.

VOUSSOIR. On appelle ainſi les pierres qui forment une voûte, ou une arcade. Il y en a qui ſont *à Tête Egale*, c'eſt-à-dire de même hauteur: & d'autres *à Tête Inégale*, comme les carreaux & les boutiſſes pour faire liaiſon. On les nomme en Latin *Cunei*, parce qu'ils ont la forme d'un Coin. La raiſon de la taille des pierres ou Vouſſoirs d'une voûte en forme de coin, eſt que chaque Vouſſoir ayant plus de largeur ſur la convexité de la voûte, qu'il n'en a par en-bas dans la concavité de la même voûte, aucun ne peut être entraîné par ſa peſanteur pour tomber de haut-en-bas: & au contraire plus ils ſont peſans, plus ils tendent à une compreſſion latérale réciproque & générale; ce qui ſuſpend avec plus de ſûreté & de fermeté l'effet de leur peſanteur particuliere, & de toute la maſſe de cette ſorte de conſtruction. Les Vouſſoirs à têtes inégales, ſurtout quand ils reſſemblent à des coins fort aigus, ne peuvent ſervir qu'à la conſtruction des voûtes peu étendues: car dans une voûte d'une longueur conſidérable, ces Vouſſoirs ou coins ſolides doivent être moins aigus; & leurs côtés approcher plus des paralleles que d'une figure de coin ou de pyramide renverſée. Voyez TÊTE *de Vouſſoir*: MONTÉE.

Le *Vouſſoir à Croſſettes* eſt celui qui retourne par en-haut, pour faire liaiſon avec une aſſiſe de niveau.

Un *Vouſſoir à Branches* eſt fourchu, & fait liaiſon avec les pendentifs d'une voûte d'arête.

VOUTE. Corps de Maçonnerie, ceintré par ſon profil; qui ſe ſoutient en l'air par l'appareil des pierres qui le compoſent. On nomme *Double-Voûte* celle qui, étant conſtruite au-deſſus d'une autre pour le raccordement de la décoration extérieure avec l'intérieure, laiſſe une entre-coupe entre la convexité de l'une & la concavité de l'autre; comme au Dôme de S. Pierre de Rome, & à celui des Invalides à Paris. Voyez NAISSANCE *de Voûte*: REINS *de Voûte*: COUPE *de Pierres*: COURONNEMENT.

Une *Voûte en Plein Ceintre*, qu'on appelle auſſi *Berceau Droit*, eſt celle dont la courbure eſt en hémicycle; comme ſont les grands Berceaux de la grande Salle du Palais à Paris. C'eſt ce que Vitruve nomme *Fornix*.

Voûte en Canonniere. Eſpece de berceau, qui n'étant pas contenu entre deux lignes paralleles, eſt étroit par un bout & large par l'autre; comme au grand Eſcalier du Vatican.

La Voûte à Lunettes eſt traverſée dans ſa longueur par des lunettes directement oppoſées, pour en empêcher la pouſſée, ou pour y pratiquer des jours: leſquelles ſont ou en plein ceintre, comme à la Voûte de l'Egliſe du Val-de-Grace; ou en arc parabolique, comme à celle de S. Louis rue S. Antoine à Paris; ou enfin bombées, comme à S. Pierre de Rome.

Une *Voûte Surbaiſſée*, ou *en Anſe de panier*, eſt celle qui eſt plus baſſe que le demi-cercle; comme la Voûte de la Salle des Suiſſes au Louvre. En Latin *Fornix Delumbata*.

On nomme *Voûte Surmontée*, celle qui eſt plus haute que le demi-cercle, afin que la ſaillie d'une impoſte ou corniche n'en cache pas les premieres retombées. En Latin *Fornix Elatior*.

La *Voûte Biaiſe*, ou *de Côté*, eſt celle dont les murs latéraux ne ſont pas d'équerre avec les piés-droits de l'entrée, & dont les vouſſoirs ſont en biais par la tête.

La *Voûte Sphérique* eſt circulaire par ſon plan & par ſon profil. On la nomme auſſi *Cu de Four*.

Voûte en Limaçon. C'eſt toute voûte ſphérique, ronde ou ovale, ſurbaiſſée ou ſurmontée; dont les aſſiſes ne ſont pas poſées de niveau, mais ſont conduites en ſpirale depuis les couſſinets juſqu'à la clef ou fermeture. En Latin *Teſtudo Cochlearis*.

La *Voûte d'Arête* eſt celle dont les angles paroiſſent en-dehors, & qui eſt faite par la rencontre de quatre lunettes égales, ou par deux berceaux qui ſe croiſent; comme aux Portiques des aîles du Château de Verſailles. En Latin *Fornix Angulata*.

Une *Voûte en Arc de Cloître* eſt formée de quatre portions de cercle, & ſes angles ſont en-dedans un effet contraire à la Voûte d'arête. En Latin *Camera*.

Voûte ſur le Noyau. C'eſt celle qui tourne autour d'un cylindre; & qu'on appelle auſſi *Berceau Tournant*: comme dans les deux Tours rondes de l'Orangerie de Verſailles.

On appelle *Voûte d'Ogive*, celle qui eſt compoſée de formerets, d'arcs doubleaux, d'ogives, & de pendentifs; & dont le ceintre eſt fait de deux lignes courbes égales, qui ſe coupent en un point au ſommet. Cette Voûte eſt auſſi appellée *Gothique*, ou à la Moderne: en Latin *Fornix Decuſſata*.

Dans la *Voûte en Compartimens*, la douelle ou le parement intérieur eſt orné de panneaux de ſculpture, ſéparés par des platebandes. Ces compartimens, qui ſont de différentes figures ſelon les Voûtes, & dorés ſur un fond blanc, ſe font de ſtuc ſur celles de brique; comme on en voit au reſte du Temple de la Paix, & dans S. Pierre de Rome. On les fait, en France, de ſtuc ou de plâtre, ſur des courbes de charpente; comme ceux de la coupe de l'Egliſe de l'Aſſomption à Paris, du Deſſein de M. Errard.

En général, par rapport aux VOUSSOIRS, & aux VOÛTES; Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1704; p. 93-4-5-6; ſes *Mémoires*, an. 1712, p. 70 & ſuivantes; l'*Hiſtoire*, an. 1729, p. 75, &c; *an.* 1730, p. 107 & ſuivantes; les *Mém.* an. 1726, p. 216 juſqu'à 236; *an.* 1729, p. 79 juſqu'à 117; *an.* 1730, p. 117, &c; *an.* 1734, p. 149 & ſuivantes juſqu'à 166; le IXe Tome des anciens *Mémoires*, p. 315-6-7-8; l'*Hiſtoire* de la même Académie, an. 1699, au bas de la p. 120; celle de l'*année* 1719, p. 59; les *Mémoires* de la même année, p. 363, &c; ceux de l'*année* 1722, p. 356 & ſuivantes.

VOY

VOYE. *Voyez* VOIE.

VOYEZ, & REVOYEZ: *Terme de Venerie*. Se dit quand on revoit du pié de la bête, par où elle eſt paſſée, pour en faire revoir.

UPP

UPPONNOR. *Voyez* TABAC.

VRA

VRAICQ. *Voyez* VARECH.

URE

UREBEC. *Voyez* LISETTU.

VRI

VRILLES: *Terme de Botanique*. Voyez MAINS.

URI

URINALE: Nom Latin d'une eſpece de Linaire. Voyez entre les *Uſages* de la LINAIRE, *n.* 2.

URINE, ou *Piſſat*. Excrément liquide des

animaux ; dont la veſſie ſe décharge. La matiere de l'Urine eſt de trois ſortes : la premiere vient de toute ſorte de boiſſons : la ſeconde eſt la liqueur ſéreuſe & claire des humeurs qui ſont dans les veines & dans les arteres : la troiſieme vient de la colliquation qui ſe fait des chairs & des graiſſes, qui ſe fondent dans le corps. L'Urine ſe ſépare de la maſſe du ſang par le moyen des glandes des reins : elle paſſe enſuite par de petits conduits qui ſortent de ces glandes dans le baſſinet ; & de-là par les ureteres dans la cavité de la veſſie. *Voyez* VESSIE.

Les alimens liquides, en paſſant dans notre corps, ſubiſſent des changemens dans ſes différentes parties : ils y dépoſent même quelque portion de leur ſubſtance. Lorſqu'une liqueur eſt parvenue dans l'eſtomac, la partie ſéreuſe ſe cuit en y ſéjournant ; & il s'en mêle beaucoup, ſoit avec le ſuc nourricier ſoit avec le ſang. Elle circule enſuite avec le ſang, & diminue par la circulation. C'eſt pourquoi l'Urine doit être un peu moindre en quantité, que les alimens qu'on a pris. En effet, ce qu'il y a de plus actif & de plus ſpiritueux dans la ſéroſité ayant été incorporé avec le ſang ou avec le ſuc nerveux, & la tranſpiration ayant diſſipé beaucoup des autres parties, ce qui reſte doit être moins abondant.

L'Urine eſt compoſée des mêmes humeurs que celles qui ſont partie de la maſſe du ſang : & les alimens liquides la produiſent plus que les autres.

On peut comparer la ſécrétion de l'Urine à celle du petit lait ; & dire que comme le lait, en s'échauffant & en bouillant, ſe déſunit, & qu'il faut peu de choſe pour en ſéparer la ſéroſité ; le ſang très-échauffé venant à paſſer dans les reins, la partie ſéreuſe s'en ſépare de même, & eſt comme précipitée par quelque eſpece de levain : puis elle deſcend dans les ureteres & la veſſie. Elle ſort preſque claire comme de l'eau, quand on a beaucoup bu ; parce qu'au ſortir de l'eſtomac elle n'a pas aſſez longtems circulé avec le ſang, pour y acquérir la couleur de citron ; qui eſt une eſpece de teinture de leſſive, une ſolution des ſels & des ſoufres cuits dans la ſéroſité.

Le chaud augmente la couleur de l'Urine : le froid la lui ôte. La chaleur tempérée y donne la couleur de citron. L'humidité épaiſſit l'Urine : & la ſéchereſſe la ſubtiliſe. Si la chaleur eſt forte, elle fait fondre les humeurs : dont le mêlange avec l'Urine la rend plus épaiſſe.

On ne ſait pas certainement quelle eſt la cauſe dont dépend le plus ou moins de couleur qui eſt ſenſible dans l'Urine. Les uns diſent que c'eſt la diſpoſition actuelle des reins : d'autant que la ſéroſité n'a aucune couleur juſqu'à ce qu'elle parvienne aux reins ; ainſi qu'on le remarque dans la ſaignée, où la ſéroſité ne paroît pas colorée quoiqu'il y ait de la chaleur dans le cœur & le foie où le ſang ſéjourne. Un ſecond ſentiment regarde la couleur de l'Urine comme n'étant que la couleur des humeurs qui coulent mêlangées avec elle : ce qui paroît venir de ce que les ſels & les ſoufres du ſang & le ſuc nourricier ſe ſont diſſout avec la ſéroſité par la digeſtion. D'autres réuniſſent ces deux ſentimens en un ſeul ; & font concourir à la coloration de l'Urine, tant les reins que les humeurs. Il y a une quatrieme opinion, qui veut que l'Urine ſe colore dans la partie gibbeuſe du foie : mais cela paroît être propre à certaines maladies, où les Urines ſont chargées de la couleur du foie & de la véſicule du fiel, lorſque ces parties ſont viciées. C'eſt ce qu'on obſerve dans le ſcorbut invétéré. Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, année 1701, p. 208.

L'Urine eſt de la nature des ſubſtances ſavonneuſes : & contient un ſel très-volatil, une huile fort ſubtile, & une terre extrêmement fine. Ce ſel eſt preſque alkalin ; cette huile eſt bien âcre ; cette terre peut s'unir, & former des concrétions pierreuſes. De-là vient la néceſſité de cette excrétion, qui produit des maux cruels ſi elle eſt arrêtée ; & qui cauſe même beaucoup d'infirmités lorſqu'elle n'eſt point aſſez abondante. Elle communique alors au ſang une acrimonie alkaline, qui piquote & irrite les fibres du cerveau. De-là les inquiétudes, la triſteſſe, l'inſomnie, le vertige, l'engourdiſſement dans l'exécution des fonctions animales. Si cette liqueur coule en trop grande quantité, elle deſſéche le ſang, & l'appauvrit ; elle occaſionne la maigreur, l'atrophie, & une ſoif extrême ; & le cerveau, privé de la quantité d'eſprits qui lui eſt néceſſaire, n'eſt plus ſuſceptible d'une ſuite d'idées.

Indications que l'on peut tirer des Urines.

Pour examiner l'Urine il faut ne pas être au ſoleil : on la verroit plus claire & plus brillante qu'elle ne ſeroit réellement. Si elle demeuroit quelque tems expoſée au ſoleil, la chaleur la troubleroit, & empêcheroit qu'il ne s'y fît un ſédiment : au moyen de quoi on ne pourroit en tirer aucune induction poſitive. Il en eſt de même de la laiſſer près du feu : le froid en altéreroit auſſi la ſubſtance. Par conſéquent une des premieres maximes eſt de tenir dans un lieu tempéré l'Urine ſur laquelle on veut faire des obſervations.

Après l'avoir d'abord conſidérée, il faut remuer le vaſe où elle eſt, afin de voir ſi l'hypoſtaſe ou ſédiment monte & deſcend avec légéreté. Auquel cas ce ſera un ſigne de coction & digeſtion. Dans le cas où le ſédiment eſt délié & preſque imperceptible, il faut poſer derriere le vaiſſeau ſoit la main ſoit un morceau de drap obſcur.

Il vaut toujours mieux conſidérer l'Urine au grand jour, qu'aux lumieres.

D'habiles Naturaliſtes prétendent qu'on ne peut pas bien connoître l'Urine un inſtant après qu'elle a été rendue ; & qu'il faut la laiſſer repoſer quelque tems, c'eſt-à-dire environ une heure : pendant lequel intervalle elle fait ſon ſédiment, ſon cercle, ſon écume, &c. Ces Auteurs diſent auſſi qu'un plus long repos en altere la ſubſtance : d'où vient que la couleur n'eſt plus la même ; que l'Urine devient plus épaiſſe ; que le ſédiment ſe déſunit ; enfin qu'il ſurvient pluſieurs autres changemens. Néanmoins comme on a l'expérience que les principes ne ſe développent pas avec une égale promptitude dans toutes ſortes d'Urines, il y a des perſonnes qui n'en font l'inſpection qu'après deux bonnes heures de repos. D'autres veulent qu'on obſerve d'abord l'Urine toute récente ; & qu'enſuite on y revienne, au bout d'une heure, de deux, & de trois.

On ne s'attache ordinairement à examiner que la premiere Urine du matin : parce qu'on ſuppoſe qu'alors le foie & l'eſtomac ont entiérement digéré les alimens qui ont été pris le ſoir précédent : quoiqu'il ſoit vrai que la digeſtion eſt plus ou moins lente, ſelon le tempérament, l'uſage, & la maniere de vivre. Cette premiere Urine attire ſpécialement l'attention, parce que la digeſtion parfaite détermine à l'excrétion d'une Urine chargée des ſucs qui dominent alors. Au lieu qu'après cette premiere excrétion, le ſurplus de l'Urine ſéjourne dans la

veſſie, s'y échauffe & ſe deſſéche ; ce qui altere ſa couleur. Au reſte une autre raiſon eſt que la digeſtion eſt cenſée mieux faite pendant le repos de la nuit, que pendant le jour ; où l'exercice & les occupations diviſent trop les forces dont le concours réuni eſt néceſſaire pour bien digérer.

Galien ne laiſſe pas de conſeiller l'inſpection de l'Urine de l'après-midi, comme celle du matin.

La ſaiſon doit entrer en compte dans le prognoſtic des Urines. Car, par exemple, toutes choſes étant d'ailleurs égales, l'Eté leur communique plus de couleur.

Toutes les nuances de couleurs qu'elle contient, depuis le blanc juſqu'au jaune plus ou moins citronné, dénotent que le froid domine dans le corps. Il en eſt de même preſque toujours des degrés de teinte dont elle eſt chargée, depuis la couleur verte juſqu'à la noire. Mais c'eſt le chaud qui domine, lorſque l'Urine eſt entre le jaune & le verdâtre. Pour un plus grand détail on peut conſulter *Le Miroir des Urines*, par Davach De la Riviere ; dont il y a eu à Paris une quatrieme édition en 1752, *in*-12, chez Cavelier, Delaguette, & d'Houry.

Propriétés de l'Urine.

L'Urine eſt déterſive. Elle ſert aux Teinturiers pour préparer leurs étoffes, avant de les mettre en couleur. Ils l'emploient au lieu de chaux dans les cuves de bleu. On s'en ſert auſſi à augmenter la fermentation du paſtel. Quelques Blanchiſſeuſes en mêlent dans leurs leſſives ; mais elle donne au linge une odeur, qu'il conſerve longtems. Nombre d'expériences atteſtent que l'Urine eſt excellente pour fumer les terres. C'eſt pourquoi en Hollande & en pluſieurs autres endroits, on conſerve l'Urine des beſtiaux auſſi ſoigneuſement que les plus gros excrémens. Voyez AMENDER, *n.* 27.

Rétention, ou *Suppreſſion*, *d'Urine.*

Cet accident, fort incommode, toujours douloureux, & dont les ſuites ſont ſouvent redoutables, peut avoir différentes cauſes. Tantôt ce ſont des matieres glaireuſes ; un phimoſis ou autre gonflement dans quelqu'un des canaux qui ſervent à l'excrétion de l'Urine : d'autres fois quelques corps étrangers qui forment obſtacle à ſa ſortie ; tels que la Pierre, la Gravelle, des lambeaux de la membrane interne de la veſſie, &c. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1704, p. 29 ; *an.* 1714, p. 22-3 ; & *an.* 1718, p. 32.

On nomme *Dyſurie* l'excrétion pénible & douloureuſe de l'Urine, lorſqu'il y a une ſenſation incommode de chaleur.

La *Strangurie*, dont nous avons parlé dans l'article VESSIE, n'eſt proprement qu'un degré plus violent de Dyſurie.

Quand la ſuppreſſion d'Urine eſt totale, ou preſque totale, on la nomme *Iſchurie*. Si les reins ne filtrent pas l'Urine qu'ils doivent fournir à la veſſie : c'eſt ce qu'on appelle *Suppreſſion*. Dans le cas où les viſceres, la veſſie, ſon cou, & l'urethre, ne permettent pas la ſortie de l'Urine ; ce défaut eſt ſimplement *Rétention* ou *Difficulté*.

Remedes pour la Difficulté ou *Rétention d'Urine.*

1. Prenez un gros citron ; faites-le cuire ſous la braiſe. Quand il ſera cuit, appliquez-le chaud ſur la veſſie, (ſans cependant qu'il puiſſe brûler) : arrêtez-le avec une ſerviette ou avec un bandage. Le malade urinera bientôt.

2. Trempez une ſerviette ou autre linge, dans de l'eſprit de vin ; & l'appliquez ſur le bas ventre.

3. Pilez du cerfeuil avec de l'eau-de-vie ; & l'appliquez en cataplaſme ſur le bas ventre.

4. Faites cuire du creſſon d'eau dans d'excellent vin blanc ; & appliquez-le bien chaud ſur le bas ventre.

5. Pilez des raves dans un mortier, & appliquez-les ſur le champ, au même endroit.

6. L'on peut faire un cataplaſme avec cinq ou ſix porreaux ; fricaſſés avec de l'huile de ſcorpion, & pilés enſuite dans un mortier. Il faut les appliquer, le plus chaudement qu'il eſt poſſible, ſur les reins de la perſonne incommodée.

7. Prenez des porreaux, feuilles & racines : faites-les ſécher ; & les ayant réduit en poudre, faites-en prendre dans du vin blanc.

8. Faites ſécher les feuilles de la plante nommée Verge d'or : les ayant réduit en poudre ſubtile, mettez-en une dragme dans un œuf frais, cuit mollet ; & faites-le avaler au malade. Réitérez le même remede, trois ou quatre jours de ſuite, le matin à jeûn.

9. Faites infuſer une poignée de cerfeuil, ou de pimprenelle, dans un verre de vin blanc, & autant d'eau de riviere, ou de fontaine : paſſez l'infuſion ; & y mettez une bonne cuillerée de miel de Narbonne. Faites prendre de cette infuſion au malade, trois ou quatre jours de ſuite, le matin à jeûn.

10. Prenez la tige & les feuilles des feves, un peu avant leur maturité, (la petite eſpece eſt la meilleure). Les ayant bien nettoyé, faites-les ſécher & brûler dans un lieu net. Faites-en infuſer la cendre, pendant ſix heures, dans un bon verre de vin blanc ; & avalez cette infuſion, après avoir bien remué le vaiſſeau. *Voyez* FEVE, p. 38 & 39.

11. Faites prendre une dragme de karabé, ou ambre jaune, réduite en poudre & délayée dans un verre de vin blanc : Voyez, entre les Maladies du CHEVAL, p. 582.

12. Faites avaler un fiel de carpe, ſans l'écraſer, dans une cuillerée de vin rouge, ou de bouillon : ce remede paſſe pour infaillible.

13. On dit avoir réuſſi en faiſant prendre la cervelle d'une pie, réduite en poudre, & mêlée dans un verre de vin blanc.

14. La décoction de lierre terreſtre, bue à jeûn, pendant quelques jours, y eſt un excellent remede.

15. Prenez des coquilles de limaçons : nettoyez-les ; faites-les ſécher ; & les réduiſez en poudre. La doſe de cette poudre eſt de deux dragmes ; qu'il faut prendre le matin à jeûn, dans du vin blanc trempé de moitié d'eau. On peut en même tems uſer d'une décoction de cendres de genêt dans du vin blanc ; laquelle ſe doit faire dans un pot neuf verniſſé. Il faut faire bouillir le mêlange, l'eſpace d'un quart-d'heure, ou environ, à un petit feu clair. La décoction étant faite, on la laiſſe repoſer pendant la nuit : & l'ayant paſſé le matin par un linge, on en prend quatre ou cinq onces.

16. Prenez creſſon de riviere, deux poignées ; coquerelles ou graines d'alkekenge, deux douzaines ; deux gros oignons blancs coupés chacun en quatre ; & deux bonnes pincées de crême de tartre. Faites bouillir le tout enſemble, dans un pot de terre verniſſé, avec une pinte de bon vin blanc,

jusqu'à diminution d'un demi-setier. La dose est d'un verre, plusieurs matins de suite, à jeûn.

17. Faites sécher trois mouches à miel : & les ayant réduit en poudre, prenez-les à jeûn, dans un verre de vin blanc. On a fait une heureuse expérience de ce remede. [Mais il doit n'être employé qu'avec prudence. Il en est de même des Cantharides ; que l'on fait calciner pour en tirer, avec du vinaigre, un sel très-actif, dont on donne douze à seize grains, afin d'exciter l'Urine, & de diminuer les dépôts glanduleux, scrophuleux, &c.]

18. Faites infuser une once de graine de lin, dans une livre d'eau de fontaine, sur les cendres chaudes : coulez l'infusion ; & faites-en prendre un verre le matin, un autre l'après-dîner, & un troisieme en se couchant : on peut même en user ordinairement. Ce remede est très-éprouvé.

19. Prenez dix ou douze plantes de corne de cerf sauvage : pilez-les bien dans un mortier : & les ayant fait tremper pendant deux heures, dans trois doigts de vin blanc, passez la liqueur par un linge ; puis faites-la boire au malade.

20. Prenez une poignée de petite renouée. Après l'avoir lavé, faites-la sécher entre deux linges. Puis la mettez dans un pot neuf vernissé ; & par-dessus versez un pot de vin blanc ; que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié. Vous en donnerez à boire un verre, à jeûn.

21. *Voyez* DIURÉTIQUE : *Remedes pour le* VOMISSEMENT, *n.* III : ORTIE *Blanche*, p. 778 : GRAVELLE, *n.* XVI, & XLI : GERMANDRÉE, p. 188, col. 2 : *Remedes contre la* PIERRE, *n.* 9 : POUDRE *Néphrétique :* BERLE.

22. Buvez de la décoction en vin blanc, de racines de raves, ou de parelle, ou de chardon à cent têtes, ou d'*enula campana*, ou d'aubepin, ou d'asperges, ou de chiendent, ou d'arrête-bœuf.

23. Salmuth rapporte qu'après une suppression d'Urine, causée par des douleurs néphrétiques, un homme devint enflé par tout le corps ; & que la sueur dissipa ces matieres qui causoient le gonflement, & facilita la sortie du Calcul. Voyez l'*Anatomie d'Heister*, Ed. de M. Senac ; à la fin de ce qui concerne la Vessie.

24. On est souvent obligé d'introduire la Sonde par le canal de l'Urine. Il est utile alors d'emplir de beurre le bout de cet instrument. Voyez l'*Hist. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1700, p. 39.

25. La saignée, particuliérement celle du pié, est souvent un prompt remede dans les cas pressans de suppression d'Urine.

26. L'écorce de peuplier blanc, prise en poudre au poids d'une once, fait uriner ceux qui ne pissent que goutte à goutte.

La graine de sureau fait le même effet.

Les feuilles ou la graine du petit houx, bues dans du vin, font uriner ; & guérissent quand on ne pisse que goutte à goutte : les jeunes pousses de cette plante, mangées comme des asperges, sont excellentes pour cela.

27. *Voyez* l'article VINS MÉDICINAUX.

28. On sent quelquefois de la *difficulté d'Uriner, après avoir bu de la Bierre trop nouvelle.* Il est aisé de se soulager, en buvant un peu d'eau-de-vie.

Remedes pour l'Ischurie.

I. Dans quelque saison, ou à quelque âge que l'on soit attaqué de l'ischurie, la saignée sera toujours nécessaire ; faisant prendre ensuite une once de casse mondée, avec une demi-once de manne fondue dans un verre de décoction de mauves. Un ou deux jours après la purgation, l'on fera avaler dans un bouillon deux dragmes de résine de pin : ce que l'on continuera pendant plusieurs jours les matins à jeûn.

II. L'on appliquera sur le ventre, de la pariétaire & du seneçon avec une gousse d'ail ; l'un & l'autre cuits dans du vin. En même tems l'on pourra frotter le nombril, de quelques gouttes d'huile de scorpion. Entre les repas on usera d'une tisanne faite avec des feuilles d'aigremoine, ou de racines d'asperges.

III. Deux fois la semaine, en se couchant ou en se levant, on avalera trois onces d'eau distillée d'oignons blancs, mêlée avec une once de sirop violat, ou de guimauves, ou de capillaires ; ou avec un peu de sucre.

IV. Lorsque l'ischurie se déclare pendant l'*inflammation des intestins, ou de la matrice*, l'on meurt en sept jours ; à moins que la fievre ne survienne : laquelle ouvre le passage à l'Urine. C'est pourquoi il faudra promptement tirer du sang, seulement du bras ; & purger le lendemain avec de la casse & du sirop de roses pâles dissouts dans un verre de décoction de mauves ou de violettes, ou de petit lait : sinon avec deux onces de manne, dans un bouillon.

Après cela on donnera souvent des lavemens composés de lait, de jaunes-d'œufs, & de sucre rouge ou de cassonade, ou de miel de nénufar. Ensuite l'on fera user, par intervalles, d'une tisanne faite avec des feuilles d'aigremoine, des racines de fraisier, de réglisse & d'asperges : ou on donnera, soir & matin, une prise d'émulsions faites avec les quatre semences froides, & du sirop violat, ou de nénufar, ou de capillaire.

On fera prendre quelques juleps, le matin ou le soir, composés avec deux onces d'eau de mauves, autant d'eau de violettes, ou de leur décoction mêlée avec une once de sirop d'althea, ou de pavots blancs, ou de nénufar.

Sinon l'on donnera quatre onces d'eau de pariétaire ; ou deux onces de son bien épuré, avec une once de bonne huile d'olives, ou d'huile d'amandes douces, & une once de sirop de guimauve ; y ajoûtant un jus de citron.

Tous les jours avant le dîner, faites avaler une demi-once de casse mondée : ou faites manger, à l'entrée des repas, du fromage mou, sans sel.

Ardeur d'Urine.

L'ardeur d'Urine est une grande chaleur que l'on ressent à l'endroit destiné à la sortie de l'Urine ; & en même tems une difficulté d'uriner. *Voyez* GONORRHÉE.

Si cette ardeur vient d'avoir bu de la bierre trop nouvelle, on s'en guérit en buvant un peu d'eau-de-vie ; qui facilite l'écoulement.

Pour les autres cas, qui ne sont point vénériens : 1°. Prenez semences de pourpier, de chicorée, & d'autres herbes rafraîchissantes, deux dragmes de chaque ; graine de sebestes, deux onces ; fleurs de violettes, & de nénufar, de chacune une dragme ; safran, une dragme ; jusquiame blanc, demi-dragme. Vous ferez bouillir le tout ensemble, jusqu'à diminution d'un tiers de la liqueur : puis l'ayant passée, vous mêlerez une once de sirop violat dans six onces de cette colature ; & ferez boire ce mêlange au malade, dès le grand matin. Vous réitérerez autant qu'il sera nécessaire.

2. Faites

2. Faites une émulſion, ou une décoction, ou un bouillon, avec les quatre grandes ſemences froides.

3. L'eau diſtillée, ou la décoction, des fleurs de mauve & guimauve, mais principalement des mauves roſes, ſont très-propres pour la même incommodité : de même que les ſirops violat, & roſat ; & le ſirop, ou l'eau diſtillée, de nénufar.

Diabete, ou *Incontinence d'Urine.*

Cette maladie eſt une abondante décharge d'Urines épaiſſes & laiteuſes. On dit aſſez ordinairement que c'eſt une maladie des reins : mais le foie en eſt preſque toujours le véritable ſiége ; & un défaut de la bile, l'origine.

Elle vient quelquefois de s'être livré avec trop d'ardeur aux plaiſirs de l'amour. Mais elle attaque ordinairement ceux qui, ſans faire d'exercice, s'adonnent aux liqueurs vineuſes, & qui enſuite (par inſtinct, ou par raiſonnement) étanchent leur ſoif à force de rafraîchiſſans. Le ſel qui doit entrer dans la compoſition de la bile, ne s'y trouve plus en aſſez grande quantité : les parties huileuſes ne ſauroient ſe mêler avec les aqueuſes ; celles-ci abondent, & prennent leur cours par les paſſages urinaires élargis : les huiles les plus fines paſſent avec elles ; tandis que les groſſieres s'épaiſſiſſent de plus en plus, bouchent les plus petits vaiſſeaux du foie, & y forment des concrétions dures & graiſſeuſes. Auſſi trouve-t-on, dans le foie de ceux qui meurent de cette maladie, des amas de graiſſe pareils à ceux qu'on rend par les ſelles dans des jauniſſes confirmées.

Il y a auſſi une Incontinence d'Urine, qui provient de ce que le ſphincter du cou de la veſſie a perdu ſon reſſort par l'extenſion que lui a cauſée ſoit une inflammation ſoit quelque autre choſe : deſorte qu'ayant été une fois forcé, il ne peut plus ſe remettre, ni refermer le paſſage, quoique les accidens qui l'ont ſi fort dilaté aient ceſſé.

L'Incontinence d'Urine a des effets ſurtout conſidérables pendant le ſommeil : enſorte que l'on *piſſe au lit.*

Remedes.

1. Prenez ſemence d'orties, une demi-once ; maſtic en larmes, demi-once ; farine de ſeigle, deux onces : pilez bien la ſemence & le maſtic, chacun à part : puis mêlez-les enſemble ; & les incorporez avec la farine : pour en faire, avec un peu d'eau chaude ou froide, une pâte ; dont vous formerez ſept ou huit petits gâteaux, que vous ferez cuire au four ou ſous la cendre. La perſonne incommodée en mangera un, tous les ſoirs, pendant ſept ou huit jours.

D'autres, après avoir pulvériſé une once de graine d'ortie, & une demi-once de maſtic, en forment des pilules avec ſuffiſante quantité de ſirop de plantain. On en prend, ſoir & matin, le poids de deux dragmes ; plus ou moins, ſuivant l'âge.

2. On prend de la fiente de rat ou de ſouris ; on la réduit en poudre ; & on met une dragme de cette poudre dans un bouillon : il faut continuer pendant trois matins de ſuite.

3. Il y a des gens qui font ſécher au four la chair de rat, ou de ſouris ; puis l'accommodent en ragoût : pour que la perſonne incommodée en mange.

L'on en fait auſſi des pâtés.

☞ 4. J'ai vu un adulte d'environ vingt ans, guéri de cette indiſpoſition, en dix à douze jours, par le ſeul uſage de Creſſon Alenois ; dont il mangea une bonne poignée toute crue, pour ſon ſouper, avec du pain, ſans autre choſe, & but du vin pur par-deſſus. Ce remede l'échauffa beaucoup : des bouillons de creſſon de fontaine calmerent la chaleur. Depuis il n'éprouva plus aucun retour de cette indiſpoſition qui ſubſiſtant depuis près d'un an, produiſoit des évacuations prodigieuſement abondantes, une leucophlegmatie, & une hydropiſie univerſelle déja ſenſible.

5. Faites infuſer dans l'eau ferrée, une dragme de poudre d'écreviſſes ſéchées au four, & une demi-dragme d'oliban ou encens mâle, avec un peu de ſucre : & faites uſer de cette eau à la perſonne incommodée, pour ſa boiſſon ordinaire.

6. Réduiſez du maſtic en larmes, en poudre ſubtile : l'ayant paſſée par un tamis fin, délayez-en un gros dans un verre de bon vin rouge ; & faites-le boire, le matin à jeûn, deux ou trois jours conſécutifs.

6. Voyez, ci-deſſus, *p.* 843, *col.* 2.

Taches d'Urine ſur les Etoffes.

Voyez, dans l'article TACHE, le moyen de les ôter.

U R S

URSINA *Radix.* Voyez MEUM.

U R T

URTICA. *Voyez* ORTIE.

U R U

URUCU. *Voyez* ROCOU.

URUS : & URUS-*no-ki.* Voy. TOXICODENDRON, *n.* 4.

U S A

USAGERS : *Terme de Forêts.* Ce ſont ceux qui ont droit, par Uſage, dans un bois, ſoit d'y abattre des arbres, ſoit d'y mettre des beſtiaux en pâture.

Le Droit d'Uſage s'étend à certaines *Prairies.* Ces endroits qui appartiennent en commun aux habitans de certains cantons, ſe nomment *Communes* & *Communaux.* Voyez COMMUNES.

U S É

USÉ. Qui n'eſt plus en état de fournir.

Une *Terre Uſée* eſt celle qui devient infertile, à force d'avoir rapporté. Il eſt néceſſaire de la bonifier par des engrais. Voyez *s'*USER.

On dit qu'une *Vente* eſt *Uſée ;* quand on en a enlevé tout le bois.

*s'*USER : *Terme d'Agriculture.* C'eſt la même choſe que *s'Effriter*, ou *s'Effruiter.* Il marque la ſtérilité ſurvenue à une terre qui a trop longtems porté ſans avoir eu d'amendement, ou de repos. *Voyez* USÉ.

U S N

USNEE. *Voyez* MOUSSE, *n.* 2 & 5.

U S Q

USQUEBAUGH ; *Scubat ;* ou *Eſcubat.* Liqueur dont on fait grand uſage en Irlande & en Angleterre.

On dit qu'en voici la Compoſition.

Prenez deux onces de ſafran oriental, une once de coriandre, une once d'anis verd, & autant de baies de genevrier, deux gros de cannelle, une once & demie d'amandes douces mondées de leur peau, huit onces d'angélique confite, quatre grains d'ambre gris, une once & demie de zeſts de citron. Réduiſez en poudre ce qui en eſt ſuſceptible. Mettez infuſer le tout, pendant douze jours, dans ſix livres de bonne eau-de-vie : & remuez de tems en tems. D'un autre côté faites bouillir, pendant un quart-d'heure, trois livres de ſucre bien rafiné, dans ſix livres d'eau de fontaine. Puis colorez ce ſirop avec deux gros de cochenille en poudre. Le ſirop étant bien cuit, & refroidi, vous mêlerez de l'eau de fleurs d'orange, & de l'eau de méliſſe, une once de chacune, dans la colature de l'infuſion ſuſdite : que vous filtrerez enſuite ; puis mêlerez avec le ſirop ; & les ayant bien agité enſemble, laiſſerez clarifier.

U S T

USTENSILE. *Voyez* UTENSILE.

U S U

USUELLE (*Plante*), ou *d'Uſage*. Plante dont on connoît les vertus ou propriétés pour les différens uſages de la vie ; principalement pour la Médecine. Pierre J. B. Chomel a donné un *Abrégé de l'Hiſtoire des Plantes Uſuelles :* réimprimé à Paris, chez D'Houry, avec des changemens, en 1761, trois volumes *in*-12. Avicenne, Meſué, Hoffmann, Manget, & beaucoup d'autres, ont pareillement publié des Traités ſur les Plantes Uſuelles, ou Officinales.

U T E

UTENCILE ; ou UTENSILE ; que l'on écrit encore *Uſtenſile :* Terme de Droit Militaire. Signifie les meubles que les hôtes ſont obligés de fournir aux ſoldats qu'ils logent : ſavoir, un lit avec des draps, un pot, un verre, une écuelle.

L'*Utenſile* ſe fournit quelquefois en argent : & en ce ſens, *Utenſile* ſe dit du ſubſide que les Paroiſſes ſont obligées de payer pour l'Utenſile, lorſque les Troupes qui y devroient loger n'y logent point.

On appelle *Billets d'Utenſile*, les Billets dont le payement eſt aſſigné ſur le Droit d'Utenſile.

Le Droit Militaire de l'Utenſile eſt bien fondé ; puiſque nous ne devons point regretter ce que nous faiſons en faveur de ceux qui défendent au prix de leur ſang, nos biens, nos enfans, notre liberté, & notre vie.

UTENSILE ſe dit des petits Meubles de ménage, ſervant particuliérement à la cuiſine ; comme pots, plats, aſſiettes, chauderons.

On le dit auſſi des Vaiſſeaux qui ſervent à établir des Manufactures ; comme des Sucreries, des Salines.

U T I

UTILE. C'eſt tout ce dont on peut tirer avantage.

On appelle *Domaine Utile*, les fruits, les revenus, d'une Terre : par oppoſition à la *Seigneurie Directe ;* qui n'a que la ſupériorité & la mouvance.

U T R

UTRICULAIRE, ou *Véſiculaire* (*Subſtance*). Malpighi a donné ce nom à une partie intérieure des plantes, qui forme la pulpe des fruits ou le tiſſu véſiculaire ou parenchymateux des plantes. Conſultez la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, L. 1, c. 2, art. 4.

UTRICULE : en Latin UTRICULUS. Petite Veſſie ou Bourſe. Les Botaniſtes emploient quelquefois ce terme pour déſigner la capſule des Burſa Paſtoris, des Alyſſon, des Thlaſpi, & quelques autres ; ou les ſommets des étamines.

U V A

UVA. *Conſultez* l'article VIGNE.

V U E

VUE ; ou *Veue*. Organe qui nous rend ſenſibles les couleurs, les formes, certaines diſtances, le volume des corps, &c. *Conſultez* l'article ŒIL.

Point de VUE. Conſultez le mot POINT.

VUE. Signifie *en Juriſprudence* & *en Architecture*, une ouverture, ou fenêtre ; par laquelle on voit dans les lieux voiſins. On ne peut *Ouvrir des Vues* ſur ſon voiſin, ſans titre ; parce que c'eſt une ſervitude, une fâcheuſe dépendance, d'être expoſé aux yeux de ceux qui nous ſont étrangers ou peut-être odieux.

La Coutume de Paris appelle auſſi ces ouvertures, *Bées*.

Par la même Coutume, & celle de Normandie, nul ne peut *Percer des Vues* ou fenêtres dans un mur mitoyen, ſans le conſentement de ſon voiſin. Et même celui à qui ſeul le mur appartient, & qui joint immédiatement l'héritage de ſon voiſin, ne peut y faire ni Vue, ni lumiere, ni fenêtre, qui ne ſoit à ſept ou neuf piés de hauteur, & à verre dormant, & fer maillé.

Les *Vues d'Appui* ſont à trois piés d'enſeuillement & au-deſſous : en Latin *lumina*.

La *Vue*, ou le *Jour de Coutume ;* qu'on nomme auſſi *Vue Haute ;* eſt, dans un mur non mitoyen, une fenêtre qui a ſon appui à neuf piés d'enſeuillement du rez-de-chauſſée, pris au dedans de l'héritage de celui qui en a beſoin ; & à ſept pour les autres étages ; ou même à cinq ſelon l'exhauſſement des planchers ; le tout à fer maillé & verre dormant. Ces ſortes de Vues ſont encore appellées parmi les Architectes & les Juriſconſultes, des *Vues Mortes ;* parce que la Vue eſt tellement bornée en-dedans, qu'on ne reçoit que la lumiere, mais on n'a pas la faculté de regarder dehors ce qui eſt ſoumis à ces manieres de fenêtres dans l'héritage du voiſin, qui reſte libre ſans être expoſé à la Vue étrangere. *Voyez* JOUR.

On nomme *Vue de Servitude*, celle qu'on eſt obligé de ſouffrir, en vertu d'un titre, qui en donne la jouiſſance à autrui. *Conſultez* le mot SERVITUDE.

Toute cette matiere ſe réduit clairement à deux choſes : d'une part, un droit de voir, ou de Vue, hors de notre domaine, ſur le domaine d'autrui : de l'autre part, la ſervitude & l'incommodité d'être ſoumis à la Vue d'autrui, ſans avoir le droit & le pouvoir de ſe plaindre & de s'y oppoſer ; parce que cette ſervitude eſt venue, non que le voiſin ait eu deſſein dès le commencement de vous incommoder, mais de ce qu'il avoit depuis longtems ſa maiſon éclairée & percée du côté où vous êtes venu vous placer : celui qui a droit de Vue n'a rien innové ;

c'eſt vous qui venez vous ſoumettre volontairement à ſa Vue.

La *Vue de Souffrance* eſt celle dont on a la jouiſſance par tolérance, ou par le conſentement d'un voiſin; & ſans titre.

On appelle *Vue Droite*, celle qui eſt directement oppoſée à l'héritage, maiſon, ou place d'un voiſin. Elle ne peut être à hauteur d'appui, s'il n'y a ſix piés de diſtance, pris du milieu du mur mitoyen juſqu'à la même Vue: mais ſi elle eſt ſur une ruelle, qui n'ait que trois ou quatre piés de largeur, cette hauteur ſuffit; parce que c'eſt un paſſage public.

Une *Vue de Côté* eſt priſe dans un mur de face; & diſtante de deux piés du milieu d'un mur mitoyen en retour juſqu'au tableau de ſa croiſée. On la nomme plutôt *Bée*, que *Vue*.

Vue Dérobée. C'eſt une petite fenêtre pratiquée au-deſſus d'une plinthe ou d'une corniche, ou dans quelque ornement; pour éclairer en abat-jour des entreſoles ou petites pieces, & pour ne point corrompre la décoration d'une façade.

Vue Enfilée. Fenêtre directement oppoſée à celle d'un voiſin; étant à même hauteur d'appui.

On nomme *Vue Supérieure*, celle qui étant à ſix piés d'un mur mitoyen, domine ſur l'héritage d'un voiſin, à cauſe de ſon exhauſſement. Lorſque ces ſortes de vues ſont élevées par indiſcrétion, comme pour voir dans une Maiſon Religieuſe, on les fait condamner & murer par autorité de Juſtice; parce qu'elles ſont inſultantes & déraiſonnables.

Vue de Terre. Eſpece de ſoupirail au rez-de-chauſſée d'une cour, ou même d'un lieu couvert: qui ſert à éclairer quelque piece d'un étage ſouterrain, par le moyen d'une pierre percée d'une grille, ou d'un treillis de fer.

Vue Faîtiere. Se dit de tout petit jour; comme d'une lucarne, d'un œil de bœuf; pris vers le faîte d'un comble, la pointe d'un pignon, &c.

Vue de Proſpect. C'eſt une vue libre; dont on jouit par titre ou par autorité ſeigneuriale, juſqu'à certaine diſtance & largeur: devant laquelle perſonne ne peut bâtir, ni même planter aucun arbre.

La *Vue d'un Bâtiment*, en eſt l'aſpect: qu'on nomme *Vue de Front*, lorſqu'on le regarde du point du milieu; *Vue de Côté*, lorſqu'on le voit par le flanc; & *Vue d'Angle*, par l'encognure: en Latin *Proſpectus*.

Vue d'Oiſeau. C'eſt la repréſentation d'un plan relevé en perſpective, ſuppoſé vu en l'air; c'eſt-à-dire, comme quelqu'un le verroit s'il étoit ſuſpendu en l'air comme un oiſeau. On appelle auſſi cette ſorte de vue, VUE *d'Aigle*.

Vue à-Plomb. C'eſt une inſpection perpendiculaire du deſſus des combles & terraſſes d'un bâtiment, conſidérés dans leur étendue ſans raccourci; ce que quelques-uns nomment improprement *Plan des Combles*.

U V E

UVÉE. Partie de l'œil: dont le principal uſage eſt de ſe contracter ou dilater, ſelon que la lumiere y fait une plus forte ou plus foible impreſſion. Une lumiere très-vive la contracte extrêmement: cette membrane au contraire ſe dilate beaucoup lorſque l'œil eſt placé dans un lieu obſcur. *Voyez* l'article ŒIL.

Il y a des chevaux, dont l'organe eſt altéré au point d'être comme aveugles en la préſence du ſoleil, de ne pas fermer les paupieres lorſqu'on leur touche alors les yeux, & de broncher fréquemment dans les endroits où le ſoleil donne: au lieu que rentrés dans l'écurie, ils ferment l'œil & ſecouent la tête ſitôt qu'on en approche le doigt; & marchent très-bien & d'un pas aſſuré pendant la nuit & par un tems couvert; parce que leur prunelle ſe dilatant alors, les rayons de la lumiere ne ſont plus interceptés.

V U I

VUIDANGE: *Terme de Forêt.* La Vuidange des Bois eſt l'Enlevement des bois dont on s'eſt rendu adjudicataire. *Voyez* VUIDER: VENTE.

VUIDANGE: *Terme de Médecine.* Conſultez l'article ARRIERE-FAIX.

VUIDER; ou *Vider.* On dit en Fauconnerie *Vuider un Oiſeau*; pour dire, le Purger.

On dit auſſi *Faire Vuider le Gibier*: pour dire, le faire partir; quand les oiſeaux ſont montés & détournés.

VUIDER: *Terme de Forêt.* Tirer tout le bois abattu d'une Vente. Les Marchands de bois ſont tenus de Vuider les ventes, dans un tems fixé: & après l'expiration de ce tems du VUIDE, le bois debout & giſſant eſt ſujet à confiſcation. *Voyez* VUIDANGE.

V U L

VULNÉRAIRES. On déſigne ſous ce nom les plantes dont on tire du ſecours dans le traitement des plaies; pour conduire les abſcès à cicatrice; &c.

Les Vulnéraires abondent en ſel eſſentiel; & ſont compoſées de parties balſamiques & ſpiritueuſes. Les plus excellentes Vulnéraires nous viennent des pays de hautes montagnes; où elles croiſſent en abondance. Les principales eſpeces ſont la Véronique mâle, l'Aigremoine, la Sanicle, la Verge d'or, la Bugle, l'Angélique, la Pervenche, la Pyrole, le Pié-de-lion, le Scordium, la Germandrée, la Brunelle, la Pâquerette ou Pâquette, la Millefeuilles, le Pié-de-chat, le Millepertuis, la *Soldanella rotundifolia*, la Méliſſe, l'Arnica.

Après avoir cueilli ces plantes avec leurs fleurs, on les fait ſécher à l'ombre: enſuite on prend parties égales de chacune; que l'on coupe par morceaux, afin qu'elles ſe mêlent plus exactement: & on les conſerve dans des boîtes bien fermées, ou dans des bouteilles bouchées exactement; afin qu'elles ne perdent rien de leur vertu.

Les bons effets que les plantes Vulnéraires ont produits, appliquées ſur les contuſions, les plaies, les abſcès, & les ulceres, ont déterminé à les faire prendre intérieurement lorſqu'on a eu lieu de craindre une ſuppuration interne, ou pour la prévenir. Mais on a fait choix pour l'uſage intérieur, de celles des Vulnéraires qui ne ſont ni cauſtiques ni âcres, ni capables de raréfier & d'agiter avec trop de véhémence la maſſe du ſang.

Les différens états des plaies & des ulceres demandent des ſecours variés & proportionnés. Ces ſecours ſont déſignés ſous le nom général & vague de Vulnéraires. En examinant cependant les plantes Vulnéraires chacune en particulier, on reconnoît qu'elles différent par leur vertu & efficacité: que les unes ſont balſamiques, anodynes, incraſſantes; d'autres aſtringentes, réſolutives, cauſtiques, & rongeantes. On les diſtingue auſſi en Aſtringentes,

Déterſives, & Apéritives. *Conſultez* l'article PLANTE, *p.* 65 & 66.

Les *Incraſſantes* & *Balſamiques* ſont la Pâquette (*Beltis*), la Pilofelle, la Pulmonaire, la racine de Grande Conſoude (*Symphytum*).

Les *Adouciſſantes* & légerement *Réſolutives* ſont la Verge dorée, la Bugle, la Brunelle, la Véronique.

Les *Aromatiques*, *Réſolutives*, *Apéritives*, & *Sudorifiques* ſont l'Orvale (*Sclarea*), le Dictame de Crete, la Scabieuſe, les racines d'Ariſtoloche, de Fougere, de Gentiane.

On donne ces Vulnéraires ſéparément, ou toutes enſemble; ſuivant les différentes indications, & les vues qu'on ſe propoſe. Ainſi, lorſqu'on a intention d'adoucir & de donner plus de conſiſtance à la maſſe des fluides afin que leurs parties moins développées ne circulent pas avec tant de rapidité, & que l'on veut mettre pour ainſi dire un frein aux parties âcres qui ſe dégagent de la maſſe du ſang; alors on a recours aux *Incraſſantes*: pour calmer, par exemple, les toux opiniâtres avec ſéchereſſe, chaleur, & picotement de poitrine; dans les crachemens de ſang & hémorrhagies, avec fievre & deſſéchement; dans les cas de maraſme, de phthiſie, de ſuppuration interne, âcreté & diſſolution de la lymphe; flux immodéré des mois, fleurs blanches.

Lorſque les vaiſſeaux du poumon & des viſceres, & même ceux des différentes parties du corps, ont perdu leur reſſort naturel, & que par leur relâchement ils ne peuvent plus ſoutenir l'effort & l'impulſion des fluides; qu'ils ſont près de ſe rompre: lorſque par quelque chûte, par un effort, une bleſſure, ils ont été ouverts & laiſſent échapper le ſang & les humeurs qu'ils contiennent: lorſque le relâchement dans les différentes parties des fibres tendineuſes & muſculaires telles que le Péritoine, les anneaux des muſcles du bas-ventre; produit des hernies dans les ligamens de la matrice, cauſe la chûte de cette partie dans les ſphincters de la veſſie & de l'anus, occaſionne l'incontinence d'urine & la chûte du fondement: lorſque les vaiſſeaux ſécrétoires étant relâchés & privés de leur reſſort il arrive des ſueurs immodérées, des ſalivations, des cours de ventre, des flux d'urine; & aux femmes, des fleurs blanches, & des pertes: dans ces cas on doit avoir recours aux *Aſtringentes Vulnéraires*; ſurtout ſi ces accidens ne ſont point accompagnés de fievre, ni menacés d'inflammation. Par le ſecours des Aſtringentes Vulnéraires on donne plus de conſiſtance aux fluides, on fortifie le tiſſu des parties relâchées, & on procure la réunion des vaiſſeaux rompus.

Lorſque le ſang, la lymphe, & les liqueurs du corps humain, ſont trop groſſieres pour circuler avec facilité; que leurs principes ſont déſunis; qu'on a lieu de craindre que quelque viſcere ne s'engorge, & que cet engorgement ne ſe termine par la ſuppuration: il faut alors corriger l'état des liqueurs, rompre & briſer les molécules des fluides, réveiller les forces languiſſantes, renouveller le jeu & les oſcillations des ſolides. C'eſt ce que l'on obtiendra par le moyen des *Vulnéraires Réſolutives & Aromatiques.*

Le vulgaire a donné lieu au mêlange confus des Vulnéraires, qui porte le nom de *Faltran* de Suiſſe; ou *Thé de Suiſſe.* Quoique les plantes de ce mêlange ſemblent avoir des vertus fort oppoſées, l'uſage du faltran eſt devenu ſi commun, que l'on ne peut aujourd'hui s'en paſſer, & encore moins en interdire la boiſſon. Les différentes vertus ſe modifient & ſe temperent mutuellement: les atténuantes, réſolutives, & apéritives, diviſent & briſent les molécules groſſieres du ſang, de la lymphe, &c: les incraſſantes, adouciſſantes, balſamiques, & aſtringentes, enveloppent les parties des liqueurs ou humeurs, donnent lieu à un plus intime & plus exact mêlange de leurs principes, & leur procurent une fluidité plus uniforme: les altérantes aromatiques facilitent la diſtribution des incraſſantes & aſtringentes, dans la maſſe du ſang: enfin, comme l'odeur & le goût de ce mêlange ne ſont pas déſagréables, l'eſtomac en eſt moins chargé. On peut donc eſpérer, avec l'uſage de ces Vulnéraires aſſociées enſemble, d'empêcher l'entiere diſſolution du ſang; & le développement de ſes parties âcres, leſquelles détruiroient le mucilage fin ou le baume du ſang, & corroderoient les vaiſſeaux. Ce même mêlange ſera capable d'éloigner auſſi les funeſtes effets d'une ſuppuration; en prévenir le progrès; & faire ceſſer même la plus conſidérable pourriture.

On l'emploie utilement dans la difficulté de reſpirer: comme auſſi pour les coups, les étonnemens; lorſque le corps a été froiſſé ou meurtri; dans les menaces de maraſme; dans les langueurs qui ſurviennent après de longues maladies où le ſang a été appauvri; dans le tems des longues & grandes ſuppurations; dans les foibleſſes & ſéchereſſes de poitrine; dans la phthiſie commençante, les toux opiniâtres; & toutes les fois que l'on a en vue de corriger l'âcreté du ſang & de la lymphe. On voit dans l'*Hiſt. de l'Académie des Sc.* de Paris, an. 1700 p. 43 (2e Edition); & *an.* 1719, p. 42 & 43; que l'infuſion de Vulnéraires remédie promptement à l'extinction de voix.

La doſe de faltran eſt d'une pincée pour quatre onces d'eau chaude, où on le fait infuſer en maniere de thé. On boit cette infuſion chaude, deux & trois fois le jour. On y ajoûte quelquefois égale quantité de lait; pour rendre l'infuſion plus adouciſſante, & moins échauffante. Voyez, ci-deſſous, une autre *Infuſion Vulnéraire.*

Le mêlange de ces plantes ſéches peut ſervir pour le BOUILLON *Amer*, propre aux maladies de l'eſtomac & aux vomiſſemens. On les emploie avec ſuccès dans les débilités d'eſtomac, & dans les indigeſtions; dans les hémorrhagies qui ne ſont pas cauſées par la trop grande fermentation du ſang; dans les chûtes, & dans les efforts extraordinaires, où le ſang eſt extravaſé; dans les plaies, ulceres, abſcès, fiſtules de toute eſpece; & dans toutes les maladies de la peau; dans les bouffiſſures & hydropiſies naiſſantes; dans le flux de ſang, dans les cours de ventre invétérés; les rhumatiſmes, la goute, la paralyſie, la ſuppreſſion d'urine. Voyez ABSCÈS *dans le corps:* BOUILLON *de Viperes.*

Cataplaſme de Vulnéraires.

Faites bouillir ſuffiſante quantité de Vulnéraires, dans du vin pur, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme: mettez-les entre deux linges fins; & appliquez-les chaudement ſur la partie bleſſée, ou qui reſſent quelque douleur. Il faut renouveller ce cataplaſme trois ou quatre fois le jour.

Infuſion Vulnéraire: différente de celle qui a été indiquée ci-devant comme la plus commune.

Prenez le poids de quinze ou vingt grains de Vulnéraires: & les ayant miſes dans une caffetiere de

terre verniſſée, verſez par-deſſus environ un demi-ſetier de moitié bon vin & eau de fontaine, tout bouillants. Couvrez la caffetiere, & laiſſez infuſer les Vulnéraires à la maniere du thé. Les herbes étant tombées au fond, vous prendrez la liqueur chaude, après y avoir fait fondre un peu de ſucre. On peut en réitérer l'uſage trois ou quatre fois par jour, à des heures éloignées des repas.

Si l'on étoit échauffé, on ne feroit pas l'infuſion avec le vin, mais dans l'eau pure; & l'on n'emploieroit pas une doſe ſi forte de Vulnéraires.

Eau Vulnéraire, ou *d'Arquebuſade.*

Les plantes que l'on y emploie ſont les feuilles & racines de grande conſoude; feuilles de *Mentha ſylveſtris rotundiore folio* C. B, de ſauge, d'armoiſe, & de bugle, quatre poignées de chaque: feuilles de bétoine, ſanicle, œil de bœuf, pâquerette, grande ſcrophulaire, plantain, aigremoine, verveine, abſinthe, & fenouil; de chacun deux poignées: & une poignée de chacune des ſuivantes, ſavoir les feuilles de millepertuis, d'ariſtoloche longue, d'orpin, de véronique, de petite centaurée, de millefeuille, de tabac, de piloſelle, de menthe, & d'hyſope. Le tout étant haché, puis pilé dans un mortier, on le met dans un grand vaiſſeau de terre avec douze livres de vin blanc, & on mêle bien tout enſemble avec un bâton: enſuite on couvre ce vaiſſeau; que l'on laiſſe pendant trois jours en digeſtion dans du fumier, ou à quelqu'autre chaleur. Après quoi, on le verſe dans une grande cucurbite de cuivre étamée en-dedans, à laquelle on adapte la tête de mort & le réfrigérant. Puis on *diſtille* à feu doux: s'il étoit trop grand, la matiere s'attacheroit au fond, & l'eau ſentiroit l'empyreume. Comme la plupart de ces plantes ne ſont pas fort ſucculentes, le vin blanc excite leur fermentation & ſert à détacher les parties volatiles. Après qu'on a tiré environ la moitié de la liqueur qu'on attend, il eſt bon de vuider le réſidu ſur un linge; que l'on met à la preſſe, pour en exprimer le ſuc, que l'on diſtille enſuite: par ce moyen on empêche que la diſtillation ne contracte une odeur empyreumatique. Mais cette précaution n'eſt néceſſaire que quand la cucurbite eſt ſur le feu nud. La diſtillation ſeroit meilleure, ſi on pouvoit la faire au bain de vapeurs, ou au bain-marie.

L'eau diſtillée de ces plantes doit être gardée dans des bouteilles bien bouchées. L'odeur qui y domine eſt celle de *mentha ſylveſtris rotundiore folio.*

Si l'on fait ſécher puis brûler le marc, & qu'après en avoir leſſivé les cendres, on tire leur ſel avec modération; ce ſel, étant diſſout dans l'eau diſtillée, la rend plus déterſive & plus réſolutive. Voyez l'article DISTILLATION, p. 829, col. 2.

Il y a des perſonnes qui *doſent les plantes, & procedent différemment* de ce que l'on a dit ci-deſſus. Par exemple elles mettent trois poignées de bétoine, tabac, plantain, verveine, aigremoine, reine des prés, millepertuis, abſinthe, petite centaurée, ſcrophulaire, bugle, fenouil, ſanicle, toute-bonne, & piloſelle; quatre poignées de petite ſauge, armoiſe, & grande conſoude; deux onces d'ariſtoloche longue; infuſer pendant trente-huit heures dans ſeize livres de bon vin blanc: puis diſtillent au bain-marie les deux tiers de la liqueur.

Quelque méthode que l'on adopte, (& on peut varier à cet égard, ſans grande conſéquence) l'Eau Vulnéraire eſt d'un grand ſecours pour les plaies, particuliérement celles qui ſont faites par les armes à feu, & pour toutes les contuſions, les ulceres, la gangrene.

Au reſte, on ne doit pas regarder l'eau Vulnéraire comme un remede qui rempliſſe toutes les indications qu'on peut avoir dans le panſement des plaies ou des contuſions. Ce n'eſt, à proprement parler, qu'un remede réſolutif: qui, très-bon, à la vérité, ne ſatisfait cependant point dans tous les cas. Le grand crédit qu'elle a, vient de ce qu'on a ſouvent beſoin de réſiſter à la coagulation des liqueurs, ſoutenir les oſcillations des fibres, prévenir la gangrene, & en arrêter les progrès, dans le traitement des plaies, tumeurs, & ulceres; & que ces indications ſont fort bien remplies au moyen de ce mêlange préparé de beaucoup de Vulnéraires enſemble, infuſées, & diſtillées avec un agent capable d'en extraire puiſſamment quelques principes.

Eau Rouge; Vulnéraire.

On en trouve des recettes plus ou moins compoſées, & dont les doſes varient. Quelques-unes même contiennent des noms inconnus ou défigurés; & des plantes extrêmement difficiles à avoir dans des cantons éloignés des pays de hautes montagnes. Il en eſt de ceci comme de l'Eau Vulnéraire. Une doſe plus ou moins forte de telle ou telle plante, & leur nombre plus ou moins conſidérable, n'influent pas eſſentiellement ſur la vertu du remede; qui conſiſte dans une forte teinture de parties balſamiques & ameres, extraites par l'eau-de-vie, à l'aide d'une forte action dn ſoleil. Chacun peut donc choiſir, dans la liſte que nous avons donnée des Vulnéraires, celles qu'il pourra ſe procurer commodément; & mettre à-peu-près égale quantité de chacune.

On les cueille au mois de Juin, par un tems ſec. Il faut ne pas les laver, cependant éviter qu'elles aient de la terre ou de la pouſſiere; ôter tout ce qui n'eſt pas bien ſain; prendre par préférence les ſommités, les feuilles qui n'ont pas acquis toute leur grandeur, les branches & tiges les plus tendres; mettre ce triage dans une grande cruche de grais, l'y preſſer, & faire enſorte qu'il reſte un bon tiers de vuide: puis y verſer de la meilleure eau-de-vie, en quantité ſuffiſante pour que la cruche ſoit pleine. On la bouchera avec du liege, & un parchemin mouillé: pour la laiſſer expoſée au ſoleil juſques vers la fin de Septembre. Alors on paſſera le tout par un linge, avec expreſſion: & on conſervera cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées. [*Nota.* A meſure que l'eau-de-vie ſe conſomme, en demeurant au ſoleil, il faut remplir la cruche.]

Il eſt encore de bonne œconomie, de verſer ſur le Marc à-peu-près la moitié de la quantité d'eau-de-vie qu'on avoit mis d'abord dans la cruche; & conſerver ainſi ce mêlange, pour en fomenter les foulures, tant des hommes que des animaux.

Plus la premiere liqueur eſt vieille, plus elle a de vertu.

On en avale, pour les maux internes, depuis une juſqu'à trois ou quatre cuillerées. Pour les maux extérieurs on en lave la partie malade, & on y met une compreſſe imbibée de cette eau. Elle eſt fort utile pour toutes ſortes de bleſſures récentes, tant externes qu'internes: elle réſout le ſang extravaſé; & empêche qu'il ne ſe corrompe. Elle guérit la brûlure; ſoulage la paralyſie, la froideur de tête ou d'autres parties; remédie aux indigeſtions, foibleſſes d'eſtomac, coliques, &c. Quand on a fait quelque chûte, & que l'on craint qu'il n'y ait intérieurement du ſang extra-

vaſé, on peut en boire comme du ratafia. [Au reſte j'ai vu cette liqueur, priſe ainſi, après une chûte conſidérable, occaſionner une eſpece de tympanite, & les plaies s'enflammer; quoique la perſonne eût été ſaignée aſſez promptement.]

Dans la maladie qui régna ces années dernieres ſur les animaux domeſtiques, on fit boire de cette eau à des chevaux: qui furent promptement guéris. On commença par leur bien gratter la langue avec une cuiller ou une ſpatule.

Autres Remedes Vulnéraires.

Voyez *Eaux Excellentes pour rétablir la vue*; dans l'article ŒIL, p. 683: ARAIGNÉE, p. 151, col. 1: *Eau de Méliſſe compoſée*; dans l'article DISTILLATION, p. 815: *Teinture d'*ANTIMOINE, T. I, p. 130.

Pierre Vulnéraire.

Voyez ſous le mot PIERRE.

UVU

UVULA. *Voyez* LUETTE.

W

WAD

WADAPU. *Voyez* AMARANTHOÏDES.

WAK

WAKE-ROBIN. *Voyez* PIÉ-DE-VEAU.

WAL

WALL-*Flower*. Voyez VIOLIER.
WALNUT. *Voyez* NOYER.
WALWORT. *Voyez* SUREAU, *n.* 4.

WAT

WATER-*Creſs*. Voyez CRESSON *Aquatique*.
WATER-*Dropwort*. Voyez ŒNANTHE.
WATER-*Hemlook*. Voyez CIGUË AQUATIQUE.
WATER-*Pepper*. Voyez PERSICAIRE, *n.* 3.

WAX

WAX (*Thorough*). Voyez PERCE-FEUILLE.

WAY

WAYBREAD. *Voyez* PLANTAIN, *n.* 1.
WAYFARING. *Voyez* VIORNE.

WEA

WEATHER-GLASS. Voyez MOURON *à fleur rouge*.

WEE

WEED (*Belly-ach*). Voyez RICINOÏDES, *n.* 3.
Dyer's-WEED. Voyez GAUDE.
Flix-WEED. Voyez TALITRON.
Lake-WEED. Voyez PERSICAIRE, *n.* 3.
Scunk-WEED. Voyez PIÉ-DE-VEAU, *n.* 6.

WEI

WEISFISCH. *Voyez* ABLE.

WEL

WELD. *Voyez* GAUDE.

WHE

WHEAT. *Voyez* FROMENT.
Buck-WHEAT. Voyez SARRAZIN.
Cow-WHEAT. Voyez MELAMPYRUM.

WHI

WHINS. *Voyez* JONC-MARIN.

WIL

WILD *Service*. Voyez ALIZIER.
WILD *Woad*. Voyez GAUDE.
WILLOW. *Voyez* SAULE.

WIN

WINTER-*Green*. Voyez PYROLE.

WIT

WITCH *Hazle*. Voyez ORME, *n.* 1.
WITEKE: & WITINCK. } Voyez ABLÉ.

WOA

WOAD. *Voyez* GUÊDE.
Wild-WOAD. Voyez GAUDE.

WOE

WOERST. Conſultez l'article MESURE, p. 523, col. 2.

WOL

WOLF's *Bane*. Voyez ACONIT.

WOO

WOOD (*Green*): & WOOD-*Waxen*. } Voyez GENÊT, *n.* 5.

WOR

WORM-*Wood*. Voyez ABSINTHE.

WORM-*Seed*. Voyez PIÉ-D'OISON, *n.* 9.
WORT (*Fig*). Voyez SCROPHULAIRE.
Flea-WORT. Voyez HERBE *aux Puces*.
Glaſs-WORT. Voyez SOUDE: & PIÉ-D'OISON, p. 4, col. 1.
Louſe-WORT. Voyez PEDICULAIRE.
Maſter-WORT. Voyez IMPERATOIRE.
Money-WORT. Voyez MONNOYERE.
Nimple-WORT. Voyez LAMPSANE.
Pepper-WORT. Voyez PASSERAGE.
Rupture-WORT. Voyez HERNIOLE.

S. John's-WORT: & *S. Peter's*-WORT. } Voy. MILLEPERTUIS.
Spleen-WORT. Voyez SCOLOPENDRE.
Spoon-WORT. Voyez HERBE *aux Cuillers*.
Sulphur-WORT. Voyez QUEUE *de Cochon*.
Wound-WORT (*Sarracens*). Voyez VERGE *d'Or*.

W O U

WOULD. *Voyez* GAUDE.

X

XANTHIUM. Voyez *Petite* BARDANE.

XANTOLINE. *Voyez* BARBOTINE.

XER

XERANTHEMUM. *Voyez* IMMORTELLE, p. 346.

XIP

XIPHION. *Consultez* l'article FLAMBE.

XIPHOIDE. Nom que l'on donne au Cartilage qui eſt au bas du ſternum. Il eſt long d'environ un pouce ; à-peu-près triangulaire ; & repréſente une pointe d'épée : d'où vient qu'on l'appelle *Xiphoïde* ou *Enſiforme*. Cependant Bartholin obſerve que l'extrêmité de ce cartilage eſt quelquefois arrondie, ou large, ou même fendue en deux ; ce qui lui a fait donner encore le nom de *Fourchette*. Les Arabes ont appellé cette partie, *Grenade ;* & Avicenne, *Cartilage de l'Epiglotte ;* parce qu'il reçoit dans ſa partie ſupérieure l'épiglotte, qui y eſt comme attaché. On le connoît auſſi ordinairement ſous le nom de *Scutiforme*. Il y a des cadavres où on le trouve percé, pour livrer paſſage aux veines & arteres maxillaires, jointes à un nerf. Ce cartilage s'oſſifie quelquefois dans les vieillards. Veſlingius dit en avoir vû un, lequel étoit long comme le doigt, dans un vieillard dont il incommodoit fort le ventricule, & le faiſoit beaucoup ſouffrir toutes les fois qu'il ſe baiſſoit en devant. De Paw a trouvé ce cartilage oſſifié dans un homme qui avoit eu une grande difficulté de reſpirer. S'il arrive que cette partie ſoit trop comprimée, & forcée à ſe courber vers les parties internes, elle offenſe le foie & l'eſtomac ; & les enfans en meurent éthiques. Quelques femmes nomment *Compreſſion* ou *Serrement de cœur* ce dérangement du Xiphoïde. Folius a obſervé, à côté de ce cartilage, deux muſcles grêles qui lui donnent un léger mouvement interne & externe. La cavité qui paroît extérieurement en cette partie, ſe nomme la *Foſſe du Cœur ;* & le *Creux de l'Eſtomac :* C'eſt où l'on applique des remedes pour les maladies de l'eſtomac.

Conſultez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1737, p. 48.

XYL

XYLOALOË : ou XYLOALOËS. *Voyez* ALOËS, *Bois.*

XYLOBALSAMUM. Conſultez l'article BAUME *de la Mecque.*

XYLOCOLLA. Voyez COLLE *Forte.*

XYLON. *Voyez* COTTON.

XYLOSTEON : en François, *Bois de Fer.* On nomme ainſi un genre de plantes qui ont beaucoup de rapport aux Périclymenum ; & que le Chevalier Von Linné range avec les Chamæceraſus de M. Tournefort, ſous le genre qu'il appelle *Lonicera* & qui comprend auſſi des Chevrefeuilles.

La fleur du Xyloſteon a un petit calyce diviſé en cinq ; & un pétale en tuyau, dont les diviſions ſont en pareil nombre, mais dont les échancrures ſont égales entr'elles : cette égalité peut ſervir à diſtinguer les Xyloſteon d'avec les autres plantes qui leur reſſemblent. Au bas du pétale, & immédiatement au-deſſus du calyce, eſt un renflement. On trouve dans l'intérieur du pétale cinq étamines ; & un embryon arrondi, qui fait partie du calyce. Cet embryon devient une baie à-peu-près ronde, ſucculente, & terminée par un ombilic. Il y a toujours deux fleurs ſur chaque péduncule : & les deux baies qu'elles produiſent ſe touchent par leur baſe, enſorte qu'elles ſont oppoſées l'une à l'autre & dans une ſituation horizontale.

Le *Xyloſteon Pyrenaicum* Inſt. R. Herb., eſt un joli arbuſte, toujours bas ; dont les rameaux ſont alternes. Ses feuilles ſont unies, oppoſées ſur les branches, ovales, blanchâtres, plus larges vers leur extrêmité qu'à leur baſe. Vers la fin de Mai il porte quantité de fleurs blanches.

Il y en a quelques Variétés, qu'on a apportées du Canada ; dont les feuilles ſont plus larges ; les fruits rouges, &c.

Culture.

Ce ne ſont pas des plantes qui demandent un ſoin particulier. On les multiplie très-bien de Marcottes. Il y a lieu de croire qu'elles reprendroient auſſi de Boutures.

Les cantharides en dévorent les feuilles.

Uſages.

Ces arbuſtes ſont un joli effet lorſqu'ils ſont garnis de fleurs.

Leur bois, quoique peu peſant, eſt fort dur.

Au Canada l'on ſe ſert des feuilles pour conſumer les chancres & les cancers.

XYR

XYRIS. *Conſultez* l'article FLAMBE.

Y

APPON. *Voyez* CASSINE.

YAR

YARO. *Voyez* PIÉ-DE-VEAU.

YARROW. *Voyez* MILLEFEUILLE.

YAY

YAYAMA. *Voyez* ANANAS.

YEB

YEBLE. *Voyez* SUREAU, *n.* 4.

YEU

YEUSE ; ou *Chêne verd :* en Latin *Ilex :* & *Ever Green Oak*, en Anglois. On nomme ainſi pluſieurs eſpeces de chênes, qui ne différent des chênes ordinaires que par leurs feuilles ; leſquelles ne tombent point en hiver, & ſont plus ou moins reſſemblantes à celles du houx. Auſſi M. Linnæus les comprend-il ſous la dénomination de *Quercus ;* tandis qu'il n'appelle *Ilex* que les *Aquifolium* (les *Houx*).

Eſpeces : ou *Variétés.*

Comme les Yeuſes viennent ordinairement de ſemence, le nombre de leurs variétés eſt fort grand.

Leurs feuilles en général ſont fermes, plus ou moins dentelées & piquantes par les bords, d'un verd foncé & un peu terne, la plupart un peu velues & blanchâtres par-deſſous. Toutes ſont poſées alternativement ſur les branches.

1. *Ilex folio Agrifolii* Bot. Monſp. Ses feuilles, aſſez courtes & larges, ſont bordées d'épines, & ainſi reſſemblent à celles du Houx.

2. *Ilex folio anguſto non ſerrato* C. B. M. Miller dit que les glands de cet Yeuſe lui ont quelquefois produit des plantes du *n.* 1. C'eſt l'Ilex ou Chêne-Verd proprement dit. Il varie beaucoup pour la forme & le volume de ſes feuilles. Souvent un même arbre a les branches d'en bas garnies de feuilles plus larges, plus arrondies, & bordées de dentures épineuſes ; & aux autres branches, des feuilles allongées, étroites, & ſans dentures ni épines. Il y en a auſſi de fort légérement dentées.

3. Voyez GRAINE *d'Ecarlate.*

4. *Ilex folio rotundiore, molli, modiceque ſinuato ; ſive* SMILAX *Theophraſti* C. B. Ses feuilles ſont arrondies, mollettes, & foiblement ondées ſur les bords.

5. *Ilex folio utrinque lanato, Monſpeliaca* H. R. Par. Ses feuilles ſont couvertes d'un duvet blanc & cottoneux, ſur les deux faces : elles ont une ſaveur fort ſtyptique. Les jeunes branches ſont garnies d'un duvet pareil à celui des feuilles.

6. La Louiſiane produit de très-beaux arbres de ce genre ; & dont le bois eſt d'excellente qualité. * *Tr. des Arbr. & Arbuſtes*, de M. Duhamel, T. II, p. 210.

Culture.

On trouve l'Yeuſe dans des pays aſſez chauds. Il n'y vient pas fort grand. Il eſt commun à la Louiſiane, vers le bord de la mer ; & auprès de l'Iſle Barataria, entre la mer & les lacs. M. Tournefort en a vu de très-grands dans l'Iſle de Candie, au pié de montagnes couvertes de neiges. On en trouve auſſi dans des pays aſſez froids, & ſur des montagnes où ils ſont expoſés au Nord. Ils ſe plaiſent beaucoup à cette expoſition, dans nos climats. Cependant lorſque ces arbres ſont jeunes, ils ſupportent difficilement nos grands hivers.

Les Yeuſes peuvent reprendre de marcottes. Mais la meilleure maniere de les multiplier eſt d'en ſemer les glands. On peut auſſi greffer les eſpeces rares ſur celles qui ſont plus communes. Il eſt avantageux de tirer les glands des pays froids, plutôt que des climats chauds : les arbres qui en proviendront, ſeront plus durs au froid.

Du reſte, on éleve les Yeuſes comme les autres chênes.

* M. Duhamel *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* T. I.

Uſages.

Comme toutes les eſpeces conſervent leurs feuilles pendant l'hiver, elles conviennent aux boſquets de cette ſaiſon.

Ces arbres croiſſent lentement. Mais à la fin ils deviennent aſſez gros, pour qu'on puiſſe en tirer des madriers de treize à quatorze pouces de large ſur dix à douze piés de long. Et comme ce bois eſt d'un excellent uſage, on feroit bien d'en ſemer des forêts entieres.

Ce bois eſt lourd, très-dur, extrêmement fort ; & il pourrit difficilement. On prétend que ſa ſeve eſt âcre, & qu'elle fait rouiller les clous & les chevilles de fer qu'on y enfonce. Mais il y a apparence que cela lui eſt commun avec toutes les eſpeces de chênes dont le bois eſt fort dur, telles que ſont celles des pays chauds.

On ſe ſert du bois d'Yeuſe dans la marine, pour faire des eſſieux de poulies : & on le préfere à tout autre, dans les endroits qui doivent éprouver beaucoup de frottement.

On en fait auſſi des leviers ou épars pour l'artillerie. Comme il a beaucoup de reſſort, on le préfere à tout autre pour les manches de mail.

L'écorce & les feuilles ſervent, dans quelques provinces, à tanner les cuirs.

* *Tr. des Arbr. & Arbuſt.* T. II.

Les feuilles & le gland contiennent beaucoup d'huile ; & peu de ſel, qui eſt embarraſſé dans une grande quantité de terre. On leur attribue les mêmes propriétés, qu'aux mêmes parties des autres eſpeces de chênes. * Lémery *Tr. Univ. des Drog.*

Il y a des eſpeces dont le gland eſt doux, & peut ſe manger comme des châtaignes. Dans les années de diſette, leur fruit pourroit ſervir de nourriture aux hommes, comme aux animaux.

Les Payſans des environs d'Aix mangent les glands du *n.* 4 ; bouillis, ou cuits ſous la cendre chaude. * *Garidel.*

YEUX. Organe de la Vue. Conſultez le mot ŒIL.

YEUX *d'Ecreviſſes.* Voyez ſous le mot ECREVISSE, p. 871.

YEW

YEW. *Voyez* IF.

YOL

YOLI. *Voyez* TABAC.

YPE

YPECACUANHA. *Voyez* IPECACUANHA, T. II, p. 363.

YPR

YPREAU. *Voyez* ORME, *n.* 1 : PEUPLIER, *n.* 1.

YQU

YQUETAYA. *Voyez* SCROPHULAIRE, *n.* 1.

YUC

YUCCA : en Anglois, *Adam's Needle.* Les plantes de ce nom tiennent beaucoup de l'Aloës. Elles portent un ou deux gros épis de fleurs, qui naiſſent de la même tige que les feuilles. Ces fleurs n'ont pas de calyce. Chacune eſt compoſée d'un ſeul pétale, découpé profondément en ſix parties régulieres ; qui ſe rabattent ſur le milieu de la fleur, enſorte que leur courbure donne à cette fleur à-peu-près la forme d'une cloche. Dans l'intérieur ſont ſix étamines faites en maſſe, compoſées d'un long filet charnu qui va en groſſiſſant juſqu'à ſon extrêmité : le ſommet de chaque étamine eſt placé au haut de la maſſe ; les étamines prennent naiſſance de la baſe du piſtil ; & elles l'environnent. Il eſt formé d'un embryon oblong, à trois pans, ſurmonté de trois ſtyles fort courts, dont chacun eſt creuſé dans ſa longueur, en forme de gouttiere. L'embryon devient une capſule oblongue ; diviſée en trois loges charnues. Elle ſe rempliſſent de ſuc en mûriſſant. Chaque loge eſt ſéparé par une cloiſon : & renferme de petites ſemences arrondies, & plates.

M. Duhamel, de qui j'emprunte une bonne partie de cet article, a repréſenté toutes les parties de la fleur d'Yucca, dans ſon *Traité des Arbres & Arbuſtes.*

Eſpeces.

Il y a pluſieurs eſpeces d'Yucca. Nous ne parlerons ici que de deux.

1. L'une a la feuille très-roide, droite, & à dentelures fines & très-aiguës. Ses fleurs ne ſont pas conſidérables. *Yucca foliis rigidioribus, rectis, ſerratis* H. Eltham. Elle produit une groſſe tige, ferme & charnue, haute de dix à douze piés, terminée par un bouquet de feuilles. Ses fleurs naiſſent d'entre les feuilles, en pyramide longue de deux à trois piés, & conſidérable par les branches qui ſortent du tronc ; ce qui forme un épi régulier, bien garni de belles fleurs mêlées de blanc & de pourpre éclatant.

2. *Yucca foliis Aloës* C. B. Ses feuilles ſont diſpoſées autour de la tige à-peu-près comme celles de l'Aloës : elles ſont longues, fermes, pliées en gouttiere, terminées par une forte pointe très-aiguë, pleines de rayures qui en ſuivent toute la longueur ; enfin ſéches, & non ſucculentes. Sa tige, haute d'environ deux à trois piés, eſt garnie de feuilles dans preſque toute ſa longueur, & jette de longs rameaux. Les fleurs ſont pendantes. Elles forment des épis, qui naiſſent ſouvent d'entre les feuilles, & d'autres épars de loin à loin ſur les rameaux. Leur pétale eſt blanc ; & chacune de ſes diviſions eſt tachée de pourpre par dehors. Cette plante fleurit dans les mois d'Août & Septembre. Elle eſt originaire de l'Amérique Septentrionale.

3. Conſultez l'article PAIN *dont on ſe ſert dans les Indes*, T. II, p. 803.

Culture.

Les eſpeces 1 & 2 réſiſtent bien en pleine terre, au froid de nos climats.

La 2e. s'accommode de toutes ſortes de terreins : elle ſe plait néanmoins davantage dans une terre ſabloneuſe & ſéche.

On les multiplie par des drageons enracinés ; qui pouſſent autour des gros piés ; ou par des ſemences ; ou par la houpe ou couronne de feuilles qui termine ces plantes. Cette couronne doit, ainſi que les drageons, n'être miſe en terre qu'après avoir reſté dix ou douze jours ſéparée de la plante & dans un endroit ſec : autrement l'endroit entamé contracteroit une moiſiſſure préjudiciable.

Les plantes provenues de graine doivent être gouvernées pendant deux ans, comme les Aloës.

C'eſt au mois de Juin que l'on ſevre la Couronne. On la met dans un pot, que l'on plonge dans une couche médiocrement chaude. Elle y forme promptement des racines. Le retranchement de la couronne donne lieu à des productions latérales, ou drageons, ſur la plante-mere.

YVO

YVOIRE ; ou *Ivoire.* Dents ou Défenſes d'Elephant. On s'en ſert en Médecine ; & dans divers Arts & métiers.

Ayant choiſi l'Yvoire le plus poli & le plus blanc, on le rape ; afin d'en donner la poudre, ſoit en ſubſtance ſoit en décoction, comme la rapure de corne de cerf, pour arrêter le cours de ventre, fortifier le cœur, tuer les vers, réſiſter au venin, &c. On en met dans les bouillons & dans la gelée des malades. Conſultez les *Mém. de l'Académie des Sciences* de Paris, année 1732, p. 19, 21.

Nous avons parlé, ſous la lettre N, du NOIR *d'Yvoire*, dont ſe ſervent les Peintres en Mignature.

Les Sculpteurs & les Tabletiers, après avoir bien poli l'Yvoire, en font divers ouvrages.

Comme il y a des occaſions où l'on ſouhaite de rendre l'Yvoire ſuſceptible de certaines formes, que le Tour & le Cizeau ne lui donneroient qu'en occaſionnant beaucoup de déchet dans ſa ſubſtance; on a tenté divers moyens pour l'*Amollir*. Nous en avons parlé dans l'article OS. Nous ajoûterons ici que l'Yvoire, amolli par le vinaigre ou par une autre liqueur acide, *reprend ſa dureté naturelle* en le trempant dans l'eau: Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1742, p. 33. On voit auſſi dans la même *Hiſtoire*, an. 1743, p. 52, que de l'Yvoire eſt devenu flexible & tranſparent comme de la corne, par ſon ſéjour dans de la moutarde. Des Ouvriers m'ont même aſſuré qu'ils ne faiſoient pas autre choſe, pour rendre l'Yvoire plus doux au travail, que de le mettre tremper dans de l'eau commune. Au reſte, conſultez les *Mém. de l'Acad.* an. 1732, p. 19; & l'*Hiſtoire*, an. 1749, p. 27.

Dans l'article ROUGE, nous avons indiqué la maniere de donner à l'Yvoire cette couleur.

On prétend que l'Yvoire de l'Iſle de Ceylan & de l'Iſle d'Achem n'eſt pas ſujet à *jaunir*, comme celui de la Terre-ferme & des Côtes de Guinée.

YVR

YVROYE. *Voyez* IVRAIE: & RAY-GRASS.

YZA

YZARD, *Voyez* ISARD.

Z

AARD. *Voyez* BEZOAR.

ZAG

ZAGU; *Sago ; Sagou ; Sagoe ; Sagu ;* &c. Farine alimenteuſe, que produit un arbre appellé *Palma farinaria ; Sagus ; Sagu.*

L'eſpece la plus commune ſe nomme *Lapia Tuni*, en langue Malaye. Son tronc, qu'un homme a de la peine à embraſſer, n'eſt communément haut que de quinze à trente piés. Son écorce eſt inégale, velue, irréguliérement diſtinguée par nœuds; & elle conſerve les marques des feuilles qui s'en ſont détachées. D'abord le Sagu ne pouſſe qu'en forme d'arbriſſeau; compoſé de pluſieurs baguettes droites, fermes, hautes de plus de vingt piés, vertes, creuſes en-dedans, cylindriques, liſſes, réunies par leur baſe, & dont la partie inférieure eſt armée de longues épines, menues, très-piquantes, étagées les unes au-deſſus des autres par paquets dans chacun deſquels eſt une épine plus avancée que ſes compagnes. Des deux côtés de chaque tige ſont des feuilles droites, un peu pliées, longues de quatre piés & demi, larges de quatre à cinq pouces, minces, un peu épineuſes par les bords. Au bout de quelque tems l'arbre perd très-vîte ſes anciennes branches, & en reproduit ſubitement de nouvelles. A la hauteur d'environ ſix piés, le tronc ceſſe d'être épineux : & on n'apperçoit plus d'épines que tout au ſommet, & à la naiſſance des branches; mais ces dernieres épines périſſent ſucceſſivement avec leurs branches. La baſe des branches porte une oreille, longue d'environ trois piés, large d'un pié, & creuſée en gouttiere : après avoir embraſſé le tronc, & quelques-unes des branches d'au-deſſus, elle ſe rétrécit & forme le reſte de la branche : l'intérieur de cette baſe eſt revêtu d'une membrane épaiſſe & coriacée, que l'on en ſépare pour l'employer à divers uſages ; tels que des vaſes. Au dos de cette même baſe ſont pluſieurs rangs obliques d'épines, qui ne ſubſiſtent qu'autant que la branche eſt tendre. Le reſte de la branche peut avoir vingt ou vingt-quatre piés de longueur ; d'abord, un pié de diamètre, puis la groſſeur du bras. Le commencement de chaque feuille porte douze à quinze piés de long, a la groſſeur du bras, eſt cylindrique, & d'un verd pâle : avant le développement, on peut en détacher la longueur d'une aune, pour en former des habits ; ſans que cela préjudicie aux progrès du reſte. L'écorce du tronc eſt ligneuſe, épaiſſe de deux doigts, médiocrement dure, de couleur rouſſe pâle, & tiſſue de groſſes fibres : dans l'intérieur eſt une ſubſtance ſongueuſe, blanche, & humide ; dont on fait une ſorte de pain. Tant que l'arbre fait de nouvelles pouſſes, il ne donne pas de fruit. Les peuples qui ſe nourriſſent de la ſubſtance dont nous venons de parler, permettent rarement à l'arbre de l'employer à produire des ſemences : car alors ſa moëlle ſe convertit en groſſes fibres. L'arbre venant à vieillir pour mourir, ſes rameaux ſe couvrent d'une eſpece de farine blanche : ſon ſommet donne naiſſance à un cône aigu, long d'un à trois ou quatre piés, tout garni d'épines courtes, & brodé à-peu-près comme nos melons. Si l'on ouvre cette gaîne, on y apperçoit un gros faiſceau, qui ſe déploie en huit ou dix branches, leſquelles s'allongent juſqu'à ſix & quelquefois plus de dix piés ; & ſe garniſſent latéralement de ramifications irrégulieres qui ont dix-huit à vingt pouces de longueur, molles, gluantes, à la ſurface deſquelles ſont rangées obliquement de petites épines molles. Sur le tout s'entrelacent obliquement d'autres rameaux, de cinq à ſix pouces de longueur, gros comme le doigt, diſpoſés dans l'ordre alterne par paquets de cinq ou ſix, formés d'écailles brunes & cottonées. Ces eſpeces de chatons, aſſez reſſemblans à ceux du Coudrier, ſe terminent en pointe courte & dure. Lorſque cet épi branchu eſt long & large de dix piés, & qu'il garnit preſque tout le haut de l'arbre, on peut le comparer à ces productions marines nommées Corail Blanc. Les fruits naiſſent ſans autre pétiole, à l'extrêmité de ces chatons ; deux ou trois enſemble, mais écartés : ils ont un calyce écailleux ; & quand ils ſont mûrs ils tombent facilement. Les uns ont la forme de prune ou d'abricot ; il y en a d'oblongs, de forme ovale ; d'autres applatis à leur baſe ; quelques-uns, arrondis au pourtour, ſont plats, & de forme irréguliere, &c. On compare ces fruits à de jolis nœuds écailleux. De verds qu'ils ſont d'abord, ils blanchiſſent enſuite, puis deviennent ordinairement rouſſâtres : ils ſont formés d'écailles très-ſerrées qui ſe recouvrent comme les tuiles d'un toît. Dans l'intérieur eſt un noyau aſſez reſſemblant à une balle de mouſquet ; lequel eſt mou, ſec, & très-âpre au goût, lorſque le fruit n'eſt qu'à demi-mûr : mais après la maturité il eſt noir, extrêmement dur, & ſillonné des deux côtés. S'il tombe à terre, & qu'il ne ſoit pas dévoré par les ſangliers qui en ſont très-avides, il germe.

L'arbre ne vit gueres au-de-là de trente ans. Quand il a une fois porté du fruit, il dépérit par degrés & ne donne plus de fruit ni de ſubſtance farineuſe.

Ses racines ſont fibreuſes : en traçant elles s'étendent fort loin & y produiſent de nouveaux arbriſſeaux, quelquefois juſques dans des ſols qui appartiennent à d'autres que ceux de l'arbre.

2. Le *Sagus lævis ;* nommé en Langue Malaye *Sagu Parampuan, Lapia Molat* par les habitans de l'Iſle d'Amboine, & *Bulun* à Java ; eſt regardé comme la *femelle* des arbres de ce genre. Il n'eſt

aucunement épineux. Mais ſes feuilles ſont terminées en pointe longue & très-ferme, qui peut entrer dans le corps de ceux qui en approcheroient ſans précaution.

Culture.

Les Sagus ſont très-communs dans toutes les Iſles Moluques, à Borneo, Johora, & autres Iſles méridionales de l'Aſie. L'on trouve beaucoup plus fréquemment le *n.* 2 que les autres, à Java, Sumatra, Johora, & Borneo. C'eſt ſurtout dans l'Iſle de Ceram que l'on voit de vaſtes forêts toutes de Sagus.

Ces arbres réuſſiſſent très-bien dans des marécages où l'on enfonce juſqu'aux genoux. Ils viennent encore dans des ſables, pourvu qu'ils y rencontrent habituellement aſſez d'humidité. Certaines montagnes, dont le ſommet eſt une plaine dominée par des collines, nourriſſent auſſi des Sagus : l'air plus ſec & plus pur dont ils y jouiſſent, fait que leur farine eſt de meilleure qualité.

On les multiplie par leurs fruits ; & par leurs rejets ou traces. On peut auſſi tranſplanter les jeunes brins qui pouſſent au pié du tronc.

Les terreins fangeux que ces arbres affectent ont ſi peu de conſiſtance, que les inondations en détachent quelquefois de groſſes maſſes qui flottant dans la mer ſemblent être des Iſles couvertes d'arbres.

Quand les fréquentes chaleurs tourmentent le *n.* 1, encore jeune, il ſe garnit de quantité de branches dont les ramifications pendantes en demi-cercle & ſe relevant enſuite par l'extrêmité, forment enſemble autour de ſa tête une eſpece de gros candélabre : & elles ſe multiplient au point de ne preſque plus laiſſer appercevoir le tronc. A la baſe des plus groſſes branches de cette monſtruoſité, naiſſent auſſi de longues fibres pendantes, que l'on prendroit pour des racines.

Uſages.

Quoique l'on ne puiſſe pas manger cruds les noyaux du Sagu, *n.* 1, lors même qu'ils ſont tendres, il y a des gens qui les confiſent dans de la ſaumure, & les mangent en forme d'aſſaiſonnement avec d'autres herbes.

Preſque tous les habitans des Iſles Méridionales de l'Aſie tirent un parti conſidérable des Sagus. Lorſqu'on ne veut pas laiſſer croître ces arbres juſqu'à l'âge de leur fructification, on les coupe tout près des racines quand on préſume qu'ils ſont bien remplis de ſubſtance farineuſe. La maniere dont on l'en tire paroît être un détail aſſez étranger à l'objet de ce Dictionnaire : nous laiſſons aux curieux à s'en inſtruire dans le fameux ouvrage de Rumph, intitulé *Herbarium Amboinenſe*, L. 1, c. 17 & 18; dont cet article eſt extrait, & où les Amateurs d'Hiſtoire Naturelle trouveront beaucoup de choſes que nous avons cru devoir omettre.

L'eſpece de Son groſſier qui reſte après la dépuration de la farine, ſert à engraiſſer les pores. Il en naît auſſi des Champignons, dont on fait un mets exquis.

Dans les monceaux de ce ſon, & dans le bois pourri du Sagu, ſe forment de gros Vers blancs, dont la tête eſt d'un roux brun, ſemblables aux chenilles des Pins ſauvages. On les mange par délices, après avoir ôté la tête comme trop dure, & les avoir fait rôtir, en les aſſaiſonnant de leur propre graiſſe. Voyez encore *Herb. Amb.* Tom. I, p. 83.

La plus grande partie de la farine eſt convertie en Pain. On n'en garde que peu, pour manger en bouillie. La forme & la groſſeur de ces pains varient beaucoup. Les meilleurs ſont ceux des Iſles que Rumph nomme Uliaſſeres : ils ſont bien quarrés, larges comme la main, de couleur rouſſe, & préparés avec un ſoin particulier.

Cet Auteur obſerve que le Sagu femelle (*n.* 2) donne une excellente farine, dont le principal uſage eſt pour une fameuſe Bouillie connue ſous le nom de *Papeda :* Voyez l'*Herbarium Amboinenſe*, T. I, p. 80, 83. Mais ſon pain n'eſt pas de garde.

Vers le Nord de Borneo & de Sumatra la farine de Sagu eſt ſeulement miſe en petits Grains ronds, d'un blanc gris, à-peu-près du volume de la Coriandre, qui ont un goût légérement ſtyptique, mêlé de douçâtre. Ils ſont bons à manger cuits. On en exporte en Europe & ailleurs. Les Indiens les font cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient en gelée ; & prétendent que ce mets a la vertu de rétablir leur ſanté & de prolonger leurs jours : dit Pomet *Hiſt. des Drog.* En Europe on conſeille aux perſonnes qui ont la poitrine foible, d'uſer de ces grains comme de l'orge mondée, en potage & pour toute nourriture : * Lémery, *Tr. Univ. des Drog.*

L'Iſle de Ceram fournit auſſi annuellement au commerce étranger une grande quantité de Pain de Sagou ; dont on fait une eſpece de ſoupe, avec de l'eau, du ſel, du piment, & autres aromates.

M. Malouin a fait ſoutenir aux Ecoles de Médecine de Paris, en 1751, une ſavante Theſe ſur le Sagou.

On trouve *d'autres Palmiers* qui fourniſſent une ſubſtance farineuſe propre à faire du pain ; mais ordinairement moins abondante & de moindre qualité que la farine des Sagus. Tels ſont nommément le Todda-Panna ; & l'eſpece dont nous avons parlé (*p.* 504) ſous le nom de Tala, ou *Tallipot :* Voyez Rumph *Herb. Amb.* T. I, p. 76, 78 ; & ch. 12, 13, 14, 15.

Le bois de Sagu eſt très-employé en bâtimens, en lambris, meubles, &c. On en aſſemble les pieces avec des chevilles de bambou, ſi proprement qu'à peine peut-on les appercevoir. On en fait même des maiſons entieres. Ce bois eſt ſonore. Voyez *Herb. Amboin.* p. 81.

On couvre auſſi les maiſons avec les feuilles, liées de fil de bambou. L'art en eſt décrit par Rumph, *Herb. Amb.* p. 81-2.

A Ceram on panſe les plaies & les ulceres avec du pain de Sagu, que l'on a mâché pour en faire un cataplaſme ; qui devient déſiccatif, & qui ſuffit ſeul pour faire revenir les chairs.

Z A N

ZANCHE. Voyez Crossettes, *Terme d'Architecture.*

Z A Y

ZAYE. *Voyez* Garance.

Z E A

ZEA. *Voyez* Froment, *n.* 9, & 16 : Froment d'Inde.

Z E D

ZEDOARIA. *Voyez* Gingembre.

Z E N

ZENESSON. Emplâtre. Voyez le *n.* 9, des Remedes pour le Cancer *non ouvert.*

ZEOCRITUM. *Voyez* ORGE, *n.* 3.
ZEOPYRUM. *Voyez* FROMENT, *n.* 15.

ZER

ZERUMBET. *Voyez* GINGEMBRE, *n.* 2.

ZES

ZESTE *de Noix.* Consultez l'article NOYER.
ZESTE est aussi l'écorce superficielle de l'Orange & du Citron. On l'exprime sur un verre de vin, pour qu'il en prenne l'odeur. On en met dans la limonade, le punch, &c.

ZIB

ZIBET. *Voyez* MUSC.

ZIN

ZINC; *Zinck;* ou *Zink.* Substance métallique blanche; ou jaune; que l'on croit être un mêlange naturel de fer & d'étain; & qui (selon M. Homberg, & Henckel) se tire d'une vraie terre ferrugineuse, couleur de rouille de fer. Le Zinc, ainsi que l'étain, donne un certain cri quand on le ploie. Consultez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1710, p. 233-4; *an.* 1735, p. 31, 32; *an.* 1742, pag. 76: & *L'Art des Forges*, Sect. I, p. 24. Stahl prétend que le Zinc se tire d'une mine de Plomb; & que l'on en fabrique avec la calamine: les procédés en sont rapportés par M. Hellot, dans les *Mémoires* de la même Académie, an. 1735, p. 14 & 15: d'où l'on infere que le Zinc tient beaucoup de la Cadmie des fourneaux. Voyez aussi la *Chymie Pratique* de M. Macquer, T. I, p. 454.

Les ouvriers en cuivre emploient le Zinc, soit seul, soit mêlé avec le laiton, pour en composer leur soudure.

La conversion du cuivre rouge en cuivre jaune, au moyen de la calamine, est produite (au moins en grande partie) par le Zinc qui se trouve dans la calamine. Voyez *L'Art de convertir le Cuivre Rouge ou Cuivre de Rosette en Laiton ou cuivre jaune, au moyen de la Pierre Calaminaire*, publié par M. Galon en 1764, avec les autres Descriptions d'Arts entreprises par l'Académie des Sciences de Paris; *p.* 7. Au reste M. Homberg avoit communiqué en 1695, à la même Académie, une maniere de faire du laiton, sans Zinc & sans calamine: *Hist. de l'Acad.* T. II, p. 257.

En alliant ce demi-métal en différentes proportions avec la rosette, avec le cuivre jaune, quelquefois avec le fer, on a obtenu un métal de Prince plus parfait que celui du Prince Robert, & qui a une couleur approchante de celle de l'Or: c'est ce qu'on a nommé *Tombac.* Voyez les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, an. 1725, p. 57 & suivantes: & M. Gallon, *Art de convertir le Cuivre rouge en Laiton*, p. 7 & 8.

Comme les vapeurs du Zinc en fusion ont une légere odeur d'ail, on y soupçonne un principe arsénical. Il est même dangereux de s'y tenir longtems exposé: cette fumée affecte les poumons, & excite une toux incommode qui dure pendant plusieurs jours.

M. Hellot a détaillé avec soin l'analyse du Zinc, & les procédés qui y ont servi; dans les *Mém. de l'Académie*, année 1735, p. 12 & suivantes; puis *p.* 221 jusqu'à 243. Voyez encore des *Mémoires* de M. Malouin, dans le même recueil, *an.* 1743, p. 70; *an.* 1744, p. 394.

ZIN

On mêle une livre de Zinc dans une fonte d'environ six cent livres d'Etain, pour purifier & blanchir ce métal.

ZINGI. Voyez ANIS *de la Chine.*
ZINGIBEL:
ZINGIBER:
ZINZEMBRE:
ZINZIBER. } *Voyez* GINGEMBRE.

ZIZ

ZIZANIE. *Voyez* IVRAIE.
ZIZYPHUS. *Voyez* JUJUBIER.

ZOO

ZOOPHYTES. Dénomination originairement Grecque: à laquelle répond en notre langue celle de *Plante-Animales.*

Les Naturalistes sont partagés de sentimens sur cet ordre singulier d'Etres. Ceux qui croient qu'il y a des corps organisés qui ne tiennent au Regne Végétal que par la configuration extérieure, sembleroient vouloir mettre de ce nombre les Mimosa ou Sensitives, plusieurs Pseudo-Acacia, & quelques autres dont les feuilles se contractent quand on les touche. Mais ces Auteurs reconnoissent que les Zoophytes sont constamment des animaux, par leur maniere de se mouvoir, de vivre, de se reproduire. Et il y a longtems que l'on a disputé si ces mêmes analogies ne s'observoient pas entre le Regne Animal & le Végétal. S'il y a des Zoophytes qui ont les mouvemens spontanés, propres à leur espece, & communs aux animaux; tels que de paroître sentir quand on les touche, & de donner des indices de leurs perceptions: on observe en général que ces plantes ont certains organes qui servent à chercher la nourriture qui leur est nécessaire, à la saisir, la retenir, la dévorer: Expressions dont on se sert pour prouver l'Animalité des Zoophytes.

D'autres Naturalistes contestent aux Eponges, & à la Plume marine, la qualité animale; quoiqu'elles remuent dans les eaux où elles naissent, comme si c'étoient des animaux. On soutient que ce mouvement vient de la disposition des pores de ces plantes: où l'eau étant entrée, & faisant ensuite effort pour sortir, comprime & ébranle leurs fibres & y cause des trémoussemens. Un Zoophyte terrestre célebre est le *Borametz*, ou *Agnus Scythicus;* que nombre de Savans croient être une espece de Fougere; & qu'Oléarius a donné pour un Melon, dont la forme & les mouvemens ont un très-grand rapport avec l'animal nommé Agneau, excepté qu'une espece de nombril le tient fixé dans une place d'où il ne peut s'éloigner qu'à certaine distance. Cette espece de nombril, ou de pédicule, venant à se sécher, le Borametz se trouve couvert d'une sorte de laine douce & frisée.

Il y a aussi nombre de productions Marines auxquelles on donne le nom de Zoophytes.

Consultez le *Dict. Raif. d'Hist. Nat.* de M. Valmont de Bomare.

Les Polypes de M. Tremblay sont les productions qui paroissent le plus tenir du Végétal & de l'Animal. Voyez l'Ouvrage de cet Auteur.

ZUG

ZYTHA. *Voyez* CHARME, p. 534, col. 2.

ZUM

ZUMBEL FISCHLEIN. *Voyez* ABLE.

F I N.

ADDITIONS

ET

CORRECTIONS.

ADDITIONS

ET

CORRECTIONS.

A

ABATTIS *de Bois.* Au lieu du Renvoi à l'article *Tems de couper les Bois :* nous prions le Lecteur, de consulter dans l'article BOIS le titre EXPLOITATION.

L'article VENTE ajoûte encore quelque chose à ce qui en est dit.

A B E

ABEILLES. La Citation devroit être *n.* 13, p. 318.

A B O

ABOILAGE. C'est la même chose qu'*Abeillage.*

ABOUTIR. Ce *Terme de Jardinage* est usité en plusieurs endroits, pour signifier la Disposition des Boutons prêts à s'épanouir. *Voyez* APPRÊTER.

On dit que des Arbres sont *bien* ABOUTIS, ou *bien Boutonnés*, lorsqu'ils ont beaucoup de Boutons à fruit.

A B R

ABREUVOIR. Se dit *relativement aux Arbres.* C'est une fente, un creux, où l'eau s'amasse & séjourne ; ce qui occasionne la perte de l'arbre. *Voyez* GOUTTIERES, p. 212.

ABRICOTIER. L'Amande du fruit de cet arbre sert à faire l'Eau de Noyau. Le bois même du noyau, non cassé, donne à ce ratafia une saveur plus délicate, une odeur gracieuse, & une couleur ambrée. Cette amande peut en général être substituée à celles des Amandes proprement dites qui sont ameres.

Sirop d'Abricots. Voyez sous le mot SIROP, p. 432.

A propos de ce que j'ai dit, *p.* 5, *col.* 2, touchant le prétendu danger ou Poison des Abricots, les Lecteurs voudront bien consulter l'article PÊCHER, dans la suite de ces Additions.

A B S

ABSINTHE. Page 12, col. 1. Il faut ajoûter aux renvois du *n.* 12, le mot GERMANDRÉE, *n.* 8.

La derniere ligne de tout cet article forme un sens suspendu. Il est à-propos d'y ajoûter le mot *genre.* On fera bien aussi de consulter l'article ARMOISE.

A C A

ACACIA *d'Eau.* Voyez FEVIER, *n.* 2.

ON fait grand cas d'un *Faux-*ACACIA, nommé *Robinia Rose :* en Latin, *Pseudo-Acacia, flore roseo.* Cet arbrisseau, fort joli, nous est venu nouvellement d'Angleterre. Il ressemble beaucoup à l'*Acacia des Jardiniers*, ou *Pseudo-Acacia vulgaris* Inst. R. Herb. Ses folioles sont un peu plus grandes, un peu plus épaisses, d'un verd moins foncé. Les jeunes pousses, ainsi que le nerf commun qui porte les folioles, sont chargées d'un petit duvet roux qui entre dans la peau & y cause une démangeaison.

Il paroît que cette espece ne fait pas à beaucoup près un aussi grand arbre que le Faux-Acacia ordinaire.

Ses fleurs viennent aussi par longues grappes ; un peu plus grandes & plus épaisses que celles de

l'eſpece commune ; & d'un couleur de roſe des plus agréables : de ſorte que cet arbriſſeau fait un effet charmant. Sa fleur n'a pas d'odeur.

Il a fructifié en France. Mais je ne ſache pas que l'on ait encore pu le multiplier de ſemence. Heureuſement il réuſſit très-bien étant greffé en fente ſur le faux-Acacia ordinaire : & quelques-unes de ſes greffes ont donné à M. Duhamel, des fleurs dès la premiere année. Pour l'ordinaire on en a aſſez conſidérablement la ſeconde année ; & beaucoup, la troiſieme. Il ſeroit à deſirer qu'on pût l'avoir franc du pié ; parce que, comme il pouſſe quantité de drageons enracinés, ainſi que le faux-Acacia ordinaire, il ſe multiplieroit aiſément de lui-même.

ACARNA. Dénomination Latine, attribuée à des plantes de différens genres : telles que celles dont nous parlons dans les articles CARLINE, *n.* 1 ; & CHARDON *Benit*, *n.* 4.

A C C

ACCOT. On trouve ce Terme de Jardinage, expliqué dans l'article COUCHE, p. 717, col. 1.

A C H

ACHE. Dans le Caractere Générique nous avons dit que le calyce devient un fruit à deux ſemences. Comme on pourroit y oppoſer la maniere dont s'expriment des Auteurs Modernes, ſuivant leſquels c'eſt l'embryon qui ſe change en fruit ; il eſt à-propos d'avertir que nos expreſſions ne ſe contrarient qu'en apparence : on peut dire avec M. Tournefort que la partie poſtérieure du calyce devient le fruit, puiſqu'elle renferme le double embryon qui ſe développe enſuite. Au reſte, l'autre expreſſion peut être plus exacte.

De même que l'Ache des Marais eſt appellée en Latin, *Paludapium*, & *Apium Paluſtre ;* elle porte auſſi le nom de PERSIL *de Marais*. Les Anglois, outre le nom de *Smallage*, l'appellent pareillement *Water Parſley*.

Nous devons ajoûter à la fin de tout l'article, celui-ci : ACHE *d'Eau*. Voyez BERLE.

A C R

ACROISSEMENT. Il eſt d'expérience que l'ombre facilite l'Acroiſſement des arbres, particuliérement des Châtaigniers. On réuſſit à donner ce ſecours aux ſemis, tantôt avec le Bouleau, tantôt avec le Marceau, quelquefois même avec des Joncs-marins.

A la fin de cet article, *col.* 2, *lig.* 9 ; nous avons renvoyé à ATERISSEMENT. *Liſez* ATTERRISSEMENT.

A C U

ACURNI : & ACURNIER. } Voy. CORNOUILLER, *n.* 3.

A D I

ADIANTUM. Outre le Renvoi à CAPILLAIRES ; il eſt à propos de conſulter encore le *n.* 1, de l'article MOUSSE.

A E G

ÆGAGROPILE. *Voyez* EGAGROPILE.

A E S

ÆSCULUS. Après avoir lu cet article, il eſt à propos de conſulter le mot ESCULUS.

A F F

AFFINERIE. Dans les Forges, c'eſt un grand Creuſet quarré, formé par des plaques de fer ; qui n'a que ſept à huit pouces de profondeur. On l'emplit de charbon. L'un des bouts de la gueuſe étant placé au-deſſus, on couvre ce bout avec du charbon, où deux grands ſoufflets entretiennent un feu vif, pour que ce bout fonde & dégoutte dans l'Affinerie. Un ouvrier y raſſemble & paîtrit, au moyen d'un grand Ringard, la matiere qui y tombe ; & forme une Loupe. Ce fer eſt très-doux quand on a bien paîtri & bien chauffé la matiere pendant long-tems.

Pour la fonte qu'on veut rendre Acier, l'Affinerie eſt beaucoup plus profonde. Il y a des endroits où on la fait de deux piés ou deux piés & demi de profondeur. On n'y travaille pas la matiere qui tombe du bout de la gueuſe. On arrête les ſoufflets quand l'Affinerie eſt pleine. En quelques endroits, on débouche alors le bas du creuſet pour faire écouler la matiere & la mouler groſſiérement en plaques minces. D'autres la laiſſent figer dans l'Affinerie même, & enlevent chaque couche d'environ un pouce d'épais, à meſure qu'elle s'eſt figée.

Conſultez le neuvieme des Mémoires de M. De Réaumur ſur l'*Art de convertir le Fer forgé en Acier :* où il donne encore le nom d'AFFINERIE à la *Chaufferie* où on porte la fonte affinée par la ſeconde fuſion, ou preſque fuſion.

A G I

AGION. Nous avons renvoyé, pour ce mot, à l'article SAINFOIN *d'Eſpagne*. Au lieu de cela, c'eſt le mot JONC-MARIN, qu'il faut conſulter.

A G N

AGNEAU DE SCYTHIE. On lui donne encore le nom de *Boramez :* & en Latin celui d'*Agnus Scythicus*. On trouve ſous l'un ou l'autre de ces noms, dans diverſes Relations de Voyages, une eſpece de plante fameuſe par ſa ſingularité, & que de ſavans Botaniſtes reconnoiſſent pour être une fougere rampante. Ceux qui admettent des Zoophytes, ou Plantes Animales, mettent celle-ci dans ce rang. *Voyez* ZOOPHYTES.

A I L

AIL-PORREAU : en Latin *Allium Sphæriceo capite*, &c. Nous avons traité de cette plante dans l'article PORREAU, *n.* 1.

A J O

AJONC. Ce terme eſt d'uſage en pluſieurs Provinces, pour déſigner les plantes dont nous avons parlé ſous le nom de JONC-MARIN.

A I R

AIR. Nous avons indiqué divers moyens de *Purifier l'Air*, dans l'article PARFUM. Voyez-y

nommément l'endroit intitulé *Parfum des Pauvres.*

*Niveau d'*AIR. Conſultez l'article NIVEAU.

A L A

ALATERNE. M. Miller (*Gardener's Dictionary*) prétend que l'Alaterne à feuilles étroites produit la drogue colorante connue ſous le nom de Graine d'Avignon. Ce fait, conteſté en France, eſt diſcuté dans l'article NERPRUN.

A L E

ALEU (*Herbe d'*). Voyez HÉPATIQUE, *n.* I.

A L H

ALHAGI. Arbriſſeau qui fournit la Manne de Perſe. Conſultez ce que nous en avons dit dans l'article MANNE, *p.* 466.

A L I

ALISMA *de Matthiole.* Cette plante, intéreſſante par ſes heureux effets en Médecine, eſt décrite ſous le mot DORONIC, *n.* 3.

A L L

ALL-GOOD. Expreſſion Angloiſe, appliquée à la plante nommée Bon-Henry, &c. Elle ſemble annoncer que cette plante eſt Bonne dans toutes ſes parties; ou Bonne à tout. Elle a effectivement beaucoup de ſuccès en Médecine. Nous en parlons dans l'article PIÉ D'OISON, *n.* 3.

Nous croyons devoir avertir que c'eſt d'après M. Miller que nous avons attribué au Bon-Henry la dénomination Angloiſe, qui ſembleroit convenir plus proprement à ce que nous appellons en François la *Toute-Bonne.*

ALL-SPICES. Ce mot Anglois ſe trouve dans nombre de recettes écrites en cette Langue, pour les confitures au vinaigre, l'encaquage des Harengs, &c. Il ſignifie *Toute-Epice.* C'eſt le Piment; qui ſemble réunir le goût de pluſieurs épiceries aromatiques. Voyez notre article MYRTE, *n.* 7.

La *Nielle de Crete* (qui a cet avantage, mais dans un degré beaucoup plus foible) eſt auſſi nommée *Epicerie.* Voyez NIELLE, *p.* 641.

A L O

ALOÈS. L'eſpece que nous avons cottée du *n.* 6, eſt connue ſous le nom d'*Aloës Féroce.*

ALOUETTE. A propos du nom de *Pippit*, attribué à la 4ᵉ Eſpece de ce genre d'oiſeaux, j'ai dit (vers le bas de la 2ᵉ colonne) que *les Anglois ont adopté pluſieurs expreſſions de la Langue Grecque.* En voici un exemple. Ils nomment *Head-Ach*, le Mal de Tête: *Head* ſignifie Tête, dans leur langue; mais *Ach* a ſenſiblement une origine Grecque. Selon l'uſage Anglois on devroit prononcer ce monoſyllabe comme nous prononcerions *etche:* au lieu qu'ils le prononcent *Aik.* D'autres écrivent auſſi *Head-Ake.* On en trouve la raiſon dans le mot Grec Ἄχεω, qui ſignifie *Etre Triſte:* ce qui convient bien à l'état où nous ſommes toutes les fois que nous avons mal à la tête. Le Jardin des Racines Grecques dit Ἄχος, *Ennui du cœur troublé.*

Page 70, *col.* 1, *l.* 9, en remontant. Il peut être utile d'ajoûter, pour l'intelligence du mot *Acredula*, que les Grecs donnent à la ſauterelle le nom de Ἀκρὶς.

A L T

ALTHEA FRUTEX. Dans la *p.* 76, *n.* 6, *ligne* 1: liſez *Goſſypii;* au lieu de *Goſſypit.* La phraſe Latine, que nous y citons, eſt celle dont s'eſt ſervi M. Tournefort, dans ſes *Inſtitutiones Rei Herbariæ.*

En décrivant le *n.* 7, j'ai nommé *Iſles Lucayes* ce qui eſt appellé *Iſles Bahama* par M. Miller, en parlant de cet arbriſſeau. L'on voit dans la Carte Angloiſe de l'Amérique Septentrionale, que les Anglois nomment en général Iſles Bahama tout le corps des Lucayes. M. Bellin (*Deſcription Géographique des Iſles Antilles poſſédées par les Anglois*, 1758, *in*-4°) dit auſſi, en parlant des Iſles Lucayes (*p.* 145, ligne premiere), au pluriel, Iſles de Bahama: & ailleurs il met communément ce nom au ſingulier. Le Siége du Gouverneur eſt effectivement l'Iſle particuliere de Bahama, une des Lucayes.

A L V

ALVIN. Nombre d'Auteurs écrivent ainſi ce que nous avons appellé ALEVIN.

A L U

ALUN. Dans la ſeconde colonne de la page 78, j'ai cité un *Mémoire* de M. Fougeroux; lu effectivement à l'Académie en 1756, comme je l'ai dit. Mais on ne le trouve que dans le nombre de ceux qui compoſent le volume du Recueil de cette Compagnie, pour l'*année* 1759.

A M A

AMANDIER. *Page* 83, *col.* 1, *ligne* 17. On approuve: *liſez*, on éprouve.

Nous avons décrit, *pages* 85 & 86, une *Pâte d'Amandes*, qui appartient aux Préparations de l'Office de Bouche. Mais on trouvera auſſi, au mot PÂTE, pluſieurs compoſitions de *Pâtes d'Amandes*, ſéches, liquides, & autres, dont l'uſage eſt pour nettoyer les mains, & embellir la peau.

Il y a encore, dans le troiſieme Volume, *p.* 595, des deſcriptions de TOURTES *d'Amandes.*

AMARACUS. Nous avons dit, dans l'article MATRICAIRE, que c'eſt à ce genre de plantes que quelques-uns appliquent la dénomination d'*Amaracus*, qui ſe trouve dans Virgile & dans d'autres Auteurs Latins.

Au reſte, il faut convenir que nous ne ſommes pas en état de déterminer préciſément quelles plantes les Latins ont prétendu déſigner par ce nom.

On appréciera comme on le jugera à propos une analogie tirée de l'idiome d'une de nos Provinces: je veux dire qu'en pluſieurs endroits de la Baſſe-Normandie on appelle *Amorauques*, les plantes de *Maroute*, ou *Chamæmelum fœtidum* C. B.

AMARANTHE. On donne encore à cette fleur, dans pluſieurs livres, les noms de *Paſſe-Velours*, & *Fleur de Jalouſie.*

Ajoûtez à ſes *Uſages*, qu'elle fait mourir les Poux. Nous expliquons cette maniere de l'employer, ſous le *n.* 6 entre les Remedes contre les POUX.

AMARANTHOIDES. Il faut ajoûter que c'eſt à ce genre de plantes qu'on donne aujourd'hui par une prononciation viciée le nom d'*Atholides:* & que les Amaranthoïdes portent encore celui d'*Im-*

mortelles, qui leur eſt commun avec d'autres plantes, comme nous le diſons dans l'article de ce terme.

A M B

AMBROSIE. Outre les plantes du genre dont nous avons traité ſous ce nom, l'uſage a fait encore appeller Vulgairement AMBROSIE, le *Botrys*; qui eſt une eſpece de Chenopodium. Voyez PIÉ D'OISON, *n.* 8.

A M O

AMOMUM. Nous avons omis de comprendre ſous ce mot les dénominations ſuivantes.

AMOMUM *Germanicum*. Voyez BERLE, *n.* 1.

AMOMUM *Novæ Angliæ*. Voyez CORNOUILLER, *n.* 5.

AMORAUQUES. *Voyez* ce que nous avons dit, ci-deſſus, à l'occaſion du mot Latin AMARACUS.

A M P

AMPHITHÉATRE. Dans les Jardins on nomme ainſi un Terrein élevé, dont l'étendue eſt diſtinguée par des eſpeces de degrés. *Voyez* l'article TERRASSE.

A M U

AMURCA. La citation du ſecond livre des Géorgiques de Virgile doit indiquer le *v.* 194: non le 192.

A N A

ANACARDE. Le Docteur Ellis a prétendu que l'*Anacarde Oriental* a été mal déſigné par les Botaniſtes Modernes. Voyez les *Philoſophical Tranſactions*, vol. 49, part. 2, page 876. Nous en avons donné la ſubſtance, dans notre article TOXICODENDRON, *pp.* 604 & 605. Selon le Chevalier Von Linné, l'Anacarde Oriental eſt l'*Avicennia*.

ANAGYRIS. Nous avons averti, dans l'article CYTISE, que le *Cytiſus Alpinus flore racemoſo pendulo* de M. Tournefort ſe trouve quelquefois appellé *Anagyris non fœtida*; à cauſe de ſa reſſemblance avec le Bois Puant, vulgairement nommé Anagyris.

ANANAS. Le *Gentleman's Magazine* (Nov. 1755, p. 513-4) rapporte une Lettre où M. Miller dit qu'une longue expérience a appris que les plantes entieres d'Ananas arrivent bien conditionnées en Europe lorſqu'on les a miſes dans des caiſſes percées de trous ſur les côtés & au fond pour y laiſſer un courant d'air, & qu'on a eu l'attention de les tenir ſechement pendant le voyage.

Les Anglois donnent, en leur langue, le nom de *Fraiſe* ANANAS à une vraie fraiſe. Voyez l'article FRAISIER; 2e Eſpece.

A N D

ANDROSÆMUM. Nous avons réuni les plantes de ce genre à celles de MILLEPERTUIS.

A N G

ANGUILLE. En parlant de ſon *fiel*, nous avons ſeulement parlé de ſon uſage rélativement à la Médecine. On s'en ſert encore pour Peindre: *Voyez* MIGNATURE, p. 533, col. 2.

On trouvera au mot TOURTE, p. 593, deux manieres de faire des *Tourtes d'Anguilles*.

A N I

ANIS. Le Chevalier Von Linné rapporte l'Anis au genre de ſes *Pimpinella*; c'eſt-à-dire, celui des *Tragoſelinum* de M. Tournefort, dont nous avons traité ſous le mot SAXIFRAGE *Pimprenelle*.

ANIS *des Prés*. L'*Aralia* n'a été, je croi, nommé ANIS *des Prés*, que par les François établis *au Canada*.

ICI on donne le nom d'ANIS *des Prés* à la plante dont nous avons parlé ſous le mot CARVI, *n.* 1.

ANIS *Muſqué*. Voyez CERFEUIL *Muſqué*.

A N N

ANNOTTE. Ce qu'on appelle ainſi en Bourgogne eſt l'eſpece de GESSE que nous avons déſignée par le *n.* 5.

Nous aurions dû dire que l'on trouve auſſi cette plante dans les environs de Paris.

A N T

ANTISCORBUTIQUES. On trouvera, dans l'article VINS MÉDICINAUX, des Vins *Antiſcorbutiques*, qui ne ſont pas indiqués ici.

A P E

APETALE: ou Ἀπέταλος. Les Botaniſtes déſignent par ce nom générique toute fleur dans laquelle on ne découvre point de Pétale ou Feuille Colorée. C'eſt ce qu'on nomme auſſi *Fleur à Etamine*; & Fleur *Incomplete*. Voyez ETAMINE: & PÉTALE.

A P I

APIUM. Ajoûtez aux Renvois qui forment cet article ceux de CELERI, & de SAXIFRAGE *Pimprenelle*, n. 6.

A P P

APPÂT. Des Pêcheurs m'ont dit qu'un Appât excellent *pour le poiſſon*, même pour le Brochet, eſt du froment cuit dans de l'eau avec du thim, du laurier, & du baſilic. On en jette dans l'eau pour attirer le poiſſon, & on en attache aux hameçons.

Le *Demi-ſetier* dont il eſt parlé dans la page 143, col. 2, lig. 5 du *n.* IX, ne doit pas être pris pour la mine, ou ſix boiſſeaux. Je n'ai point garanti ces recettes qui exiſtoient anciennement dans le Dictionnaire & ailleurs. En faiſant peu de cas, je n'ai tenu aucun compte d'en chercher la ſource: c'eût été prodiguer un tems qui me ſuffiſoit à-peine pour d'autres objets d'une utilité réelle; & dont il ſied bien d'être avare vis-à-vis des perſonnes qui ſavent ce que coutent des recherches exactes. N'ayant point conſulté les anciens Auteurs de qui provient cette compoſition d'Appât, j'avoue que j'ignore ce qu'on doit entendre par le terme de Demi-ſetier.

APPELLER *les Oiſeaux*. Voyez, par rapport à cette expreſſion de Chaſſe aux oiſeaux, les articles APPEAU; APPELLANT; PIPÉE; PLUVIER: & leurs Renvois.

AQU

AQUA AUREA. Préparation de Pharmacie, qui eſt une Eau compoſée que les Allemands tirent des fleurs du Muguet, & dont on vante beaucoup les propriétés.

AQUA *di Raſa*. Cette expreſſion Italienne eſt fréquemment employée dans des Recettes de Vernis. Voyez ce que nous en diſons, ſous le mot *Verni Turc ;* dans l'article du VERNI.

ARA

ARAIGNÉE. Bien des gens nomment ainſi la fleur de l'eſpece de NIELLE, *n.* 3, dont nous avons fait mention dans le T. II, p. 641.

ARATELER. Ce terme, uſité parmi quelques Jardiniers, eſt ſynonyme de *Rateler*. Voyez ſous le mot RATEAU.

ARB

ARBOR *Virginiana Piſhaminis folio, baccata, Benzoinum redolens* Pluk. Voyez LAURIER, *n.* 6.

ARBOR *Vitæ*. Voyez THUYA.

ARBRE. Dans la vingtieme ligne de la premiere colonne de la *page* 156, on a mis *nombres :* ce mot devoit être écrit ſans *s* (nombre).

Cette même faute d'impreſſion ſe trouve encore dans la *page* 162, *col.* 1, *ligne* 22.

ARBRE *d'Amour*. Voyez SILIQUASTRUM, p. 431.

ARBRES *Corniferes*. Voyez le mot CONE.

ARBRES *Dépouillés*. Voyez ſous le mot DÉPOUILLE.

ARBRE-DIEU *des Indes*. Voyez FIGUIER, *n.* 3.

ARBRE *de Dyſenterie*. Voyez MACER.

ARBRE *de l'Eſquinancie*. Voyez GROSEILLIER, p. 243, col. 2.

ARBRE *à Huile*. Voyez RICIN, *n.* 1.

ARBRE *du Paradis Terreſtre*. Voyez THUYA, *n.* 1.

ARBRE *aux Poux*. Voyez FUSAIN, *n.* 1.

ARBRE *Ruſtique*. Voyez au mot RUSTIQUE.

ARBRE *Saint*. Voyez MACER.

ARBRE *de Saint Thomas*. Voyez MACER.

ARBRE *du Scorbut*. Voyez PIN.

ARBRES *toujours Verds*. Conſultez l'article DÉPOUILLE.

ARC

ARCHITRAVE. Dans la dixieme ligne on a mis *faces :* qui eſt une faute. Liſez *faſces*.

On peut ajoûter aux Renvois deſtinés à compleier l'objet de cet article, ceux de BANDEAU; BANDER; EPISTYLE.

ARD

ARDILLONNER. Ce Terme de Fleuriſte eſt expliqué dans le IIe Volume, p. 692, col. 1.

ARE

AREAU. Terme uſité dans l'Angoumois, pour déſigner certaine eſpece de charrue. Voyez l'article CHARRUE, *n.* 4.

ARI

ARISTOLOCHE. La racine du *n.* 8, qui eſt une *Serpentaire de Virginie*, eſt le *Snake-Root* des Anglois. Conſultez ce que nous diſons de ſes propriétés, dans la *p.* 170 du Ier Volume. On donne auſſi à la plante même le nom de *Snake-Root*.

Nous avons parlé d'une 13e. *Eſpece* d'Ariſtoloche, ſous le mot PEHUAMA.

ARM

ARMES *à Feu*. Il eſt bon de conſulter l'article PLAIE, p. 80, où nous ſommes entré dans un détail ſur les plaies que font ces Armes.

La premiere colonne de la p. 181 de ce Volume Renvoyoit déja aux articles *Eau* VULNÉRAIRE; & ONGUENT *Divin*.

ARMOISE. Tabernamontanus a appellé ARMOISE *à petites feuilles* la Matricaire commune. *Voyez* MATRICAIRE, *n.* 1.

ARMORACIA. Au lieu du Renvoi à RAIFORT *Sauvage :* il faut conſulter le *n.* 7 de l'article HERBE *aux Cuillers*.

ARN

ARNICA. Dénomination Latine, devenue d'uſage pour ſignifier certaines eſpeces de DORONIC. Voyez celles que nous avons cottées des *nn.* 3 & 4.

ARNOUTE. Il y a des cantons où on appelle ainſi la racine, ou la plante même, de notre GESSE, *n.* 5.

ARO

AROURE. Nous croyons devoir ajoûter, par forme de Commentaire, que ſelon M. Poſtlethwayt, (*Dictionary of Trade*, Tom. I, p. 112) Aroura eſt une Meſure de cinquante piés, uſitée en Grece : qu'elle étoit principalement employée pour une Meſure quarrée, qui faiſoit la moitié du Plethron; & que l'Aroura d'Egypte étoit de cent coudées quarrées.

AROUSSES. Nous avons en France quelques cantons où l'on nomme ainſi les graines de notre 5e. *Eſpece* de VESCE.

ARR

ARRIERE-PANAGE. Ce Terme, relatif aux uſages des forêts, ſe trouve expliqué dans l'article PANAGE.

ARROCHE. Il eſt à-propos de conſulter l'article PIÉ-D'OISON : ces deux Genres de plantes ayant entre eux beaucoup de rapport.

On y trouve même l'*Eſpece* 11, nommée ARROCHE *ſauvage ;* à quoi revient l'Anglois *Wild-Orack*, attribué par M. Miller au Genre même des Chenopodium, comme nous l'avons obſervé dès le commencement de l'article PIÉ-D'OISON.

Voyez encore ce qui eſt dit des plantes nommées *Blitum* par M. Von Linné; T. I, p. 333, col. 2, à la ſuite de l'article BLETTE.

ART

ARTICHAUT. Ajoûtez au *n.* 8, un Renvoi à l'article CHARDON *Marie ;* p. 527, col. 2.

Ce Chardon y eſt nommé ARTICHAUT *ſau-*

vage : ce qui lui eſt commun avec le *Sedum majus vulgare* C. B ; voyez JOUBARBE, *n.* 2.

Il y a des gens qui appellent ARTICHAUT *de Jeruſalem*, le Topinambour. En parlant de cette plante ſous le nom de TOURNESOL ou *Corona Solis*, dont elle eſt une eſpece (p. 590, col. 2), nous avons obſervé que les Anglois la nomment pareillement *Jeruſalem Artichoke.*

A R U

ARUNDINACÉ. Les Botaniſtes nomment *Plantes* ARUNDINACÉES ; en Latin *Calamariæ Plantæ ;* celles qui appartiennent à la claſſe du Roſeau, nommé en Latin *Arundo* & *Calamus.* Tels ſont le ſouchet, le jonc, &c.

A S A

ASARINA. Il y a une eſpece d'Hydrocotyle que l'on nomme auſſi ASARINA. Voyez HYDROCOTYLE, *n.* 3.

A S C

ASCARIDES. On peut conſulter encore ce que nous en avons dit dans l'article VERS, *p.* 743.

ASCYRON : ou ASCYRUM. Les plantes connues ſous ces dénominations, ſont rapportées ſous l'article MILLEPERTUIS.

A S P

ASPERGE. Voici un Moyen que l'on a vanté *Pour avoir de belles & excellentes aſperges.*

Il s'agit de répandre ſur les planches une eau ſavoneuſe, avant le tems de la pouſſe. Cette eau les fait groſſir, & leur donne un meilleur goût. On prend, pour cela, deux livres de ſalpêtre ; qu'on fait diſſoudre dans quatre ſeaux de lavure graſſe, & deux ſeaux de ſang ſoit de bœuf ſoit de cheval. Cette mixtion, répandue ſur un plant d'aſperges, qui n'eſt pas trop vieux & effrité, fait (dit-on) des prodiges.

MM. DUHAMEL ont eu en 1751 un plant d'Aſperges de Hollande, détruit par les petites Truffes qui font périr le Safran. *Voyez* l'article SAFRAN. Les racines de ces Aſperges étoient couvertes des filets de ces truffes : ce qui avoit occaſionné leur mort. L'hiſtoire de ce fait ſe trouve dans les *Mém. de l'Acad. des Sc.* de Paris, année 1752, p. 389 & 390 ; & dans le *Traité de la Culture des Terres*, T. II, pag. 223-4-5-6. M. Duhamel du Monceau y fait obſerver que ces truffes s'étoient conſervées en terre, pendant près d'un demi-ſiecle ; durant lequel cette terre, auparavant occupée par du ſafran, avoit été labourée tous les ans & enſemencée en plantes annuelles.

ASPHALTE. Les maiſons dans la conſtruction deſquelles on a employé de ce bitume, exigent des attentions continuelles pour prévenir les accidens du feu. L'Incendie s'y éteindroit beaucoup plus difficilement qu'ailleurs. Probablement la Terre ou le Sable ſeroient alors d'un grand ſecours : & l'Eau y ſeroit aſſez inutile ; peut-être même nuiſible.

ASPIC, ou ſimplement *Spic.* J'ai dit que les jeunes feuilles de cette plante fourniſſent l'Huile eſſentielle connue ſous le nom d'Huile d'Aſpic. Mais il eſt vrai que l'huile que rendent les feuilles eſt peu abondante & peu chargée d'odeur ; comme je l'ai marqué dans l'article LAVANDE. Ainſi ce ſont proprement les fleurs, ou peut-être les calyces, qui fourniſſent l'huile dont il s'agit.

Comme c'eſt principalement de Provence que nous vient la meilleure, j'ai cru devoir obſerver que la diſtillation s'en fait *per Deſcenſum ;* le trouvant expreſſément ainſi dans Garidel, *Hiſtoire des Plantes des environs d'Aix.*

A T H

ATHOLIDES. *Voyez*, ci-deſſus, AMARANTHOIDES.

A T O

ATOLE. Sorte de Lait, exprimé des Mays encore tendres. *Conſultez* l'article CHOCOLAT, p. 602, col. 2.

A V A

*s'*AVACHIR. On a mis dans la *ligne* 3, le mot penchante : au lieu de pendante.

AVANCER *les Plantes.* Dans la 1 col. de la p. 221, lig. 14 ; il faut lire PINCER : & non PINCE.

A U B

AUBIER. Nous ajoûtons qu'on le trouve quelquefois nommé *Bois Gras.*

Il eſt parlé du *Double* AUBIER, dans l'article BOIS, p. 347, col. 2.

AUBIFOIN. Il faut ramaſſer la graine de l'Aubifoin *n.* 1, avant qu'elle ſoit mûre : ſans quoi elle tombe à terre, & on ne la retrouve plus. Cette eſpece reprend difficilement quand on la tranſplante.

Quelques-uns la nomment *Chardon Muſqué ;* ſelon l'ancienne édition de ce Dictionnaire, p. 542.

AUBOUR. Nous n'avons indiqué ce terme que comme ſynonyme d'*Aubier.* On l'attribue encore à l'Ebenier des Alpes. Voyez CYTISE, *n.* 1.

A U N

AUNÉE. La préparation de l'Onguent de ſes racines eſt décrite dans l'article ONGUENT.

AUNELLE. Il y a des endroits où l'arbre que nous avons appellé AUNE, eſt connu ſous ce nom.

A U R

AURICULE. Pluſieurs Fleuriſtes, & des Livres de Jardinage, nomment ainſi l'OREILLE D'OURS.

A U T

AUTOMNE. Dans la 1 *col.* de la *p.* 237, on lit entre les Renvois le mot SEMENCE. Il faut y ſubſtituer celui de SEMAILLES.

AUTOUR. Nous n'avons donné que les articles AUTOURSERIE, & AUTOURSIER. Ce qui concerne l'*Autour* eſt détaillé dans l'article OISEAU, *pp.* 716-7-8.

AUTRUCHE. Il y a une *Plante* que l'on appelle ainſi. *Voyez* IMPÉRATOIRE.

B

BAI

BAILLARGE. L'uſage de quelques Provinces eſt de donner ce nom à notre premiere *Eſpece* d'ORGE.

BAIN *de Vénus*. Voyez ce que nous avons dit ſur cette dénomination attribuée au CHARDON *de Bonnetier*, dans la premiere colonne de la p. 532.

BAL

BALAUSTE. On a dit que c'eſt la fleur du Grenadier Sauvage. Quoique beaucoup d'Auteurs n'en parlent pas autrement, j'ai cru devoir obſerver que Garidel aſſure que les Balauſtes uſitées en Pharmacie appartiennent à une autre eſpece. Voyez GRENADIER, *n.* 4; & au bas de la ſeconde colonne de la *p.* 237, même article.

BALBUSARDUS. Ce mot, qui devroit ſuivre celui de BALAY, ſe trouve déplacé dans la *p.* 251.

BALIVER. Ce terme eſt ſynonyme de celui de LAYER, dans les forêts.

BALLE. Nous avons expliqué ce Terme de Botanique, dans l'article CALICE, p. 437.

BAR

BARBADES. Il y a des endroits, particuliérement le long du Rhône, où l'on appelle ainſi ce qu'ailleurs on nomme des MARCOTTES.

BARBETTE. C'eſt la même choſe que PILOSELLE.

BARBOUDE : *ou* BARBOUTTE. C'eſt une eſpece de Moſcouade groſſiere. *Voyez* l'article SUCRE, *p.* 473.

BARBUE. *Terme d'Agriculture*, uſité en quelques Provinces ; & ſynonyme de MARCOTTE.

BAS

BASELLA. Voyez EPINARS *de la Chine*.

BAU

BAUDRIER : *Plante*. Nous en parlons ſous le *n.* 6 de l'article VARECH.

BAUME CELESTE. J'ai oui des perſonnes ne déſigner que par ce nom cette plante odorante dont il eſt parlé ſous le *n.* 3 de l'article MELILOT.

BAUME *d'André de la Croix*. Cette préparation de Pharmacie eſt décrite ſous le mot ONGUENT; auquel elle ſemble appartenir plus réellement.

BAUME *de Cade*. Il en eſt parlé dans GENEVRIER, p. 182, col. 2.

BAUME *du Foie & de la Rate*. On trouve ainſi qualifié le Sirop de Chicorée compoſé avec la rhubarbe. *Voyez* l'article SIROP.

BAUME *de Millepertuis*. Voyez au mot MILLEPERTUIS.

BAUME *d'Or*. Conſultez l'article OR.

BAUME *de Sel de Saturne*. Voyez dans l'article PLOMB.

BAUME *Sympathique*. J'en ai traité ſous le mot SYMPATHIQUE.

BEA

BEAN. Ce mot Anglois eſt appliqué à diverſes Plantes : c'eſt pourquoi le tableau de ces dénominations peut être de quelque utilité.

BEAN. *Voyez* FEVE.

Bog BEAN. Voyez TREFLE *d'Eau*.

French BEAN : & *Kidney* BEAN. } Voyez HARICOT.

BEAN *Trefoil*. Voyez CYTISE.

BEAU-JOUR. La fin de cet article renvoie à celui de TEMS. Subſtituez-y le mot PRÉSAGE.

BEL

BÉLIER. Ajoûtez à ce que je dis de l'uſage de ſon Poumon, &c, que la Pharmacie tire un Mucilage de la Peau de cet animal. *Voyez* au mot MUCILAGE.

BELVEDERE : BELLE-VERDURE : BELLE-VUE. } Ce ſont autant de ſynonymes de la plante décrite ſous le *n.* 5 de l'art. PIÉ-*d'Oiſon*.

BEN

BENJOIN. Notre LAURIER, *n.* 6, a une odeur de Benjoin. Mais ce n'eſt pas lui qui fournit la réſine qui fait l'objet de cet article.

BENJOIN *François*. On donne ce nom à la Plante vulgairement appellée IMPÉRATOIRE : en Latin *Imperatoria major* C. B.

BET

BETOINE. L'eſpece que nous avons déſignée par le *n.* 6, eſt préjudiciable aux bêtes à laine. *Conſultez* l'article VERS, p. 742.

BETOINE *de Montagne*. C'eſt notre 3e. *Eſpece* de DORONIC.

BIB

BIBERON : *ou* BUBERON. Bouton qui vient à la levre. Nous en parlons ſous le mot LEVRE.

BIC

BICANNE. Il y a des endroits où l'on connoît ſous ce nom l'eſpece de Raiſin appellée parmi nous VERJUS.

BIE

BIERRE. Nous avons terminé cet article en indiquant pluſieurs *Bierres Médicamenteuſes*. Il faut y joindre la *Bierre Hydragogue*, décrite dans l'article HYDROPISIE, p. 309, col. 1.

Voyez encore une autre ſorte d'Ale, ci-après, dans l'Addition à CAROTTE.

Le *Marc de* BIERRE eſt utile pour la préparation des cuirs. Voyez MARC, p. 469.

B L A

BLANC *de Champignon.* Comme cet article, de la *p.* 308, eſt fort concis; nous en traitons plus amplement dans la *Culture* des CHAMPIGNONS, p. 503 & 504.

Les Peintres ſe ſervent de différens BLANCS. Conſultez les articles PEINDRE; & MIGNATURE: outre ce que nous en diſons dans les pages 308-9, 310.

BLANCHIMENT. Nous avons donné, ſous ce mot, l'art de *Blanchir* diverſes choſes. Conſultez encore les articles PASSEMENT; OS; PAPIER; PERLE.

B L E

BLED. Il eſt parlé dans la *p.* 314, des Etuves deſtinées à mettre le Bled en état de ſe garder longtems. On trouvera encore, dans l'article ETUVE, quelques obſervations qui y ont rapport.

J'ai rencontré des perſonnes qui objectoient que les Bleds recevoient dans l'étuve une qualité pernicieuſe, par la vapeur du charbon. Ces perſonnes n'avoient pas vû ſervir une des étuves dont il s'agit: où le charbon entre bien allumé, & par conſéquent incapable d'exhaler les vapeurs dangereuſes dont le charbon encore noir n'eſt que trop réellement rempli.

J'ai dit, *p.* 318, *col.* 1, que le bon foin d'herbe nouvellement coupée eſt un bon remede contre les Charanſons. On voit dans les *Délibérations & Mémoires de la Société d'Agriculture de la Généralité de Rouen*, imprimés en 1763, p. 51, qu'il a également bien réuſſi pour chaſſer les *Mittes.*

BLED *Cornu.* Voyez ERGOT.

B Œ U

BŒUF. Ajoûtez aux manieres d'apprêter le *Gras-double*, le *Foie*, & les *Piés*; ce que nous en diſons dans l'article MARINER.

On fait des *Feuilletages de Graiſſe de Bœuf.* Voyez l'article PÂTE.

Perdrix au Bœuf. Conſultez le mot PERDRIX, p. 897.

B O I

BOIS. Il n'eſt pas permis d'envoyer le bétail dans les BOIS *en Pueil*; dont nous avons parlé dans la *p.* 355.

Entre les Renvois de la *p.* 361, on lit SEMER: ce devroit être SEMIS.

Ajoûtez aux Renvois du §. VII, *p.* 364, *col.* 1, les mots VENT, & VENTIER.

On trouvera, ſous le mot MARCHÉ, des formules de Marchés pour *Vente* & *Voiture* de Bois.

En baſſe Normandie on a de petites taſſes ou godets de bois de chêne, nommées *Coudrettes*; que l'on abandonne aux enfans: & qui, pour cette raiſon, doivent n'être pas caſſantes. On y réuſſit en les faiſant bouillir dans de la leſſive commune. Cela leur ôte auſſi le goût de bois.

BOIS *de Chandelle.* Conſultez le mot PIN.

BOIS *de Fer.* Voyez XYLOSTEON.

BOIS *Gentil.* Voyez THYMELÆA.

BOIS *Jaune.* Voyez TULIPIER *d'Amérique*: & FUSTET.

BOIS *Plein.* Voyez le mot PLEIN.

BOIS *Punais.* Voyez CORNOUILLER, *n.* 1.

BOIS *de Quaſſi.* Voyez QUASSIA.

BOIS *Rebours.* Voyez REBOURS.

BOIS *Rouge*: BOIS *Vergé*: BOIS *Vergeté.* } Voyez l'article TONNEAU.

BOIS *de Sainte-Lucie.* Voyez CERISIER, *nn.* 1, 2.

Au Canada l'on nomme BOIS-*Tors* l'arbriſſeau que l'on appelle auſſi *Bourreau des arbres.* Voyez CELASTRUS, *n.* 3.

BOITE. On a renvoyé à l'article ODEUR. C'eſt celui d'ODORANT qu'il faut conſulter.

B O L

BOL: *ou* BOLUS. En Pharmacie on donne ce nom à un mêlange de drogues médicinales, réduites en boulette & quelquefois en petits morceaux longuets; qu'on enveloppe de pain à chanter mouillé; & qu'on fait avaler ſans mâcher.

Voyez, entre autres articles où il en eſt parlé, ceux de PURGATIF; & QUINQUINA.

B O M

BOMBARDER. Ce terme eſt employé par rapport à la Pêche. *Conſultez* l'article POISSON, Planche 8.

BOMBAX. M. Von Linné appelle ainſi le genre de plantes dont j'ai traité ſous le nom de COTONIER-FROMAGER.

BOMBYX. Cette dénomination Grecque eſt adoptée généralement en Latin pour ſignifier l'inſecte qui nous fournit le plus de ſoie. *Voyez* VERS-A-SOIE.

B O R

BORGNER. Ce *Terme de Jardiniers* eſt expliqué dans l'article CHOU, *p.* 607, *col.* 1.

B O S

BOSSE. En nombre d'endroits on appelle ainſi la *Tête du* CHARDON *à Bonnetier.*

BOSSE *ſur le corps humain.* Dans la *quatrieme ligne*, on a mis Alxation; *au lieu de* Luxation.

B O T

BOTANIQUE. Ajoûtez aux Renvois ceux de HERBIER; HERBORISER; & HERBORISTE.

BOTRYS. L'eſpece de *Pié-d'Oiſon*, que nous avons indiquée, eſt le Botrys Officinal; & ainſi le Botrys proprement dit.

Gaſpard Bauhin nomme BOTRYS *Chamædryoides* une autre plante, dont il eſt parlé ſous le *n.* 5 de l'article GERMANDRÉE.

B O U

BOUC. La *Peau* de cet animal a des uſages, qui ſont rapportés ſous le mot OUTRE.

BOUC-*Epin.* Voyez NERPRUN.

Perſil de BOUC: & BOUCAGE. } Voy. SAXIFRAGE *Pimprenelle.*

BOUCHE. Les articles LEVRE; ODORANT, *p.* 667, *col.* 1; OISEAU, *p.* 727, *col.* 1; PARFUM, *p.* 838, *col.* 1; PUANTEUR; & leurs Renvois;

Renvois ; indiquent encore des remedes pour divers accidens de la Bouche.

BOUFFISSURE. *Voyez* le mot ENFLURE.

BOUILLON. Nous avons décrit diverſes préparations de Bouillons Médicinaux. Il eſt à propos d'avertir que nous en avons inſéré encore de particulieres pour les *Pâles-Couleurs*, la *Phthiſie*, & les *Vapeurs ;* dans les articles reſpectifs de ces maladies.

BOUILLON-BLANC. Ce qu'on nomme *Petit*-BOUILLON, en Latin *Verbaſculum* ; eſt la PRIMEVERE.

BOULE *de Mars :* ou Boule *de Nancy*. C'eſt ce que nous avons nommé PIERRE *Vulnéraire*.

BOUQUETINE. C'eſt un des noms de la plante nommée SAXIFRAGE-*Pimprenelle*.

BOUQUINAGE. Voyez RUT.

BOURDELAIS ; *ou* BOURDELAS. En nombre d'endroits on appelle ainſi l'eſpece de Raiſin autrement nommée VERJUS.

BOURG-EPINE. C'eſt la même choſe que NERPRUN.

BOURGEONS *de Ruſſie ;* ou *du Nord*. Conſultez ce qui en eſt dit ſous le titre des *Uſages* du PIN, & du SAPIN.

BOURGOGNE. Terme d'Agriculture, ſynonyme de Luſerne. Voyez, dans ces Additions, FŒNUM *Burgundiacum*.

BOURRACHE. J'en ai décrit une troiſieme *Eſpece*, ſous le mot OMPHALODES.

BOURRE. Dans la ſeconde *col.* de la *p.* 385, *ligne* 10 ; on a mis *étrille :* au lieu de *étire*.

BOURSE-A-JUDAS. On appelle encore ainſi la plante autrement nommée TABOURET ; & dont j'ai indiqué trois autres dénominations, dans le T. I, *p.* 386.

BOUT-SAIGNEUX. Outre les Renvois à BŒUF & VEAU ; il faudra conſulter l'article *Collet de* MOUTON, T. II, p. 609.

BOUTEILLE. Le Renvoi à BOUCHON eſt fautif : il devroit y avoir BOUCHER.

BOUTON-D'OR. Ajoûtez aux noms des plantes ainſi qualifiées, ceux de IMMORTELLE, *p.* 346, *col.* 1 ; & MATRICAIRE, *n.* 1.

BRE

BREBIS. Entre les Maladies de cet animal j'ai parlé (*p.* 395) d'un *Dépôt dans la Tête :* & j'ai ajoûté que je n'y connoiſſois pas de Remede. Depuis, on m'a dit qu'on guériſſoit cette maladie, en procurant un écoulement ; au moyen d'un tuyau de ſeigle, dont on introduit par les nazeaux la partie ſupérieure après avoir ſupprimé l'épi : on le fait entrer juſqu'à ce qu'il pénetre aſſez pour percer la veſſie, que j'ai dit avoir trouvé dans la tête de la Brebis. Au reſte conſultez, ci-deſſous, le titre *Etourdiſſement*.

IL y a des Brebis qui *Boitent*, auxquelles on remarque un petit trou entre les ongles, du côté boiteux. Cet accident ſe nomme *Fourchure*, dans les environs de Bar-le-Duc. Le Remede que l'on y emploie eſt de bien agiter de haut en bas ces deux ongles, juſqu'à ce que le trou ait laiſſé ſortir un tampon aſſez reſſemblant à de la laine, & que quelques-uns diſent être un ver. On agite juſqu'à ce qu'il ſoit ſorti tout entier par l'effet de ce mouvement, ſans y aider en aucune autre maniere.

En Baſſe-Normandie on appelle *Gouetre*, ou *Gouetron*, une Tumeur qui ſe forme à la gorge des Brebis. On les guérit en piquant l'endroit avec des épines de Groſeillier à Maquereau.

Ce que j'ai dit ſur l'*Etourdiſſement* des Brebis ne peut que devenir plus utile par les additions ſuivantes. Nourſe, qui en parle dans ſon ouvrage intitulé *Campania Fœlix*, &c, p. 46, n'y connoiſſoit pas d'autre remede que de livrer l'animal au Boucher. Selon lui, le tournoiement continuel qui caractériſe cette maladie, provient d'une veſſie pleine d'eau, que l'on trouve alors dans la tête. Il ajoûte que ce mal eſt nommé en Anglois *Wood Evil*, parce que les Brebis le contractent aſſez ſouvent en paſſant dans les bois. Je n'ai point eu occaſion de rien obſerver à cet égard par moi-même. Mais voici ce que rapporte M. Bazin, *Hiſt. Nat. des Abeilles*, T. II, *pp.* 367-8-9. « Une Mouche un peu plus groſſe que » celles qui ſont familieres dans nos appartemens, » qui fait rarement uſage de ſes jambes & de ſes » aîles, ſait ſe ranimer, ſait trouver des aîles & des » jambes, lorſqu'étant fécondée il eſt queſtion de » dépoſer ſes œufs en lieu convenable. Elle eſt in- » ſtruite que le ſeul aliment dont ſes enfans pourront » faire uſage, eſt une certaine mucoſité ou humeur » glaireuſe, qui ne ſe trouve que dans une cavité » placée au haut du nez des moutons & que l'on » appelle Sinus Frontal. La tendreſſe maternelle la » rend diligente, active, induſtrieuſe ; elle lui fait » trouver des moutons : & malgré les renifflemens » & les mouvemens continuels de l'animal, elle » trouve le moyen de s'introduire dans ſes narines, » & de gagner le ſinus frontal. Arrivée dans cette » retraite elle y pond ſon œuf tranquillement, & » en ſort après comme elle peut. C'étoit là, & non » ailleurs, que l'œuf devoit éclore. Il en vient un » ver qui y vit, qui s'y nourrit aux dépens du » mouton, qui y paſſe les jours de ſon enfance, en » ſort enſuite pour ſe laiſſer tomber à terre, & s'y » cache pour devenir mouche..... Ces Vers ſont » épineux du côté du ventre ; & ont deux crochets » écailleux & très-pointus, qui leur ſervent à mar- » cher. S'il leur prend fantaiſie de n'être pas tran- » quilles dans les ſinus frontaux des moutons, & » d'y vouloir changer de place, ils doivent avec » leurs épines & leurs crochets faire ſentir au mou- » ton ces douleurs bien vives, qui ſont probable- » ment la cauſe de ces eſpeces d'accès de vertige » ou de frénéſie, auxquels eſt ſujet un animal ſi » doux & ſi pacifique. C'eſt ſans doute alors qu'on » voit les moutons bondir, & aller heurter leur » tête à diverſes repriſes contre les .... arbres & » contre les pierres. »

Ces faits ne pourroient-ils pas conduire par analogie à découvrir la cauſe de l'eſpece de ſtupidité, que j'ai dit être cauſée par un *Dépôt* aqueux dans la Tête des Moutons ? En ce cas, l'huile d'aſpic, reconnue ſi utile pour leur étourdiſſement, devien- droit peut-être un topique efficace.

BRI

BRISE-MOTTE. Conſultez l'article EMOTTER : où il eſt parlé de cet inſtrument d'Agriculture.

BRITANNICA *Herba*. Nous avons ſimplement renvoyé à l'art. HERBE *aux Cuillers*. Muntingius a prétendu démontrer que l'*Herba Britannica*, dont parle Pline (*Hiſt. Nat.* L. 25, c. 3, Ed. Hard.) approche beaucoup du *Lapathum*. Commelin (*Catal. Plant. indigenar. Holland.*) dit poſitivement que c'eſt l'eſpece que nous avons décrite ſous le n. 1 de l'article PARELLE. Mais on n'eſt pas encore ſûr d'avoir reconnu la plante indiquée par Pline. Ce point d'Hiſtoire Naturelle a été diſcuté par Henri Canne-

gieter, dans ſa *Diſſertatio de Brittenburgo*, &c, imprimée à la Haye en 1734, *in*-4° : les Curieux pourront en conſulter les chapitres 4 & 5. A la ſuite de cette Diſſertation, le même Auteur a donné en Latin, des Notes & Obſervations ſur la Diſſertation de Muntingius par rapport à l'Herbe dont il s'agit : elles ſont diſtinguées en dix-huit Chapitres : Cannegieter y combat Muntingius ; lui oppoſe d'autres déciſions ; & après avoir montré beaucoup d'érudition & de critique, ne nous inſtruit pas davantage.

BRO

BROCHE. En quelques endroits ce Terme d'Agriculture ſert à déſigner ce que nous nommons CROSSETTE.

BRU

BRULURE. Le *n.* VIII des Remedes décrit l'*Onguent de Raves*, fameux par ſes ſuccès dans cette occaſion. En voici une *autre Recette :* qui m'a été donnée par une perſonne très-expérimentée.

Prenez parties égales de ſaindoux, huile d'olives, & cire blanche : & autant peſant de Raves, que ces trois choſes peſeront enſemble. Ayant ratiſſé les raves, vous les pilerez dans un mortier ; & les mettrez, marc & ſuc, dans une caſſerole avec les trois autres ingrédiens. Vous ferez cuire le tout juſqu'à réduction d'un tiers de l'humidité. Enſuite vous le paſſerez, encore bouillant, à travers un linge blanc & clair, que vous tordrez fortement au-deſſus du mortier. Puis vous remuerez l'expreſſion avec le pilon, juſqu'à ce que l'onguent ſoit froid. Vous le garderez dans un pot.

BRUSC, *ou* BRUSQUE. Je ſouhaiterois qu'au lieu de ce qui en eſt dit on lût ainſi : « Voyez »BRUYERE, *n.* 3; PETIT-HOUX; & JONC-»MARIN.»

BUB

BUBON. Nous n'avons mis d'autre Renvoi que celui de *Maladie* VÉNÉRIENNE. Comme il y a des Bubons qui ne ſont pas Vénériens, nommément ceux de Peſte ; il eſt à propos de conſulter encore l'article TUMEUR, & celui de PESTE.

BUF

BUFFET. Parmi les Fleuriſtes, ce terme ſignifie ce que d'autres nomment *Théâtre*. Conſultez l'article OREILLE D'OURS, *p.* 768.

BUL

BULETTE. On nomme ainſi la plante plus connue ſous le nom de PILOSELLE.

BUR

BURNET. Expreſſion aujourd'hui fort commune parmi les Cultivateurs Anglois. Elle eſt équivoque. *Conſultez* nos articles PIMPRENELLE ; & SAXIFRAGE-*Pimprenelle*, ſans y négliger la *p.* 386.

BUT

BUTTEREAU. C'eſt la même choſe que TAUPINIERE.

C

CAB

CABRITA. *Voyez* THÉ *des Iſles.*

CAD

CADÉ. Conſultez notre cinquieme *Eſpece* de GENEVRIER.

CADRAN. Dans la *p.* 425, les chiffres 5.7 de la neuvieme *colonne* ſont placés trop haut. Ils devroient répondre à 3. 44 de la *col.* 8.

J'ai donné, dans l'article LUNE, le moyen de *Connoître à un Cadran Solaire l'heure de la nuit, par la clarté de la Lune.*

CAF

CAFFÉ. Beaucoup de Limonadiers de Paris jettent du Caramel dans leur Caffé au Lait, un inſtant avant de le retirer du feu. C'eſt ce qui y donne une couleur & une ſaveur agréables, que n'a pas le caffé préparé ſans caramel.

Faux CAFFIER. Voyez la fin de l'article RICIN.

CAG

CAGE. Outre le Renvoi à CAILLE : il eſt à propos de conſulter la *p.* 893 de l'article PERDRIX ; où l'on trouvera pluſieurs ſortes de Cages commodes pour tranſporter ces oiſeaux.

CAI

CAILLE. On donne au Râle de Genêt le nom de *Roi des Cailles.*

CAILLEBOTTE. C'eſt un des noms de l'Obier à fleurs doubles. *Voyez* OBIER, *n.* 2.

CAL

CALAMENDRIER. Voyez notre ſixieme *Eſpece* de GERMANDRÉE.

CALICE. On nomme *Petit* CALICE *Jaune*, un Narciſſe dont j'ai parlé dans le T. II, p. 625.

Semence CALLEUSE. C'eſt un des noms que l'on donne aux Pepins. Voyez FRUIT, *p.* 145.

CALLICOT. Ce mot eſt ſynonyme de HARICOT.

CAM

CAMOMILLE. Le *n.* 3 eſt nommé *Amorauque*, dans quelques cantons de Normandie. Voyez AMARACUS, dans les *Additions* ci-deſſus.

On ſuſpend cette plante au plancher pour faire tomber les Mouches à terre.

CAN

CANABIER. C'eſt un ſynonyme de CHANVRE.

CANAL. On trouvera ſous le mot DÉ-

CHARGE *d'Eau*, ce qui concerne le *Nettoiement* des Canaux.

CANARD. Dans la *p.* 444, *col.* 2, où il eſt parlé de la Chaſſe du Canard, j'ai indiqué l'Article AIGLE. Il eſt plus ſpécialement traité du *Vol pour le Canard*, dans l'article OISEAU, p. 718.

CANCER. On peut conſulter encore l'article NOLI-ME-TANGERE.

Ajoûtez aux Renvois de la *p.* 451, ceux de ONGUENT *pour toutes Plaies*, p. 743; PARFUM; & LAIT, *p.* 380.

Dans la même *page* 451, *nn.* 13 & 14, il eſt fait mention de la Joubarbe & de la Véronique, comme Calmans. M. Tournefort (*Herboriſ.* II, article LINARIA) dit qu'il « ne connoît pas de meilleur re-» mede pour adoucir les douleurs que l'on reſſent » dans le Cancer, que de le graiſſer avec du beurre » frais, avec lequel on a mêlé quelque huile tirée » par la cornue.

ON a annoncé dans le *Journal de Médecine* (Janvier 1766, *p.* 68 & ſuivantes) un Topique jugé propre à guérir les CANCERS *Ulcérés*. M. Soultzer, premier Médecin du Duc de Saxe-Gotha, l'avoit employé avec ſuccès. Quelques perſonnes m'ont dit en avoir vu de bons effets à Paris : & d'autres n'y ont reconnu que la propriété de calmer un peu & délayer l'acrimonie de l'humeur. Ce remede conſiſte dans les racines des *Carottes* cultivées pour l'uſage de la cuiſine.

Schober avoit recommandé l'uſage du ſuc de ces racines, mêlé avec du miel, pour les aphthes; & leur décoction, comme un bon remede contre la toux des enfans, & la phthiſie. Le Journal de Médecine, de qui nous empruntons cette obſervation, renvoie à un ouvrage de Crantz, intitulé *Materia Medica & Chirurgica*, T. I, p. 23.

Voici ce que dit M. Soultzer. « La *Bella-Dona*, » après avoir longtems fatigué les malades par la » ſéchereſſe qu'elle occaſionne dans le goſier, rend » la ſuppuration plus louable, diminue la rapidité » avec laquelle cette maladie fait ſes progrès; mais » les malades périſſent à la fin, quoiqu'un peu plus » tard. Quelques bons effets que l'on ait vu produire » à la *Ciguë* dans pluſieurs maladies de la peau & » des glandes; quoique par ſon moyen on fonde des » skirrhes, ... on ſe plaint qu'elle ne guérit pas » toujours les Cancers ulcérés : & M. Storck lui-» même a éprouvé plus d'une fois qu'elle étoit ſans » effet dans ces ſortes de cas. »

Notre Auteur ajoûte, par rapport à la préparation & à l'uſage de ſon Topique : « Prenez des *Ca-» rottes* récentes (*Daucus ſativus*; en Allemand, » *Mœhren*, *gelbe Ruben*) : rapez-les avec une rape à » écroûter le pain : exprimez-en le ſuc entre vos » mains : faites chauffer le marc ſur un vaiſſeau de » terre qui ait plus de ſuperficie, que de hauteur de » bords : & appliquez ce cataplaſme, ſuffiſamment » épais. S'il y a des enfoncemens, des clapiers, &c, » il faut les en emplir, de ſorte que le cataplaſme » touche immédiatement toutes les parties de l'ul-» cere. Couvrez le tout avec une ſerviette bien » ſéche & un peu chaude.

» Il eſt néceſſaire de renouveller ce cataplaſme » deux fois en vingt-quatre heures; & de laver & » nettoyer en même tems l'ulcere avec un pinceau » de charpie, trempé dans la décoction chaude de » ciguë (*Cicuta major fœtida*). »

A la longue, dit M. Soultzer, l'uſage de ce topique fait que les bords durs & calleux de l'ulcere ſe ramolliſſent, la tumeur diminue & diſparoît peu-à-peu, les chairs ſe régénerent, la cicatrice ſe forme, en un mot l'ulcere ſe guérit.

Il obſerve que le malade ſur qui les carottes ont produit cet effet, avoit précédemment uſé d'extrait de ciguë, avec plus ou moins de ſuccès. En conſéquence il doute ſi l'on doit faire accompagner ſon topique, de l'uſage externe de cet extrait; ou de la bella-dona, du quinquina, ou de quelque autre altérant, ſuivant les circonſtances. Au reſte il laiſſe à l'art du Médecin, de remédier aux accidens qui peuvent ſurvenir durant le cours du traitement. Il cite un exemple où des accès de fievre produits par la réſorption du pus, des diarrhées, des ſueurs preſque colliquatives, un ptyaliſme, une fonte abondante par l'ulcere même; n'eurent pour correctifs que quelques minoratifs, le quinquina, les calmans: qui ſuffirent pour remédier à tout. La cure ſera conſtamment plus facile, lorſque les malades obſerveront un régime convenable. M. Soultzer les aſtreignoit ſeulement à manger des carottes cuites au lait.

Nous devons avertir d'après lui, que cette guériſon s'opere lentement. Voyez le Journal, p. 74.

CANCERILLE. Voyez THYMELÆA, *n.* 1.

CANEBE. Il y a des endroits où on nomme ainſi le CHANVRE.

CANEPIN. Ce mot, qui ſe trouve à la *page* 452, eſt tranſpoſé de la *p.* 453.

CANNAMELLE; & CANNA *Mellea*. On nomme ainſi en quelques endroits l'eſpece de Roſeau qui produit le SUCRE.

CANNE ou Roſeau de Sucre. Il eſt à-propos de conſulter encore le mot SORGO; où j'ai dit que le *n.* 2 a été pris pour la vraie Canne de Sucre.

CANNE : *ſorte de Meſure*. Conſultez *Saumée*; dans l'article MESURE, p. 523.

CANNELLE. On a cru que la Cannelle provenoit de l'eſpece de LAURIER que j'ai cotée *n.* 5.

Il eſt parlé des *Maſſepains de Cannelle*, dans l'article MERINGUE.

CANTIBAI. Sorte de groſſe planche. Il en eſt parlé ſous le mot DOSSE.

CAP

CAPILLACEUS *Flos*. Ce terme Latin de Botanique eſt expliqué dans l'article ETAMINE.

CAPRARIA. J'ai décrit une Plante de ce nom, dans l'article THÉ *des Iles*.

CAPRIFICATION. Conſultez le mot FIGUIER.

CAPSICUM. Voyez POIVRE *d'Inde*.

CAPSULE. Il *eſt* à-propos de conſulter, pour ce terme de Botanique, celui de COQUE.

Les *Fruits* CAPSULAIRES ſont ordinairement ſucculens & charnus, avant leur maturité : mais à meſure qu'ils mûriſſent, ils ſe deſſéchent plus ou moins; & deviennent quelquefois membraneux. Alors ils ſont compoſés de pluſieurs panneaux, ſouvent ſecs & élaſtiques, qui s'écartent les uns des autres par leur ſommet. Il y en a dont l'intérieur eſt diviſé par des cloiſons : on les nomme en Latin *Multiloculares*. D'autres ſont appellés *Uniloculares*, parce que n'ayant pas de cloiſons ils ne forment qu'une ſeule loge. Quand des fruits ſemblent être compoſés de pluſieurs Capſules, qui ſe tiennent ſeulement par des parties peu étendues; ils ſont qualifiés en Latin, de *Bicapſulares*, *Tricapſulares*,

Multicapſulares. Les Amateurs trouveront des détails intéreſſans à cet égard, dans la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, T. I, p. 237-8-9.

C A Q

CAQUE-SANGUE. *Voyez* QUACQUE-CENDRE.

C A R

CARACALLA: & CARACOLLE: *Plante.* Voyez HARICOT, *n.* 1.

CARAPAT. C'eſt un des noms de l'eſpece de RICIN que j'ai cotée du *n.* 1.

CARDIA. *Conſultez* l'article ESTOMAC.

CARDIAQUE. Outre les endroits auxquels cet article renvoie, conſultez encore MÉDECINE: CONFECTION: TABLETTES.

CARLINE. Quelques-uns donnent au *n.* 1, les noms de *Carline Epineuſe*; & *Artichaut Sauvage.*

CARNATION. Les *Anglois* ſe ſervent de ce mot pour déſigner certains œillets. Voyez ŒILLET, *n.* 2.

CARNOSITÉ. Il en eſt encore parlé dans le IIIe. Volume, p. 674.

CAROTTE. Il eſt à-propos d'ajoûter aux Uſages des Carottes, le ſupplément que nous avons donné, ci-deſſus, à l'article du CANCER *Ulcéré.*

Nourſe (*Camp. Fœl.* p. 180-1) dit qu'en Angleterre un homme ruiné s'aviſa de faire de l'*Ale* avec des Carottes, & de la vendre ſous le nom de *Blanc-Carotte.* Quelques gens de ſa connoiſſance la vanterent comme une excellente boiſſon, venue de Hollande ou de Flandre. Le commerce de cette denrée lui fit une fortune très-conſidérable.

CARPIERE. *Conſultez* l'article ETANG.

CARREAU. Comme les *Jardiniers* diſent auſſi QUARRÉ; ce ſecond terme m'a donné lieu d'ajoûter dans le troiſieme Volume, *p.* 191, des choſes omiſes en parlant de Carreau.

Il y a une *Maladie* que l'on nomme CARREAU. J'en ai parlé dans l'article des Maladies des ENFANS.

C A S

CASSADE, ou CASSAVE. Voyez notre troiſieme *Eſpece* de RICINOÏDES.

CASSUBIUM. *Conſultez* la fin de l'article TOXICODENDRON.

CASTANEA *Equina.* C'eſt un des noms Latins du MARRON *d'Inde.*

C A T

CATAPLASME. *Page* 477, *col.* 1, outre les articles AVEINE, & CHANVRE; il auroit été à-propos de renvoyer encore à PLEURÉSIE; & à *Obſtruction de* RATE.

Ajoûtez au *Cataplaſme Réſolutif*, un renvoi à MAMMELLE; & à PARALYSIE *du Goſier.* Il eſt encore à-propos de conſulter l'article MOUTARDE, *p.* 608.

CATAPUTIA. *Voyez* TITHYMALE, *n.* 7.

CATARRHE. Outre les articles auxquels on Renvoie, Conſultez encore PARFUM: POULE, *p.* 153: RESPIRATION, *p.* 288, *col.* 2.

CATERPILLAR. On donne encore en Anglois ce nom, aux Plantes dont j'ai parlé ſous le mot de SCORPIOIDES.

CATTEROLLES. C'eſt la même choſe que RABOUILLERES: Terme de Forêt.

C E B

CEBADILLA. Un des noms Eſpagnols ſous leſquels eſt connue notre troiſieme *Eſpece* de PÉDICULAIRE.

C E D

CEDRE. Ajoûtez aux Plantes qui portent ce nom, notre CYPRÈS, *n.* 3; & nos 6, 7, & 8e. *Eſpeces* de GENEVRIER.

Malum CEDRIUM. Nom Latin du fruit de notre troiſieme *Eſpece* de CITRONIER; qu'on appelle vulgairement *Cedrat.*

C E I

CEIBA. *Voyez* COTTONIER FROMAGER.

C E L

CELANDINE. *Voyez* ECLAIRE.

C E M

CEMBRO. Conſultez notre ſeptieme *Eſpece* de PIN.

C E N

CENDRE D'ENGRAIS. Dénomination affectée depuis quelques années à une ſorte de Houille. Il en eſt parlé dans l'article HOUILLE.

CENTIMORBIA. On a ainſi appellé en Latin l'eſpece de Lyſimachia dont nous avons traité ſous le nom de MONNOYERE.

C E R

CERF. Les *Pâtés de Cerf* ſont décrits dans l'article PÂTISSERIE.

CERFEUIL. J'ai donné, ſous le mot POTAGE, la maniere dont on fait en Hollande un Potage au Cerfeuil.

CERISIER. Les Amandes du *n.* 1 ſervent à faire l'*Eau de Macanet*, décrite dans l'article SAVONETTE.

Eſprit, ou *Eau diſtillée de Ceriſes*; comme on la fait en Franche-Comté.

Prenez des ceriſes de bois, (ou Meriſes): ôtez-en les queues; mettez les fruits dans un tonneau, & les y laiſſez fermenter pendant douze ou quinze jours. Enſuite diſtillez-les à l'alembic: rectifiez une ou deux fois la liqueur, à proportion de la force que vous voulez qu'elle ait. Cette liqueur eſt auſſi blanche & claire, que l'eſprit de vin. Elle aide beaucoup la digeſtion; & fortifie tout le corps, beaucoup mieux que l'eau-de-vie: dont elle n'a pas la qualité corroſive. On peut en prendre le quart d'un verre, pluſieurs fois dans la journée, & principalement après le repas.

J'ai donné, dans l'article SIROP, la compoſition d'un *Sirop de Ceriſes.*

CERISES D'HIVER. Quelques Jardiniers donnent ce nom aux fruits de l'Amomum. Voyez notre ſixieme *Eſpece* de MORELLE.

CERNEAUX. *Conſultez* ce mot dans l'article NOYER.

Vous trouverez auſſi, au mot NETTOYER, le moyen d'emporter les taches que les Cerneaux impriment aux mains.

CERVEAU. Ajoûtez aux Renvois, ceux de LOTION; OBSTRUCTION; PARFUM.

CEV

CEVADILLA; ou CÉVADILLE. Conſultez notre troiſieme *Eſpece* de PÉDICULAIRE.

CHA

CHAMÆ-CISSUS. *Voyez* LIERRE TERRESTRE.

CHAMÆ-GENISTA. *Voyez* GENESTE.

CHAMÆ-IRIS. *Voyez* FLAMBE, *n.* 11.

CHAMÆ-LYCON. Voyez PERISTEREON.

CHAMÆ-PERICLYMENUM. *Voyez* CORNOUILLER, *n.* 10.

CHAMÆ-PITYS. Il y a une faute dans la *p.* 499; où ce mot eſt écrit ſans Y.

CHAMPIGNON. Dans la ſeconde *ligne* de l'*Eſpece* n. 6, on a mis *lactum*; au lieu de *lacteum*.

Il y a des perſonnes qui donnent à cette même eſpece le nom d'*Oronge*.

CHANDELLE. J'ai dit dans la ſeconde colonne de la *p.* 506, d'après l'opinion commune à Paris, que les meches de chanvre & de lin ſont ſujettes à ſe recourber, & à tremper par leur extrêmité dans le ſuif. Cependant on fait, en Baſſe Normandie, beaucoup de chandelles avec de l'étoupe filée, & bien blanchie à la roſée; & elles ſont conſtamment exemptes de ce défaut: que j'ai vu dans des mêches de cotton, employées ſoit en chandelles ſoit en bougies.

A *Eteinte de* CHANDELLE; ou A CHANDELLE *éteinte*: Termes de Forêt; qui ſont expliqués ſous le mot ETEINTE.

On donne aux Pins le nom de *Bois de* CHANDELLE, en quelques endroits de l'Amérique. Voyez Tome III, *p.* 42, *col.* 2.

CHAPEAU *d'un Arbre*. Voyez TÊTE; *Terme de Botanique*.

CHAPELETS. *Liſez* ODORANT: au lieu de ODEURS.

CHAPON. J'ai indiqué, dans l'article POULE, ſous le titre de II. *Obſervation Œconomique*, un ſervice que l'on peut retirer des Chapons.

CHARDON *Muſqué*. Nous avons obſervé, ci-deſſus, qu'il y a des perſonnes qui appellent ainſi l'eſpece d'AUBIFOIN connue ſous le nom d'*Ambrette*.

CHARPENTE: & CHARPENTERIE. Conſultez les articles MARCHÉ; MATÉRIAUX; MONTANS; &c.

CHARTRE. Cette maladie eſt la même que nous nommons NOUEURE.

CHASIERE. Il y a des endroits où on nomme ainſi l'ECLISSE qui ſert pour le fromage.

CHASSE-PUCE. On donne ce nom à la CONYSE.

CHÂTAIGNIER. J'ai parlé des *Marrons en Compote*, & des *Marrons Glacés*; ſous le mot MARRON.

CHAUX. L'Eau où l'on a éteint de la Chaux eſt un topique utile pour les ulceres, &c. Conſultez l'article REMEDE, p. 265, col. 1.

CHE

CHEIRANTHUS. *Voyez* VIOLIER.

CHEIRI. *Voyez* VIOLIER, *n.* 4.

On nomme CHÊNE *des Alpes*, notre premiere *Eſpece* de CYTISE.

CHÊNE *de Jéruſalem*. Voyez PIÉ-D'OISON, *n.* 8.

CHÊNE *de Cappadoce*. Voyez PIÉ-D'OISON, *n.* 9.

CHENEVIERE BÂTARDE. Il y a des endroits où on appelle ainſi notre neuvieme *Eſpece* de VERGE D'OR. Voyez *p.* 696, *col.* 2.

CHEVAL. J'ai parlé des *Bleſſures* à la Tête, & au Cou; dans l'article PLAIE.

On trouvera, ſous le mot ONGUENT, la préparation d'un de ces remedes pour les *Enclouures*, *Chicots*, ou *Clous de rue*.

Cet animal eſt ſujet à une *Gratelle* farineuſe; dont j'ai traité au mot PEIGNE.

On trouvera dans le Tome II, *p.* 738, l'ONGUENT *du Bon Pié*.

Pour les Douleurs & autres Accidens des Oreilles: conſultez l'article OREILLE.

CHEVEU. Ajoûtez aux Renvois concernant le moyen de rendre les *Cheveux Friſés*, les mots FRISURE; & LOTION.

Peigne pour les Cheveux. Voyez PEIGNE.

CIC

CICUTAIRE. Ajoûtez aux Renvois, les mots MYRRHIS, & PHILANDRIE.

CIG

CIGUË. Vers le milieu de la ſeconde *colonne* de la *p.* 624, j'ai ſimplement nommé la *Cicutaria latifolia fœtida* C. B. Mais cette plante a un article propre, ſous le nom de SESELI *de Morée*.

CIR

CIRE. On lit, *p.* 632, *col.* 1, *ligne* 9 en remontant depuis le bas, *les planches à pains ou à mouler*. Il faut *moules*; au lieu de *mouler*.

On trouve, ſous le mot LAMPE, la maniere dont ſe fait la *Bougie* FILÉE.

CIRIER. Suivant des Lettres écrites de Harlem en 1761, on prétend avoir trouvé ſur les dunes de cette ville quelques piés d'Arbres à Cire.

CIT

CITISE. *Voyez* CYTISE.

CITRAGO. Voyez MÉLISSE, *n.* 1.

CITRON *d'Eau*. On nomme ainſi en Amérique notre ſixieme *Eſpece* de GRENADILLE.

CITRONELLE. Outre l'Aurone, que nous avons indiqué ici; notre premiere *Eſpece* de MÉLISSE porte pareillement ce nom.

CITRONIER. A propos de l'article ROB *des Turcs*, nous y avons décrit la maniere dont ils font la *Conſerve de ſuc de Citron*.

On trouvera, ſous le mot SIROP, pluſieurs recettes de *Sirop de Citron*.

CITROUILLE. On nomme ſouvent à Paris, dans le Commerce, *Graine de Citrouille*, la ſemence du Melopepo Verrucoſus; dont il eſt parlé ſous le mot POTIRON.

CITRULE. Ce mot Anglois doit être écrit ſans *e*.

C L A

CLARIFIER LE PETIT LAIT. Voyez LAIT, *p.* 386.

CLARIFIER *le Sucre*, pour les Confitures & les Liqueurs. *Voyez* au mot SUCRE.

CLARY. Les Anglois donnent ce nom à l'ORMIN, & à l'ORVALE.

CLAVELÉE : Plante. *Voyez* VIOLETTE, *n.* 5.

CLAVELÉE. Maladie des Brebis. C'eſt celle dont il eſt parlé ſous le nom de CLAVEAU.

C L E

CLEMATIS. Ajoûtez aux Renvois le mot FLAMMULE.

C L O

CLOCHETTE. Notre ſeconde *Eſpece* de PRIMEVERE porte ce nom; de même que les deux plantes que j'ai indiquées.

CLOCHETTE : *Terme d'Architecture.* Voyez GOUTTES.

CLOQUE. Maladie des Pêchers. *Conſultez* l'article PÊCHER, p. 867.

CLOU; par rapport au *Marbre.* Il en eſt parlé ſous le mot NŒUDS.

CLOU : *Terme d'Architecture.* Voyez GOUTTES.

CLOUS *de Vernis* : Maladie. Conſultez l'article VERNIS *de la Chine.*

CLOVER. Ce terme Anglois a eu lieu depuis quelques années dans nos Mémoires ſur l'Agriculture. Voyez TREFLE.

C N E

CNEORUM. *Voyez* THYMELÆA, *n.* 7.

C N I

CNIDIUM. Conſultez les *Uſages* du THYMELÆA, *n.* 6.

C O C

COCAIGNES. Conſultez ſur ce mot, l'article des *Uſages* de la GUÊDE.

COCARDE : Plante. *Voyez* ERABLE, ci-après.

COCCUS *Adonidum.* Voyez PUCERON *des Serres.*

COCCYGRIA. *Voyez* FUSTET.

COCHÊNE. *Voyez* CORMIER, *n.* 1.

En quelques endroits de Normandie on appelle *Cochêne* (que l'on prononce COQUÊNE), notre ERABLE, *n.* 2. *Voyez* ERABLE, dans ces Additions.

COCHON (*Tête de*). Quelques-uns nomment ainſi la plante appellée MUFLE *de Veau.*

COCOU. *Voyez* COUCOU.

C O D

CODDA PANNA. *Voyez* TALA.

C Œ L

CŒLIAQUE (*Flux*). J'ai parlé de cette maladie dans l'article VENTRE.

C O Q

COQU. Nom de l'oiſeau autrement appellé COUCOU.

C O F

COFFINER. Je n'ai indiqué ce terme que comme relatif à l'art des Fleuriſtes. On dit auſſi que du *Bois ſe* COFFINE. Voyez l'article TONNEAU.

C O I

COIGNASSIER. J'ai donné, dans l'article TOURTE, la maniere de faire des *Tourtes de Coings.*

On trouvera l'EAU *de Coings* dans la ſuite de ces Additions.

C O L

COLIQUE *Venteuſe.* On a mis ſous le *n.* XV, p. 656, col. 1, ces mots *Indigeſtion d'Eſtomac;* qui ſont fautifs. Le Lecteur voudra bien y ſubſtituer ceux de INDIGESTION, *n.* 3; & ESTOMAC.

A la fin des Remedes Généraux pour les Coliques, *p.* 660, *col.* 2, *ligne* 10 depuis le bas; on a mis ESTOMAC *n.* XVII : au lieu du *n.* XII.

COLLE. En parlant des Uſages de la COLLE *de Poiſſon*, je n'avois point dit que l'on en fait des Médailles. J'en ai décrit l'art ſous le mot MÉDAILLE.

COLOMNIFERE : Terme de Botanique; ſynonyme de MALVACÉE.

COLORER. Ajoûtez aux Renvois les articles OS; PLANCHER *de Plâtre;* LIQUEUR; MÉDAILLE; MOULE.

COLUMBARIA. *Voyez* PERISTEREON.

COLUMBINA : & COLUMBINE. J'ai rappellé le mot de COLUMBINA, pour une autre plante que l'*Ancolie*, dans l'article PERISTEREON.

Un habile homme m'a dit que les Anglois donnent auſſi à une eſpece de *Nigelle* le nom de COLUMBINE; de même qu'à l'*Ancolie.*

COLUMELLA. J'ai parlé de ce mot Latin, rélativement à la Botanique. Les Anatomiſtes le donnent auſſi à la LUETTE.

C O M

COMA. Terme Latin, de Botanique. *Voyez* TÊTE, p. 543.

COMBLE. Il eſt parlé de la *Pente de Comble*, ſous le mot PENTE.

COMINIA. *Voyez* TOXICODENDRON, *n.* 8.

C O N

CONCOMME. Pluſieurs livres appellent ainſi la Drogue ou Racine auſſi connue ſous le nom de TERRE *Merite.*

CONFITURES AU VINAIGRE. Ajoûtez aux articles indiqués, ceux de PÊCHER; OLIVIER; OZEILLE.

CONSERVE *de Citron.* Voyez ſous le mot ROB *des Turcs.*

Il eſt des parlé des CONSERVES *d'Œillets*, & *de Fleurs d'Orange;* dans les articles ORANGER, & ŒILLET.

Page 684, col 2; ajoûtez à la CONSERVE *Laxative de Violettes*, qu'on peut n'en prendre que

deux gros. Cette conſerve tient ſimplement le ventre libre ; ſans purger. Etmuller en attribue l'invention à Timæus.

En parlant de la CONSERVE *de Tuſſilage* j'ai dit (p. 685, col. 2, ligne 1) qu'on en donne depuis une dragme juſqu'à trois. Quelques perſonnes n'en donnent même qu'une demi-dragme.

CONSERVER. J'ai ſpécifié quantité de choſes pour la conſervation deſquelles ce livre indique les moyens convenables. Il eſt à propos de conſulter encore les articles LAINE ; OIGNON ; POURPIER. On trouvera dans l'article SAIN-DOUX, le moyen de Conſerver la *Pommade*.

CONSOMPTION. Cet article renvoie à ETHISIE : *au lieu de* PHTHISIE.

CONSOUDE MOYENNE. Il eſt à propos de conſulter, avec cet article, ceux de IVE, & PERISTEREON.

PETITE CONSOUDE. Ajoûtez aux Renvois ceux de *Petite* MARGUERITE, & OMPHALODES.

CONTRACTION *de Nerfs*. Voyez le mot NERF.

COR

CORMEAU. Voyez notre ſeptieme *Eſpece* d'OLIVIER.

CORNE DE CERF : *Arbriſſeau*. Voyez SUMAC, *n.* 3.

CORNES. Il y a des endroits où on nomme ainſi les fruits du TRIBULE *Aquatique*.

CORNU (*Bled*). Cet article, qui ſe trouve déplacé dans la ſeconde *col.* de la *p.* 704, devroit être à la *page* 706.

CORNULIE. En quelques endroits on donne ce nom au fruit de notre ſixieme *Eſpece* de NOISETIER.

COROLLA. On peut conſulter, rélativement à ce Terme de Botanique, les mots CYATHIFORMIS, & FAUX *Corollæ*.

CORROSIF. Ce mot eſt tranſpoſé. On le trouve, dans la même colonne, avant CORROI.

Il eſt à propos de joindre aux articles qui y ſont indiqués ; celui de POISON.

COT

COTEAU. L'article MI-CÔTE eſt relatif à celui-ci.

COTIERE. A la ſuite de cet article, *Voyez* PLANCHE ; *Terme de Jardinage*.

COU

COUAILLE. Maladie de langueur, qui attaque les Bêtes à Laine. Conſultez l'article des *Uſages* de la VÉRONIQUE, *n.* 5.

COUCON. Synonyme de *Cocon*. Voyez l'article VERS *à Soie*.

COUDRE *Manſienne*, ou *Moinſienne*. C'eſt notre premiere *Eſpece* de VIORNE.

COULEURS. Dans la ſeconde *col.* de la *p.* 718, ajoûtez aux Renvois généraux les articles PAILLE ; PEAU ; PEINDRE.

L'article DORURE étant fondu dans celui de DORER, les Renvois à DORURE ſe trouvent ſuperflus ; dans les *lignes* 34, 49, & 59, de la même colonne.

Page 719, *col.* 2 ; au lieu du Renvoi à MIGNATURE, qui eſt relatif au *Verd de Veſſie* : c'eſt l'article NERPRUN, qu'il faut Conſulter.

CRA

CRAPAUD. On trouvera, ſous les mots PESTE, & *Poudre* SUDORIFIQUE, d'autres Préparations de Crapaud, que celles qui ſont rapportées dans cet article.

CRAPAUDINE : *Terme de Cuiſine*. Voyez au mot PIGEON.

CRASSER. Terme de Fleuriſte. Voyez-le dans l'article OREILLE D'OURS, p. 764.

CRE

CRÊME. On nomme CRÊME *d'Orge* une eſpece de Tiſanne, décrite dans l'article ORGE.

CRENATUS. Ce terme Latin de Botanique peut recevoir quelque nouvelle lumiere des articles DUPLICATO-*Crenatum*, & FEUILLE.

CRESS. J'ai renvoyé au mot CRESSON, pour cette dénomination Angloiſe. Elle entre auſſi dans la compoſition d'autres termes. Ainſi les Anglois appellent *Baſtard* CRESS, notre quatrieme *Eſpece* de THLASPI ; & *Penny*-CRESS, la premiere *Eſpece* du même Genre.

CRESSON *proprement dit*. Il eſt à propos de Conſulter, pour le *n.* 2, ce que j'ai obſervé ſur la neuvieme *Eſpece* de l'HERBE *aux Cuillers*.

J'aurois dû ajoûter au *n.* 3, qu'il eſt le plus ſouvent appellé en Anglois *Garden-Creſs*.

CRESSON *Sciatique*. On appelle ainſi notre ſeconde *Eſpece* de PASSERAGE.

CREVASSES. Dans la *p.* 734, *col.* 2 ; ajoûtez des Renvois à LEVRE, & à MAMMELLE.

Pour ce qui eſt des Crevaſſes qui ſurviennent aux Parties Naturelles des Femmes : conſultez l'article MATRICE, *p.* 491, *col.* 2.

CRI

CRIBLE. Le CRIBLE *à Vent*, dont j'ai parlé en cet endroit, eſt très-uſité dans les environs de Beauvais, & ailleurs. M. Sarcey de Sutieres l'a recommandé en 1765 dans ſon *Agriculture Expérimentale* ; où il ne le déſigne pas autrement que ſous le nom de *Moulin de Picardie*. On le trouve encore appellé *Tarare* ; *Tartare* ; &c.

CRISTA *Gallinacea*. Conſultez l'article PERISTEREON.

CRO

CROIX *de Malthe*. C'eſt un des noms que l'on donne à la plante dont j'ai parlé ſous le mot de TRIBULE *Terreſtre*.

CUC

CUCURBITAIRES (*Vers*). Voyez ce qui en eſt dit dans l'article VERS *de l'Intérieur des Animaux*.

CUL

CULOTTE *de Suiſſe*. On donne ce nom à notre cinquieme *Eſpece* de GRENADILLE.

CUM

CUMIN. J'ai fait obſerver dans l'article NIEL-

LE (p. 641) que la *Nigella Cretica* a porté autrefois le nom de Cumin.

CUR

CURRANT. J'ai indiqué le CURRANT-*Tree* des Anglois, qui eſt le Groſeillier à grappes.

On nomme en cette même langue CURRANT-*Grape* notre huitieme *Eſpece* de RAISIN, vulgairement appellée *Raiſin de Corinthe.*

Il eſt à remarquer que les Anglois prononcent *Currant*, de même que notre mot *Corinthe.*

CUS

CUSCUTE. On la trouve encore appellée *Litrelle*, quand elle eſt ſur le Lin.

L'Epithyme porte quelquefois le nom d'*Herbe de Moine.* Il vient aiſément ſur le Thim : il ſuffit, pour cela, d'y jetter un brin de cette Cuſcute. *Voyez* ce qui eſt dit de l'Epithyme, dans l'article THIM.

CYM

CYMA. Ce que j'ai dit des *Fauſſes Ombelles*, dans l'article FLEUR, (*p.* 93) peut utilement être ajoûté à ce qui concerne ce terme de Botanique.

D

DAM

DAME *d'Onze Heures.* On appelle ainſi la fleur d'une eſpece d'ORNITHOGALE.

DAR

DARTRIER. C'eſt notre troiſieme *Eſpece* de SENNÉ.

DAU

DAUBE. Ajoûtez aux Renvois le mot PERDRIX.

DEB

DÉBORDEMENT. Il eſt à propos de conſulter, relativement à cet article, ce que j'ai dit des INONDATIONS.

DEJ

DÉJEUNER. On trouvera dans l'article POTAGE, un mets qui peut ſervir nommément pour ce repas.

DES

DESCENTE. J'ai rapporté à l'article VESSIE ce qui concerne la Deſcente ou *Hernie de Veſſie.*

DESSAISONNER. C'eſt le ſynonyme de DESSOLER; Terme d'Agriculture.

DEV

DEVIS. Il eſt à propos de conſulter, relativement à cet article, ceux de MATÉRIAUX, & MENUISERIE.

DIA

DIATRION *Pipereum.* Cette Préparation de Pharmacie ſe trouve dans l'article FIEVRE, *p.* 61, *col.* 1.

DIG

DIGESTION. Dans la *p.* 795, *col.* 1, *l.* 18 : au lieu de barrometres : *liſez* barometres. *Lig.* 21, on a mis *diſſoudés ;* au lieu de *deſſoudés.* Ayant rapporté de mémoire les faits curieux dont il s'agit dans cette colonne, je les ai cité comme n'étant pas encore imprimés dans le recueil de l'Académie des Sciences. Mais on les trouve, avec d'autres détails intéreſſans, dans deux *Mémoires* de M. de Réaumur, qui font partie du Volume de l'Académie, pour l'année 1752, *pp.* 266, 461, & ſuivantes.

DOC

DOCK. Ce terme Anglois, qui ſignifie la PARELLE ou *Patience*, eſt d'uſage avec la même ſignification en Normandie.

DOG

DOG-WOOD. Ce nom, que j'ai dit être celui du CORNOUILLER, en Anglois ; eſt auſſi quelquefois appliqué, dans la même Langue, au FUSAIN, déſigné dans ce livre par le *n.* 1.

DOR

DORA : Plante. *Voyez* SORGO, *n.* 2.

DORADE ; ou *Herbe* DORÉE. C'eſt le *Ceterac ;* dont j'ai parlé ſous le mot SCOLOPENDRE.

DORIA. C'eſt un ſynonyme de VERGE *d'Or.*

DORONIC. Le *n.* 3 eſt commun ſur les montagnes d'Auvergne ; ſur les Pyrenées, &c. Les feuilles radicales ont trois nervures comme le Plantain, & ſont de même couchées à plat contre terre. Celles de la tige ſont oppoſées ; au lieu que dans les autres Doronics ces feuilles ſont alternes.

Une pincée de feuilles de ce *n.* 3, infuſée dans deux verres d'eau, arrête fort vîte tout crachement de ſang (même habituel), vomiſſement de ſang, perte de ſang par les ſelles, hémorrhagie cauſée par une chûte, &c : ainſi qu'on l'a ſouvent éprouvé avec ſuccès à la Charité de Paris & ailleurs.

C'eſt la prétendue *Bétoine* du ſieur Cuchet Salomon, à laquelle il donnoit le nom de *Poudre Symphalique*, en la diſtribuant à Paris en 1765 & 1766, pour les douleurs de tête, la migraine, le tintement & ſurdité d'oreilles. Il avoit voulu probablement l'appeller *Poudre Céphalique.*

Andry, dans ſon Traité *De la Génération des Vers dans le corps de l'homme*, Edition de Paris, 1714, *in*-12, p. 219, recommande cette plante comme excellente » pour dégager ſans riſque le cerveau.... » On

» On peut, dit-il, en mettre la fleur dans le nez, » ſoit verte, ſoit ſéche, ſoit pulvériſée..... Elle » décharge beaucoup de pituite, non-ſeulement par » le nez, mais encore par la bouche; & elle ſou- » lage conſidérablement le cerveau. On n'en ſauroit » trop conſeilier l'uſage aux gens replets, & à ceux » que la pituite incommode. » [J'ai vu la poudre des feuilles opérer conſtamment ces mêmes effets.]

DOU

DOUBLE *de Bœuf*, ou *de Vache*. Voyez PANSE.

DOUBLE-LANGUE. C'eſt un ſynonyme de *Laurier Alexandrin*. Conſultez les *nn.* 2 & 3, de l'article PETIT-HOUX.

DOUCETTE. Il faut ajoûter que l'on donne encore ce nom à la MÂCHE.

DOULEUR *d'Entrailles*. Conſultez l'article VENTRE.

DRO

DROIT. Ajoûtez aux Renvois les mots HERBAGE, & SEIGNEURIAL.

DROPWORT. J'ai fait mention du nom de *Water Dropwort*, donné par les Anglois à l'Œnanthe. C'eſt pourquoi il eſt à propos d'ajoûter qu'ils appellent ſimplement *Dropwort*, la FILIPENDULE.

DUL

DULCAMARA. Nom Latin, auquel répond en François celui de *Douce-Amère*. L'un & l'autre ſont d'uſage pour déſigner notre troiſieme *Eſpece* de MORELLE.

DUR

DURETÉS. J'ai parlé des Remedes généraux qui conviennent à ces indiſpoſitions, dans les articles EMOLLIENT; MUCILAGE; LOUPE; &c.

On trouvera auſſi dans le ſecond Volume, *p.* 108, une FOMENTATION *émolliente & rafraîchiſſante pour les Duretés de Foie, de Rate, de Bas-Ventre, & de Matrice.*

L'article DURETÉ *du Sein* doit être réformé de cette ſorte: *Voyez* MAMMELLE; LAIT, *p.* 380; CANCER.

La DURETÉ *d'Oreille* n'eſt point une maladie du genre de celles dont il vient d'être queſtion. C'eſt une difficulté d'entendre; un foible degré de ſurdité. Conſultez ce qui en eſt dit, dans l'article OREILLE, *p.* 760.

DYS

DYSENTERIE. Ce que j'ai dit, ſous le *n.* 51, (*p.* 847) du *Vitrum Antimonii Ceratum*, ſe trouve confirmé dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris, an. 1746, *p.* 81: où il eſt dit que ce remede réuſſit ſeul en 1745 pour des Dyſenteries épidémiques, contre leſquelles on avoit inutilement employé l'ipécacuanha & le ſimarouba.

E

EAU

EAU. J'ai parlé de pluſieurs *Niveaux d'Eau*; ſous le mot NIVEAU.

EAU *Bleue*. Voyez *Collyre Céleſte*; dans l'article ŒIL, *p.* 682.

EAU *de Ceriſes*. Conſultez le mot CERISIER, dans ces Additions.

EAU *de Chaux*. J'ai donné la préparation de ce topique, dans l'article REMEDE, *p.* 265, *col.* 1.

EAU *de Coings*. Prenez trois livres de ſuc dépuré de coings, quatre livres d'Eau-de-vie & une livre de ſucre. Après les avoir bien mêlé & laiſſé repoſer; filtrez la liqueur: ajoûtez-y enſuite quatre gouttes d'huile de girofle. Cette Eau ſe boit par délice.

EAU *de Colle*. Voyez au mot PEINDRE, *p.* 872.

EAU *de Creſſon*. Voyez ce qui en eſt dit, à la ſuite de l'article ESPRIT *de Creſſon*.

EAU *de Cloux de Girofle*: qui ſe trouve à la *p.* 857, *col.* 2. Le Renvoi doit être changé. On trouve la préparation de deux Eaux de ce nom, dans la premiere *col.* de la *p.* 822; & dans la ſeconde *col.* de 823.

EAUX *Glacées*. Il eſt à propos de conſulter l'article GLACE; outre ce qui en eſt dit dans les *pp.* 857 & 858.

EAU *Impériale*. On a Renvoyé à la page 823: *au lieu de* 822.

On trouvera, dans l'article POUDRE, une *Eau Impériale*, qui n'eſt qu'un remede topique.

EAU *Incorruptible*. On a donné ce nom à de l'Eau qui avoit bouilli ſur du Mercure. Cette Eau, dans des bouteilles cachetées, peut bien ſoutenir un aſſez long trajet ſur mer. Mais on devroit l'éprouver dans des barrils: le bois contribue à corrompre l'Eau.

EAU *de Lavande*. Voyez la *p.* 823 du premier Volume.

EAU *de Luce*; ou *de Luſſe*. Conſultez l'article VIPERE, *pp.* 823 & 824.

Dans l'origine on donnoit cette Eau pour les vapeurs. Enſuite on l'a tranſportée à toutes les affections des nerfs; & elle a réuſſi. Il paroît que ſon action conſiſte à raréfier le ſang.

EAU *de* { *Macanet.* / *Magalep.* / *Mahaleb.* } Voyez au mot SAVONETTE.

EAU *Mere de Salpêtre*. Il eſt à propos d'ajoûter à cet article celui que j'ai intitulé *Autre Panacée Nitreuſe*; dans le ſecond Volume, p. 816.

EAU *de Noix vertes*. Ajoûtez que l'on en prend intérieurement avec du ſucre & tant ſoit peu de vinaigre; pour l'épilepſie; & pour ſe garantir de la peſte.

EAU *de Pêches*. Elle eſt décrite dans l'article PÊCHER.

EAU *de Poulet*. J'en ai donné pluſieurs préparations, dans ce troiſieme Volume, *p.* 154.

EAU *Rouge*. Conſultez les mots ROUGE; & VULNÉRAIRE.

EAU *de Santé.* Voyez dans l'article SANTÉ.

EAU *pour la Teigne.* Voyez TEIGNE, *n.* 16.

EAU *de Verjus.* Voyez au mot VERJUS, *p.* 697.

EAU *Verte*, pour les Taies. On trouvera cet excellent remede, dans ces Additions, relativement à l'article ŒIL.

EAU *de Vie Allemande.* Consultez l'art. JALAP.

EAU *de Vie de Lavande.* Voyez le mot LAVANDE.

EAU *de Vie de Millepertuis.* Sa préparation & son usage se trouvent dans l'article MILLEPERTUIS.

EAU *pour la perte de la Vue*: & EAUX *pour les Yeux.* } Consult. l'art. ŒIL.

E B E

EBENE *Verte.* J'ai expliqué ce que c'est; dans l'article FRÊNE, *p.* 128, *col.* 1.

E C H

*Toise d'*ECHANTILLON. Voyez sous le mot TOISE.

ECHARDONNER. Espece de sarclage. Il en est fait mention dans l'article SARCLER.

E C L

ECLEGMA: & ECLEGME. } Voyez LOOCH.

ECLUSE. Consultez les mots PERTUIS; SEUIL; ETANG.

E C O

ECOUVILLON: ou ECROUVION. Utensile qui sert au four. *Voyez* PATOUILLE.

E L A

ELATINE. *Voyez* LINAIRE, *n.* 3.

E L E

ELELISPHACOS. *Voyez*, pour ce mot, l'article SAUGE, p. 373, *col.* 1.

E L I

ELIXIR DE STOUGTHON. Il devroit y avoir, dans la quatrieme ligne, un Renvoi à GOUTTES *d'Angleterre.*

Voici une *Autre Recette* de cet Elixir.

Prenez racine de gentiane coupée par morceaux, fleurs de camomille, une demi-once de chaque; un gros de cochenille pulvérisée; un demi-gros de safran en poudre; une once d'écorce de bigarade. Laissez infuser le tout pendant dix jours dans une pinte de vin blanc ou de vin de Malaga. Passez-le ensuite; & le conservez dans une bouteille.

ELIXIR *de Garus.* [On prétend tenir cette recette presque immédiatement de Garus même.] Prenez la troisieme partie de deux onces d'aloës réduit en poudre bien fine; & la troisieme partie de deux onces de myrrhe semblablement pulvérisée. Mettez-les infuser avec cinq demi-setiers de bon esprit de vin, dans un vase de verre bien propre. Remuez-les pendant une bonne demi-heure. Quand la liqueur sera bien reposée & bien claire, vous la transvaserez doucement: puis verserez sur le marc, un autre tiers d'aloës & de myrrhe, avec autant d'esprit de vin; & ferez encore comme il vient d'être dit. Vous procéderez de même après la seconde transvasation. Quand vous aurez laissé bien reposer la troisieme liqueur sur le reste des poudres & sur les deux autres marcs, vous y verserez les liqueurs des deux infusions précédentes. Ensuite, vous prendrez un alembic d'étaim, bien écuré & nettoyé: vous le rincerez avec de l'esprit de vin; sans ôter cette liqueur, vous y jetterez une once de bon safran coupé très-menu, & un demi-setier d'eau, & les remuerez bien pour que l'alembic s'impregne du safran. Jettez-y ensuite les trois infusions, leur marc, une once de cannelle, autant de girofle, & autant de muscade; ces trois derniers ingrédiens bien pulvérisés. Ayant encore agité ce mêlange, adaptez à l'alembic un chapiteau avec un réfrigérant, & le récipient: & distillez au bain de vapeurs; ou à un feu très-doux, & bien égal, pour que l'étaim ne communique point d'empyreume à la liqueur.

A propos de l'ELIXIR *de Rabel*, j'ai donné (*p.* 887, *col.* 2) la préparation du *Lut de Rabel.* Suivant une autre copie, on n'y met qu'une partie d'argille bien grasse sur deux de tuileaux, &c; & l'on peut employer indistinctement de la rouille de fer ou des écailles de ce métal, sans changer de dose.

E M B

EMBRYON: *Terme de Botanique.* Ajoûtez à cet article un Renvoi pour celui de PISTIL.

E M O

EMOLLIENS. Je n'ai indiqué que deux Renvois. Il est à propos de consulter encore les mots MATURATIF; MUCILAGE; NERFS; CATAPLASME.

E M P

EMPLÂTRE *pour les Maux d'Estomac.* Dans les Renvois, *p.* 897: au lieu de *n.* XVI; il faut *n.* XI.

E N C

ENCRE. Il y a, dans la p. 903, la composition d'une *Encre Verte.* On en trouvera encore une, sous le mot VERD.

L'*Encre Perpétuelle* peut se faire avec du vinaigre; au défaut de vin, ou d'eau de pluie: elle est toujours bien noire.

E N D

ENDURCIR *les Os.* Consultez les articles OS, & YVOIRE.

E N F

ENFANT. Voici quelques additions relatives aux maladies de cet âge.

Convulsions. J'ai indiqué, sous le *n.* 2, la racine de verveine. On prétend que celle de jusquiame y est encore très-utile. On trouve, à Paris, des colliers de cette racine, chez la plupart des Herboristes. Les mêmes colliers sont indiqués pour l'*Epilepsie*; & pour les douleurs qui accompagnent la *Sortie des Dents.*

Mal au Nombril: & *Nombril qui Avance trop.* } Conf. le mot NOMBRIL.

Par rapport aux *Vers :* ajoûtez au Renvoi, celui de TABLETTES.

E N G

ENGELURE. Il faut conſulter encore l'article MULES.

ENGERBER *le Vin.* Ce mot eſt ſynonyme de GERBER.

ENGRAISSER *la Volaille.* Dans la *p.* 911, *col.* 1, *ligne* 6 ; il faut ſubſtituer le mot POULE, à celui de VOLAILLE.

ENGREGEOIR. Il y a des endroits où on nomme ainſi l'eſpece de Raiſin que nous appellons VERJUS.

ENLUMINURE. On trouve dans le ſecond Volume, *p.* 871, des compoſitions relatives à cet article.

E N T

ENTER : *Terme de Fauconnerie.* Ajoûtez un Renvoi à l'article OISEAU, *pp.* 728 & 729.

E P H

EPHEMERUM. Voyez MORT *au Chien*, dans ces Additions.

E P I

EPICE. On nomme *Toute* EPICE notre ſeptieme *Eſpece* de MYRTHE. Voyez ALL-SPICES, dans ces Additions.

Fines EPICES. J'ai expliqué ce mot, ſous celui de POIVRE *Noir.*

EPICERIE. Nom donné à une eſpece de Nigella. Voyez NIELLE, *n.* 2.

EPIERRER. Dans les *lignes* 15 & 16 de cet article, j'ai dit que l'on donne en quelques endroits, aux monceaux de pierres tirées des champs, les noms de *Murgés* & *Murgers.* D'autres diſent encore *Meurjers.*

EPINARS. On trouvera, dans l'article PÂTISSERIE, la maniere de faire des *Tourtes d'Epinars.*

EPINE NOIRE. On nomme ainſi notre premiere *Eſpece* de PRUNIER.

EPINE *aux Teinturiers.* On connoît ſous cette dénomination le *Rhamnus Catharticus.*

EPINE *Vinette.* J'ai donné, dans les articles ROB & SIROP, la maniere de faire ces deux compoſitions avec les fruits de l'arbriſſeau dont il s'agit.

EPINETTE. En Canada on nomme EPINETTE *Rouge* une eſpece de MELESE.

Il y a une *liqueur* que l'on appelle EPINETTE. Voyez SAPINETTE.

E Q U

EQUERRE. J'ai parlé de l'EQUERRE *des Maçons ;* dans l'article NIVEAU, p. 647, col. 1.

L'EQUERRE *Mobile*, ou *Fauſſe* EQUERRE, a un article particulier, ſous le nom de SAUTERELLE.

E R A

ERABLE. Il y a des endroits de Normandie, où l'on appelle le *n.* 2, *Coquêne ;* c'eſt-à-dire *Cochêne :* d'autres le nomment auſſi *Cocarde ;* parce que ſes jeunes feuilles ſont rouges, & fréquemment découpées à-peu-près en forme de cocarde.

Ailleurs on nomme *Cochéne* notre premiere *Eſpece* de CORMIER.

E R I

ERICA. Je n'ai Renvoyé qu'à BRUYERE. Mais notre ſeptieme *Eſpece* de VARECH eſt auſſi nommée *Erica.* Voyez Tome III, p. 657.

E R N

ERNE. Mot François, qui déſigne une friche ; & eſt ſynonyme de HERME.

E R R

ERRENUE. On appelle ainſi en quelques endroits une Nuée noire, qui ſemble annoncer de la pluie, mais qui ſe diſſipe ſans qu'il pleuve. Il y a preſque toujours beaucoup de ces nuées, vers le tems de la S. Jean.

E S C

ESCUBAT. *Voyez* USQUEBAUGH.

E S P

ESPARGOUTTE. On appelle communément ainſi quelques Eſpeces de MORGELINE, telles que celles que j'ai rapportées ſous les *nn.* 9 & 10. Le *Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique* donne auſſi ce nom à la MATRICAIRE ; dans la p. 372 de l'Edition *in*-8°. qui porte la date de Paris 1751 : mais ce livre eſt plus ancien.

ESPRIT. Ajoûtez aux Eſprits dont j'ai donné ou rappellé la préparation dans cet article, ceux dont il eſt encore parlé ſous les mots HUILE *de Gayac ;* MELISSE ; MIEL ; TABAC ; THIM. Quelques-uns nomment ESPRIT *de Ceriſes*, l'Eau de Ceriſes, rapportée à l'article CERISIER ; dans ces Additions.

E S Q

ESQUINANCIE. Le Nid d'Hirondelles eſt fameux entre les Remedes de cette maladie. J'en ai parlé ſous le *n.* 11. Il y a encore d'autres manieres de l'employer. Par exemple, j'ai vu des perſonnes qui prennent le nid d'hirondelles (avec ou ſans les petits) ; le font bouillir avec trois demi-ſetiers de gros vin rouge ; &, quand il eſt réduit en conſiſtance de cataplaſme, y ajoûtent huile roſat, huile de camomille, & huile de lys, deux onces de chaque. Ce cataplaſme doit s'appliquer chaud.

On peut ajoûter aux Renvois indiqués ſous le *n.* 29, l'article GROSEILLIER, p. 243, col. 2.

E S S

ESSENCE. Outre les Eſſences rapportées dans cet article, on en trouvera d'autres, ſous ceux de ROSIER ; SAFRAN ; HUILE *de Jaſmin ;* JAMBON.

Quant à l'*Eſſence de Pain & de Vin*, décrite dans la p. 938 ; on fera bien de conſulter l'article PRÉSERVATIF *Univerſel.*

Ce qu'on nomme ESSENCE *d'Orient* ou Eſſence *Orientale*, eſt une préparation des écailles de l'Able, pour faire les fauſſes Perles. Voyez ce que j'en dis dans l'article PERLE, p. 902.

ESSIMER. Ce Terme de Fauconnerie eſt expliqué dans le II Volume, p. 715.

ESU

ESULE. On appelle ainſi pluſieurs Eſpeces de TITHYMALE. J'en ai indiqué ſous les *nn*, 3, 6, 10, 13, 14.

ETA

s'ÉTALER. On ſe ſert de ce terme, en Agriculture, comme ſynonyme de TALLER.

ÉTE

ETENDART. Terme de Botanique; ſynonyme de PAVILLON.

ETO

ETOUPE. Ajoûtez un Renvoi pour la page 764 du III Volume, article VER-*à-Soie*.

ETOURNEAU. J'avois omis de dire que cet oiſeau eſt connu ſous le nom de *Sanſonnet*.

ETU

ETUVE. Ce mot eſt encore ſynonyme de SERRE *Chaude*.

EUP

EUPHRASIA. Ajoûtez au Renvoi, le mot PÉDICULAIRE, *n.* 1.

EXT

EXTRAIRE. On a mis, dans la quatrieme *ligne* de cet article, *différentes ſuites*: au lieu de *différentes ſortes*.

EXTRAIT. Outre les mots auxquels celui-ci Renvoie, conſultez encore ceux de LAUDANUM, & SOUCHET.

F

FAB

FABA *Inverſa*: & FABARIA. Voyez ORPIN.

FAC

FACE: Terme de Forêt. *Plaque*, & *Placage*, en ſont ſynonymes.

Ces endroits des piés corniers ſervent à prendre les alignemens.

FAI

FAINE. On appelle ainſi la graine du HÊTRE.

FAR

FARCE: *Terme de Cuiſine*. Ajoûtez aux Renvois, les mots *Quartier de* MOUTON (T. II, p. 609); OZEILLE; POULE, p. 155.

FARDEAU, *Terme de Matrone*: ſynonyme de MOLE.

FAS

FASCIA. Nom Latin du Ver plat des Inteſtins. *Conſultez* l'article VER, p. 743, col. 1.

FAV

FAVEROLE; ou FAVIOLE. *Voyez* HARICOT.

FAUSSE EQUERRE. C'eſt l'inſtrument auſſi nommé SAUTERELLE.

FAUSSE GROSSESSE. *Voyez* MOLE.

FAUSSET. Maladie du Safran. Conſultez l'article SAFRAN, p. 332.

FAY

FAYAN: & FAYARD. Synonymes de HÊTRE.

FEM

FEMME. J'ai traité de la *Toux* des Femmes enceintes; dans la *p.* 599 de l'article TOUX.

Ajoûtez aux Renvois de la *p.* 12, *col.* 1, *lig.* 7; les mots PARFUM, & STÉRILITÉ.

FEN

FENOUIL. Le GINGIDIUM eſt encore une eſpece de ce Genre, ſelon M. Tournefort.

FENOUIL *Marin*. Le Renvoi eſt fautif. C'eſt CRISTE *Marine*, que l'on doit conſulter.

FENOUIL *de Porc*. Synonyme de la plante nommée QUEUE *de Cochon*.

FENTES. Voici comme l'article doit être réformé. » C'eſt la même choſe que Crevaſſes; & » Gerſures. *Voyez* CREVASSE: & LEVRE. »

FEU

FEU (*Accidens du*). Conſultez le mot INCENDIE, dans le Dictionnaire: & ASPHALTE, dans les Additions.

FEVE. Ellis (*Modern Husbandm.* May, p. 53) dit que les Dindons ſont très-friands des pucerons de Feves; enſorte qu'ils n'en laiſſent pas un, & font ainſi proſpérer ces plantes.

La cendre des tiges de feves eſt bonne à ſaupoudrer ſur les animaux qui ont des poux. Pour en rendre l'effet plus certain, on la mêle avec de l'urine, & on les en frotte.

On trouvera, dans l'article PAUVRES, la préparation d'un *Potage de Feves*, qui eſt très-nourriſſant.

FEVE *Apalache*. Voyez HARICOT, *n.* 19.

FEVE *Epaiſſe*. Synonyme d'ORPIN.

FEVE *Lupine*. C'eſt le LUPIN.

FEVE *de quarante jours*. Voyez notre vingtieme *Eſpece* de HARICOT.

FEVERFEW. *Voyez* MATRICAIRE.

FEVEROTE. Synonyme de HARICOT.

FEUILLE. J'ai parlé des feuilles *Ombiliquées*, ou *à Nombril*, dans la premiere col. de la p. 42. Il eſt à-propos de conſulter encore le mot NOMBRIL, *Terme de Botanique*.

Le terme de Feuille *Scutiforme*, ou *en Ecuſſon*, ſe trouve expliqué dans l'article SCUTIFORME.

Voyez auſſi le mot SEMINAL; par rapport aux premieres Feuilles qui ſortent de la ſemence; & que nous appellons COTYLEDONES, & Feuilles *Seminales*.

Dans la premiere *col.* de la *p.* 44, *lig.* 2 du *n.* 12, on a mis *le Ficoïdes :* au lieu de l'*Opuntia*.

FEUILLETAGE : & *Pâte* FEUILLETÉE. Conſultez le mot PÂTE.

FIE

FIENT *Menu*. Il y a des gens qui nomment ainſi le Terreau de vieille Couche; parce qu'il provient originairement de fumier, & qu'il eſt réduit en terre extrêmement diviſée.

FIEVRE HÉTIQUE. Il eſt utile de conſulter l'article PHTHISIE; comme un ſupplément à celui-ci.

FIEVRE *Pourprée*. Conſultez, au ſujet du *Pourpre Blanc*, la p. 379 de l'article LAIT.

Il y eſt auſſi parlé de la FIEVRE *de Lait*.

On trouve, dans l'article PESTE, p. 909, ce qui concerne la FIEVRE *Peſtilentielle*.

FIG

FIG-*Wort*. On nomme ainſi en Anglois la SCROPHULAIRE.

FIGURE. L'article MOULE eſt relatif à celui-ci.

FIL

FILANDRE : *Plante*. Voyez le *n.* 16 de l'article SAULE, p. 376.

FILER : *Terme de Jardinage ;* ſynonyme de grimper ou s'élever. On le dit patticuliérement des Haricots. Voyez le II Volume, p. 260, col. 2.

FILET. Dans le *n.* VI, on a cité la ſixieme *Planche :* au lieu de la quatrieme.

L'avant-dernier *alinea* du *n.* VII devroit être conçu en ces termes : » Nous avons repréſenté, » par la 4e *fig.* toutes les révolutions du fil exprimées » dans les *figures* 1 & 2 de la même *Planche* V.

J'ai parlé du *Nœud des Tiſſerands*, dans le *n.* IX. On trouvera encore dans l'article PLUVIER, pp. 95 & 96, la maniere de faire le *Nœud de la broſſe* ou *du Pêcheur*.

FILET *Volant*. Conſultez l'article OISEAU, p. 700.

FILET : *Terme de Cuiſine*. Ajoûtez aux Renvois les mots PERDRIX, & MORUE.

FILET *à Plomb*. Conſultez l'article NIVEAU.

FILIUS *ante Patrem*. On appelle ainſi la fleur du Tuſſilage. Voyez PAS *d'Ane*, p. 844.

FLA

FLAMMULE. Il eſt à-propos de conſulter, par rapport à cet article, ceux de HERBE *aux Gueux*; & VIORNE, *p.* 822, *col.* 2.

FLE

FLECHE : & FLECHER. Termes de Botanique, & d'Agriculture. Je les ai rappellé & expliqué, dans l'article SUCRE, p. 470.

FLEUR. Quoique j'aie parlé aſſez au long, des Fleurs en *Ombelle*, dans la *col.* 2, de la *p.* 93 : l'addition ſuivante m'a paru néceſſaire.

La Fleur des Vraies Ombelles a cinq pétales. Le Fruit eſt ſous la Fleur. On peut regarder le fruit comme une eſpece de baye : ceux du *Maceron* & de l'*Aralia* ſont pulpeux à l'intérieur, avant de ſe ſécher. Il y a des Ombelliferes dont les Fleurs ſont portées ſur trois graines; par exemple l'*Angelica paluſtris*, *Paludapii folio*. Le *Cuminoïdes*, quoique vrai Ombellifere, n'a conſtamment qu'une ſeule ſemence.

Ajoûtez aux Renvois qui ſont au haut de la *page* 94, ceux de GUEULE; LÉGUMINEUSE; MASQUE; NOUÉ, *Terme de Jardinage;* NUD; NUTANS; PROLIFERE; RADIÉE.

FLEUR *de Coucou*. Voyez PRIMEVERE.

FLEUR *de Jalouſie*. Synonyme d'AMARANTHE.

FLEUR *de Pentecôte*. Voyez JULIENNE, *n.* 3.

FLEUR *de S. Jacques*. On nomme ainſi la JACOBÉE; & la Fleur de GUIMAUVE *Double*.

FLEURS *de Soufre*. Conſultez le mot SOUFRE.

FLO

FLOS *Cœli :* & FLOS *Terræ*. Voyez ces mots dans l'article NOSTOC.

FLU

FLUX *Cœliaque*. } J'ai parlé de ces maladies;
FLUX *Lienterique*. } dans l'article VENTRE.

FŒN

FŒNUM *Burgundiacum*. Cette dénomination Latine appartient à la LUSERNE. On la nomme auſſi *Bourgogne*.

FOI

FOIES *Gras*. J'ai donné ſous le mot TOURTE, la maniere de faire des Tourtes de ces Foies.

FOIN. Voyez, ci-deſſus, FŒNUM *Burgundiacum*.

FOINE. Voyez, ci-après, FOUÊNE.

FOIROLLE. On nomme ainſi notre premiere *Eſpece* de MERCURIALE.

FOR

FORAGE. Retranchez de la 3e *ligne* les deux monoſyllabes *en troc*.

FORESTIER. Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir dit de conſulter l'article Grurie.

FORESTIER eſt encore un nom que l'on donne à ceux qui travaillent ou habitent fréquemment dans les forêts.

On appelle auſſi *Bois* FORESTIERS ceux qui ſe trouvent dans les forêts, ou qui peuvent y venir.

Les *Ordonnances Foreſtieres* ſont celles qui concernent les forêts.

FOU

FOUDRE. Vaiſſeau de bois, propre à contenir des liqueurs. *Voyez* le mot TONNE.

FOUÊNE; ou *Foine.* Quelques-uns nomment ainſi la ſemence du Hêtre; nommée ailleurs *Faine:* ce qui peut n'être qu'une différence de prononciation, relative à des idiomes de Provinces.

FOUGERE. Ajoûtez aux Uſages de cette plante, ce qui en eſt dit par rapport au VER *Solitaire.*

FOY

FOYARD. Synonyme de HÊTRE.

FRA

FRACTURE. Voyez, ſur cet accident, les articles OISEAU; OS; POULE; JAMBE.

FRAGON. Voyez *Petit* HOUX.

FRANC-*Encens:* ou FRANKINCENSE. Voyez notre neuvieme *Eſpece* de PIN.

FRANC *Picard.* On nomme ainſi notre PEUPLIER, *n.* 1.

FRI

FRITURE. Ajoûtez aux Renvois, les articles MORILLE; MORUE; POULE, p. 155; TANCHE; *Filets de* TRUITE.

FRO

FROISSEMENT. Outre le mot CHUTE: Voyez NERFS; & TESTICULES.

FROMENT. On trouvera dans l'article PAUVRES, ce qui concerne le *Froment Gruë*, pour du Potage: & la maniere de faire du Potage avec le Blé de Turquie, ou Mays, dont j'ai parlé ſous le nom de FROMENT D'INDE.

FRU

FRUGALITÉ. Dans la *Page* 145, *col.* 1; *ligne* 18 en remontant depuis le bas, on a mis Linard: au lieu de Linand.

FUM

FUMIER *Menu.* Synonyme de *Terreau.* Voyez, ci-deſſus, FIENT *menu.*

FUMIGATION. Conſultez les articles PARFUM; & PARALYSIE, *p.* 833, *col.* 1, *n.* 4.

FUN

FUNGUS. Ajoûtez aux noms indiqués, comme relatifs à ce terme, ceux de MOUSSERON, & TRUFFE.

G

GAD

GADELLES. *Voyez* GROSEILLIER, *n.* 9.

GAG

GAGER. Sorte de Marguiller. *Conſultez* le mot MARGUILLER.

Ajoûtez à l'article GAGNAGE, ce qui ſuit.

On donne encore diverſes ſignifications au mot GAGNAGE. Ainſi on l'emploie, en certains endroits, pour déſigner 1°. une *Terre Labourée:* 2°. un *Pâtis* où vont paître les beſtiaux: 3°. les *Terres dont on perçoit les fruits.* Au reſte ces acceptions d'un même terme ne ſont adoptées que par quelques Ecrivains, ou dans des cantons particuliers.

GAL

GALANTHUS. *Voyez* PERCENEIGE.

GALE: Nom Latin. Cet article, qui ſe trouve à la *page* 162, indique ſeulement le CIRIER. On conſultera encore ce que j'ai dit par rapport au *n.* 2 du Liquidambar, dans le troiſieme Volume, *p.* 463, *col.* 1.

GALEATUS *Flos.* Ce terme Latin de Botanique eſt expliqué ſous le mot PÉTALE, *p.* 911, *col.* 2. Voyez GUEULE, dans ces Additions.

GAM

GAMBE *de Brebis.* J'en parlerai ci-après, ſous la lettre J.

GAR

GARAVANCE. Un des ſynonymes de *Pois Chiche.* Voyez le troiſieme Volume, *p.* 111, *col.* 2.

GARDIERE. Article déplacé: qui doit être à la *p.* 172; au lieu de la 174, *col.* 2.

GAROU. Synonyme de THYMELÆA.

GAS

GASSE. Quelques-uns nomment ainſi la *Nielle des Blés:* dont j'ai parlé dans le ſecond Volume, *p.* 641, *col.* 2; & 642, *col.* 1.

GÂTEAU. Il eſt à propos de conſulter encore le mot PÂTISSERIE.

GÂTINE. Il y a des provinces où l'on nomme ainſi, ce qu'ailleurs on appelle une *Lande;* ou grande étendue de terre, qui ne produit que des broſſailles.

GAU

GAUDRONNER. Terme de Fleuriſte; ſynonyme de Friſer, relativement aux bords d'une fleur. Voyez OREILLE *d'Ours*, p. 765, col. 1.

GAZ

GAZON. On peut lever de très-beaux Gazons dans les endroits où les bêtes à laine paiſſent habituellement.

GAZON *d'Olympe.* C'eſt notre ſeconde *Eſpece* de STATICÉ.

GEN

GÊNE. Terme uſité en quelques Provinces, pour ſignifier le Marc de Raiſins preſſurés.

GENÊT *Blanc.* Un des ſynonymes de JONC-MARIN.

GENOUILLETTE. C'eſt le SCEAU *de Salomon.*

GENS *de Pourſuite.* Eſpece de Serfs. Conſultez l'article SERF.

GER

GERANIUM. On a mis, dans la ſeconde *ligne* du *n.* 7 (*p.* 186, *col.* 2) le nom de *Bec de Pigeon :* au lieu de *Pié de Pigeon.*

GERMANDRÉE. J'ai indiqué, dans l'article IVE, le rapport des Ives avec les Germandrées.

Notre ſeconde *Eſpece* (la *Sauge des Bois*) eſt nommée *Ambroiſe*, en quelques endroits de Baſſe-Normandie.

M. Tournefort a mis au nombre des Germandrées notre premiere *Eſpece de* MARUM.

Quelques Auteurs donnent à pluſieurs VÉRONIQUES le nom François de Germandrée. Telles ſont nos *Eſpeces* 4, 5, & 7.

GIL

GILLA *de Paracelſe.* On en trouvera la Préparation & les Propriétés, dans l'article PESTE; p. 910.

GILLA *Vitrioli.* Voyez VITRIOL *Vomitif.*

GIN

GINGEMBRE. Ajoûtez que l'eſpece *n.* 2 eſt le *Zerumbet* de Petiver & de Cluſius.

GLA

GLASTUM. *Voyez* GAUDE; & GUÊDE.

GLI

GLIERU. Conſultez le mot VICHOLE.

GLO

GLOSSER: *ou* GLOUSSER. Maniere dont crie une Poule qui veut couver.

GLOUTOUMIA: & GLOUTUMIER. Nous avons quelques Provinces où l'on nomme ainſi la *Grande* BARDANE.

GLU

GLUAUX. Ajoûter au Renvoi, les mots PINSONNÉE, & PIPÉE.

GLUIS. Il y a des endroits où on donne ce nom à la Paille de Seigle. Voyez le troiſieme Volume, *p.* 596, *col.* 1.

GNI

GNIDIUM. Conſultez les *Uſages* des THYMELÆA.

GOG

GOGUE: & GOGUIER. *Voyez* NOYER.

GOM

GOMME *de Lierre.* Il en eſt parlé dans l'article LIERRE.

GON

GONDOTTE. Synonyme de LIERRE TERRESTRE.

GOR

GORGE. Un habile homme m'a indiqué les remedes ſuivans, pour l'*Inflammation* de cette partie. Ils ſont relatifs à la premiere *col.* de la *p.* 202.

XIII. C'eſt un remede preſque certain, que d'appliquer de l'huile de Rhue; ou à ſon défaut, les feuilles de Rhue macérées ſur une pelle médiocrement chaude; & envelopper la Gorge avec un linge, qui aſſujettiſſe ce topique.

XIV. Faites bouillir & infuſer, comme du thé, une poignée d'Argentine dans une chopine d'eau. Prenez-en, le ſoir, un grand verre avec une demi-once de ſirop violat: & réitérez le lendemain matin. On peut encore mettre le marc ſur la Gorge; en cataplaſme.

On trouvera, dans le ſecond Volume, p. 838, un PARFUM *pour les Ulceres Véroliques du Goſier.*

Ce qui concerne la *Paralyſie du Goſier* eſt rapporté à l'article PARALYSIE, *p.* 834.

GOU

GOUÊMON. *Voyez* VARECH.

GOUET. Nous avons des Provinces où on nomme ainſi une ſerpe.

GOUETRE. Un habile homme m'a communiqué cette recette: qui a un foible rapport avec le *n.* IV.

Prenez ſel marin, ſel de nitre, ſel ammoniac, deux gros de chacun; & un gros de tête de vipere pulvériſée. Faites bien ſécher le tout; réduiſez-le en poudre ſubtile; & le mêlez exactement: puis mettez-le entre deux toiles fines, pour en faire un collier.

GOUSSE: *Terme de Botanique.* Il eſt à propos de comparer cet article avec celui de SILIQUE.

GOUTE-SEREINE: *p.* 210. Au lieu du Renvoi à YEUX; *Conſultez* le mot ŒIL, *p.* 683.

GRA

GRADINS. Il y a des perſonnes qui appellent ainſi les ſieges des ruches à miel.

GRAMEN. J'ai dit que le *n.* 1 vient principalement dans des terreins ſabloneux. On le trouve encore aſſez ſouvent dans les terres baſſes, humides, argilleuſes. Cette plante nuit beaucoup aux récoltes de grains. A peine vient-on à bout de la détruire par les labours ſeuls. Ellis (*Modern Husbandm.* May, p. 48) conſeille d'y employer une peſante herſe, tirée par ſept ou huit chevaux: après avoir ainſi arraché les racines, on fait des tas de ces plantes, pour les brûler. Outre les noms Anglois que nous avons donnés de ce Gramen, je le trouve dans Ellis avec celui de *Twitch-Graſs:* qui peut n'être qu'une variété de prononciation du mot *Quick-Graſs.*

Quelques perſonnes ont appellé en France, *Faux Seigle*, le *Ray-Graſs* des Anglois. J'ai indiqué (*p.* 218, *col.* 2) le fondement de cette mauvaiſe dénomination: qui peut venir originairement d'Angleterre même, où il y a eu des gens qui ont confondu le *Ray-Graſs* avec le *Rye-Graſs.*

GRANA *Gnidii.* } Voyez ces mots ſous le
GRANA *Gnitida.* } titre des *Uſages* du THY-
GRANUM *Cnidium.* } MELÆA.

GRAPE. Mot Anglois. *Voyez* l'article VIGNE.

GRAS. *Maladie des Vers à Soie.* Conſultez l'article de cet Inſecte.

GRASSETTE. Synonyme de ORPIN.

GRATELLE. J'ai parlé d'une maladie de ce genre, ſous le mot PEIGNE.

GRATIOLE. Conſultez le mot *Herbe à Pauvre Homme ;* dans ces Additions.

GRE

GREGE: & GREGER. Voyez ces mots, dans l'article LIN: auquel ils ont rapport.

☞ GRENOUILLE. Elle ſe prend fort bien à des hameçons garnis de la peau ou des cuiſſes de jeunes grenouilles.

GRENOUILLETTE. Je n'ai Renvoyé, pour ce mot, qu'à RENONCULE. Notre ſeconde *Eſpece* de POTAMOGETON a auſſi ce nom.

GREY. Synonyme de l'eſpece de Raiſin que nous nommons VERJUS.

GRI

GRIBOURI. Inſecte. Voyez ce qui en eſt dit dans l'article VIGNE, *p.* 789.

GRIFFE *de Loup.* Plante. C'eſt notre ſixieme *Eſpece* de MOUSSE.

GRILLER: *Terme de Fleuriſte.* Il eſt expliqué dans le ſecond Volume, *p.* 765, *col.* 1.

GRIVE. On aſſure que les fruits du *Sorbus Aucuparia* attirent de fort loin cet oiſeau.

On appelle GRIVE *de Vigne*, le Mauvis: dont j'ai parlé ſous le nom de *Vraie* MAUVIETTE.

GRO

GROS-RETOMBET. Voyez notre quatrieme *Eſpece* de THYMELÆA.

GROSEILLIER. On trouvera ſous le mot ROB, *p.* 303, la préparation d'un *Rob de Groſeilles.*

Fauſſe GROSSESSE. Voyez MOLE.

GRU

GRUGE: & GRUGER. Expreſſions relatives au LIN: qui ſe trouvent expliquées dans l'article de cette plante.

GUA

GUAINIER. Nom de l'arbre dont j'ai parlé ſous le mot SILIQUASTRUM.

GUE

GUEULE. Ajoûtez que, dans les Fleurs en Gueule, la levre ſupérieure eſt nommée en Latin *Galea ;* celle qui eſt inférieure, *Barba ;* & l'ouverture même, *Rictus*, ou *Palatum.*

H

HAI

HAIE. On voit des foſſés ſur la pente deſquels ſont couchés horizontalement deux étages d'aubépins à quinze ou dix-huit pouces de diſtance l'un de l'autre, & dont les extrêmités du plant ſortent dehors. A quinze pouces plus haut, ſur la crête du foſſé, eſt un filet d'aubépin placé debout. Cette triple Haie défend bien ce qui eſt au-delà : quand elle réuſſit.

HAL

HALIER. Dans la *Page* 255, *col.* 1, *ligne* 3, depuis le bas : le Renvoi à POULE *d'Eau* doit être ſupprimé, pour le remplacer par le mot RÂLE.

HEM

HÉMORRHAGIE. Outre les Remedes indiqués ici, on conſultera encore l'article MUCILAGE.

HÉMORRHOÏDES. Ajoûtez aux Remedes deſtinés à modérer ou réprimer leur écoulement, & diminuer les douleurs; l'article des PARFUMS *Liquides ;* & ce que j'ai dit de l'Arnica, ſous le nom de DORONIC, *n.* 3, dans ces Additions.

Pour ce qui eſt des *Hémorrhoïdes Aveugles :* l'article des *Parfums Liquides* donne encore des moyens de les calmer.

Dans la *page* 266, *col.* 2, j'ai donné ſous le *n.* 11 la préparation d'un Onguent fait d'œuf dur.

Suivant une autre Recette : on prend un œuf pondu le jour même; on le fait durcir ſous la braiſe, prenant garde que la coque ne brûle; on pêle l'œuf, enſorte qu'il ne reſte aucune partie de la pellicule qui ſe trouve entre lui & la coque : cette pellicule cauſeroit (dit-on) de grandes douleurs. La coque étant pilée ſeule & réduite en poudre bien fine, on pile ſéparément l'œuf : puis on mêle ces deux poudres; & on les incorpore avec ſuffiſante quantité d'huile de camomille pour leur donner la conſiſtance d'onguent. On s'en ſert avec grand ſuccès pour les Hémorrhoïdes, tant internes qu'externes.

HÉP

HÉPATIQUE *Dorée.* Voyez SAXIFRAGE *Dorée.*

HEPTAPHYLLON. Un des ſynonymes de la TORMENTILLE.

HER

HERB *of Grace.* Conſultez l'article RHUE.

HERB *Two-pence.* C'eſt la plante dont j'ai parlé ſous le nom de MONNOYERE.

HERBA *Britannica.* Voyez BRITANNICA, dans ces Additions.

HERBA *Cephalalgica.* On a donné ce nom à la VERVEINE.

HERBA *Pappa*. C'eſt le SENEÇON.

HERBA *Paris*. Au lieu de RAISIN-DE-RAINARD : *liſez* RAISIN-DE-RENARD.

HERBA *Sana*. On nomme ainſi à Minorque généralement toutes les eſpeces de Menthe. Voyez le II Volume, *p.* 513, *col.* 2.

HERBA *Santinalis*. Voyez ce mot, dans l'article PERISTEREON, *p.* 900, *col.* 2.

Fines HERBES. Outre l'article TURBOT; conſultez celui de PERDRIX, p. 898.

HERBE *de M. de Beaufort*. On nomme ainſi notre neuvieme *Eſpece* de VERGE *d'Or*.

HERBE *à Bon-Homme*. Voyez PERSICAIRE, *n.* 3.

HERBE *au Bouc*. C'eſt notre MILLEPERTUIS, *n.* 4.

HERBE *à Cent Maladies*. Voyez MONNOYERE.

HERBE *à Charbon*. Synonyme de notre troiſieme *Eſpece* de PERSICAIRE.

HERBE *du Charpentier*. J'ai dit que l'on appelle ainſi la Brunelle & la Millefeuille. Il faut y joindre le LAITERON, *n.* 1; & notre SCROPHULAIRE, *n.* 2. On donne encore ce nom, en quelques endroits, à l'ARGENTINE.

HERBE *ſans Couture*. Voyez LANGUE DE SERPENT.

HERBE *à cinq Côtes*. Voyez le *n.* 5 de l'article PLANTAIN.

HERBE *de la Couaile*. Voyez VÉRONIQUE, *n.* 5.

HERBE *aux Cuillers*. Dans la p. 271, vers le milieu de la ſeconde colonne, il y a *n.* 8 : au lieu de *n.* 7.

HERBE *aux Ecus*. On appelle ainſi la MONNOYERE.

HERBE *à Trois Feuilles*. Synonyme de notre ſeptieme *Eſpece* de TREFLE.

HERBE *de la Goute*. Voyez ROS-SOLIS.

HERBE *de Loup*. Voyez OROBANCHE.

HERBE *de Moine*. C'eſt l'Epithyme.

HERBE *de Muraille*. Voyez RHUE *de Muraille*.

HERBE *de la Paralyſie*. On appelle ainſi la *Petite* MARGUERITE; & la PRIMEVERE.

HERBE *à Pauvre Homme*; ou *Gratiole*. Conſultez l'article REMEDE, p. 259, 260.

HERBE *à la Pourriture*. Ce nom, uſité en quelques endroits, eſt ſynonyme de *Herbe de Pourriture*; dont j'ai parlé dans le Dictionnaire. J'y ai dit qu'on appelle ainſi la Douve. Conſultez encore MONNOYERE, dans ces Additions.

HERBE *Puante*. Voyez PIÉ-D'OISON, *n.* 4.

HERBE *aux Puces*. Les plantes de ce genre ſont quelquefois nommées PULICAIRE.

HERBE *à la Puce*. Voyez TOXICODENDRON.

HERBE *Rouge*. C'eſt le MELAMPYRUM.

HERBE *de S. Jean*. Outre l'Armoiſe, on appelle encore ainſi le LIERRE TERRESTRE; & le MILLEPERTUIS.

HERBE *de S. Pierre*. Synonyme de MILLEPERTUIS.

HERBE *de Souris*. C'eſt la JUSQUIAME. On prétend que la plante, même ſéche, étant miſe dans un grenier, fait périr les ſouris qui en mangent la graine.

HERBE *du Siege* [de la Rochelle]. Voyez SCROPHULAIRE, *n.* 1.

HERBE *à Suiſſe*. Le JALAP *n.* 2 étoit ainſi nommé dans un endroit de l'ancienne Edition.

HERBE *du Taureau*. Voyez OROBANCHE.

HERBE *Tereſe*. Synonyme de LIERRE *Terreſtre*. Ce pourroit être *Herba Teres* : dénomination Latine, qui répondroit au mot *Rondotte*, lequel déſigne cette même plante.

HERBE *de la Trinité*. Ajoûtez un Renvoi pour l'article VIOLETTE, *n.* 5.

HERBE *aux Vers*. La Barbotine; & le PIÉ-D'OISON, *n.* 9; ſont encore des plantes à qui cette dénomination convient.

HERBIER : Partie du corps du Bœuf & de la Vache. *Voyez* PANSE.

HERBO *dey Maſquo* : } Voyez VERGE *d'Or*,
HERBO *dey Nieros*. } n. 7.

HERIGENION. L'article PERISTEREON fait mention de ce nom de Plante.

HERON. Les *pp.* 719 & 720 de l'article OISEAU, indiquent la maniere de dreſſer les oiſeaux pour le Vol du Heron. Cette Addition eſt relative à la 1 *col.* de la *p.* 278.

HERSE : *Plante*. C'eſt le TRIBULE *Terreſtre*.

HIP

HIPPOSELINUM. *Voyez* MACERON.

HOL

HOLCUS. Un des noms Latins du SORGO.

HOLLY-HOCK : & ſelon Nourſe, *Camp. Fœl.* p. 324, HOLY-OAK. On nomme ainſi en Anglois la ROSE *d'Outremer*.

HON

HONEY-SUCKLE-*Graſs*. Autre terme Anglois, qui eſt propre à notre premiere *Eſpece* de TREFLE : & qui la diſtingue du *Chevrefeuille*, que j'ai dit être ſimplement appellé HONEY-SUCKLE.

HOP

HOPITAL. J'ai indiqué, dans la ſeconde *col.* de la *p.* 287, un modele décrit par M. Duhamel Du Monceau pour la conſtruction d'un Hôpital où l'air ſe renouvelle continuellement. On trouvera auſſi, dans l'article PARFUM, divers moyens de parfumer & purifier l'air des Hôpitaux.

HOR

HORDEOLUM. Synonyme de notre troiſieme PEDICULAIRE.

HORGE. Quelques-uns écrivent ainſi le mot, plus ordinairement écrit ORGE.

HORMINUM. Synonyme de ORMINUM.

HORTILLON. Dénomination attribuée à certains Jardiniers. *Conſultez* l'article POTAGER.

HORTOLAN. C'eſt la même choſe qu'ORTOLAN.

HUG

HUGUETEAU. *Voyez* PAIN DE POURCEAU.

HUI

HUILE. L'HUILE *d'Hypericum*, *ſimple*, porte encore les noms de *Baume Rouge*, & *Huile Rouge*.

HUILES { *de Lentiſque.* / *de Lierre Terreſtre.* / *de Lys.* } Conſultez les articles reſpectifs de ces plantes.

HUILE *de Myrrhe.* Ajoûtez que l'on ſe ſert de cette Huile pour agglutiner les plaies, & prévenir la pourriture.

HUILE *de Navette.* Voyez NAVET, *p.* 630, *colonne* 2.

HUILES *diſtillées de Nicotiane, ou Tabac.* Voyez l'article TABAC, *p.* 491. J'y ai auſſi rapporté, dans la *page* 492, une autre préparation d'*Huile de Tabac*, non diſtillée.

HUILE *de Plomb*, pour conſerver le fer. J'en ai donné la préparation dans l'article ROUILLE, *p.* 323.

HUILE *de Rabette.* C'eſt la même que celle nommée ci-deſſus *Huile de Navette.*

HUILE *Eſſentielle de Roſes.* Voyez le mot ROSIER, *p.* 317.

HUILE *Rouge.* Voyez HUILE *d'Hypericum*, dans ces Additions.

HUILE *de Sucre.* On en trouvera une autre préparation, dans l'article RHUME, *page* 298, *colonne* 2.

HUILE *de Thé.* Conſultez le mot VERNIS *de la Chine.*

HUILE *de Venus.* [On donne cette compoſition comme bonne : ſi même elle n'eſt pas celle du Docteur Sigogne.] Prenez onze livres & une once de ſucre, trois pintes d'eau-de-vie, trois gros de ſemence de badian, un gros de coriandre, deux dragmes & huit grains de ſafran. Mettez tout enſemble : allumez l'eau-de-vie ; & la laiſſez brûler pendant vingt-deux minutes.

HUM

HUMECTANS. Ajoûtez aux Renvois l'ONGUENT *de Courge.*

HUR

HURE. Extrêmité antérieure de la tête de quelques animaux. *Voyez* SANGLIER : & SAUMON.

HURE *d'Ane :* & HURE *de Loup.* } Synonymes de MILLEFEUILLE.

HYD

HYDROPIPER. C'eſt notre PERSICAIRE, *n.* 3.

HYDROPISIE. *Page* 308, *col.* 2, *ligne* 50 : dans la Préparation du Vin l'on a mis *demi-quarteron ;* au lieu de *demi-quartaut.* Cette meſure contient environ cinquante pintes de Paris.

HYP

HYPREAU. Quelques-uns écrivent ainſi le mot YPREAU.

HYS

HYSSOPUS *Salomonis.* On donne ce nom à notre ſeconde *Eſpece* de MORGELINE.

HYSTÉRIQUE. Ajoûtez aux Renvois les PILULES *Benites*, inſérées dans la ſuite de ces Additions.

I

JAL

JALAP. Le *n.* 2 eſt encore appellé *Herbe à Suiſſe.*

On trouvera, ſous le mot POUDRE, *p.* 140, une préparation de Jalap qui purge doucement.

Je n'ai pas décrit avec aſſez d'exactitude l'*Eau-de-Vie Allemande*, qui eſt une autre préparation de Jalap, indiquée dans le II Volume, p. 320, col. 1. Suivant une bonne recette, on y emploie une once de Jalap en poudre ; Iris de Florence, & Sucre, une once de chaque ; & huit onces de bonne Eau-de-vie : on les laiſſe infuſer enſemble, pendant vingt-quatre heures ; après quoi on peut filtrer la liqueur, & s'en ſervir.

JAM

JAMBE (ou *Gambe*) *de Brebis.* Dans quelques endroits de nos Provinces on donne ce nom à la plante que nous avons décrite ſous le *n.* 1 de l'article BALLOTE.

JAR

JARDIN. Ajoûtez aux Renvois de la *p.* 326, les mots PALISSADE, & QUARRÉ.

JARDINIER. On trouvera, dans l'article POTAGER, des choſes rélatives à celui-ci.

Ce que l'on nomme *Niveau de Jardinier*, eſt aſſez ordinairement l'*Equerre des Maçons.* Voyez NIVEAU *de Poſeur.*

JARS. Conſultez l'article OYE.

JAT

JATROPHA. Synonyme de RICINOÏDES.

JAV

JAVELOT. Terme de Fleuriſte. C'eſt la même choſe que PISTILE.

JAUNE *de Naples.* Conſultez le mot PEINTURE, dans ces Additions.

ICH

ICHTYOCOLLE. Ce mot, pour être correct, doit avoir deux *hh :* ICHTHYOCOLLE.

JET

JET *de Bierre.* Voyez LEVURE.

JETTER : *Terme de Fauconnerie.* Il manque un Renvoi pour l'article OISEAU, p. 714.

IF

IF. J'ai dit, d'après le *Compleat Body of Huſbandry*, que les feuilles de cet arbriſſeau étoient dangereuſes pour le bétail. Depuis on m'a aſſuré que, dans le Cotentin, trente-cinq vaches péri-

rent en une nuit, après avoir passé le jour à brouter des tontes d'If.

ILI

ILIAQUE (*Passion*). Synonyme de l'espece de Colique nommée MISÉRÉRÉ.

INF

INFLAMMATION. Outre les articles indiqués ici, on pourra consulter ceux de NÉS; ŒIL; ONGUENT *de Courge*; ONGUENT *Rafraîchissant*; OREILLE; PLAIES *d'Armes à feu*.

INFUSION. Relativement à la seizieme *ligne* de la *col.* 2 de la *p.* 353 : il est à-propos de voir les mots SIROP *Violat*; STOMACHIQUE; THEIFORME; & SUDORIFIQUE.

JON

JONC-MARIN. Ajoûtez à ses synonymes, ceux de VIGNE, & VIGNON; qui sont d'usage en quelques endroits.

ISC

ISCHURIE. Consultez l'article URINE.

JUD

JUDAS (*Arbre de*). Synonyme de SILIQUASTRUM.

JUL

JULIENNE. Il y a des Provinces où le *n.* 3 est appellé *Fleur de Pentecôte*.

IVO

IVOIRE. Consultez ce mot écrit par Y.

JUS

JUS. On trouvera, dans l'article PÂTÉ, ce qui concerne les *Petits Pâtés au Jus*.

JUSQUIAME. Il y a des endroits où on la nomme *Potelée* : ce qui vient de la forme de ses fruits, ressemblant en quelque sorte à de petits pots.

J'ai dit, *p.* 370, que les ânes & les cochons paroissent ne sentir aucun mal après en avoir mangé les fruits, dont ils sont avides. On prétend que la graine mûre tue les souris. Voyez HERBE *de Souris*; dans ces Additions.

On a mis *Sieur*; au lieu de *Docteur* : dans la *page* 371, *col.* 2, *ligne* 12.

JUSTICIA. Synonyme du mot NOYER *des Indes*.

K

KER

KERWASER. On défigure ainsi parmi nous l'expression Allemande KIRSCHEN-*Wasser*; qui signifie *Eau de Cerises*. C'est cette liqueur spiritueuse qu'on trouve dans ces Additions, au mot CERISIER.

KIR

KIRI: & KOUANG-*Tsi*. } Consultez ces mots, dans l'article VERNIS *de la Chine*.

L

LAC

LACTUCA *Caprina* : & LACTUCA *Marina*. Synonymes de notre douzieme *Espece* de TITHYMALE.

LACTUCA *Ranarum*. C'est notre POTAMOGETON, *n.* 2.

LADIES *Cushion*. Voyez SAXIFRAGE, *n.* 2.

LAG

LAGOPUS. *Voyez* TREFFLE, *n.* 6.

LAI

LAIT *de Perles*. Nom qui a servi pour déguiser une préparation médicinale, où il n'entroit point de perles. *Voyez* dans l'article PERLE, *p.* 902.

LAITUE. Dans la *page* 388, *col.* 2, *ligne* 34 : on a omis un monosyllabe. Ainsi le Lecteur voudra bien lire comme s'il y avoit *faut point* la *laver*.

LAM

LAME, & LAMINA : Termes de Botanique. Voyez-les dans l'article PÉTALE.

LAMPROIE. Je n'en ai parlé que comme d'un poisson de mer. Il y en a aussi d'*Eau Douce* : qui se trouve dans la Loire & autres rivieres, dans les ruisseaux de moulin, & dans de petites sources marécageuses fréquentées par les beccasses. Cette Lamproie parvient à la grosseur de l'anguille de mer.

LAN

LANCELÉE. Synonyme de notre cinquieme *Espece* de Plantain.

LANDE. Ajoûtez à cet article celui de GÂTINE; inséré dans les Additions précédentes.

LANGUE. Il faut joindre à ses Maladies, ce que j'en ai dit dans l'article PARALYSIE, *p.* 834.

LANGUE *d'Agneau* : Plante. C'est notre seconde *Espece* de PLANTAIN.

LANGUE *de Bœuf.* Ajoûtez aux articles auxquels ce nom a rapport, celui de SCOLOPENDRE.

LAP

LAPIN. Conſultez encore, relativement à ſa Chaſſe, le mot PIEGE; & le VOL *de l'Autour pour le Lapin*, dans l'article OISEAU.

LAR

LARCH-*Tree.* Synonyme de MELESE.

LARKS-HEEL: & LARK-SPUR. Ces termes, relatifs à celui de LARK, que l'on trouve dans les Dictionnaires; ſont rappellés ſous le mot PIÉ D'ALOUETTE.

LARMES *de Notre-Dame.* Voyez ce nom, dans l'article ORNITHOGALE.

LAV

LAVANDE. Le STÉCAS a beaucoup de rapport avec la Lavande. Auſſi les Anglois le nomment-ils *French* LAVENDER.

Ils appellent la Santoline, LAVENDER *Cotton.*

LAVER. Ajoûtez aux Renvois le mot PÂTE *d'Amandes.*

LAURIER *Rouge.* Voyez ROSAGE.

LAURIER *Tulipier.* Conſultez le mot TULIPIER.

LAURINNE. Synonyme de notre quatrieme *Eſpece* d'OLIVIER.

LAX

LAXATIF. Ajoûtez aux articles de Renvoi ceux de PURGATIF, & SUPPOSITOIRE.

LEG

LEGUMINEUSE. J'avois omis de dire que les Pétales de ce genre de plantes ſortent du fond du calyce.

L'*Etendart* eſt nommé en Latin, *Vexillum.*

Quand la *Nacelle* eſt formée de deux pétales, leur réunion ſemble n'en faire qu'un ſeul. Dans le cas où le pétale eſt unique, il a preſque toujours deux attaches; ce qui fait que quelques Auteurs ont dit que les fleurs papillonacées ont toujours cinq pétales. La *Nacelle* a, en Latin, le nom de *Carina.*

On apperçoit ſouvent une oreillette vers la naiſſance des *Ailes.*

LÉGUMISTE. *Conſultez* ce mot ſous celui de POTAGER.

LEN

LENDES; *ou* LENTES. *Voyez* l'article POUX.

LET

LÉTIFIANT. Ajoûtez aux Renvois, le mot REJOUIR.

LEU

LEUCANTHEMUM *Canarienſe.* Synonyme d'une eſpece de PYRETHRE.

LEVER *en Motte* quelque plante que ce ſoit. *Conſultez* l'article MOTTE.

LEURRE. On trouvera encore des choſes qui y ſont relatives; dans l'article PERDRIX, *p.* 889; & dans celui d'OISEAU, *pp.* 710, 711-2-3.

LIA

LIARD: *ou* LIART. C'eſt notre ſeptieme *Eſpece* de PEUPLIER.

LIC

LICHEN: Genre de Plantes. Je n'ai pas indiqué dans cet article l'Eſpece dont ſe nourrit une Teigne: il en eſt parlé dans le troiſieme Volume, *p.* 516, *col.* 2. Voyez encore MOUSSES *de couleur Blanche;* dans le ſecond Volume, *p.* 606, *col.* 2.

LIE

LIERRE. En quelques endroits on donne au Lierre Grimpant le nom de Vichole. *Voyez* VICHOLE.

LIERRE TERRESTRE. Ajoûtez aux noms de cette plante celui d'*Herbe Tereſe;* qu'on lui donne dans certaines Provinces. Voyez, ci-deſſus, *p.* 889.

LIERRE *à Trois Feuilles.* Synonyme du TOXICODENDRON, *n.* 2.

LIEVRE. J'ai donné, dans l'article PÂTISSERIE, pluſieurs manieres de faire des *Pâtés de Lievre.*

On trouvera ce qui concerne le Vol pour le Lievre; dans l'article OISEAU, *p.* 720.

LIM

LIME *Tree:* & LINDEN *Tree.* Synonymes du TILLAU, ou Tilleul.

LIN

LINGE. La troiſieme *ligne* de cet article eſt un Renvoi à ODEUR. Au lieu de cela: *Voyez* ODORANT, p. 668, col. 2; & l'article SENTEUR.

LINGUA *Cervina.* Voyez SCOLOPENDRE.

LINIMENT. Sorte de Remede. Conſultez *Parotides*, dans l'article OREILLE, page 763, col. 1; PARALYSIE, p. 832, col. 2; PESSAIRE; *Obſtruction de* RATE; SCIATIQUE.

LIO

LION (*Gorge*, ou *Gueule*, *de*). C'eſt la plante nommée MUFLE *de Veau.*

Le *Pié de* LION eſt une plante, dont j'ai traité ſous la lettre P.

LIQ

LIQUIDAMBAR. Au ſujet de ce *Baume*, & de l'*Arbre* auſſi nommé Liquidambar; Conſultez le mot STYRAX *Liquide.*

LIS

LIS *d'Eau:* ou LIS *d'Etang.* C'eſt le NENUPHAR.

LIS *des Vallées:* & LIS *de Mai.* Voyez MUGUET.

LIV

LIVRE *de Mémoire.* Cayer enduit d'une ſorte

de Verni, ſur lequel on peut écrire avec une aiguille ; puis effacer l'écriture avec un linge mouillé, afin d'y écrire de nouveau. J'en ai donné la préparation, dans l'article VERNIS, *p.* 707, *col.* 2.

LIUTA. Synonyme de notre ſeconde *Eſpece* de SOUDE.

LOB

LOBE : *Terme de Botanique.* A l'égard des Semences, ce ſont les amandes ou cotyledones ; ces corps, de groſſeur quelquefois aſſez conſidérable, qui ſont attachés au germe, & qui nourriſſent les jeunes plantes juſqu'à ce qu'elles aient produit des racines. *Voyez* les articles RACINE ; & AMANDE. Conſultez encore la *Phyſique des Arbres*, de M. Duhamel, T. II, pp. 12 & 13.

On dit auſſi LOBE, à l'égard des feuilles. *Voyez* FEUILLE.

LOC

LOCUSTA. Je n'ai conſidéré ce mot que relativement à la Botanique. On appelle encore de même la SAUTERELLE ; Inſecte dont j'ai parlé en ſon rang.

LON

LONGE. Conſultez ce qui eſt dit de la *Longe de* MOUTON ; entre les manieres d'Apprêter les différentes parties de cet animal.

LONICERA. *Voyez* CHEVREFEUIL ; & XYLOSTEON.

LOU

LOUP. Quoique l'on trouve ici pluſieurs *Pieges* pour prendre cette bête ; il eſt à-propos de conſulter encore le mot PIEGE.

LOUSEWORTH. L'H doit être ſupprimée de ce mot Anglois : qui s'écrit LOUSEWORT ; c'eſt-à-dire *Herbe à Poux.*

LUS

LUSERNE. J'ai parlé des noms de *Fœnum Burgundiacum*, & *Trifolium Burgundiacum*, attribués à cette plante. Nombre de gens l'appellent auſſi *Bourgogne*, en François.

LYC

LYCOPERDON. Voyez les mots TRUFFE ; & VESSE *de Loup.*

LYCOPODIUM. C'eſt notre ſixieme *Eſpece* de MOUSSE.

LYM

LYMPHE *Epaiſſie.* J'ai indiqué des Remedes pour cette indiſpoſition ; dans les articles POUMON, *n.* VIII ; & RAGE, *n.* XII.

LYMPHE *des Plantes.* Conſultez le mot SUC *Lymphatique.*

M

MAC

MACANET (*Eau de*). J'en ai parlé dans l'article SAVONETTE.

MACARONI. *Voyez* VERMICELLI.

MÂCHEFER. Outre l'Excrément des Forges, on appelle encore ainſi une ſorte de Pyrite Vitriolique. J'en ai fait l'obſervation, dans l'article VITRIOL, p. 831, col. 1.

MACHOIRE. Inſtrument dont on ſe ſert pour briſer le Chanvre. *Conſultez* l'article CHANVRE, p. 518, col. 1.

MACIS. Voyez ce qui en eſt dit ſous le mot NOIX *Muſcade.*

MAG

MAGALEP. C'eſt la même choſe que MAHALEB.

MAGNAU : MAGNAN : MAGNIAU. Synonymes de VERS *à Soie.*

MAGNOLIA. Le Renvoi eſt fautif, en ce qu'il indique de recourir à la lettre L ; au lieu du T : où eſt l'article *Laurier* TULIPIER.

MAI

MAIDEN-HAIR. Ajoûtez au Renvoi, le mot RHUE *de Muraille.*

MAIN. La Nettoyer ; la Laver ; l'Embellir. Ces choſes intéreſſantes ſont traitées ſous les mots NETTOYER ; PÂTE *d'Amandes* ; POMMADE ; & leurs Renvois.

MAIN-*Découpée* : Arbre. C'eſt notre premiere *Eſpece* de PLATANE.

MAL

MAL *de Mere.* Le mot HISTÉRIQUE, auquel on renvoie ici, doit être écrit avec un Y : HYSTÉRIQUE.

MALADIES *Honteuſes* : ou MALADIES *Secretes.* Voyez *Maladie* VÉNÉRIENNE.

MALADIE *Hyſtérique.* Voyez à HYSTÉRIQUE.

MALAGO-*Maram.* C'eſt notre TOXICODENDRON, *n.* 8.

MALERACHE. *Conſultez* l'article TEIGNE.

MALVA. Ajoûtez aux Renvois, ROSE *d'Outremer.*

MALVOISIE. Conſultez notre neuvieme *Eſpece* de VIGNE ; & l'article VIN.

MALUS *Perſicus.* Synonyme de PÊCHER.

MAR

MARASCHINO : MARASQUINO : MARASQUE : & MARASQUIN. *Voyez* le mot RATAFIA, dans ces Additions.

MARBRE. On peut ajoûter aux Renvois de la *p.* 467, les articles NŒUDS, & TERRASSE.

MARCEAU. Arbre. Conſultez l'art. SAULE.

MARGA. Synonyme de MARNE.

MARIE (La). C'eſt la même choſe que SOUDE.

MARIGOLD. Ce terme, quand il eſt ſeul, ſignifie en Anglois la plante nommée SOUCI.

On appelle *Marsh* MARIGOLD, le SOUCI *d'Eau*.

On trouve encore, dans la même langue, les mots *African* MARIGOLD, & *French* MARIGOLD; employés pour ſignifier l'ŒILLET *d'Inde*.

MARINADE. Ajoûtez aux Renvois le mot PERDRIX.

MARMELADE. On trouvera encore des compoſitions de Marmelades, dans les articles ORANGER, & PÊCHER.

MARQUETÉ. Synonyme de TAVELÉ.

MARRUBE *Blanc*. Nous avons des Provinces où on l'appelle MARROCHEMIN.

MAS

MASSICOT. Ajoûtez un Renvoi pour l'article PEINTURE, dans ces Additions; où il en eſt parlé, à propos du *Jaune de Naples*.

MASTIC. Il y a une faute conſidérable dans la Page 488, col. 2, ligne 13. Au lieu de *Maſtic pour coller des Planches :* on devoit mettre *Maſtic pour Colorer des Planchers de Plâtre*.

MAT

MATRICAIRE. On lit Tabernamontaines; au lieu de Tabernamontanus : dans la deſcription du *n.* 1.

MATRICE. Conſultez, par rapport au *Cancer* de cette partie, les articles PARFUM, & SKIRRHE.

MAU

MAURELLE. Synonyme d'un TOURNESOL dont j'ai traité dans la *p.* 591.

MAY

MAY (*Fleur de*) : & *Lis de* MAY. *Voyez* MUGUET, *n.* 1.

L'*Onguent de* MAY eſt décrit ſous le mot ONGUENT.

MEA

MEALLY *Tree*. C'eſt notre premiere *Eſpece* de VIORNE.

MED

MÉDICINIER. Conſultez le mot RICINOÏDES.

MEL

MELESE. Ajoûtez au *Caractere diſtinctif* que j'ai donné des Meleſes (*p.* 502, col. 1, *ligne* 6 & ſuivantes), qu'il y a toujours dans chaque houppe plus de ſix feuilles, ſupportées par un mammelon aſſez gros & garni de quelques écailles. Un autre Caractere eſt que les fleurs des Meleſes ſe montrent le long des branches.

MELI-CALAMUS. Un des Synonymes de l'eſpece de Roſeau qui donne le SUCRE.

MELILOT. Le *n.* 3 eſt encore quelquefois appellé *Buume Céleſte*.

MELISSE *de Conſtantinople*. Ajoûtez à l'endroit de ſes *Uſages*, un Renvoi pour le mot RATAFIA *dit Nepenthès ou de Moldavie*.

MEN

MENTHE. En quelques endroits de Baſſe-Normandie, on donne au *n.* 16, qui eſt le Baume verd des Jardins, le nom de *Piment :* & on s'y ſert de cette plante, pour frotter les Ruches où on veut attirer des abeilles.

MENTHE-*Coq*. C'eſt notre ſeconde *Eſpece* de TANÉSIE.

MENTONETS. *Conſultez* l'article TREFFLE, *n.* 1.

MENUCHON. Synonyme de notre premiere *Eſpece* de MOURON.

On l'appelle auſſi MENUET *Rouge*.

MENUISERIE. Ajoûtez aux Renvois, les mots PANNEAU, & PARQUET.

MENYANTHES. Voyez TREFFLE *d'Eau*.

MES

MESURE. Dans la *p.* 523, *col.* 2, ce que j'ai écrit *Saumée*, pourroit auſſi être appellé *Sommée*.

En Provence, une *Charge* de blé peſe environ trois cent vingt livres, poids de Table; plus ou moins, ſuivant que le grain eſt bien ou mal conditionné. La *Panal* fait la dixieme partie d'une Charge : on dit *Panaux*, au pluriel. Il y a huit *Picotins*, dans une Panal.

MEU

MEURE; ou MURE; *de Haie :* Mure *de Renard :* Mure *Sauvage*. Conſultez le mot RONCE.

MEURIER : ou MURIER. On peut ajoûter dans la ſeconde *colonne* de la *p.* 526, que le Calyce des Fleurs Mâles eſt diviſé en quatre pieces ovales, & creuſées en cuilleron; mais que ces parties ſont obtuſes & arrondies, dans le Calyce des Fleurs Femelles.

J'ai dit, dans le premier alinea de la *p.* 527, que les fruits du Mûrier forment une eſpece de Tête plus ou moins allongée. M. Duhamel a un Mûrier de la Louiſiane qui porte des fruits menus & allongés : & les baies y ſont quelquefois rangées ſur un très-long filet, de maniere qu'elles ne ſe touchent pas mutuellement.

Le *Mûrier Noir* (n. 1) eſt auſſi appellé *Mûrier des Dames*. Ses fruits ſont gros, d'un rouge très-foncé, ſucculens; & bons à manger, à cauſe de leur goût un peu acide.

Les feuilles du Mûrier *n.* 6 ſont d'un verd blanchâtre.

Le bois de toutes les eſpeces de Mûriers, eſt d'un bon ſervice. Il eſt moins ſerré que l'orme ou que le chêne, & ſe fend bien. On en fait de la latte, de belle menuiſerie, des meubles, du merrain, &c.

Benigne Le Roy & J. Vander Vekene (*Inſtruct. du Plantage & propriétés des Mûriers, & du Gouvernement des Vers à ſoie*, Paris 1697, *in*-4°. p. 42-3) diſent que ſi on prend les jeunes jets & branches que l'on a coupés des Mûriers qui ſont en taillis ou autrement; qu'on les mette dans une mare, ou dans de l'eau croupie, ſtagnante, trouble, & dont le fond ſoit une bonne terre graſſe; qu'enſuite on faſſe bien ſécher de l'argille jaune, ou de la terre à four; qu'étant ſéche on la pile pour la réduire en poudre, laquelle on jettera de tous côtés ſur l'eau qui couvre les jets & branches de Mûrier; qu'on les laiſſe ainſi croupir & rouir pendant quinze jours ou davantage, juſqu'à ce que l'écorce ſoit bien

amollie ; qu'ôtant alors de l'eau ce bois, le lavant, & ſéparant l'écorce, on la faſſe ſécher pour la battre & préparer de même que le chanvre : on en tire une Filoſelle égale à celle des cocons de vers à ſoie. Cette œconomie, diſent-ils, eſt de grand profit & peu coûteuſe : car employant ſeulement quatre ou cinq arpens en taillis de Mûriers, on a des feuilles pour nourrir beaucoup de vers ; & la coupe des jeunes pouſſes, de deux en deux ans, produit quantité de filoſelle en la préparant comme ci-deſſus.

Ces Auteurs ajoûtent (*p.* 43) que l'on peut encore avoir des taillis de Mûriers dont la coupe des gros jets & groſſes branches droites & longues, de cinq en cinq ans, donnera des cercles pour les futailles ; d'autant préférables à ceux de châtaigniers, que les vers ne s'y mettent point.

Les plus tendres racines, que l'on peut couper ſans intéreſſer l'arbre, peuvent ſervir aux mêmes uſages que la régliſſe : diſent-ils encore, *p.* 44.

Les fruits du Mûrier engraiſſent très-bien les porcs, les dindons, & toutes ſortes de volaille de baſſe-cour. Les feuilles, ſoit vertes ſoit ſéchées comme le foin, font une bonne nourriture pour le bétail : les brebis ſurtout en ſont friandes. On peut faire proviſion de ce fourrage, pour l'hiver * *Ibid.* page 45.

Il eſt à-propos de conſulter encore les articles PAPIER, & VERS *à Soie ;* relativement aux Uſages des Mûriers.

MEURJER : article de la *page* 530. Ajoûtez que l'on écrit auſſi *Murgé*, ou *Murger*. Voyez ÉPIERRER.

MEURTRISSURE. Ce qui concerne les Meurtriſſures des Yeux eſt rapporté ſous le mot ŒIL.

MEZ

MEZEREON. Synonyme de THYMELÆA.

MIS

MI-SUCRE. Voyez au mot PLEIN-SUCRE.

MIL

MIL : ou MILLET. On a cité, dans la premiere col. de la p. 549, M. Miller comme Auteur du *Syſtem of Practical Husbandry :* c'eſt M. Mills.

J'ai donné, ſous l'article PAUVRES, la maniere de préparer un *Potage de Millet.*

MILLASSE. Synonyme de PANIC.

MILLE-FEUILLE. En quelques endroits de Baſſe Normandie, on appelle cette plante, *Hure de Loup ;* & en d'autres, *Hure d'Ane.*

MILLE-PERTUIS. Page 591, col. 1, lig. 14 en remontant ; il faut ſupprimer *ſur :* & lire, *mis les fleurs* &c.

MIR

MIRTE. *Voyez* MYRTE.

MIT

MITHRIDAT. Il eſt à-propos de lire l'article THÉRIAQUE, après celui-ci.

MOM

MOMORDICA. Voyez POMME *de Merveille.*

MON

MONNOYERE. Cette plante occaſionne la maladie de Pourriture dans les Bêtes à laine. C'eſt pourquoi on l'appelle dans le Gâtinois, HERBE *à la Pourriture.*

MOR

MORA *Bati :* ou Mora *Batina.* C'eſt le fruit de notre premiere *Eſpece* de RONCE.

MORGELINE. Dans la phraſe latine du *n.* 7, on lit *mutiflora :* au lieu de *multiflora.*

Entre les noms attribués à la 22e *Eſpece*, le Lecteur voudra bien ſubſtituer PORTULACA, à PORTUCALA.

MORILLE. On trouve, ſous le mot TOURTE, ce qui concerne les *Tourtes de Morilles.*

MORPION. Inſecte. Il en eſt fait mention dans les articles POUX ; & ONGUENT *Napolitain.*

MORT *au Chien.* Quelques-uns donnent à cette plante les noms de *Ephemerum*, & *Safran des Prés.*

MOS

MOSCOUADE. Voyez à l'article SUCRE.

MOU

MOUCHE A MIEL. Dans la ſeconde *col.* de la *p.* 575, *ligne* 11 en remontant ; j'ai dit que les Mouches ont la prévoyance d'arrêter enſemble les gâteaux, par le moyen d'attaches latérales, dont *la matiere eſt la même* que celle des gâteaux. Les obſervations d'après leſquelles j'ai rapporté ce fait, peuvent être regardées comme exactes. Selon Varron (*De Re Ruſt.* L. 3), ces attaches ſont de l'eſpece de glu que nous déſignons dans la même colonne par le nom d'*Erythace.* Varron peut avoir auſſi bien obſervé : & les circonſtances, de diſette ou d'abondance, peuvent décider les Mouches pour employer l'une ou l'autre de ces matieres.

MOURON *d'Eau.* C'eſt notre huitieme *Eſpece* de VÉRONIQUE.

MOUSSERON. J'ai parlé des *Tourtes de Mouſſerons*, dans l'article TOURTE.

MUE

MUE. *Changement de Poil ;* ou de *Plumes.* Il eſt encore à-propos de conſulter ce qui en eſt dit dans les articles OISEAU *de Proie*, & POULE.

MUE : *Inſtrument de Chaſſe.* Voyez la ſixieme Planche de l'article PERDRIX.

MUG

MUGHO : & MUGO. Voyez le *n.* 4 de l'article PIN.

MUGUET. On en fait un Sirop : dont la préparation eſt décrite ſous la lettre S.

MYR

MYRTE. Le *n.* 7 eſt appellé par pluſieurs Auteurs, *Poivre de la Jamaïque.*

N

NAR

NARCISSO-LEUCOIUM. *Voyez* PERCE-NEIGE.

NARCOTIQUE. Vers la fin de cet article, p. 628, col. 2, l'on a mis *diacordium :* au lieu de *diacodium ;* ou, peut-être plus exactement par rapport à l'origine Greque de ce mot, *Dia-Codion.* [On trouve ce mot écrit écrit avec un *y*, & joint au Grec où il y a υ au lieu de ι; dans le *Lexicon Medicum* de Caſtel : ce qui eſt contraire à tout ce que j'ai vu ailleurs. C'eſt τὸ διὰ κωδίων.]

NEF

NEFFLIER. On nomme *Senelle* le fruit de l'Aubepin, rapporté dans la p. 634.

La décoction de ce fruit eſt un bon diurétique.

Les grives ſont très-friandes des ſenelles : & tant qu'elles en mangent, leur chair a un goût exquis.

NEP

NEPENTHES. On diſoit que pour s'exciter à la joie, il falloit mêler avec du vin le ſuc de cette plante. J'ai obſervé dans le Dictionnaire, que nous ne ſommes pas en état de déterminer quelle elle étoit. Il y a des perſonnes qui prétendent que le ſuc de *Bugloſe*, mêlé dans du vin, produit le même effet.

NER

NERION : & NERIUM. *Voyez* ROSAGE.

NERPRUN. Le *n.* 1, eſt aſſez fréquemment nommé *Epine aux Teinturiers.*

NET

NETTOYER *des Bouteilles.* Conſultez, dans l'article VIN, la *Maniere de Mettre en bouteilles* cette liqueur.

NŒU

NŒUD. Ajoûtez NŒUD *de la Broſſe*, ou *du Pêcheur.* Il eſt décrit dans l'article PLUVIER, pp. 95 & 96.

NOI

NOIR. Voici pluſieurs recettes de *Noir Liquide uſité en Angleterre pour les Souliers.* Il a la commodité de ſécher à l'inſtant, & de ne point ſalir quand on touche les ſouliers. La pouſſiere ne s'y attache pas : & en y paſſant un linge, un morceau d'étoffe de laine, ou une petite broſſe, les ſouliers reprennent tout leur luſtre & ſont fort propres. Nous avons en France pluſieurs corps de Troupes, qui ſe ſervent de ces préparations pour entretenir la propreté de leur Cartouche : excepté que l'on n'y met pas de noir d'yvoire ; qui venant à être détaché par la pluie, ſaliroit les habits.

Le moyen de bien employer ce Noir eſt d'en mettre légérement ſur le bord de la ſemelle ; puis l'étendre par-tout avec une broſſe dont le poil ſoit plus court que long ; & frotter avec la même broſſe juſqu'à ce que le cuir devienne luiſant. On ſe ſert d'une étoffe de laine pour luſtrer ainſi la cartouche des ſoldats.

1. Prenez quatre onces de ſucre candit brun, miſes en poudre ; trois onces de noir d'yvoire, auſſi en poudre ; & deux gros de gomme adraganth brune. Ayant laiſſé infuſer ces drogues dans un peu d'eau, pendant vingt-quatre heures, ajoûtez-y trois chopines de bierre, meſure de Paris. Remuez ſouvent ce mêlange pendant deux ou trois jours avec un bâton ; pour empêcher qu'il ne ſe forme un précipité trop glutineux. Apres ce tems, mettez le tout dans un vaſe de terre, ſur le feu : & le retirez quand il aura bouilli doucement durant un quart-d'heure.

2. Prenez deux onces de Noir d'yvoire, un quarteron de ſucre candit brun, une once de ſavon dur, & deux onces de Noir de fumée. Puis battez bien le tout, à froid, durant un quart-d'heure, dans ſix blancs d'œufs.

3. Mêlez enſemble, ſur le feu, deux onces de noir d'yvoire, une once de ſucre candit, & une chopine de lait ou de petite bierre.

NOIR *Sec*, pour le même uſage. Faites fondre une demi-livre de cire jaune : puis y jettez deux onces de ſucre candit brun en poudre, & autant de gomme adraganth brune que vous aurez fait diſſoudre dans un peu de bierre forte ; & ajoûtez-y un peu de Noir de fumée. Remuez bien le tout pour qu'il ſe mêle parfaitement. On emploie ce Noir en l'humectant un peu.

NOIRCIR *les Sourcils.* Voyez au mot SOURCIL.

NOU

NOUGA. Synonyme de NOGAT.

NUT

NUT (*Phyſick*). Voyez RICINOÏDES.

O

ODO

ODORANT. L'on trouvera, dans l'article ROSIER, ce qui concerne la *Pâte Odorante de Roſes.*

ŒDE

ŒDEME. On a mis, p. 674, col. 1, ligne 12 en remontant, *Broncocele ;* au lieu de *Bronchocele.*

ŒIL

ŒIL. Page 682, col. 1, ligne 6 ; on a mis *avue :* au lieu de *la vue.*

Dans la même colonne, ajoûtez la POULE, aux autres animaux, dont les articles reſpectifs font mention de Maladies des Yeux.

On trouvera dans l'article PARFUM, un remede indiqué pour la *Goute Sereine ;* outre ceux que j'ai rapportés dans la col. 1 de la p. 683.

La *Vue Louche*, rappellée dans la colonne ſuivante, ſe nomme auſſi *Strabiſme.*

☞ *Taies :* p. 687. Voici un excellent remede, nommé *Eau Verte pour effacer les Taies.* Prenez deux pintes de froment, deux pintes de verjus en grain, une pinte de vin blanc, & une chopine de gros ſel : mettez le tout dans un chauderon de cuivre neuf, ou autre vaiſſeau d'airain ; & remuez deux fois par jour le mêlange, pendant l'eſpace d'un *miſerere*, avec une ſpatule de bois ; pour détacher le verd de gris qui ſe forme au chauderon, & le mêler avec la liqueur : ce qu'il faut continuer pendant environ dix-ſept jours, & pas davantage. Au bout de ce tems, jettez la liqueur & le marc ſur un gros linge au-deſſus d'une terrine, & laiſſez égoutter tout ce qui en pourra ſortir.

Il faut prendre garde que les poules ou autres animaux domeſtiques ne mangent le blé qui eſt ſur le linge : ils ſeroient infailliblement empoiſonnés. Cette liqueur ſe garde tant qu'on veut, dans une bouteille de verre bien bouchée.

Pour s'en ſervir, on en met deux ou trois fois par jour une petite goutte ſur la taie, avec une plume de pigeon ; juſqu'à ce que la taie ſoit effacée. Si elle cauſe quelque inflammation, l'on mettra ſur l'Œil un cataplaſme de mie de pain & de lait.

ŒIL : *Terme de Fleuriſte.* Conſultez l'article OREILLE *d'Ours*, p. 765, col. 1.

ŒILLETONNER. Ajoûtez aux Renvois le mot OREILLE *d'Ours.*

ŒUF

ŒUF. J'ai indiqué, ſous le mot TEINTURE, la maniere de *Teindre les Œufs en Rouge.*

ŒUI

ŒUILLET (*Fleur en*). Voyez l'article PÉTALE.

ŒUILLETTE. On nomme ainſi la graine d'une eſpece de Pavot dont on fait de l'huile pour la Peinture. En Bourgogne on l'appelle *Huile d'Olivette ;* peut-être pour faire entendre qu'elle vaut preſque l'huile d'olives.

OIG

OIGNON. L'on trouvera, ſous les mots PIGEON, & POTAGE, des mets où l'Oignon entre comme partie principale.

Il eſt à obſerver que les chifres 695 & 696 ſont répétés de ſuite au haut de deux feuillets, dans cet endroit du II Volume.

OIGNON *Marin :* & Oignon *Sauvage.* Synonymes de SQUILLE.

OIL

OIL *Tree.* Les Anglois donnent à notre premiere *Eſpece* de RICIN, ce nom : qui pourroit ſembler déſigner l'Olivier ou quelque autre arbre dont provient une ſubſtance huileuſe.

OLE

OLEANDER. Un des ſynonymes de ROSAGE.

OLI

OLIVE *Jaune.* Voyez PRIMEVERE, *n.* 2.

OLIVETTE. *Conſultez*, ci-deſſus, ŒUILLETTE.

OMB

OMBELLIFERES. Il eſt à-propos de joindre à cet article, ce que j'ai dit de ces plantes dans l'article FLEUR, p. 93 ; & dans les *Additions* relatives au même article.

ONG

ONGUENT. Ajoûtez le mot PARELLE, à ceux qui ſont indiqués ſous le titre d'*Onguent pour la Gale.*

ONGUENT *de Mai.* Voyez-en un autre, dans l'article SCIATIQUE.

ONGUENT *de Mercure.* Conſultez l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE.

ONGUENT *des Miramionnes ;* ou *de Mme la Marquiſe de Clermont-Tonnerre.*

Mettez, dans un creuſet de terre bien verniſſée, ſix onces de ſoufre commun, en poudre ; & une once de vif argent : il faut que le ſoufre n'ait pas d'humidité, pour que le feu y prenne plus aiſément. Pour n'être point incommodé de la vapeur, mettez le creuſet ſous une cheminée.

Vous allumerez le ſoufre avec une allumette, ou un morceau de papier. Lorſque le ſoufre ſera fondu vous le remuerez continuellement, juſqu'à ce qu'il ſoit bien brûlé & que le vif argent ait jetté ce que l'on nomme ſon *pet.* Après quoi vous ramaſſerez bien cette poudre ; & l'écraſerez le mieux qu'il ſera poſſible.

Puis vous mettrez dans une baſſine ou un chauderon huit onces d'huile d'olives, ſix onces d'huile roſat, demi-livre de cire jaune; vous ferez bouillir enſemble ces huiles & la cire; & enſuite y ajoûterez doucement quatre onces de céruſe en poudre, & les laiſſerez cuire ſur un petit feu en remuant doucement. Quand la cuiſſon vous paroîtra bien avancée, vous ferez tomber ſur un papier quelques gouttes de ce mêlange: ſi elles prennent la conſiſtance d'Onguent, vous ajoûterez deux onces de litharge d'or, laiſſerez jetter au tout deux ou trois bouillons; puis y verſerez la poudre de ſoufre & de vif argent: & retirerez auſſitôt de deſſus le feu. Vous continuerez de le remuer juſqu'à ce qu'il ſoit froid.

Cet onguent eſt bon pour les panaris, les maux de ſein des femmes en couche, les plaies, & les vieux ulceres.

ONGUENT *de Raves*. Conſultez le mot BRULURE, dans ces Additions.

L'ONGUENT *Sympathique* eſt décrit dans l'article SYMPATHIQUE.

ONGUENT *de Véronique*. Voyez le mot VÉRONIQUE.

Vous trouverez encore d'*Autres Préparations d'Onguents*, ſous les articles PARAPHIMOSIS; PEIGNE; POUX; TEIGNE.

OPI

OPIATE. Ajoûtez aux Opiates dont il eſt fait mention ici, l'*Opiate Apéritive*, ſurtout *pour les Obſtructions des femmes*, que j'ai indiquée dans l'article PÂLES COULEURS, p. 807, col. 2.

Il y a auſſi une *Opiate Pectorale*, entre les remedes pour la PLEURÉSIE: & une pour les *Maux Vénériens*; dans l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE.

OPIUM. Ajoûtez aux Renvois, qu'il faut conſulter le mot *Uſages* dans l'article qui concerne le PAVOT *Blanc*; & SUC *Lymphatique*, Vol. III, p. 468, col. 1.

ORA

ORACH. (*Wild*). Synonyme de PIÉ-D'OISON.

ORANGE On a mis dans la phraſe du *n.* 8, *Sinente*; au lieu de *Sinenſe*.

J'ai décrit, à-propos du ROB *des Turcs*, la maniere dont ils font leur *Conſerve de ſuc d'Oranges*.

ORE

OREILLE *de Lievre*: Plante. Voyez le nom Anglois de la PERCEFEUILLE.

ORG

ORGE. Voyez, au ſujet du *n.* 3, l'article SOUCRION.

On trouvera la maniere de faire un *Potage d'Orge*; ſous le mot PAUVRES.

Petite ORGE. Synonyme de la PÉDICULAIRE, *n.* 3.

ORGEAT. Comme on pourroit chercher ce mot dans la p. 771: j'avertis qu'il eſt au bas de la ſeconde colonne de la p. 769.

ORM

ORME *Blanc*. C'eſt notre premiere *Eſpece* de PEUPLIER.

ORN

ORNITHOGALUM *Maritimum*. Voyez SQUILLE.

ORV

ORVALE. Dans la premiere ligne des *Uſages*, on a mis *n.* 3; au lieu de *n.* 1.

OS

OS. On trouvera, dans l'article PLAIE, ce qui regarde la maniere de *Tirer les Eſquilles d'Os d'une plaie*; pp. 79, 80, & 81.

OTO

OTTONS. Il y a des Provinces où on nomme ainſi les Balles qui ſe détachent des grains en vannant.

OUV

OUVRIR *la Vigne*. C'eſt la même choſe que RUELLER.

OZI

OZIER *Blanc*. Synonyme de notre quatrieme *Eſpece* de PEUPLIER.

P

PÆO

PÆONIA. Nom Latin de la PIVOINE.

PAI

PAIGLE. *Voyez* PRIMEVERE, *n.* 2.

PAILLETTE. Je n'ai cité que le mot OREILLE *d'Ours*. Il faut y joindre celui de TULIPE.

PAL

PALATUM. Terme Latin, de Botanique. Il eſt rappellé dans ces Additions, au mot GUEULE.

PÂLES-COULEURS. Dans la page 807, col. 2, ligne pénultieme de l'alinea qui précede le *Mercure Violet*; il manque ſenſiblement quelque choſe au milieu de la phraſe qui eſt entre deux crochets. J'y ai voulu dire que le même remede eſt *utile pour les affections hypocondriaques des hommes*.

PALISSER. Ajoûtez un Renvoi pour le mot TREILLAGE.

PALMA *Farinaria*. Voyez ZAGU.

PAN

PANAL. Meſure pour le Blé. Voyez MESURE; dans ces Additions.

PANCHYMAGOGUE. Ajoûtez un Renvoi pour l'article SIROP.

PANTOMETRE. Il faut conſulter auſſi le mot SAUTERELLE.

PAO

PAO *de Calenturas*. Synonyme de QUINQUINA.

PAP

PAPAS. Voyez TRUFFE *Rouge*.

PAPEDA. Eſpece de Bouillie que font les Aſiatiques. *Voyez* ce mot dans l'article ZAGU.

PAPPA (*Herba*). C'eſt le SENEÇON.

PAR

PARADIS *des Jardiniers*. On nomme de cette maniere notre huitieme *Eſpece* de SAULE.

PARAGE : Terme de Vigneron. *Conſultez* l'article VIGNE.

PARAGER. Synonyme de TRÉFONCIER.

PARALIUS (*Tithymalus*). On appelle ainſi notre douzieme *Eſpece* de TITHYMALE.

PARALLELE. Cet article, qui appartient à la *page* 831, ſe trouve dans la premiere colonne de la *p.* 835.

PARALYSE. Synonyme de PRIMEVERE.

PARAPHIMOSIS. On a mis à la *p.* 831, cet article ; dont la place naturelle eſt la p. 835.

PARELLE. Voyez, concernant le *n.* 1, ce qui eſt dit de la plante appellée *Britannica ;* dans ces Additions.

PAS

PASSERINA. Synonyme de THYMELÆA.

PASSIO *Bovina*. Conſultez l'article VERS *de l'intérieur des Animaux*.

PÂT

PÂTE *Odorante de Roſes*. Voyez ſous le mot ROSIER.

PÂTÉ. On trouvera encore des préparations de Pâtés, dans les articles PIGEON & ROUGET.

PÂTES *d'Italie*, pour aliment. Voyez VERMICELLI.

PATTE *de Lievre*. Plante : qui eſt notre ſeconde *Eſpece* de TREFLE.

PÂTURE (*Vive*). Il en eſt parlé ſous le mot VIVE.

PAVOT. J'y ai parlé, *p.* 855, de l'huile d'Œuillette. Voyez ŒUILLETTE, dans ces Additions.

PEB

PEBBLE. *Voyez* VESCE, *n.* 4.

PÊC

PÊCHER. J'aurois dû inſiſter, dans la ſeconde *col.* de la *p.* 864, ſur le prétendu danger que l'on couroit (dit-on) en Perſe lorſqu'on y mangeoit des Pêches. Nombre d'Auteurs l'ont ſuppoſé comme réel : on peut conſulter entre autres Columelle *Lib.* 10, *verſ.* 405 *& ſeqq.* ; Galien *De Aliment. Facult.* L. 2, c. 36, Ed. Pariſ. 1688, *in-fol.* Pline a averti de cette erreur (*Hiſt. Nat.* L. 15, c. 13, Edit. Hard.) : il dit que, ſuivant le préjugé, les Pêches paſſoient pour avoir été tranſportées en Egypte par les Rois de Perſe, comme un genre de punition, parce qu'en Perſe ce fruit empoiſonnoit & cauſoit de grandes douleurs ; mais que le ſol d'Egypte en corrigea la qualité pernicieuſe. Cet Hiſtorien obſerve que, ſelon des perſonnes bien inſtruites, *Perſée* en avoit ſemé à Memphis ; & qu'en conſéquence Alexandre y avoit ordonné que l'on couronnât de branches de Pêcher les vainqueurs, pour honorer le ſouvenir de ce Perſée un de ſes ancêtres.

Au reſte les Grecs paroiſſent n'avoir jamais appellé ce fruit, que *Perſea*. Cluſius donne ce nom à une eſpece de LAURIER, dont j'ai parlé ſous le *n.* 4. Pline (L. 15, c. 13) rapporte que de bons Naturaliſtes n'attribuoient le poiſon dont il s'agit, qu'aux fruits du Perſea, » qui eſt un arbre bien différent du » Pêcher, & ſemblable au Myxa à fruits rouges » (Eſpece de Prunier). »

D'alleurs, nous ne reconnoiſſons pas notre arbre à Pêches, dans celui de Pline : lequel » en Egypte » ne perd jamais ſes feuilles, & où l'on trouve des » fruits qui ſe ſuccedent pendant toute l'année ſans » interruption : le bois de l'arbre eſt auſſi ferme, » auſſi bon, & auſſi noir, que celui du Lotus ». Cet Auteur ajoûte qu'on peut manger de ces fruits ſans aucun péril, en Egypte.

Les Curieux pourront utilement conſulter une ſavante Diſſertation où Saumaiſe a diſcuté ce point d'Hiſtoire Naturelle : *De Homonymis Hyles Iatricæ*, c. 68, p. 90, Ed. d'Utrecht, 1689, *in-folio*. Ce Savant eſt un de ceux qui admettent la ſalubrité des Pêches. J. Matthias Geſner a donné un extrait de cette Diſſertation, dans ſon recueil des Auteurs Latins qui ont écrit ſur l'Œconomie Rurale : *Scriptores Rei Ruſticæ*, Lipſiæ, 1735, *in*-4°. 2 volumes. Il y ajoûte ſon propre ſentiment ; qui fait un même arbre du Perſea & du Perſica. Les curieux d'Etymologies pourront y remarquer que notre mot *Abricots* vient d'*Abricotia*, terme de la baſſe Latinité ; qui répond au περίκοκκα des Grecs Modernes, & à *Præcoqua* ou *Præcoca*, employé par Saumaiſe pour corriger le 410e vers du 10e livre de Columelle, où on lit ordinairement *Exiguo properant miteſcere Perſica malo*.

Cette conjecture de Saumaiſe & de Geſner au ſujet des Abricots, que Columelle ſuppoſeroit avoir été un fruit dangereux, peut avoir quelque rapport avec ce que j'ai obſervé dans l'article ABRICOTIER, *p.* 5, *col.* 2.

Un Carme nommé Ange de S. Joſeph, qui a donné le *Gazophylacium Linguæ Perſarum*, y ſoutient (p. 285) que les Pêches de Perſe, loin d'être un poiſon, » y ſont admirablement bonnes ; qu'on » les mange même par délice, encore vertes, ainſi » que les autres fruits ; & qu'elles ne font aucun » mal. Cependant, il ajoûte, comme un oui-dire, » que la Province de Guengia en Perſe, produit des » Pêches qui cauſent des fievres mortelles.

ON trouvera dans l'article TOURTE, la maniere de faire des *Tourtes de Péches*.

Péches à l'Eau-de-Vie.

Pelez de belles Pêches qui ne ſoient pas abſolument mûres. Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; puis mettez-les égoutter ſur un tamis. Pendant qu'elles s'égoutteront, vous prendrez trois quarterons de ſucre pour chaque livre de Pêches ; & les

ferez cuire en consistance de sirop léger. Alors vous y mettrez les Pêches. Quand elles auront jetté un bouillon, retirez-les l'une après l'autre, & les mettez dans une terrine. Laissez encore un peu bouillir le sirop, avant de le verser sur elles. Couvrez le tout avec un linge. Au bout de vingt-quatre heures, séparez les Pêches d'avec le sirop, pour faire cuire celui-ci en consistance plus forte. Etant à ce degré, vous y remettrez les Pêches, & laisserez jetter au tout quatre ou cinq bouillons. Après quoi retirez les Pêches; dressez-les sur un tamis: quand le sirop sera froid, vous le mêlerez avec autant d'eau-de-vie. Les Pêches étant ainsi refroidies, vous les arrangerez dans une ou plusieurs bouteilles, verserez la liqueur par-dessus, & les boucherez bien.

PED

PEDICULI. Nom Latin de *Poux*. De là vient le mot de PÉDICULAIRE.

PEI

PEINTURE. En faisant l'énumération des Couleurs qui y servent, (p. 870, col. 2) j'ai dit que le *Jaune de Naples* (en Italien, *Giallolino*) est une espece d'écume ou de crasse, qu'on trouve autour des mines de soufre. Tel étoit un des préjugés les plus plausibles sur l'origine de cette matiere, jusqu'à ce que M. Fougeroux de Bondaroy eût démontré que c'est une substance métallique factice. On l'avoit dit ainsi à cet Académicien, lors de son voyage à Naples : & on avoit ajoûté que c'étoit l'ouvrage d'une personne déja avancée en âge, qui possédoit seule le secret de cette composition, & dont elle cachoit avec soin jusqu'aux moindres circonstances.

La plupart des Auteurs qui ont parlé du jaune de Naples l'ont mis dans la classe des Ochres, ou Terres Martiales. D'autres l'ont regardé comme une Ochre ferrugineuse qui résultoit d'opérations de l'Art. Beaucoup d'Historiens ont dit, ou que ce jaune étoit formé naturellement par les volcans; ou que c'étoit une préparation tirée des soufres du Vésuve. Voyez Pomet, *Hist. des Drogues ;* Corneille, *Dict. des Arts ;* De la Hire, *Tr. prat. de la Peint.* dans le neuvieme volume des Mémoires de l'Académie des Sciences; M. De Montamy, *Traité des Couleurs pour la Peinture en Email ;* D. Pernety, *Dictionnaire Port. de Peint.* &c.

Je ne décrirai point ici les différentes épreuves auxquelles cette matiere a été soumise par M. Fougeroux, pour s'assurer de sa nature. Ce sont des détails que l'on trouvera, ainsi que beaucoup d'autres observations savantes & curieuses, dans son Mémoire lû à Paris le 12 Novembre 1766, dans l'assemblée publique de l'Académie des Sciences. Voici seulement le résultat de quelques-uns de ses procédés : extrait du Mſſ. dont cet Académicien a bien voulu me donner communication. Le Jaune de Naples en poudre étant exposé au feu dans des vaisseaux couverts, n'exhale point d'odeur, & ne donne aucun indice de soufre ni de partie inflammable. Exposé au feu violent, avec du phlogistique, il produit un culot métallique très-pesant ; dont la base est du plomb, allié d'une fort petite quantité d'antimoine.

Une preuve de la certitude de cette découverte, & en même tems de la sagacité de l'habile Académicien, est qu'il a sçu ensuite connoître les substances propres à fournir les principes du Jaune de Naples; & produire dans son Laboratoire une matiere pareille à celle d'Italie. L'opération étoit d'autant plus délicate, que les Massicots, autres nuances de Jaune, sont aussi des préparations de plomb. M. Fougeroux apperçut que c'étoient l'Antimoine, l'Alun & le Sel Ammoniac, qui établissoient la différence entre le Jaune de Naples & les Massicots ordinaires. En conséquence il joignit à douze onces de Céruse, deux onces d'Alun, deux onces de Sel Ammoniac, & trois onces d'Antimoine Diaphorétique : les ayant bien mêlé, il les mit dans une terrine non vernissée ; qu'il couvrit, & qui demeura exposée pendant sept ou huit heures à un feu modéré. Après quoi le mêlange se trouva avoir formé une pierre plus ou moins liée : laquelle, étant broyée, devient douce, grasse au toucher, de la même couleur que le *Jaune de Naples*, & qui en a toutes les propriétés. Enfin la chaux produite par cette combinaison, ayant ensuite été revivifiée, il en a résulté un Métal entiérement semblable à celui qu'avoit donné le Jaune de Naples.

D'habiles Peintres en huile n'ont vu aucune différence dans les teintes qu'a produites le Jaune de M. Fougeroux, d'avec celles du vrai Jaune de Naples. L'ayant employé dans la Manufacture de Porcelaines de Sevre, on a reconnu que ce nouveau Jaune étoit plus propre que l'autre à se fondre, à s'allier avec les couleurs : & que sa teinte égaloit au moins celle de l'ancien.

M. Fougeroux a aussi fait, avec la Céruse & l'Alun, des Massicots qui surpassoient en beauté ceux des boutiques ; & qui étoient moins terreux. On sait que le Massicot est une Céruse brûlée. La couleur plus vive de ceux-ci provenoit de l'Alun.

Outre la Peinture à Fresque, le Jaune de Naples sert encore à la Mignature. Nos Peintres conviennent que sa rareté seule fait qu'on l'épargne dans les grands ouvrages. Il donne une couleur jaune plus douce & plus grasse que celle des Orpins, des Massicots, & des Ochres. Il s'allie bien avec les autres couleurs; & les adoucit. Ce jaune réussit à merveille dans les fonds, les terrasses, les verdures, &c. On l'emploie à la gomme, à l'huile, & même à l'encaustique avec la cire. Sa couleur est d'autant plus précieuse qu'elle n'est pas sujette à changer à l'air, comme il arrive aux autres jaunes. M. De Montamy assure qu'elle leur est préférable pour colorer les émaux & produire les couleurs jaunes des porcelaines. Le jaune de Naples durcit au feu, & y rougit quand il est seul.

On nous envoie de Naples ce Jaune, sous la forme de croûte pierreuse, épaisse de trois à quatre lignes. Il semble pour lors être composé de petits grains peu liés ensemble, qui ont de la dureté, & assez de pesanteur eu égard à leur masse.

A Paris, les Marchands de couleurs se chargent de broyer & porphyriser cette matiere, pour la mettre en état d'être employée.

Nous en recevons aussi de Naples, qui est réduite en poussiere fine, d'un beau jaune citron.

Ce n'est qu'après avoir pilé, tamisé, & broyé à l'eau, la masse comme pierreuse dont j'ai parlé ci-dessus, qu'on la rend à Paris douce au toucher, & aussi grasse sous les doigts, que cette poudre de Naples.

M. Fougeroux s'est assuré que la moindre approche de particules de fer suffit pour noircir & gâter le Jaune de Naples; surtout quand on les expose ensemble au feu. Ainsi on doit éviter de se servir de lame d'acier soit pour ramasser cette matiere de

deſſus le porphyre où on l'a broyée, ſoit pour la mêler ſur la palette avec les autres couleurs.

Le Jaune de Naples étant une matiere ſi utile, & formant un objet de commerce; on voit dans tout ce que j'en ai dit ci-deſſus, que je devois informer le Public, des fauſſes idées que j'avois contribué a lui donner ſur la nature de cette ſubſtance. Comme le Mémoire de M. Fougeroux ne paroîtra, vraiſemblablement, qu'avec ceux de la même année, dans le Recueil de l'Académie, c'eſt favoriſer l'empreſſement des Amateurs, que de leur en avoir donné ici un Extrait. Cette branche de commerce, étant cachée avec le plus grand ſoin, pouvoit périr pour toujours en un inſtant; & d'ailleurs, fût-elle communiquée comme un ſecret chez l'Etranger, nous continuerions d'être dans la dépendance. M. Fougeroux nous affranchit du joug, en nous mettant à portée de répandre la fabrique de cette couleur parmi nos Compatriotes.

PER

PERSEA. Conſultez encore ce que j'ai dit du PÊCHER, dans ces Additions.

PERSIL *de Bouc.* Voyez SAXIFRAGE *Pimprenelle.*

PET

PÉTALE. Il eſt à propos de joindre à cet article, celui de *Fleur* RADIÉE.

PETELIN. Synonyme de notre troiſieme *Eſpece* de TÉRÉBINTHE.

PHI

PHILADELPHUS. *Voyez* SERINGA.

PHIMOSIS. Il en eſt parlé dans l'article *Maladie* VÉNÉRIENNE, *p.* 672.

PHT

PHTHISIE. Ajoûtez un Renvoi pour l'article POUMON.

PHU

PHU. Voyez notre premiere *Eſpece* de VALÉRIANE.

PIE

PIÉ *de Bœuf.* Maladie du Cheval. Conſultez le mot SEIME.

PIÉ *de Lievre :* Plante. C'eſt notre ſixieme *Eſpece* de TREFLE.

PIÉ *d'Oiſon.* Ajoûtez au *n.* 7, que ſa feuille eſt charnue & pleine de ſuc. L'on cultive cette plante en Provence & en Languedoc. C'eſt le *Kali minus, villoſum* C. B.

J'ai dit que les Anglois de l'Amérique Septentrionale donnent au *n.* 9 le nom de *Worm-Seed.* Il eſt connu, dans les Iſles Françoiſes, ſous celui de *Herbe aux Vers :* qui répond au terme Anglois.

PIERRE *d'Arquebuſade.* Voyez ce mot, au commencement de l'article VITRIOL.

PIERRE *de Vin.* Synonyme de TARTRE.

PIG

PIGNON *d'Inde.* Cet article renvoie à RICIN; *au lieu de* RICINOÏDES.

PIL

PILULE. Les *Pilules Purgatives*, citées vers le milieu de la premiere *col.* de la *p.* 38, ne ſe trouvent pas dans l'article REMEDE, comme le Renvoi l'indique. C'eſt à SUDORIFIQUE, qu'il faut avoir recours.

Les PILULES *de Le Large* ſont décrites dans le IIIe Volume, p. 672, col. 2.

PILULES *Benites, Antihyſtériques.*

☞ Pulvériſez demi-once d'aloës, deux gros de ſenné; aſſa-fœtida, galbanum, & myrrhe, un gros de chaque; ſix gros de ſel de mars; ſafran & macis, demi-gros de chacun : ajoûtez-y quarante gouttes d'huile de ſuccin. Formez du tout, avec ſuffiſante quantité de ſirop d'armoiſe, une maſſe de cent-ſoixante pilules. La doſe eſt d'un ſcrupule; que l'on prend tous les ſoirs, ou de deux jours l'un.

PIM

PIMENT. Ajoûtez un Renvoi pour le POIVRE *d'Inde.*

PIMPINELLA. Voyez PIMPRENELLE; & SAXIFRAGE *Pimprenelle.*

PIMPRENELLE. Nous ne ſavons pas encore bien certainement quelle eſt la plante dont on parle beaucoup en Angleterre, ſous le nom de *Burnet*, comme étant d'un grand ſervice pour la nourriture du bétail. Juſqu'à préſent on a cru que c'étoit ou notre Pimprenelle Vivace, ou notre Tragoſelinum. Cette derniere plante étant ombellifere, on a dit qu'elle ne convenoit pas aux moutons. Il eſt ſûr que le bétail mange beaucoup de plantes Ombelliferes, & qu'elles ne lui ſont nuiſibles que quand il en fait excès : on peut en voir l'énumération, même par rapport aux Bêtes à Laine, dans le *Pan Suecus* qui fait partie du II Volume des *Amœnitates Academicæ* de M. Von Linné. Conſultez auſſi notre article SAXIFRAGE *Pimprenelle*, page 386. Au reſte, la luſerne, le treſle, & beaucoup d'autres plantes, dont on tire un ſi grand parti dans l'œconomie rurale, ſont ſujettes aux mêmes inconvéniens.

J'ai vu depuis peu, dans un petit ouvrage Anglois, que le *Burnet* dont il s'agit, a *fortement le goût de Concombre.* Je ne ſai ſi on reconnoît là notre Pimprenelle proprement dite.

Nous attendons de la graine de ces plantes cultivées en Angleterre : ce qui décidera la queſtion.

En ſuppoſant avec les Naturaliſtes François, que le Burnet eſt notre *Pimprenelle Vivace*, je me ſervirai de ce nom pour rendre publiques aujourd'hui de nouvelles obſervations ſur l'uſage de cette plante.

M. Davies Lambe, dont une Lettre ſe trouve imprimée en 1766 dans une brochure *in*-8°. intitulée *Pratical Obſervations on the Culture .... communicated by Letters to Dr Templeman ;* y dit (p. 8) qu'il avoit mis des Brebis, des Agneaux, & des Veaux, dans un champ de Pimprenelle; & qu'ils la mangerent avec beaucoup d'activité. Sept acres & un quart lui rendirent deux cent boiſſeaux de graine nette de Pimprenelle, autant de ſacs de balles de cette graine, & ſept charretées de foin des mêmes plantes fauchées le 6 Juillet. Dix ou douze jours après, il mit dans ce champ ſept vaches, deux veaux, & deux chevaux : tous y proſpererent ſenſiblement; & le lait des vaches devint plus abondant, & ſans aucun goût ou odeur qui tînt du fort aromat de la Pimprenelle. L'Auteur y con-

firme ce que j'avois dit (*p.* 40) d'après M. Mills, que cette plante ne redoute pas les sécheresses. En 1765, lorsque tous les pâturages étoient brûlés, on voyoit sa Pimprenelle fleurir & avancer en toute maniere, comme si elle eût eu de la pluie chaque semaine. Les vaches, veaux, & chevaux, vécurent parmi ces plantes presque sans interruption jusqu'à la S. Michel. Les piés de Pimprenelle devinrent ensuite si vigoureux, que M. Lambe les abandonna encore, vers la mi-Novembre, à six têtes de gros bétail. Les tiges ou brins de Pimprenelle dont on a recueilli la graine deviennent un bon fourrage pour les chevaux, les vaches, les veaux, & les bêtes à laine. L'espece de balle, vannée de la graine, est bonne à leur donner mêlée avec d'autres balles, telles que celles d'aveine, son, &c. On assure que la Pimprenelle ne gonfle jamais les animaux que l'on en nourrit. Quand elle a un an, elle pousse avec assez de vigueur pour étouffer les herbes qui croîtroient auprès d'elle. M. Lambe croit que l'on pourroit en semer un peu avant dans le printems, avec l'aveine ou l'orge: il a déja un exemple de la réussite. Il conseille aussi de semer en Pimprenelle les champs où les navets ont manqué; soit que les moucherons, les pucerons, ou les chenilles noires, les aient dévoré; soit que la sécheresse ou d'autres accidens les aient détruit: on aura ainsi un pâturage abondant pour les brebis & les agneaux, dans les mois de Mars & Avril, l'année suivante.

PIMPRENELLE *Blanche.* Voyez SAXIFRAGE *Pimprenelle*, n. 3.

PIMPRENELLE *Saxifrage.* Voyez au mot SAXIFRAGE.

PIN

PIN. Les Anglois nomment *Pitch Pine* une espece dont les feuilles filamenteuses (très-peu rudes par les bords quand on y passe le doigt, de la pointe à la base) ont quatre à six pouces de longueur, & sortent deux à deux. C'est ce Pin qui fournit en Amérique le plus de Poix.

J'ai cité M. Duhamel (p. 41, col. 1, n. 4) au sujet du *Mugo rampant.* Matthiole parle aussi de cette espece de Pin inconnue parmi nous. Il dit que le haut de la montagne de Ravenne en est tout couvert; que ce Pin ne forme pas de tige, mais qu'il jette des branches à fleur de terre lesquelles peuvent occuper une circonférence de quinze piés de rayon: son fruit a une bonne odeur, & est fort chargé de résine: *Matth. sur Dioscor.* L. 1, c. 74. Ces branches, ajoûte-t-il, sont souples & liantes; ce qui, joint à l'avantage de leur longueur, fait que les gens du pays s'en servent pour lier des tonneaux.

PINK (*Sea*). Synonyme de STATICÉ.

PINUS *Antiscorbutica.* C'est l'Epicia. Voyez l'article SAPIN.

PIP

PIPE *Tree.* L'un des noms Anglois du SERINGA. Je croi devoir le faire remarquer, parce que j'ai averti dans le Dictionnaire (T. III, p. 46) que le Merrain est appellé *Bois à* PIPES. La dénomination Angloise répondant à celle-ci, on pourroit se méprendre; comme on remarque qu'il est arrivé dans de semblables cas.

PIPEAU. Ajoûtez un Renvoi pour l'article PLUVIER.

PIT

PITCH-PINE. *Voyez* PIN, dans ces Additions.

PLA

PLANTE. Vers le milieu de la seconde *col.* de la *p.* 54, en parlant de l'usage des Feuilles par rapport à la Transpiration des Végétaux, j'ai simplement averti de consulter la *Physique des Arbres*, de M. Duhamel. Ayant indiqué les endroits tant de son Traité de la Culture des Terres, que des Elémens d'Agriculture, où cet objet est encore traité; je dois, pour la commodité des Lecteurs, spécifier de même le I Liv. de la *Physique des Arbres*, chap. 3, art. 5; le 5 art. du 4 chapitre; & dans le II Liv. le chap. 3, art. 5. On trouve de nouvelles lumieres relatives à ce point d'Histoire Naturelle, dans les *Additions* à la Physique des Arbres, placées par M. Duhamel à la fin de son ouvrage *Des Semis & Plantations*; p. 1 & suivantes.

Nos articles SEVE, & SUC, peuvent être utilement consultés après avoir lu ce que j'ai dit sur la Théorie générale de la Physique des Plantes.

Ajoûtez SCANDENTES, & SILIQUE, aux Renvois nombreux de la seconde *colonne* de la *p.* 55.

Dans la liste des Vulnéraires Astringentes, *p.* 65, *col.* 2, vers le milieu de la page; le terme Ortie est équivoque. Il faut spécifier que c'est l'Ortie Puante; *Galeopsis procerior*, &c.

PLANTE-ANIMALES. *Voyez* ZOOPHYTES.

PLATÉE: Sorte de Vers. Quelques-uns nomment ainsi le VER *Solitaire.*

PLAYES. Ajoûtez aux moyens de guérir en peu de tems les Playes récentes, *p.* 79, *col.* 1, les remedes suivans.

☞ 7. De l'eau-de-vie & du sucre, comme agglutinans, suffisent souvent dans ce cas.

☞ 8. Il en est de même de l'esprit de térébenthine: & de la térébenthine claire & liquide.

Après avoir bien lavé la Playe, on y introduit ces remedes; & ayant réuni la playe, on l'assujettit d'une maniere convenable.

J'ai indiqué sous le mot TUMEUR, *p.* 640, ce qui concerne les Tumeurs accompagnées d'inflammation, lesquelles peuvent survenir dans le cours du traitement des Playes.

L'article TÊTE fait mention des Playes de cette partie.

Pour ce qui est des Playes de la Vessie; consultez les articles VESSIE, & TAILLE.

PLO

PLOMB. Il est à propos de voir encore ce que j'ai dit de ce métal sous le mot SATURNE.

On y trouvera aussi décrite la préparation de Plomb connue sous le nom de *Beurre de Saturne.*

J'ai rapporté au mot POUDRE, la *Cendrée*; aussi appellée *Poudre de Plomb.*

La seconde *col.* de la *p.* 323, décrit une *Huile de Plomb*, qui garantit l'acier contre la Rouille.

POI

POISON. L'Alkali Volatil, pris intérieurement, est un remede presque sûr, & qui agit

promptement; dans les cas des Poiſons irritans & inflammatoires, tels que la Noix Vomique, & la plupart des Amers pris en trop forte doſe. Cet Alkali en détruit l'action, dans les quadrupedes, ainſi que dans l'homme : & on doit le préférer aux vomitifs. *Conſultez* l'article VIPERE, *p.* 623, *col.* 2.

POISON-*Ash.* Nom Anglois du TOXICODENDRON, *n.* 9.

POISON-*Oak.* Voyez TOXICODENDRON, *n.* 1.

POISON-*Tree.* L'un des ſynonymes génériques de TOXICODENDRON.

POITRON. Conſultez ce mot ſous le *n.* 1. des Eſpeces de PRUNIER.

POP

POPULAGO. Synonyme de SOUCI *d'Eau.*

POT

POTELÉE. *Voyez* JUSQUIAME, dans ces Additions.

POU

POUDRE *Symphalique :* ou, probablement, *Cephalique.* Le ſieur Cuchet Salomon diſtribuoit à Paris en 1765 & 1766, ſous ce nom la Poudre de l'*Arnica*, ou notre 3e. *Eſpece* de DORONIC. Voyez DORONIC, dans ces Additions.

POUDRE *du Duc.* Cette préparation Médicinale eſt décrite ſous le *n.* 13 des Remedes pour le RHUME.

POUDRE *Vermifuge*, &c, *de Palmarius.* Elle eſt décrite dans l'article RAGE, p. 210, col. 2.

On trouve à la fin de l'article SENTEUR, une *Poudre utile dans les maladies Contagieuſes*, à cauſe de ſon odeur ſuave.

POUDRER *les Blés.* En quelques endroits on nomme ainſi l'opération de faire paſſer la Herſe à l'envers ſur ces grains.

POULE *d'Eau.* Cet article manque dans le Dictionnaire : & cependant celui de HALIER y renvoie. Notre Poule d'Eau ſe trouve ſur le bord des rivieres & des étangs, & dans les marécages. Elle eſt un peu moins groſſe que le Râle d'Eau. M. Briſſon la nomme POULE-*Sultane tachetée.* Le front de cet oiſeau, depuis l'origine du bec, eſt chauve, & couvert d'une membrane épaiſſe qui eſt de couleur jaune ſafranée. Le reſte de la tête & le deſſus du col ſont garnis de plumes, deſquelles le milieu eſt noir, & les bords roux. De chaque côté de la tête, eſt une bande gris-blanche, qui s'étend depuis le bec juſqu'au deſſus des yeux. Le plumage du dos eſt mêlé de noir, de roux, & de blanc. La gorge eſt d'un cendré bleuâtre. Plus bas, ce cendré tire ſur la couleur d'olive, & eſt tout parſemé de taches noires. Les ailes & la queue ſont bigarrées de blanc, de roux, & de brun noirâtre. Le bec eſt d'un verd plus ou moins jaunâtre. Le bas des jambes, les piés, & les ongles, ſont d'un verd ſale. Tous les doigts ſont entiérement ſéparés les uns des autres, juſqu'à leur origine.

On trouvera une plus ample deſcription dans l'*Ornithologie* de M. Briſſon, T. V, p. 538 & ſuiv. Cet Auteur exact m'a ſervi de maître toutes les fois que j'ai eu à donner une idée de la forme des Oiſeaux : & je me ſuis fait honneur de le citer ſouvent. J'ai encore profité de ſes avis, par rapport à d'autres articles. Les figures dont ſon ouvrage eſt enrichi, augmentent le mérite d'une collection déja ſi eſtimable par elle-même à cauſe de ſes détails précis, de ſa clarté, & de l'ample nomenclature qu'elle préſente. La Méthode de M. Briſſon vient d'être adoptée en Angleterre pour un ouvrage exécuté à grands frais, ſous le nom de *British Zoology*; concernant l'hiſtoire des différens Animaux que l'on trouve dans cette Iſle.

LA maniere de prendre des Poules d'Eau, eſt celle dont on ſe ſert pour les Râles. Voyez RÂLE, dans le Dictionnaire.

POURRITURE. Bien des gens nomment ſimplement de la ſorte tout ce que nous appellons Tumeur Suppurable; telle que clou, abſcès, &c.

PRÉ

PRÉS. Dans la Page 168, col. 2, lig. 11; on a mis *lui offre :* au lieu de *leur offre.*

PRESSOIR. Il eſt parlé de cette Machine, dans l'article VIN.

PRU

PRUNIER. Nous avons des Provinces où on appelle *Gravinſon*, le fruit du Prunier Sauvage.

PUR

PURGATIF. Page 185, vers le haut de la premiere colonne, ajoûtez aux Renvois le mot SENNÉ.

Q

QUEREILLETS. Synonyme de STÉCAS.

QUEUE *de Scorpion.* Voyez SCORPIOIDES.

QUI

QUICK-BEAM : & QUICKEN-TREE. On a cité dans ces deux articles le FRÊNE, *n.* 7; au lieu du *n.* 4.

QUINTE-ESSENCE. La *Quinte-Eſſence d'Abſinthe* ſe trouve décrite ſous le mot STOMACHIQUE.

R

RAF

RAFRAICHIR *les Liqueurs.* Voyez GLACE: SEL *Ammoniac :* VIN, p. 809.

RAS

RASA (*Aqua di*). Consultez ce mot, dans l'article VERNIS, p. 703, col. 1.

RASPBERRY. Ajoûtez au Renvoi, le mot RONCE, dont il faut consulter les *nn.* 3 & 4.

RAT

RAT. Entre les Moyens de Détruire les Rats & Souris, j'ai indiqué la Staphisaigre mêlée avec du gruau d'aveine. Suivant le *British Zoology*, Sect. 2, p. 50, la racine d'Ellebore blanc, & celle de Staphisaigre, mises en poudre & mêlées avec de la farine, sont un poison assuré pour ces animaux.

Voyez encore HERBE *de Souris*, dans ces Additions.

On trouve dans le IIIe. Volume, p. 598, col. 1, la préparation d'une *Poudre de Souris*, qui passe pour être fort utile contre la Toux Convulsive des Enfans.

J'ai aussi parlé dans le même Volume, *p.* 849, de la *Fiente* de Rat ou de souris; des *Ragoûts* & des *Pâtés*, de leur chair, pour guérir l'incontinence d'Urine.

RATAFIA. Consultez les articles USQUEBAUGH; & HUILE *de Venus*, dans ces Additions.

Ajoûtez au *Ratafia de Coings*, un Renvoi pour l'article EAU *de Coings*, qui se trouve dans ces Additions.

Ratafia dit *Marasque; Marasquin; Marasquino;* ou *Maraschino*. Prenez dix livres de Cerises de Marasques (ou Cerises aigres), & une poignée de leurs feuilles. Pilez les fruits & les noyaux, ensemble ou séparément: hachez les feuilles: mêlez le tout; & jettez-le dans trois pintes de bonne eau-de-vie, qui n'ait aucun goût d'empyreume. Laissez-les infuser pendant huit jours, plus ou moins, jusqu'à ce que la liqueur ait pris un goût vineux: & remuez ce mêlange, de tems à autre. Puis distillez de nouveau la liqueur, pour en tirer la partie la plus spiritueuse. Après quoi, mesurez l'esprit que cette distillation aura produit: faites fondre autant de livres de sucre, que vous en aurez de pintes mesure de Paris, dans égale quantité de pintes d'eau: & ensuite mêlez bien ensemble les deux liqueurs.

Venise, Sara, & Corfou, sont les endroits renommés pour le Marasquin: quoique l'on vante celui de Turin. La recette que je viens de donner, a été apportée de Venise par M. Fougeroux.

RATE. Ajoûtez aux Remedes généraux pour les maladies de ce viscere, *p.* 229, *col.* 1, l'article SIROP *de Chicorée.*

RAV

RAVE. J'ai décrit, sous le mot BRULURE, dans le Dictionnaire & dans ces Additions, l'*Onguent de Raves;* qui a eu d'excellens effets contre la brûlure.

REA

RÉAGAL. J'ai dit simplement, qu'on l'appelle aussi *Sandarach.* Il est plus exact de dire qu'on croit que c'est le Sandarach des Grecs.

REC

RECEPTACULUM. Terme de Botanique; synonyme de THALAMUS.

REN

RENTE *Seigneuriale.* Voyez au mot SEIGNEURIAL.

RET

RETOMBET (*Gros*). C'est notre quatrieme *Espece* de THYMELÆA.

RHU

RHUS. Outre le mot SUMAC, il faut aussi consulter celui de TOXICODENDRON.

RIC

RICTUS. Terme Latin, de Botanique. Il est rappellé dans ces Additions, au mot GUEULE.

RIS

RIS. Il y a des Auteurs qui disent que le Poivre mêlé avec le Ris empêche que celui-ci ne soit venteux. Je n'ai point reconnu cet effet dans les expériences que j'en ai faites. Mais on m'a dit que les Negres mangent par poignées le Ris cuit à l'eau, & mangent ensuite beaucoup du piment surnommé enragé. Voyez POIVRE *d'Inde*, *n.* 3. Ils y mêlent aussi du Safran d'Inde.

ROB

ROBBE; Terme de Botanique. Le mot TUNIQUE en est synonyme.

RON

RONDOTTE. J'ai renvoyé à LIERRE TERRESTRE. Il est à propos de consulter encore le mot HERBE *Tereſe*, dans ces Additions.

ROS

ROSE *d'Outremer.* J'ai dit que son nom Anglois est *Holly-Hock.* D'autres disent *Holly-Oak:* j'en ai cité un exemple dans ces Additions, au mot *Holly-Hock.*

ROSSIGNOL. Suivant une autre Recette, on doſe différemment la *Pâte* pour les Roſſignols, rapportée dans la 2e *col.* de la *p.* 317. On dit que cette pâte dure ſix mois. Pour en faire quatre livres, on conſeille de prendre deux livres de pois chiches moulus bien fin, deux livres d'amandes douces pelées dans l'eau chaude & réduites en pâte, trois quarterons de beurre frais, trente jaunes-d'œufs cruds, une demi-livre de ſucre en poudre, & pour quatre ſols de ſafran en poudre (un demi-gros, ſuivant le prix des détailleurs à Paris). Ayant mis ſur le feu doux dans un chauderon bien net le beurre, le ſucre, & le ſafran, on attend qu'ils bouillent pour y ajoûter le reſte : on laiſſe cuire le tout enſemble à petit feu en remuant continuellement, juſqu'à ce que la pâte commence un peu à ſe grainer. Alors on la retire, & on la met dans un autre vaiſſeau, pour la garder.

ROU

ROUGE. On ne trouve ſous le nom d'*Eau Rouge*, dans le Dictionnaire, que des préparations propres à Colorer. L'on appelle auſſi *Eau Rouge* une Liqueur Médicinale ; que j'ai rapportée à l'article VULNÉRAIRES.

S

SAC

SACCHARUM. *Voyez* SUCRE.

SACHET *Odorant.* Il eſt à-propos d'ajoûter le mot SENTEUR, aux autres Renvois.

SAD

SADRÉE. Synonyme de SARRIETTE.

SAF

SAFFRAN *da Tierra.* Nom Portugais ; qui déſigne ce que nous appellons TERRE *Mérite.*

SAFRAN *des Prés.* Quelques-uns nomment ainſi le COLCHIQUE.

SAG

SAGU : & SAGUS. *Voyez* ZAGU.

SAL

SALEGRES. Sorte de Pierres. Il en eſt fait mention dans le IIIe Volume, p. 661, col. 1.

SALPETRE. On peut s'en ſervir pour rafraîchir les liqueurs. Conſultez l'article VIN, p. 809.

SALSEPAREILLE *de l'Iſle de Terre-Neuve.* C'eſt notre ſeconde Eſpece d'ARALIA.

SALSOLA. Synonyme de SOUDE.

SAN

SANAMUNDA. L'un des noms donnés à la plante dont j'ai parlé ſous le *n.* 12 de l'article THYMELÆA.

SANG. Un homme fort expérimenté m'a communiqué la recette ſuivante, comme très-utile pour *Purifier le Sang.*

Prenez quatre bouteilles ou pintes d'eau d'une grande riviere ; que vous ferez bouillir dans un chauderon. Lorſque l'eau bouillira, verſez-y peu-à-peu une demi-bouteille ou chopine de vinaigre blanc, avec une livre de miel de Narbonne. Faites bouillir le tout environ un quart-d'heure. Cet oxymel ſimple étant fait : prenez deux onces de ſquine, deux onces d'écorce de gayac, deux onces de ſalſepareille, une once de ſemence de glouteron, & une once de bois de roſes ; le tout coupé & concaſſé bien menu. Mettez-le dans un pot de terre verniſſé : jettez l'oxymel par-deſſus ; bouchez bien le pot ; faites bouillir pendant une heure & demie ; & laiſſez infuſer pendant vingt-quatre heures : après leſquelles vous ferez rebouillir le tout une demi-heure ; & paſſerez la liqueur par un linge ou par un tamis de ſoie.

On en prend un bon verre le matin ; & autant le ſoir. Toute cette liqueur ne dure qu'environ trois jours. On en continue l'uſage, durant une quinzaine. Pendant ce tems on ne prend point de bouillons ; on ne mange ni bouilli, ni ragoût, ni fruits, ni ſalade. Dans l'intervalle des quinze jours on ſe purge deux fois avec du ſirop de roſes pâles & de la confection hamec.

On ſe fait ſaigner auparavant ſi l'on veut. Mais on peut s'en diſpenſer.

SAU

SAULE. Dans la phraſe latine du *n.* 13, on a mis *adverſis ;* pour *adverſo.*

SCO

SCOLÉCIE. Sorte de Verdet. *Conſultez* l'article VERD-DE-GRIS.

SCOLÉCIE. Maladie Vermineuſe. Voyez, dans l'article VERS, ce qui concerne les *Remedes éprouvés dans des cas ſinguliers.*

SCORBUT. Ayant ſouvent indiqué l'uſage des *Remedes Paſtoraux*, il eſt utile d'ajoûter ici la maniere de les employer par rapport au Scorbut.

Dès qu'on ſe ſentira attaqué du mal, on prendra ces Remedes : & trois jours de ſuite, après s'être ainſi purgé, on boira à jeûn deux cuillerées de la Drogue ; & un bouillon, au bout de deux heures. On uſera auſſi de la Tiſanne compoſée de deux cuillerées de la même *Drogue*, avec une pinte d'eau commune, ou d'eau pannée, ou de quelque autre infuſion ou décoction (qui ne ſoit pas rafraîchiſſante). On ſe purgera & traitera de même, tous les huit jours, juſqu'à parfaite guériſon. Si l'on a du chancre à la bouche, on ſe gargariſera d'heure en heure avec la *Drogue* pure ; ce gargariſme eſt fort doux, & n'a que le goût de vin.

SCU

SCUBAT. On défigure parmi nous ſous ce nom le mot USQUEBAUGH ; qui eſt la dénomination originaire de cette liqueur.

SEM

SEMOULE. Conſultez l'article VERMICELLI.

SER

SERIPHIUM. Le TALITRON, ou *Sophia Chirurgorum* a auſſi été appellé Seriphium.

SERPE. Il y a des provinces où on donne à cet inſtrument le nom de *Gouet*.

SERPOLET *de Jardin*. Conſultez le *n.* 3 de l'article THIM.

SHO

SHOQUER. Synonyme de TALLER.

SIL

SILIQUA *Arabica*. Voyez TAMARINIER.

SIR

SIROP. Voici une autre recette du *Sirop Royal Purgatif* décrit dans la p. 441.

Mettez deux gros de ſcammonée dans un demi-ſetier d'eau-de-vie : allumez-la, & remuez toujours juſqu'à ce qu'elle s'éteigne. Quand elle ſera à demi-brûlée, jettez-y doucement quatre onces de ſucre en poudre ; en remuant toujours. La liqueur étant refroidie vous y mêlerez deux onces de ſirop violat ; & verſerez le tout dans une bouteille bien bouchée : que vous remuerez ſouvent enſuite.

La doſe, pour purger, eſt de deux cuillerées à bouche. Il faut bien agiter la bouteille avant de verſer la liqueur dans la cuiller.

Ce purgatif eſt ſpécialement indiqué pour la Goute.

SIROP *de Véronique*. Conſultez l'article de cette Plante.

La couleur du SIROP *ſimple de Violettes*, eſt beaucoup plus belle, quand il n'a pas bouilli.

SIS

SISYMBRIUM. Ajoûtez aux Renvois le mot TALITRON.

SNO

SNOW-DROP (*Leaſt*). Synonyme de PERCE-NEIGE.

SOL

SOLANUM. La TRUFFE *Rouge* eſt encore une des plantes dont j'ai parlé, qui portent ce nom Latin.

SOLIDAGO. C'eſt la VERGE *d'Or*.

SOLIUM. Un des noms que l'on a donnés au VER *Solitaire*.

SOU

SOUCHER : Terme d'Agriculture. Voyez TALLER.

SOULIERS. J'ai donné dans ces Additions, ſous le mot NOIR, pluſieurs compoſitions pour noircir & luſtrer les Souliers, à la maniere Angloiſe.

STR

STRABISME : ou *Vue Louche*. Conſultez ce qui en eſt dit dans l'article ŒIL, p. 683.

STRONGLES. Eſpeces de Vers. Conſultez l'article VERS *de l'intérieur des Animaux*.

STRUMPFIA. *Voyez* THYMELÆA, *n.* 10.

SUC

SUC. Au haut de la p. 468, col. 1, en parlant du SUC *d'Erable* ; j'ai dit qu'on ne trouve qu'un extrait des Obſervations de M. Gautier, dans l'Hiſtoire de l'Académie des Sciences. Le Mémoire qui les contient, eſt inſéré en entier dans le ſecond volume des *Mémoires....préſentés à l'Académie.... par divers Savans* : ce qu'on nomme volontiers dans le Public, les Mémoires des Savans Etrangers.

T

TAB

TABLETTES *Verniſſées, pour y écrire*. Conſultez l'article VERNIS, p. 707.

TAC

TACHES *de Rouſſeur*. Ajoûtez aux Renvois, le mot VISAGE.

TAF

TAFFETAS *Gommé d'Angleterre*. Faites infuſer deux onces de colle de poiſſon dans huit onces d'eau bouillante, en remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue. Enſuite paſſez la liqueur. Ajoûtez-y une chopine de bonne eau-de-vie : faites bouillir le tout ; écumez-le parfaitement.

Pour l'appliquer ſur le Taffetas il faut que la liqueur ſoit chaude. On ſe ſert, pour cela, d'un gros pinceau ou broſſe : on met trois couches ſur le Taffetas, laiſſant bien ſécher chacune d'elles ; il faut prendre garde qu'il n'y ait point de grumeaux.

Pour donner plus de mérite, ou peut-être plus de vertu, au Taffetas, on ajoûte à la liqueur une once de baume du Commandeur.

Ce Taffetas ſert à appliquer, en guiſe de mouche, ſur une écorchure ou autre plaie légere ; qu'on veut ſécher promptement.

TAL

TALA. En parlant de cette eſpece de Palmier, je n'ai fait mention que de l'uſage de ſes feuilles pour garantir de la pluie & du ſoleil. Cet arbre fournit encore une ſubſtance farineuſe, propre à faire du pain. Voyez ce que j'en ai dit vers la fin de l'article ZAGU.

TAP

TAPISSERIE. Relativement à ce que j'ai dit des *Cuirs Dorés*, dans cet article; conſultez le mot VERNIS, *p.* 705, *col.* 2.

TAR

TARARE: *ou* TARTARE. Sorte de Crible. *Voyez* CRIBLE, dans ces Additions.

TARTONRAIRE. C'eſt notre quatrieme Eſpece de THYMELÆA.

TAU

TAUPINAMBOUR. Conſultez l'article TOURNESOL.

TEI

TEINTURE. Dans la p. 519, col. 2, ligne 2 de l'article *Teinture de Mars*, on a mis 207; au lieu de 807.

TOM

TOMBAC. *Voyez* ſous le mot ZINC.

TON

TONNEAU. Relativement aux Moyens d'Affranchir un Tonneau, ou de lui ôter tout mauvais goût; conſultez encore ce que j'ai dit des *Coudrettes*, dans les Additions au mot BOIS, p. 872, col. 1.

TOR

TORCHES: Terme de Venerie; Synonyme de TROCHES.

TOX

TOXICODENDRON. Au milieu de la premiere col. de la p. 603, j'ai dit que l'arbre dont il s'y agit *a une odeur vireuſe qui imite celle du Stramonium*. C'étoit au mois de Juillet que je fis cette obſervation. Lorſque j'examinai le même arbre, à la fin d'Août, je n'y retrouvai qu'une odeur volatile qui rappelloit celle des Souris. Le 3 d'Octobre, les feuilles, encore vertes & ſans teinte de rouge, n'avoient plus qu'une odeur d'herbe. Je n'apperçus pas de changement dans l'extérieur de la plante.

TRA

TRANSPLANTATION *des Maladies.* Comme il pourroit arriver qu'on me blâmât ſur la ſeule inſpection de ce titre, à cauſe du diſcrédit où eſt aujourd'hui cette ſingularité; je dois avertir que j'en ai parlé hiſtoriquement. La choſe avoit fait trop de bruit, pour l'exclure du Dictionnaire où elle étoit déja. D'ailleurs, Bartholin a publié ſur cette matiere une *Lettre*, imprimée à Copenhague en 1673; & citée dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, de Paris, année 1758, p. 441.

TRI

TRIPOLI. Ce que j'ai dit au ſujet de l'endroit d'où ſe tire le meilleur Tripoli de Veniſe, n'eſt pas conforme à des mémoires récens, qui nous ont appris que le Continent qui eſt ſéparé de Corfou par la mer, fournit quantité de ce Tripoli; & qu'on en trouve ſurtout, près du mont Epirus, aux environs d'un gros village ou bourg nommé *Santi Quaranta*.

TRO

TROCHES: Terme de Venerie. Ajoûtez que l'on dit auſſi *Torches*.

V

VAO

VAOUTRE. Page 650, col. 2. Ce mot ſeroit plus correctement écrit VA-OÛTRE. On le prononce toujours ainſi.

VEN

VENTE. Ajoûtez aux Renvois les mots USÉ, & VUIDANGE.

VER

VERMICELLI; *ou* VERMICHEL. Voici quelques détails plus circonſtanciés par rapport à ces Pâtes adouciſſantes & reſtaurantes. Toutes ſe paîtriſſent de même: leur forme ſeule varie; & elle dépend des moules ou filieres par où on les fait paſſer. Les *Macaroni*, lorſqu'ils ſont ſecs, reſſemblent à des tuyaux de pipes; & ſont percés d'outre en outre ſur leur longueur par un trou qui enfile le centre: on remarque par dehors une ligne qui regne latéralement tout du long, & dont j'expliquerai ci-après la cauſe. Quand cette pâte eſt en rubans plus ou moins larges, ſoit unis, ſoit friſés par un côté, &c: c'eſt ce qu'on nomme *Laſagni*; terme défiguré quelquefois en France par celui d'*Azaigne*. Les Italiens donnent encore à ces ſortes de pâtes les noms de *Taglioni*, *Feſtucie*, *Fiſchi*, *Naſtre*, *Andarini*, *Mille-fanti*, &c.

M. Fougeroux de Bondaroy ayant examiné cet art, dans le cours de ſon Voyage d'Italie, a bien voulu me faire part de ſes lumieres & me mettre en état de décrire ici un objet abſolument inconnu.

On prend, pour la Pâte, du gruau bien pur, provenu d'excellent froment. Ce gruau eſt en petits grains durs, plutôt qu'en poudre fine. On le tamiſe encore avant de l'employer; pour le ſéparer en deux eſpeces: celui qui ſervira aux Vermicelli doit être d'un grain plus fin, que celui des gros Macaroni. Si on y employoit une farine extrêmement

légere, elle noirciroit quand on viendroit à faire les pâtes. En Italie on eſtime pour ce gruau une eſpece de froment qui a le *grain dur*, & qui vient de Sicile. Les pâtes les plus renommées ſont celles de Gênes, de Naples, & de Milan. On en fait d'aſſez bonnes en Provence; parce qu'on y emploie des Blés de Barbarie, dont le grain eſt fort ſec, & qui rend un gruau plus abondant & de meilleure qualité que ceux des blés de France.

Pour faire la Pâte on jette un peu d'eau ſur une petite quantité de gruau: l'on commence enſuite par paîtrir avec la main; puis on mouille encore, & on paîtrit, toujours alternativement à différentes repriſes. Les bons ouvriers y emploient fort peu d'eau: & le grand art conſiſte à en mettre peu & ſouvent. Ayant ainſi paîtri pluſieurs maſſes on les réunit pour les faire paſſer ſous un levier, qui les paîtrit de nouveau. Ce levier eſt de bois, long d'environ quinze piés, attaché d'un bout ſur une table bien ſolide, à laquelle il tient ou par un crochet ou par un mouvement de charniere compoſé d'une mortoiſe où entre le bout du levier & qui y eſt aſſujetti par une cheville, enſorte qu'il peut ſe mouvoir très-librement. Ce levier eſt arrondi en-deſſus, mais formé par-deſſous en taillant, afin qu'il diviſe mieux la pâte comme je vais l'expliquer. La maſſe totale de pâte étant ſur cette même table, celui qui doit paîtrir s'aſſied ſur l'autre bout du levier, & appuie le taillant du corps de la piece ſur la pâte; en y faiſant contribuer lui-même toute ſa peſanteur & l'effort de ſes mains, uniquement ſur la partie où il eſt aſſis. Relevant enſuite, d'une main, le levier; & poſant ſes piés à terre dans cet inſtant ſeul; il dirige de même le levier ſucceſſivement çà & là: & répete cette manœuvre pendant bien du tems. L'adreſſe & le grand uſage font que ces diverſes attitudes changent fort vîte. Quand toute la pâte a été diviſée & étendue ſur la table par une courſe du levier, on la raſſemble en une nouvelle maſſe qui ſubit enſuite le même travail; juſqu'à ce qu'elle ſoit bien affinée. Souvent deux ouvriers ſe mettent enſemble ſur le levier, pour agir avec plus de force.

La pâte étant ainſi réduite en une maſſe liée & aſſez ſéche, on la met dans une Preſſe, dont voici la deſcription. L'on y nomme *Cloche*, un cylindre creux de cuivre, (ou eſpece de Manchon) placé debout, dont la baſe eſt traverſée par une lame de fer épaiſſe. Cette lame ſert de ſupport à une filiere, & empêche qu'elle ne cede aux efforts de la preſſion. La *Filiere* remplit exactement le contour intérieur de la cloche. Elle eſt de cuivre, épaiſſe de huit à dix lignes, percée de trous dont la figure & l'ouverture varient ſuivant l'eſpece de pâte que l'on veut en obtenir: & au milieu eſt une piece creuſée en-deſſous pour s'ajuſter ſur la lame de fer qui traverſe le fond de la cloche. On conçoit ſans peine comment ſont faits les trous de la filiere pour les Vermicelli, les Laſagni, & autres dont la forme eſt ſimple. Mais les filieres qui ſervent aux Macaroni ſont d'un mécaniſme ſingulier: leur effet conſiſte à donner à la pâte la forme d'un cylindre creux dans l'intérieur comme le tuyau d'une pipe à fumer. La platine de cette filiere eſt percée de trous découpés chacun en Croiſſant peu ouvert; dont le centre eſt plein: & deux de ces croiſſans oppoſés par leurs pointes communiquent l'un avec l'autre par une même piece de métal. L'intérieur de chaque croiſſant eſt donc rempli par une eſpece de clou de cuivre, qui tient à un des bords de la bande de communication, & qui forme perpendiculairement en-deſſous une pointe iſolée. La pâte venant à être forcée de paſſer par le vuide de ces portions de cercle, s'entrouvre comme elles par le côté où tient le clou: & deſcendant pour ſortir ſous la cloche, elle ne peut que ſuivre la direction de ce clou; qui en maintient la concavité. Elle ſe moule ſur cette eſpece de noyau, lorſqu'elle a paſſé l'endroit de l'attache; & rempliſſant tout l'eſpace elle forme un cylindre parfait, où ſubſiſte néanmoins la ligne dont j'ai parlé dans le commencement de cet article, & qui eſt le veſtige de l'ancienne diviſion: le centre du cylindre conſerve toujours l'ouverture qu'a formée le noyau.

Je reviens au mécaniſme général de la Preſſe. Quand une Filiere eſt aſſiſe dans la Cloche, on y met une certaine quantité de pâte. Enſuite on l'y comprime avec force, au moyen d'un Cylindre de bois qui deſcend perpendiculairement dans la Cloche, & qui la remplit de maniere à forcer toute la pâte de ſortir par les trous de la filiere ſans pouvoir remonter autour des parois. Ce cylindre eſt l'extrêmité inférieure de l'arbre de la preſſe. Au haut de l'arbre eſt une forte Vis, qui entre dans un Ecrou lequel fait partie d'une traverſe de bois, comme dans la bâtiſſe des Preſſoirs à vin ou à cidre dont l'arbre eſt poſé verticalement. Entre le cylindre & la vis, eſt une Lanterne, dont les fuſeaux perpendiculaires ſervent à faire tourner plus aiſément la vis qui la ſurmonte. Pour augmenter la preſſion avec plus de facilité, on emploie un crochet de fer, formé en S; lequel embraſſant un des fuſeaux de la lanterne, ne peut que l'attirer vers une corde à laquelle il tient, & qui eſt forcée de venir ſe rouler ſur un Poteau perpendiculaire, placé au bout de l'attelier. Un ou deux ouvriers font tourner ce poteau ſur ſon pivot, par un levier qui entre dans une ouverture pratiquée au corps du poteau même.

On s'apperçoit qu'il n'y a plus de pâte dans la cloche, & qu'il faut interrompre l'action de la preſſe, lorſque deux Barres attachées à l'arbre & un peu au-deſſus du cylindre de bois, portent ſur deux autres barres qui ſont preſque de niveau avec l'entrée de la cloche. Le cylindre ſe trouve alors arrêté; & ne peut plus faire de preſſion ſur le fond de la cloche, ni ſur la filiere.

Vers la partie inférieure de la cloche ſont ajoûtées par-dehors des barres de fer plat, deſtinées à porter deux Réchauds de tole, faits en quarré long, troués par-deſſus, & échancrés à une de leurs extrêmités, enſorte que ces deux réchauds peuvent embraſſer tout le contour de la cloche. On y entretient du feu, au degré d'échauffer aſſez la cloche pour qu'on ne puiſſe pas y tenir la main. C'eſt de ce degré de chaleur que dépend la bonne réuſſite de tout le travail.

Les pâtes tombent lentement, par le bas de la cloche, ſur un linge étendu. A meſure qu'on les retire, on les évente un peu; pour qu'elles ſe refroidiſſent, & qu'elles ne tiennent pas les unes aux autres. On les expoſe enſuite ſur des bâtons, & quelquefois au ſoleil, pour achever de les durcir. Après quoi elles ſe conſervent très-longtems.

La maniere la plus commune de s'en ſervir, en Italie, eſt de les faire cuire dans du bouillon ou dans de l'eau; puis les couvrir de fromage de Parme (ou Parmeſan): qui ſe fondant à leur humidité, réunit tous les brins, donne du goût à la maſſe entiere, & la rend plus moëlleuſe. Quoique ce mets ſoit très-nourriſſant, on peut preſque toujours en manger beaucoup ſans ſe ſentir incommodé.

USQ

USQUEBAUGH: SCUBAT: ou ESCUBAT. Liqueur, décrite ci-deſſus, *pp.* 849 & 850. En voici une très-bonne compoſition; telle qu'on la fait en Gâtinois, où l'on recueille d'excellent ſafran. Prenez huit onces de raiſins de paſſe, vingt grains de macis, trente-ſix grains de coriandre, deux grains d'ambre, une once de cannelle en poudre, trois ou quatre côtes d'angélique verte qui aient cinq à ſix pouces de longueur. Faites infuſer le tout dans quatre pintes d'eau-de-vie, durant trois ou quatre jours, ayant ſoin de remuer ſouvent. Au bout de deux ou trois jours, retirez une chopine de la liqueur; & y mettez huit à neuf gros de ſafran: que vous y laiſſerez infuſer pendant trente ou trente-ſix heures. Enſuite mettez quatre livres & demie de ſucre dans trois pintes d'eau; qui, par l'ébullition, doivent être réduites à-peu-près à deux pintes, & faire un ſirop cuit à la groſſe (ou premiere) perle. Après quoi, tirez à clair l'eau-de-vie qui eſt avec les raiſins, &c; après avoir fortement exprimé le marc; mêlez cette liqueur avec le ſirop; ajoûtez-y le ſafran & ſon infuſion: puis, le tout ayant infuſé pendant vingt-quatre heures, paſſez-le à la chauſſe, après avoir bien exprimé le ſafran. Quand cette liqueur eſt ſuffiſamment claire, on la met en bouteilles; que l'on a ſoin de bien boucher. Elle eſt agréable, & ſans âcreté. C'eſt ainſi qu'on la fait chez Mrs. Duhamel, dont les terres ſont auprès de Pithiviers.

Fin des Additions & Corrections.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier, un Manuſcrit qui a pour titre: *Dictionnaire Œconomique*, &c. La maniere dont cet Ouvrage eſt traité, me fait croire qu'il ſera fort bien reçu du Public, qui en pourra tirer une très-grande utilité. C'eſt pourquoi je penſe qu'on en peut permettre l'impreſſion. A Paris, ce 20 Novembre 1766.

BRISSON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Nos amés les Freres ESTIENNE, Libraires à Paris, Nous ont fait expoſer qu'ils deſireroient faire imprimer, & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre: *Dictionnaire Œconomique; & Abrégé du même Dictionnaire.* S'il Nous plaiſoit leur accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Expoſans, Nous leur avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon leur ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de douze années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance, comme auſſi de faire imprimer, vendre, faire vendre, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit deſdits Expoſans, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiſcation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers auxdits Expoſans, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts : à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du préſent Privilége ; qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit ſieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Vice-Chancelier & Garde-des-Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU : le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir leſdits Expoſans & leurs ayans-cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun empêchement : Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée ; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Secrétaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. Car tel eſt notre plaiſir. Donné à Verſailles, le trente-unieme jour du mois de Novembre, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-ſix & de notre regne le cinquante-deuxieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Nous reconnoiſſons que Meſſieurs GANEAU, BAUCHE, & D'HOURY, ſont intéreſſés dans le préſent Privilége ; chacun ſuivant leur part & portion énoncées dans le Traité fait entre nous. A Paris, ce vingt Janvier mil ſept cent ſoixante-ſept.

Les Freres ESTIENNE.

Regiſtré le préſent Privilége, & enſemble la Ceſſion, ſur le Regiſtre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1218, folio 82; *conformément au Reglement de* 1723. *A Paris, ce* 23 *Janvier* 1767.

GANEAU, *Syndic.*

De l'Imprimerie de QUILLAU, rue du Fouarre, près la Place Maubert, à l'Annonciation.